



Zdravotně
sociální fakulta
Faculty of Health
and Social Studies

Jihočeská univerzita
v Českých Budějovicích
University of South Bohemia
in České Budějovice

Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích
Zdravotně sociální fakulta
Katedra veřejného a sociálního zdravotnictví

Diplomová práce

Srovnání kvality stravování ve vybraných
základních školách na Vysočině a
v Jihomoravském kraji

Vypracovala: Bc. Dagmar Veverková

Vedoucí práce: RNDr. Jana Krejsová

České Budějovice 2015

Abstrakt

Diplomová práce podává ucelený přehled základních informací týkajících se školního stravování a jeho současné problematiky.

Zajištění kvalitního stravování dětí v mateřských a základních školách by mělo být společenskou prioritou. Právě stravování ve školních jídelnách, které vaří jídla obsahující všechny základní živiny ve správném množství a správném poměru, vede k získání základních celoživotních stravovacích návyků. Stravovací návyky získané v dětství ovlivňují zdraví člověka v průběhu jeho dalšího života.

Diplomová práce srovnává školní stravování na vybraných základních školách v Jihomoravském kraji a v Kraji Vysočina. Jihomoravský kraj zastupují školy v okrese Znojmo, konkrétně ZŠ a MŠ Jevišovice, ZŠ a MŠ Kravsko a ZŠ a MŠ Pražská Znojmo. Kraj Vysočina reprezentují školy z okresu Třebíč ZŠ a MŠ Budkov a ZŠ Jemnice.

Teoretická část se soustředí na výživu jedince, výživová doporučení, stravovací návyky dětí a správné stravování ve škole. Práce se dále věnuje obecným poznatkům HACCP a spotřebnímu koši. Je zde zahrnuta i pestrost jídelních lístků a stavba denního menu.

V praktické části hodnotím pět vybraných jídelen a srovnávám je mezi sebou. Do každé jídelny jsem měla možnost několikrát nahlédnout a posoudit nejen její vybavení, ale také stavební členění a zhodnotit čistotu. V kapitole Výsledky popisují jednotlivé části kuchyňského zázemí, jako jsou skladovací prostory, jídelny a samotné kuchyně. Z každé jídelny mi byla poskytnuta interní dokumentace společně s možností pořízení fotodokumentace. Díky těmto skutečnostem a dialogu s vedením zařízení a jídelen jsem získala informace o vnitřních řádech kuchyní. Ve všech zařízeních jsem se zaměřila hlavně na dodržování kritických bodů HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), kontrolu výrobního diagramu. Z každé jídelny jsem si vyžádala protokoly kontroly kritických bodů za měsíc září nebo říjen 2014. Vedoucí školních jídelen mi poskytly plnění spotřebního koše za dva měsíce, konkrétně září a říjen 2014. S plněním spotřebního koše úzce souvisí měsíční skladba jídelních lístků. Ty byly pozorovány rovněž za měsíc září a říjen. Z jídelního lístku jsem měla možnost vyčíst,

z jakých surovin kuchařky vaří a zda se jídla pravidelně střídají nebo jsou stále stejná. Kapitola je doplněna o dvoje dotazníková šetření. První z nich bylo rozdáno vedoucím školních kuchyní. Každá vedoucí na otázky svědomitě a podle skutečných informací odpověděla. Šetření se týkalo chodu školní jídelny. Druhé dotazníkové šetření bylo vypracováno samotnými strážníky, to znamená žáky a pedagogy. Strážníci v ní hodnotili subjektivně kvalitu podávaných jídel a prostředí školní jídelny. Veškerá získaná data jsou zpracována v grafech a tabulkách s popisem. Získané výsledky mají poukázat na kvalitu školního stravování ve vybraných jídelnách.

Závěrem této práce mohu konstatovat, že nelze jednoznačně určit, která jídelna vaří zdravě a je tou nejlepší ze zkoumaných provozů. Každá jídelna je v něčem jedinečná, všechny vaří jídla vhodná pro děti. Jídelna ZŠ a MŠ Budkov se o své strážníky stará skvěle, neboť jim vytváří různé programy ve stravování během roku. Pořádá dny cizí kuchyně, strážníci si sestavují vlastní menu a kuchařky jim vaří jídla na přání. ZŠ Jemnice má vhodně řešené skladovací prostory a moderní vybavení kuchyně. ZŠ a MŠ Jevišovice svým strážníkům dopřávají každý den k hlavnímu jídlu různý doplněk (ovoce, zeleninu, tyčinku, pudink, salát, aj.). ZŠ a MŠ Kravsko svým strážníkům nabízí různé saláty a čerstvé ovoce. Jako nápoj je poskytován bylinkový čaj, ovocný čaj s citronem a džus. ZŠ a MŠ Pražská Znojmo disponuje moderním vybavením kuchyně i jídelny. Jídelna je nad výdejním oknem krásně vymalovaná. Pro své žáky v dopoledních hodinách připravuje chutné svačiny. Zvolené jídelny pravidelně jídla střídají nebo zcela obměňují. Ve všech jídelnách je k hlavnímu jídlu podáván různý doplněk minimálně třikrát za týden. Všechny jídelny vaří pestrá a nutričně vyvážená jídla. V jídelnách se často vyskytují obilné zavářky a zdravé přílohy. Pokud tomu bude tak i nadále, bude z každé školní jídelny zdravá jídelna, což by měli vědět hlavně rodiče strážníků, že jejich školní jídelna je opravdu ta nejlepší.

Klíčová slova: Školní stravování, provoz kuchyně, HACCP, jídelní lístek, spotřební koš

Abstract

The graduation thesis gives a comprehensive overview of basic information which concern the school meals and its current issues.

The ensuring of quality meals for children in nursery and primary schools should be a social priority. The school canteens which prepare food that contains all the essential nutrients in the right quantity and the right proportions are important for a gaining of the basic eating habits. The habits, which are got in childhood, affects a health of person.

The graduation thesis compares school meals at selected schools in the South Moravian Region and in the Vysocina Region. The South Moravian region represents schools in the district of Znojmo, especially The Primary School Jevišovice, The Primary School Kravsko and The Primary school Prague in Znojmo. The Vysocina Region is represented by schools from the district of Třebíč, especially The Primary School Budkov and The Primary School Jemnice.

The theoretical part is devoted to the individual nutrition, nutritional recommendations, children's eating habits and proper nutrition at schools. Moreover, the thesis deals with general knowledge of HACCP and the consumer basket. It also includes the variety of menus and daily menu structure.

In the practical part I evaluate five selected canteens and compare them with each other. I had the opportunity to look into the each dining hall and assess the equipment and the construction division and evaluate cleanliness, too. In the chapter Results I describe the individual parts of the kitchen facilities, such as storage rooms, dining rooms and the kitchen itself. From each of the school canteen I was given internal documents with photographic documentation. Due to these facts and dialogue with the leadership of both equipments and canteens, I received information about the internal rules of the kitchen. Principally, I focused on observance of critical points with HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) and control of production diagram in all establishments. I requested the protocols of critical control points for the month of September or October 2014 from each of the school canteen. The school

canteen managers have given me the fulfillment of the consumer basket in two months, particularly in September and October 2014. The performance of the consumer basket is closely related to monthly menus. Menus were also compared for the month of September and October. I had the opportunity to read out from the menu which ingredients cooks use and also whether the meals are changed regularly or are still the same. There are two questionnaires in this chapter. The first questionnaire was distributed to the head of school canteens. The manager of each school canteen fills in the questionnaire according to real information. The questionnaire concerns an operation of the school canteen. The second questionnaire was distributed to pupils and teachers. They evaluate served meals and surroundings of the school canteen. All facts are elaborated in graphs and tables with a description. The results point out to the quality of school meals in the school canteens.

In conclusion of this work I can say that it can not clearly identify which the school canteen cooks healthily and is the best one. Each school canteen is unique in something, but all school canteens cook meals which are suitable for children. The school canteen of Primary School Budkov takes care of their diners great. They create different catering programs for pupils during the year. They organize the days of foreign cuisine. The pupils can make up their own menu and cooks prepare the meals on request. The Primary School Jemnice has appropriately designed storage areas and modern kitchen facilities. The school canteen of Primary School Jevisovice indulges the food supplement for their pupils every day (fruit, vegetable, candy bar, pudding, salad and others). The school canteen of Primary School Kravsko offers a variety of salads and fresh fruit for their pupils. The drink is provided as herbal tea or fruit tea with lemon or juice. The school canteen of Primary School Prague in Znojmo has a modern kitchen equipment and a dining room. The dining room is painted beautifully above the dispensing window. They prepare tasty snacks for their pupils in the morning. The selected school canteens regularly change meals or they modify meals completely. The food supplements is served with main meals at least three times per week in all school canteens. All school canteens cook varied and nutritionally balanced meals with the different food supplements. They often add a cereal product and a healthy side dish. If it

continues, these school canteens will be healthy canteens. Nevertheless, the parents of these pupils should know that their school canteen is really the best one.

Keywords: School meals, Operation of school canteen, HACCP, Menu, Consumer basket

Prohlášení

Prohlašuji, že svoji diplomovou práci jsem vypracovala samostatně pouze s použitím pramenů a literatury uvedených v seznamu citované literatury.

Prohlašuji, že v souladu s § 47b zákona č. 111/1998 Sb. v platném znění souhlasím se zveřejněním své diplomové práce, a to – v nezkrácené podobě – v úpravě vzniklé vypuštěním vyznačených částí archivovaných fakultou – elektronickou cestou ve veřejně přístupné části databáze STAG provozované Jihočeskou univerzitou v Českých Budějovicích na jejich internetových stránkách, a to se zachováním mého autorského práva k odevzdanému textu této kvalifikační práce. Souhlasím dále s tím, aby toutéž elektronickou cestou byly v souladu s uvedeným ustanovením zákona č. 111/1998 Sb. zveřejněny posudky školitele a oponentů práce i záznam o průběhu a výsledku obhajoby kvalifikační práce. Rovněž souhlasím s porovnáním textu mé kvalifikační práce s databází kvalifikačních prací Theses.cz provozovanou Národním registrem vysokoškolských kvalifikačních prací a systémem na odhalování plagiátů.

V Českých Budějovicích dne 11. 8. 2015

.....

Poděkování

Ráda bych touto cestou poděkovala RNDr. Janě Krejsové za odborné vedení diplomové práce, vstřícný přístup a cenné rady, které mi poskytla při přípravě a psaní. Dále mé poděkování patří ředitelům ZŠ a MŠ Budkov, ZŠ a MŠ Jevišovice, ZŠ Jemnice, ZŠ a MŠ Pražská Znojmo a ředitelce ZŠ a MŠ Kravsko, za umožnění výzkumu v jejich školní jídelně. Chtěla bych poděkovat vedoucím a pracovníkům školních jídelen. V neposlední řadě patří velké poděkování mé rodině a příteli za trpělivost, pomoc a podporu.

Obsah

Seznam použitých zkratk	14
Úvod	16
1 Současný stav	18
1.1 Poloha	18
1.1.2. Budkov	19
1.1.3 Jevišovice	19
1.1.4 Jemnice	20
1.1.5 Kravsko	20
1.1.6 Znojmo	21
1.2 Základní školy	22
1.2.1 ZŠ a MŠ Budkov	22
1.2.2 ZŠ a MŠ Jevišovice	23
1.2.3 ZŠ Jemnice	24
1.2.4 ZŠ a MŠ Kravsko	25
1.2.5 ZŠ a MŠ Pražská Znojmo	25
1.3 Výživa	26
1.3.1 Pojmy ve výživě	27
1.3.2 Výživa jedince	28
1.3.3 Nesprávná výživa	28
1.3.4 Výživová doporučení	29
1.3.5 Výživa a vzdělání	30
1.3.6 Výživa dětí	30

1.3.7	Nezdravá jídla mládeže	33
1.3.8	Výživové dávky pro děti	35
1.4	Školní stravování	36
1.4.1	Historie školního stravování	36
1.4.2	HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Point.....	37
1.4.3	Jídelní lístky.....	38
1.4.4	Spotřební koš ve školním stravování	41
2	Cíle práce	44
3	Metodika	45
4	Výsledky	47
4.1	Kuchyně ZŠ a MŠ Budkov.....	47
4.1.1	Popis provozu kuchyně	47
4.1.2	Kuchyně.....	49
4.1.3	Školní jídelna	50
4.1.4	Křížení čistého a nečistého provozu	50
4.1.5	Dodavatelé zboží a nákup zboží	51
4.1.6	Technologické postupy.....	52
4.1.7	Uchovávání pokrmů a jejich výdej strávnickům	52
4.1.8	Zhodnocení jednotlivých kroků kritických bodů.....	53
4.1.9	Sledování hodnot kritických bodů	56
4.1.10	Nakládání s odpadem	57
4.1.11	Zajištění vody a kanalizace v provozu	58
4.1.12	Plnění spotřebního koše.....	58
4.1.13	Pestrost jídelních lístků	60

4.2 Kuchyně ZŠ a MŠ Jevišovice	63
4.2.1 Popis provozu kuchyně	63
4.2.2 Kuchyně.....	64
4.2.3 Školní jídelna	64
4.2.4 Křížení čistého a nečistého provozu	65
4.2.5 Technologické postupy.....	66
4.2.6 Hodnocení jednotlivých kritických bodů	67
4.2.7 Uchovávání pokrmů a jejich výdej strávníkům	67
4.2.8 Sledování hodnot kritických bodů	67
4.2.9 Nakládání s odpadem	68
4.2.10 Zajištění vody v provozu	68
4.2.11 Plnění spotřebního koše.....	68
4.2.12 Pestrůst jídelních lístků	70
4.3 Kuchyně ZŠ Jemnice	73
4.3.1 Popis provozu kuchyně	74
4.3.2 Kuchyně.....	74
4.3.3 Školní jídelna	75
4.3.4 Křížení čistého a nečistého provozu	75
4.3.5 Technologické postupy.....	76
4.3.6 Sledování hodnot kritických bodů	77
4.3.7 Nakládání s odpadem	77
4.3.8 Zajištění vody a kanalizace v provozu	78
4.3.9 Plnění spotřebního koše.....	78
4.3.10 Pestrůst jídelních lístků	80

4.4 Kuchyně ZŠ a MŠ Kravsko	83
4.4.1 Popis provozu kuchyně	83
4.4.2 Kuchyně.....	83
4.4.3 Školní jídelna	84
4.4.4 Křížení čistého a nečistého provozu	84
4.4.5 Technologické postupy.....	85
4.4.6 Sledování hodnot kritických bodů	85
4.4.7 Nakládání s odpadem	86
4.4.8 Zajištění vody a kanalizace v provozu	87
4.4.9 Plnění spotřebního koše.....	87
4.4.10 Pestrost jídelních lístků	88
4.5 Kuchyně ZŠ a MŠ Pražská Znojmo	91
4.5.1 Popis provozu kuchyně	92
4.5.2 Kuchyně.....	92
4.5.3 Školní jídelna	93
4.5.4 Křížení čistého a nečistého provozu	93
4.5.5 Technologické postupy.....	94
4.5.6 Sledování hodnot kritických bodů	95
4.5.7 Nakládání s odpadem	95
4.5.9 Plnění spotřebního koše.....	96
4.5.10 Pestrost jídelních lístků	97
4.6 Vyhodnocení dotazníkového šetření – vedoucí školních jídelen.....	100
4.7 Vyhodnocení dotazníkového šetření – strážníci	113
5 Diskuze	125

6 Závěr	142
7 Seznam použité literatury	145
8 Přílohy.....	154

Seznam použitých zkratek

aj. – a jiné

apod. – a podobně

a.s. – akciová společnost

cca - circa

°C – stupeň Celsia

CCP – Critical Control Point (kritický kontrolní bod)

č. – číslo

DD – dětský domov

ha – hektar

HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points (Analýza nebezpečí a kritické kontrolní body)

hod. – hodina

min. – minuta

kcal – kilokalorie

km – kilometr

km² – kilometr čtvereční

luš. – luštěniny

m – metr

m n. m. – metr nad mořem

MŠ – mateřská škola

PVC – polyvinylchlorid

SZD – státní zdravotní dozor

Skut. – skutečnost

tzv. – takzvaně

ukonč. – ukončení

UNESCO – United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization
(Organizace OSN pro výchovu, vědu a kulturu)

ÚP – úřad práce

WC – water closet (záchod)

WHO – World Health Organization (Světová zdravotnická organizace)

ZŠ – základní škola

Úvod

Školní stravování je aktuálním tématem jak rodičů a široké veřejnosti tak především strážníků. Děti školou povinné, které tráví dopoledne a část odpoledne ve školním zařízení se stravují ve školní jídelně. Rodiče často kladou za vinu právě školním jídelnám, že jejich dítě trpí nadváhou nebo obezitou. Je tomu ale opravdu tak? Dítě se ve školní jídelně stravuje jen jednou denně v době oběda. Volba snídaně, svačiny, přesnídávky a večere zůstává většinou na rodičích. Předpokládá se, že strava ve školní jídelně je pestrá a nutričně vyvážená. Ve školních jídelnách by se měla vařit jen v omezeném množství smažená jídla, jídla příliš těžká a tučná. Má diplomová práce řeší stravování dětí v Jihomoravském kraji v okrese Znojmo a v Kraji Vysočina v okrese Třebíč.

Diplomová práce, která navazuje na moji bakalářskou práci „Kvalita stravování ve školní jídelně ZŠ a MŠ Budkov a jídelně Dětského domova Budkov, srovnává pět jídelen vybraných základních škol. Jedná se konkrétně o ZŠ a MŠ Budkov a ZŠ Jemnice za Kraj Vysočina, ZŠ a MŠ Jevišovice, ZŠ a MŠ Kravsko a ZŠ a MŠ Pražská, Znojmo za Jihomoravský kraj. Školy byly vybrány náhodně. Výběr též závisel na vstřícnosti vedení škol a vedoucích školních jídelen, souvisel s chutí spolupracovat a poskytovat informace. Některé mnou oslovené školy odmítly přímo, jiné odmítly spolupráci po určité době. Původní představa počítala s tím, že získám srovnávací materiál ze šesti školních jídelen. S jednou školou, ve které vařila obědy smluvená firma, jsem spolupráci ukončila v průběhu roku 2015. Důvod spočíval ve kvalitě podkladů, které mi firma poskytla, a ve způsobu, jakým se mnou firma komunikovala. Celou situaci jsem důkladně zvážila a došla k závěru, že by šlo jen těžko objektivně posuzovat tuto školní jídelnu i vzhledem k ostatním školním jídelnám.

Teoretická část nejprve nastiňuje polohu Jihomoravského kraje a Kraje Vysočina, věnuje se krátkým popisem jednotlivým obcím a městům. Následně jsou charakterizovány jednotlivé základní školy. Práce se samozřejmě věnuje také výživě. Jsou v ní vysvětleny pojmy týkající se výživy, důraz je kladen na nesprávnou stravu

jedince, nezdravá jídla a představena jsou také výživová doporučení.

Výživa úzce souvisí se vzděláním. Je obecně známo, že vzdělanější lidé pečují více o své tělo a tím tedy i o své zdraví. Ve větší míře přemýšlí nad svojí stravou a volí zdravější životní styl. Děti nemají možnost připravovat si stravu sami, proto je několik kapitol věnovaných právě výživě školních dětí během dne. Kapitoly jsou rozděleny podle věku dětí na mladší školní věk a starší školní věk.

Pestré nabídky podávaných pokrmů v době oběda je přikládán rovněž velký význam. Od 1. 1. 2015 vstoupilo v platnost Nařízení Evropského parlamentu a Rady EU č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům. S tímto přišla povinnost informovat zákazníka nebo spotřebitele o alergenech obsažených v pokrmech. Je zapotřebí uvádět seznam alergenů, které podávaný pokrm obsahuje. S jídelními lístky úzce souvisí plnění spotřebního koše, který slouží jako orientační plán skladby potravin za určité období.

Práce je postavena na výsledcích pozorování a statistického zpracování dotazníkových šetření, které probíhaly paralelně ve vybraných školních jídelnách od dubna 2014 do června 2015. V práci byly sledovány zavedené postupy HACCP. Tím je myšleno, zda pracovníci kuchyně pracují dle stanovených postupů a kolikrát denně sledují kritické kontrolní body.

Řešena je i problematika spotřebního koše. Zájmová školní stravovací zařízení, potažmo všechna stravovací zařízení, by měla spotřební koš, respektive zastoupení jednotlivých surovin v podávaných jídlech za určité časové období, plnit podle zadaných kritérií. Pokud by stravovací zařízení významně překračovalo normu, je zapotřebí tuto situaci řešit a samozřejmě sjednat nápravu. Se spotřebním košem úzce souvisí pestrost jídelních lístků a skladba denního menu. V práci je pro srovnání představena skladba obědů za dva náhodně vybrané měsíce u všech sledovaných škol.

Aby práce nebyla hodnocena jen z pohledu sběru dat, byla zpracována dvě dotazníková šetření. První anketa byla rozdána vedoucím školního stravování a týkala se problematiky chodu jídelny. Druhá anketa se týkala strážníků, kteří měli možnost vyjádřit své subjektivní hodnocení školního stravování a prostředí školní jídelny.

1 Současný stav

1.1 Poloha

Jihomoravský kraj se rozkládá v jihovýchodní části naší republiky. Metropolí kraje je druhé největší město České republiky Brno. Předností Jihomoravského kraje je jeho dobrá dopravní dostupnost. Kraj se rozkládá na křižovatce tras, které propojují celou Evropu. Území se prezentuje významným ekonomickým potenciálem, díky tomu v posledních letech roste počet podnikatelských subjektů v oblasti technologie. Kraj dbá i na rozvoj vzdělanosti. V centru kraje je soustředěno hned několik vysokých škol s rozmanitou škálou nabízených oborů. Vysokou úroveň si drží i zemědělství, zvláště vinohradnictví, je zachována tradice pěstování ovoce a zeleniny. Na jižní Moravě je mnoho architektonických a kulturních památek, některé z nich jsou zapsány do Seznamu světového kulturního a přírodního dědictví UNESCO. Jihomoravský kraj je proslulý svým folklorem, tradicemi a pohostinností. (1)

Základní školy, které v mé práci zastupují Jihomoravský kraj, jsou ZŠ a MŠ Jevišovice, ZŠ a MŠ Kravsko, ZŠ a MŠ Pražská Znojmo.

Kraj Vysočina se rozkládá na podstatné části Českomoravské vrchoviny. Přírodní podmínky zapříčinily sídelní roztržitost území, charakteristické je tedy pro tento kraj velké množství vesnic a malých měst. Krajským městem je Jihlava, nejstarší horní město v České republice. Vysočinu protíná hlavní národní dopravní tepna dálnice D1. Poloha kraje přilákala mnoho zahraničních investorů, kteří zde zakládají výrobní linky a vyvíjejí nové technologie. Z mnoha historických památek Vysočiny jsou tři zapsány na Seznam světového kulturního a přírodního dědictví UNESCO. Kraj Vysočina se stal jako první z krajů České republiky členem organizace zdravých měst a regionů. (2)

Kraj Vysočinu reprezentují ZŠ a MŠ Budkov a ZŠ Jemnice.

1.1.2. Budkov

Vesnice Budkov je součástí jihovýchodního předpolí Českomoravské vrchoviny a nachází se v 535 m n. m. Obec leží 7,5 km od města Jemnice a 13,5 km od Moravských Budějovic. (3)

Katastrální rozloha činí asi 1730 ha, s převahou lesů. Z celkové rozlohy zaujímá 0,033 km² přírodní krajinářský park. (3)

V obci Budkov trvale žije cca. 400 obyvatel. Okolní krajina vesničky je rozmanitá s velkým množstvím polí, luk i lesů bohatých na houby. (3) Za nejvyšší body lze považovat Ovčí horu (584m), Ježkův vrch (575 m), Budkovský vrch (599 m) a U borovice (585 m). (4)

Nejnižším místem na Budkovsku je vtok potoka Bíhanky na katastru obce Třebelovice. (5)

V obci Budkov byla v roce 1353 postavena nejprve vodní tvrz, ta byla později přestavena na zámek s arkádovým nádvořím v roce 1555. Po druhé světové válce byly v zámku ubytovány korejské děti, následně řecké. V roce 1960 řecké děti opouštějí zámek a přicházejí do něj děti z českých problémových rodin a je tak založen dětský domov. Naproti zámku stojí barokní kostel zasvěcený sv. Martinovi. (6)

Nyní je v obci Budkov největším podnikem zemědělské družstvo. Najdeme zde školu, dětský domov, poštu, zdravotní středisko, obchod s potravinami a restauraci.

1.1.3 Jevišovice

Jevišovice leží asi 16 km severozápadně od královského města Znojma na řece Jevišovce. Nachází se v nadmořské výšce 250 – 420 m. Rozloha katastrálního území činí 785 ha. V roce 1990 bylo centrum Jevišovic vyhlášeno památkovou zónou. Ve městě Jevišovice žije 1200 obyvatel. (7)

Krajina okolo města Jevišovice byla osídlena už od pravěku, jak je možno dokázat z archeologických vykopávek Jaroslava Palliardiho a Františka Vildomce, kteří tu našli

zbytky pravěkého hradiště, a nálezy byly takového významu, že tato kultura byla pojmenovaná Jevišovická. Jevišovice se mohou pyšnit dvěma zámky „Starým zámek“ a „Novým zámek“ (dnešní domov pro seniory), který je perlou města, v zámeckém parku stojí dodnes sochy od Mattieliho. Na protékající řece Jevišovce byla postavena v roce 1897 nejstarší kamenná přehradní nádrž v Evropě. (8)

V obci je občanům k dispozici pošta, dva obchody s potravinami, pekařství, čerpací stanice, restaurace a také Policie ČR a zdravotní středisko. V obci je zřízena základní devítiletá škola, spolu s mateřskou školou.

1.1.4 Jemnice

Jemnice leží jihozápadně od okresního města Třebíč. Nadmořská výška obce je 470 m. Obec patří do správního obvodu obce s rozšířenou působností Moravské Budějovice, od kterých je vzdálená 20 km. Rozkládá se na ploše o výměře 32,42 km² na levém břehu řeky Želetavky. V Jemnici žije celkem 4133 obyvatel. (9, 10)

Jemnice byla založena v 11. století. Její nejstarší část Podolí vznikla jako hornická osada. Vznik nového města lze datovat před rokem 1226. Ve městě se nachází několik kulturních památek, mezi které patří zámek, kostely, hradby, židovský hřbitov a parky. Při cestě do Budče se v poli tyčí hrobka rodu Pallavicini, tzv. Mauzoleum Pallavicini. (9)

Ve městě je zřízena Policie ČR, ZŠ, MŠ, ÚP, lékařská služba. Funguje tu různá dobrovolnická a zájmová činnost. Tradiční červnovou akcí s dlouholetou tradicí je Barchan.

1.1.5 Kravsko

Vesnice Kravsko leží 13 km severozápadně od okresního města Znojma na úpatí Českomoravské vrchoviny, katastrální území má rozlohu 826 ha a v současné době 520

obyvatel. Nadmořská výška obce se pohybuje mezi 308 - 373 m. Nejnižší místo katastru je pramen místního potoka 308 m n.m. Nejvyšší bod je možno najít v lese Vlašnov - 373 m n.m.. (8, 11)

Budování zámku Kravsko započalo po roce 1789. O sedm let později byl kolem zámku vysázen zámecký park. V 19. století posílila zaměstnanost keramická továrna, jejíž výrobky byly známé i v zahraničí. (11)

V obci jsou zřízeny různé služby, lze jmenovat knihovnu s připojením na internet, matriční úřad, obřadní síň, ordinaci obvodního lékaře, obchody s potravinami, restaurace, opravnu automobilů, pěstitelskou pálenici, aj. (8)

1.1.6 Znojmo

Město Znojmo je kulturním i hospodářským centrem části jižní Moravy. Rozkládá se na území o výměře 7 958 ha a žije tu okolo 36 000 obyvatel. Nadmořská výška 289 m společně s klimatickými podmínkami určily převážně zemědělské a potravinářské zaměření zdejšího průmyslu. Město leží na řece Dyji v blízkosti rakouských hranic. (8)

Nejstarší osídlená část města je Hradiště z 9. století. Rod Přemyslovců zde nechal vystavět mohutný hrad. Přemysl Otakar I. povýšil město na královské. Ve středověku zaznamenalo Znojmo velký rozkvět ve stavbě kostelů, klášterů, kaplí, rotundy sv. Kateřiny a soustavou sklepů a chodeb. V roce 1918 byla jižní Morava vyhlášena za německou část, do níž se řadilo i Znojmo. Město se stalo české až po konci druhé světové války. Historický střed města byl vyhlášen v roce 1971 městskou památkovou rezervací. (8)

V dnešní době je Znojmo centrem širokého spádového regionu v rozsahu 70 km. Ve městě sídlí správní úřady, okresní soud soukromá vysoká škola, několik mateřských, základních a středních škol a učilišť. Znojmo je také městem kultury. Každý rok se zde pořádá několik festivalů jako červencový Znojemský hudební festival či zářijové Znojemské historické vinobraní. (12)

1.2 Základní školy

1.2.1 ZŠ a MŠ Budkov

ZŠ a MŠ Budkov je zcela organizovaná škola, ve které je devět ročníků. Ty tvoří šest tříd. Na I. stupni je sloučena 2. a 3. třída a 1. a 5. třída. Kapacita školy činí asi 130 žáků. Součástí školního zařízení je základní škola, družina, školní jídelna a mateřská škola. Samotná škola se skládá ze dvou budov – budovy I. a II. stupně. K budově II. stupně patří i tělocvična. Mateřská škola se nachází v samostatném objektu, který je situován v zámeckém parku. (13)

Druhá školní budova prodělala celkovou rekonstrukci v létě roku 2014. Došlo k zateplení celé budovy, byla vyměněna stará dřevěná okna za nová plastová. Ústřední topení bylo nahrazeno ekologickým zemním vytápěním. Součástí budovy je i školní jídelna a kuchyně, které se rovněž dočkaly nového moderního vybavení. (13)

Vzdělávání ve škole zaručují pedagogičtí pracovníci a ostatní chod organizace zajišťuje ekonomická pracovnice, paní na úklid a dvě pracovnice školní jídelny. (13)

Heslem Školního vzdělávacího programu pro základní vzdělání je R³OVNOST (Rozum, Radost, Rodina, Otevřenost, Vzdělání, Názornost, Ohleduplnost, Společnost, Tvořivost). (13)

Vzdělávací zařízení má snahu vytvořit pro žáky rodinnou atmosféru. Profiluje se jako škola rodinného typu, což je dáno také tím, že organizaci navštěvuje malý počet žáků a všichni se dobře znají. Pedagogičtí pracovníci pomáhají každému žákovi se získáváním praktických dovedností, s hledáním vlastní cesty k dosažení životní spokojenosti, která je založená na dobrém vztahu k sobě samému i k ostatním živým bytostem a celému světu. Směřují žáka k sebepoznávání, zdravému sebepojetí, seberegulaci a udržení psychického zdraví. Celý pedagogický sbor přistupuje k žákovi jako k individuální osobě a věnuje dostatečnou péči jeho vzdělávacím potřebám. Časový harmonogram učiva, sestava rozvrhu a režim dne vychází z ustanovení vyhlášky č. 48/2005Sb., ze zásad stanovených ve vzdělávacím programu Základní škola 79-01-C/01 a vyhlášky č. 108/2001Sb., kterou se stanoví hygienické požadavky

na prostory a provoz škol, a je upraveno potřebám dojíždějících žáků školy, jejichž počet tvoří přibližně polovinu celkového počtu žáků školy. (13)

Základní škola je zapojena do mnoha projektů. Jedná se o projekty výchovné, vzdělávací, sportovní či odpočinkové. (13)

Kapacita školní jídelny je 150 strážníků.

1.2.2 ZŠ a MŠ Jevišovice

Základní škola v Jevišovicích umožňuje návštěvu 1. až 9. třídy. Do základní školy denně dojíždějí i děti z okolních Střelic, Boskovštejna a Jiřic u Moravských Budějovic. (14)

Škola se skládá ze dvou samostatně stojících budov. V budově základní školy se nachází třídy, tělocvična, a šatny. V posledních letech došlo k modernizaci školní budovy a systému vytápění a byly zakoupeny nové počítače. V roce 2007 proběhla rekonstrukce střechy, fasády, oken, chodníků, tělocvičny, sociálního zařízení a v neposlední řadě byla provedena nová elektroinstalace. Druhou budovou je budova Komenia, ve které sídlí mateřská škola, školní jídelna a kde se také nacházejí nové moderní odborné učebny chemie, fyziky, přírodopisu, jazyků, počítačů a hudební výchovy. (14)

Zaměření školy je všestranné. Žáci se během své školní docházky vyučují dvěma cizím jazykům. Aby byly naplněny osnovy pro základní školy, žáci se účastní pravidelných exkurzí, výletů, lyžařských kurzů, navštěvují divadla a jiné kulturní akce. V odpoledních hodinách mají možnost se věnovat volnočasovým aktivitám a navštěvovat tak některé zájmové kroužky, kterých škola nabízí širokou škálu. (14)

Škola podporuje své žáky ve zdravém životním stylu a snaží se v nich vytvářet kladný vztah k životnímu prostředí. V září 2007 si učitelé a ředitel sami sestavili vlastní vzdělávací program „Žít spolu“, podle kterého se vyučuje. Jádrem programu spočívá v tom, že se pedagogové individuálně věnují žákům, kteří mají specifické poruchy učení. Zvýšená pozornost je věnována nadaným žákům, kteří se účastní různých soutěží

a olympiád. (14)

Základní škola spolupracuje se školou v Haugsdorfu v sousedním Rakousku. Kapacita školní jídelny je 270 strávníků. (14, 15)

1.2.3 ZŠ Jemnice

ZŠ Jemnice je situována do historického centra města Jemnice. Objekt základní školy se skládá ze dvou budov, ke druhé budově byla přistavena kuchyň a školní jídelna, která má kapacitu 600 strávníků. Díky dobrému dopravnímu spojení školu navštěvuje 450 žáků. Jezdí sem děti z celého okolí. Škola nabízí možnost vzdělávání v 1. – 9. třídě, které jsou většinou paralelní. (16)

Ve škole se nachází 36 učeben, z toho 9 odborných. Škola má k dispozici 2 tělocvičny, menší sportovní areál s běžeckou dráhou, učebny cizích jazyků. Žáci mají možnost svoji zručnost a šikovnost předvést ve cvičné kuchyni, školní zahradě a kovo a dřevodělně. (16)

Ve školním roce 2013/2014 bylo na ZŠ Jemnice zřízeno celkem 19 tříd (o 4 méně než v předešlém roce), z toho na I. stupni 10 tříd, na II. stupni 9 tříd. ZŠ navštěvuje cca 450 žáků. (17)

Základní škola v Jemnici vzdělává své žáky v oborech podle Klasifikace kmenových oborů vzdělání: 79-01-C/001 Základní škola, studium denní, délka studia 9 roků. (17)

Výchovně vzdělávací práce probíhají podle celoročního plánu pro jednotlivé měsíce. Učitelé ve stanoveném termínu vypracovávají individuální tematické plány jednotlivých předmětů pro žáky. Učební plány vycházejí ze školního vzdělávacího programu č.j. ZŠ-808-1/07. (17)

Během školního roku probíhají celoškolské projektové dny. Ve školním roce 2013/2014 to byl např. předvánoční projekt na téma Multikulturní, mediální výchova a výchova k myšlení v evropských a globálních souvislostech. Druhým projektem byl

červnový sportovně-branný den v prostorách jemnického parku. Škola pořádá třídenní pobytové jazykové kurzy. Škola se zapojila do projektu v rámci evropské územní spolupráce Rakousko – ČR 2007-2013 do vzájemné výměnné spolupráce s vídeňskou školou. (17)

1.2.4 ZŠ a MŠ Kravsko

Budova základní školy se nachází v klidném prostředí v blízkosti zámeckého parku. Školu navštěvuje 187 žáků v devíti třídách. Děti do školy jezdí z deseti obcí. (18)

Základní škola je tvořena pěti pavilony, které jsou vzájemně spojeny chodbami. Ve dvou pavilonech jsou třídy a odborné učebny pro žáky. V dalším se nachází nově zrekonstruovaná tělocvična. Ve zbývajících dvou pavilonech je školní kuchyně s jídelnou a dvě třídy školní družiny. Za školou je vybudována přírodní učebna s výukovými prvky pro environmentální výchovu. (19)

Základní škola vyučuje podle školního vzdělávacího programu s motivačním názvem „Moje škola“, rovněž je členem sítě škol, které se zabývají ekologickou výchovou, je zapojena do projektu „Škola pro udržitelný život“. (20)

Prioritou školy je výuka cizích jazyků, oblast ICT a jeho využití, environmentální výchova. Žáci jsou celých devět let vychováváni ke sportu a pohybovým aktivitám. (19)

Škola vede žáky k samostatnosti, tvořivosti, vyhledávání informací, objektivnímu hodnocení druhých i sebe sama, využití informací, dovedností, schopností a postojů v praktickém životě a v neposlední řadě k plánování a organizování času pro potřeby výuky a volného času. (19)

Kapacita školní jídelny je 220 strážníků. (15)

1.2.5 ZŠ a MŠ Pražská Znojmo

Základní škola je situována na okraji města. Škola se skládá z hlavní budovy na

ulici Pražská a další budovy, která se nachází na ulici Slovenská. Budova na ulici Pražská i budova na ulici Slovenská mají vlastní školní jídelnu. Ve své práci se věnují pouze školní kuchyni na ulici Pražská. Hlavní budova se skládá z labyrintu chodeb, mnoha tříd a odborných učeben.

Výuka prvního stupně probíhá v obou budovách základní školy, druhý stupeň je vyučován v hlavní budově. Výuka probíhá paralelně ve dvou až čtyřech třídách. V hlavní budově žáci využívají relaxační místnost s čítárnou. Výuka je zpestřena exkurzemi, výlety, kulturně vzdělávacími aktivitami, školou v přírodě a zimním lyžařským výcvikem. (21)

Škola vyučuje podle vlastního vzdělávacího programu „Škola nové generace“. Školní vzdělávací program se zaměřuje na cizí jazyky, matematiku a finanční gramotnost, na informatiku, přírodovědné předměty a též na sport. (22)

„Škola nové generace“ má tři směry. Konkrétně jsou to A+, Standard a Sport. Směr A+ je zaměřen na navýšení vyučovacích hodin matematiky, informatiky a anglického jazyka. Směr Standard je zaměřen především prakticky, ale i v tomto směru žáci dosahují dobrých výsledků. Poslední směr Sport nabízí rozšířenou výuku anglického jazyka, ledního hokeje, aerobiku a tenisu. Výuka je zajišťována na profesionální úrovni už od první třídy ve spolupráci s oddíly SK Aerobic Professional, HC Znojemští orli a Tenisovým klubem Znojmo. (23)

Základní škola je zapojena do řady projektů, ať už se jedná o projekty celorepublikové nebo o projekty, které si sama pro své žáky vytváří. (24)

Kapacita školní jídelny činí 1015 strážníků. (15)

1.3 Výživa

Výživa je soubor biochemických a fyziologických procesů, kterými lidský organismus přijímá a využívá látky z vnějšího prostředí, které velice významným faktorem ovlivňují zdraví člověka. Vědci se odvažují odhadnout podíl výživy na zdraví zhruba 20 – 60 %, nejčastější odhad je 40 %. Jak je z čísla patrné, 40 % je velice

významný podíl působení na zdraví, tudíž by měla být výživě věnována celospolečensky větší pozornost. Nadměrná spotřeba nasycených tuků, transmastných kyselin, cukru a vysoký příjem soli zvyšuje riziko nadváhy a obezity, rozvíjí se i některé onemocnění srdce a cév a některá nádorová onemocnění. (25, 26, 27)

Základem lidské stravy jsou potraviny, z nichž jsou připravené pokrmy a nápoje. Jako pokrm je označena směs opracovaných surovin určených ke konzumaci. (26)

Nápoje se zařazují jako samostatná část do výživy. Hlavní funkcí nápojů je zahnání žízně, nikoli dodání energie a živin. (26, 27)

1.3.1 Pojmy ve výživě

Potrava – soubor poživatin, které slouží k výživě člověka. (27)

Poživatiny – veškeré látky, které jedinec přijímá ústy za záměrem výživy. (27)

Potraviny – látky, které mají biologickou nebo výživovou hodnotu. (27)

Pochutiny – nemají žádnou výživovou hodnotu, ale svojí chutí a vůní dokážou ochutit připravený pokrm. (27)

Voda – je součástí všech potravin, je potřebná pro látkovou přeměnu potravin. (27)

Jídlo – pojmem jídlo označujeme uvařený pokrm, který je podáván v příslušný čas. (27)

Strava – soubor všech jídel, které jsou člověku servírované po celý den a mají výživovou a energetickou hodnotu. (27)

Živiny – složky potravin, které mají energetickou a výživovou hodnotu. Rozdělují se na základní (tuky, cukry bílkoviny) a na ochranné (vitaminy, minerální látky a voda). (27)

Organické živiny – tuky a cukry dodávají lidskému organismu energii. Naopak bílkoviny jsou stavební látky a vitaminy zasahují do látkové přeměny. (28)

Anorganické živiny – do této skupiny se řadí minerální látky a voda. (28)

1.3.2 Výživa jedince

Výživa jedince je závislá na dvou faktorech, prvním z nich je individuální výběr a druhým faktorem je finanční dostupnost. (28)

Každý jedinec má odlišné genetické vlohy a tím je dána i jeho chuť na různá jídla. Hlad a fyziologické vlastnosti organismu jsou závislé i na emočním naladění člověka. Výběr potravin je spjat s náboženstvím, výchovou a vzděláním, drogovou závislostí a kuřáctvím. V neposlední řadě se nesmí opomíjet i vliv médií a reklamy. (28)

Dalším kritériem volby potravin je jejich cena a dostupnost na trhu a možnost výběru. Spadá sem i kvalita veřejného stravování. (29)

Nevyvážená strava, která neodpovídá fyzickým nároků, vede u některých jedinců k rozvoji obezity. (30)

1.3.3 Nesprávná výživa

V dnešní moderní době je na trhu vše potřebné k naší výživě a máme možnost si připravovat jídla podle vlastní chuti. Nesmí se však opomenout fakt, že se konzumuje alkohol, káva, někteří jedinci z populace kouří, životní styl přináší s sebou i stres, průmyslová doba nás nutí trávit celé hodiny v zamořeném ovzduší a v dopravních prostředcích. (29, 30)

Příjem vhodných a správných potravin je pro tělo důležitý, naopak nesprávná výživa tělu škodí. K poškození zdraví dochází při nedostatečné a nevyvážené výživě, přejídání nebo při psychohygieně, podmíněné poruše příjmu potravy. Nezdravá strava se podílí na vzniku závažných neinfekčních hromadných onemocnění. Za vznik civilizačních onemocnění může především nadměrný energetický příjem jedinců. (30)

Nadměrná spotřeba nasycených tuků, transmastných kyselin, cukru a soli zvyšuje riziko nadváhy, obezity, kardiovaskulárních onemocnění, cukrovky a několika druhů rakoviny. Tyto příčiny jsou hlavním důvodem onemocnění a zdravotního postižení nejen

v Evropě, ale na celém světě. Lze však říci, že Evropa je nejvíce zatížena neinfekčními nemocemi. (31)

Živočišné tuky a cholesteroly díky svým vlastnostem zvyšují hladinu cholesterolu v krvi a mají významný podíl na vzniku aterosklerózy.(30)

Vysoký energetický příjem má za následek onemocnění zvané obezita. Při tomto onemocnění je zatížena páteř, kyčelní a kolenní klouby. Obezita je rizikovým faktorem srdečně-cévních onemocnění, cévních mozkových příhod a cukrovky. Vysoký energetický příjem, živočišné tuky a velice nízký obsah vlákniny jsou spojovány s rizikem rakoviny prsu, tlustého střeva, konečníku a žaludku. Vysoký příjem soli v potravě způsobuje vysoký krevní tlak a rakovinu žaludku. (30)

1.3.4 Výživová doporučení

Člověk by si měl upravit příjem celkové energetické dávky u jednotlivých skupin obyvatelstva v závislosti na pohybovém režimu. Měla by být zachována rovnováha mezi příjmem a výdejem energie. Je nutné snížit příjmy tuků u dospělých, aby jejich celkový podíl v příjmu nepřevýšil 30% energetické hodnoty. U dětí by se měl příjem tuku postupně snižovat na 30 – 35%. Dále je zapotřebí snížit příjem cholesterolu na minimálně 30% za den i u dětí, dále snížit spotřebu jednoduchých cukrů na 10% z celkové energetické dávky. Pokud se příjem cukru sníží, klesá se i riziko výskytu nadváhy, obezity a zubního kazu u dětí. Zapotřebí je snížit i příjem kuchyňské soli na 5-7 g za den, v dětském věku zásadně nesolit. Naopak zvýšit příjem vitamínu C na 100 mg denně, příjem vlákniny na 30 g/den a u dětí od druhého roku 5g + počet gramů odpovídající věku dítěte, zvýšit příjem vitaminů, minerálních a výživových látek. (32, 33, 34)

K zajištění pitného režimu je zapotřebí denně vypít 1,5 – 2 l vhodných druhů nápojů, neslazených cukrem, ale ovocnou složkou. Alkohol by se měl konzumovat v malých dávkách, aby denní příjem u mužů nepřekročil 20g a u žen 10g. (33)

1.3.5 Výživa a vzdělání

Nesčetné množství výzkumů prokázalo, že zdraví je spjato se vzděláním. Vzdělanější lidé pečují více o své tělo a tím tedy i o své zdraví a více přemýšlejí nad svojí stravou a volí zdravější životní styl. Vyskytuje se mezi nimi méně kuřáků, lidí posedávajících v restauračních zařízeních, kde konzumují alkoholické nápoje či obézních jedinců. Zástupci vzdělanější populace se věnují často pohybovým aktivitám a různým druhům sportu. Dokážou lépe posoudit, co je pro jejich organismus a zdraví prospěšné a co nikoliv. Díky těmto kritériím si umí lépe vybírat suroviny pro přípravu pokrmu a sestavit jídelníček. Tito lidé se častěji vyvarují různých diet a konzumaci přípravků pro snížení hmotnosti. (35)

Při výběru potravin by jedinec měl dbát především na kvalitu, nikoli na kvantitu a cenu. Tvrzení, že surovina za nižší cenu je méně kvalitní, nemusí být vždy pravdivá. Tuto rozlišovací schopnost by měli děti získávat od útlého věku, proto je důležité zařadit správný způsob stravování do výchovy.(36)

1.3.6 Výživa dětí

Stravovací a pitný režim významně ovlivňují schopnost žáků lépe se koncentrovat na výklad během celého šestihodinového vyučování ve škole. Správná výživa zajišťuje duševní i tělesnou pohodu, při které na ně nepůsobí žádné rušivé pocity hladu nebo žízně. (36)

1.3.6.1 Mladší školáci – děti 7 – 10 let

Mladší školáci jsou děti v období, které je klidnější z hlediska jejich růstu. Toto období je velice rizikové zvláště při navykání špatných stravovacích návyků a tyto

návyky jsou spjaty s obezitou. Vznik obezity je zapříčiněn tím, že děti aktivní životní styl, kterému jsou navyklí celé své dětství, musí vyměnit za sedavý způsob života. (36)

V tomto věku by se do správných návyků stravy měla zapojit škola společně s rodiči. Děti by měly den začínat snídaní. Snídaně je ovšem v mnoha rodinách hektická a často uspěchaná. Někdy ani nesnídají, napijí se v rychlosti vody, džusu nebo coly. Velmi důležité je naučit dítě, aby se stravovalo i během vyučování, nejen v době oběda. Rodiče by měli každý den vymýšlet pestré svačiny např. ovoce s jogurtem, chléb se zeleninovou oblohou nebo mrkvový salát s ořechy. Svačinu netvoří jen pokrm, nýbrž i nápoj. Nabídka nápojů by měla být rovněž pestrá, neměl by být jeden nápoj každý den, ale nápoje pravidelně střídat. (27)

Svačina dětí není vždy zdravá a pestrá. V mnoha případech ji tvoří sušenky, čokoláda a hlavně nedostatek pití. V důsledku toho jsou děti často unavené, málo koncentrované na výklad vyučujícího a stěžují si na bolest hlavy. (36)

Obědy ve školní jídelně budou řešeny v následující kapitole.

Odpolední svačina je závislá na aktivitě dítěte. Pokud dítě v odpoledních hodinách sportuje, je vhodné do svačiny kromě ovoce a zeleniny zařadit například kousek chleba, jogurt nebo müsli tyčinku. (36)

K večeři dítěti postačí například vydatnější polévka. (36)

1.3.6.2 Starší školáci – žáci 11 – 15 let

Starší žáci se dostávají do období puberty, tedy opětovného růstu a pohlavního dospívání. V tomto věku dívky přerůstají své spolužáky a často začínají i jejich první menstruace. Chlapci pohlavně zrají až mezi 14. a 15. rokem, toto období je provázeno fyziologickými a anatomickými změnami, respektive růstem. (37, 36)

Starší žáci mají často neustálý hlad. Rostoucí organizmus si vyžaduje porce jídla podávané častěji. Svačiny těmto dětem se zdají trapné a po rodičích vyžadují peníze, aby si mohli koupit svačinu. Ideální svačinou jsou podle nich hranolky, brambůrky či párek v rohlíku. Rádi se stravují ve fast-foodech nebo ve školních automatech, zajímají

se o vegetariánství a jsou značně ovlivněny reklamou a sdělovacími prostředky. Zkušenosti ukázaly, že večer připravený salát je pro dítě atraktivnější než chléb s máslem a salámem. Hitem mezi svačinami je plněná tortilla. K pití je možné ratolesti nabídnout nealkoholické mojito, ledový čaj nebo zakysaný mléčný nápoj. (36)

Odpolední svačina je opět závislá na druhu aktivity dítěte.(36)

Večeře by měla být vybírána podle chuti dítěte, například masový steak se zeleninou. (36)

1.3.6.3 Obědy u žáků

Obědy u dětí jsou velmi často diskutované téma. Zvláštní skupinu zahrnují obědy ve školní jídelně. Obecně platí, že všechny jídelny, které zajišťují školní stravování, by své pokrmy měly přizpůsobit dětem a hlavně vařit zdravě podle norem racionální výživy. Existují doporučené jídelní lístky jak pro děti předškolního, mladšího školního věku, tak pro děti starší a dorostence. Tyto normy rovněž stanovují energetickou hodnotu a skladbu jídelního lístku. Teorie se však v některých školních jídelnách značně liší od reality. Komfortem ve školních jídelnách by měla být volba ze dvou pokrmů, které by si dítě předem zvolilo. Důležitost během oběda mají i polévky, kterým se děti často vyhýbají. V tomto případě hrají důležitou roli rodiče a pedagogický dozor, kteří by měli dítě vést ke správným stravovacím návykům. Oběd je nejdůležitější součástí stravování. Součástí oběda je i vhodně zvolený nápoj. (35)

Obědy o víkendech by měly být přizpůsobeny zvyklostem rodiny. Děti by měly být vedeny už od útlého věku k tomu, aby součástí oběda byly zeleninové saláty nebo bohaté zeleninové přílohy. U starších dětí mohou být přílohy k masu nahrazeny zeleninovým salátem nebo dušenou či grilovanou zeleninou. Sladká jídla by měla být vařena maximálně jednou za týden. (35)

1.3.6.4 Pitný a stravovací režim ve škole

Lidský organismus tvoří 60% vody, proto je optimální příjem tekutin velice důležitý pro správný průběh metabolických reakcí, krytí energetických potřeb pro fyzický výkon. (35)

Žáci mají více možností jak správně dodržovat pitný režim ve výuce. Patří sem vlastní nápoj z domu, voda z vodovodu, školní nápojové automaty nebo dovoz nápojů ze školní jídelny. (35)

Distribuci nápojů ze školní jídelny můžeme označit jako velice pozitivní. Další klady spočívají v množství poskytovaného nápoje, jeho kvalitě nebo cenové výhodnosti. Tento způsob zajištění nápoje s sebou přináší i nároky na organizaci a personální zabezpečení ze strany školy. Jeví se však jako daleko zdravější a žákům prospěšnější než například nápojové automaty. (35)

I ve stravování během vyučování mají žáci a školy hned tři možnosti. První možností jsou domácí svačiny, další alternativou je stravování ze školních automatů a poslední možností je využívat svačiny připravované školní kuchyní. (33)

V porovnání těchto možností jsou nejvhodnější buď domácí svačiny, nebo svačiny připravené školní kuchyní. Poslední jmenované jsou vyvážené, pestré a hlavně čerstvé. Díky tomu jsou v pokrmu obsaženy všechny základní potraviny doplněné o kvalitní nápoj. (33)

1.3.7 Nezdravá jídla mládeže

V průběhu posledních několika let se nejvíce sleduje nutriční hodnota stravy a její zdravotní nezávadnost. V běžném životě se však všichni soustředí na chuťové vjemy. Chuť je velmi důležitá pro celkový prožitek z jídla a vlivem chuťových buněk plní jídlo i další funkce než pouhé nasycení. U dětí se obecně předpokládá, že rády konzumují to, co jim chutná. Tyto pochutiny však ve většině případů nespádají do zásad zdravé výživy. Nyní nastává otázka, zda dávat dítěti to, co mu chutná, nebo dbát na výživové

normy. (33)

Z výzkumu, který byl proveden v rámci studie ELSPAC v oblasti Brna vyplývá, že zhruba 40 % položek odpovídá zdravé výživě a 60% položek jí neodpovídá. (33)

Do první dvacítky jídel se vešla čerstvá syrová zelenina či jogurt. Ale například cereální výrobky jsou až na 36. příčce, ryby na 46., luštěniny na 50. a tepelně upravená zelenina až na 53. (33)

Nejméně oblíbená jídla jsou vnitřnosti, sádlo a luštěniny. (36)

Děti nejčastěji vyhledávají čerstvé ovoce, pizzu, čokoládu, ovocný džus, zmrzlinu, hranolky. Ovšem bonbony a chipsy se umístily až na 13. a 14. místě. (38)

1.3.7.1 Hranolky

Brambory jsou známou přílohou, obsahují velké množství vody a draslík. Dětem by se měly podávat brambory důkladně očištěné a zbavené všech zelených míst. Zelená místa obsahují jedovatý glykosamid solanin. Glykosamid solanin se zničí vařením. Děti by nikdy neměly užívat syrové brambory, která jsou syté kvůli obsahu škrobu, ten syrový je nestravitelný. Úplně nevhodné jsou pro děti smažené hranolky. Lepší úpravou pro děti jsou hranolky pečené v troubě. Hranolky by se nikdy neměly podávat s dalšími smaženými pokrmy.(36)

1.3.7.2 Sladkosti

V současné době je na trhu mnoho potravin, které obsahují velké množství cukrů. Velký vliv na jejich konzumaci mají média. Slazené a přeslazené jsou v dnešní době i mléka a mléčné výrobky. Dalším lákadlem jsou sladké limonády, sušenky, bonbony, čokolády. Všechny uvedené výrobky jsou plné cukrů, mnohdy obsahují i kofein. Plánovaně jsou umístěny v obchodech v úrovni dětských očí a u pokladen, aby se na ně při nákupu nezapomnělo.(34, 39)

Nejen ve sladkostech se skrývá cukr, např. lžice některých kečupů obsahuje asi 4 g (cca 1 čajová lžička) volného cukru. Plechovka limonády, která je slazená cukrem obsahuje až 40 g (10 lžiček) volného cukru. (34)

Odolnost dospělých vůči prosbám dětí je nejčastěji velmi nízká. (39)

1.3.8 Výživové dávky pro děti

V tomto věkovém období dochází k pomalejšímu vývoji a růstu ve srovnání s předškolním věkem. Potřeba živin se na jednotku hmotnosti snižuje, naopak celková potřeba energie přitom roste a to především s vyšší tělesnou aktivitou. V České republice je dobře zaveden systém školního stravování, jenž poskytuje nejen potřebné živiny a energii, ale zároveň vychovává rodiče i strážníky. (40)

Tabulka č. 1 Doporučená skladba oběda u školních dětí [g]. (40)

Potravina	7-9 let	10-12 let
Nápoj	250	280
Brambory, rýže, těstoviny	220	270
Luštěniny	11	13
Zelenina	150	170
Maso	30	35
Ryby	75	90
Oleje, tuky	10	12
Vejsce	10	12
Chléb (např. k polévce)	8	10
Ovoce	8	10
Mléko, mléčné výrobky	11	13
Sladkosti (sladké pokrmy)	8	10
Různé	11	13
Velikost porce (bez nápoje)	480	600
Obsah energie (kcal)	480	600

1.4 Školní stravování

1.4.1 Historie školního stravování

Kořeny školního stravování sahají zhruba do konce 2. světové války. Postupem času se stalo školní stravování centrálně řízené, toto řízení přetrvalo dodnes a je světovým unikátem. (40)

V roce 1963 vstoupila v platnost vyhláška o školním stravování, v níž stálo, že strážníkovi má uhradit takovou dávku energie a živin, která mu v daném čase náleží. Nyní je tato služba na velmi vysoké úrovni, kterou nám mohou ostatní státy jen závidět a mohou námi inspirovat. (40)

S civilizačními nemocemi se potýkají ve všech státech, avšak právě jako prevenci v boji s obezitou v dětském věku lze jednoznačně označit školní stravování. Rozvoj obezity u dětí má za následek, že se mnohé státy snaží děti motivovat ke školnímu stravování. Evropské státy vynakládají značné finanční prostředky, aby zřídily a zavedly fungující systémy školního stravování. (41, 42)

Ve škole tráví děti poměrně velkou část dne. Děti si zde utvářejí nové postoje, učí se novým věcem včetně stravovacích návyků. Z toho vyplývá skutečnost, že škola se stává místem, které může ovlivnit zdraví dětí po celý život. Rodiče a široká veřejnost po školní jídelně požadují, aby dítě vychovávala ke zdravému životnímu stylu. Chtějí, aby se ve školních zařízeních vařilo zdravě, z čerstvých surovin a aby děti vedly ke správným stravovacím návykům. Současně je jim i vytýkáno, že malé strážníky dostatečně nemotivují a nenaučí je konzumovat veškeré potraviny, zvláště ty zdravé. (43) Podle představ rodičů, by tak školní jídelna měla přebírat dokonce výchovnou funkci.

1.4.2 HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Point

System analýzy rizika a stanovení kritických kontrolních bodů je preventivní postup k dosažení zdravotní nezávadnosti potravin a připravovaných pokrmů. Je založen na kontrolách produktů, které spočívají ve vytvoření kontroly nad procesem výroby, manipulace se surovinami v prostředí pracovníky tak, že se vzniku nebezpečí, které by mohlo ohrozit zdraví zákazníka, vyhýbá. (44)

Hlavními zdroji nákazy jsou syrové maso a ryby, půdní bakterie (v obilí a zelenině). Ke kontaminaci může také dojít například prostřednictvím špinavých rukou pracovníka v kuchyni. (45)

Kritický kontrolní bod se nachází všude, kde může dojít ke kontaminaci, znehodnocení nebo snížení kvality přepravovaných či uchovávaných potravin. Pro každý kontrolní bod, je stanovena jiná veličina kontroly. Ve většině případů lze monitoring CCP nejlépe dosáhnout pomocí fyzikálních a chemických testů, a prostřednictvím vizuálních pozorování. Mikrobiologická kritéria hrají roli v ověření, že celkový HACCP systém funguje. System je možný aplikovat v následujících oblastech:

- stavební a technické provedení provozu a vodního zdroje
- systém skladování – kontrola příjmu a skladovacích prostor
- řád údržby technologického zařízení
- revize veškerých spotřebičů, které jsou pod elektrickým napětím
- souhrn školení pracovníků
- využití manuálů – sanitálních řádů, dezinfekce, odstraňování odpadu.

Vyhodnocení rizik a odstranění možné kontaminace potravin se využije pro praktické sestavení schématu, ve kterém rozdělíme rizika podle původu:

- biologická mikrobiální (viry, bakterie, plísňe)
- chemická (zbytky saponátů, mýdel)
- fyzikální (zbytky obalů, vlasy, nehty).

Kvalitativně se mění vztah k čistotě lidí, pracovního prostředí a zázemí. Zvolené postupy upravují třecí plochy mezi kontaktními osobami a vzhledem a chutí pokrmu. (43, 46,47)

1.4.2.1 Zásady systému kritických bodů

Nejprve se provede analýza nebezpečí. Následně se vymezí systém sledování kritických bodů. Předposledním krokem je určení nápravných opatření a ověřovacích postupů. Jako poslední krok je nutné vše zapsat do dokumentace. Diagramy výrobních procesů jsou přiloženy v Příloze č. 3. (48)

1.4.3 Jídelní lístky

Zajistit nutričně vyvážené, málo finančně náročné, chutné a lákavé obědy pro strážníky školních jídelen je velice obtížné. Velký důraz je kladen na dodržování energetické a biologické hodnoty stravy. Snižování příjmu tuků je důležité. Příjem by však neměl klesnout ve spotřebním koši pod 30 %. Tuky hrají důležitou roli pro náš organismus, proto by neměly být vypuštěny ze stravy. Další důležitou složkou potravy jsou sacharidy. Avšak cukr obsažený v nápojích, které jsou dětem poskytovány, by se měl eliminovat. (49)

Kuchařky školní jídelny by měly přihlížet k tomu, komu je jídlo servírované. Platí určité rozdíly v chuti jídel, které jsou podávány dětem v mateřských školách a studentům na středních školách. Malému dítěti by neměl být podáván pokrm příliš osolený, okořeněný a jinak vjemově výrazný. Organismus má tendenci si na něj snadno přivyknout. Objevuje se mnoho výrobků, které mohou sloužit k dochucování pokrmů. Je však nezbytně nutné tyto přípravky použít až tehdy, když se oddělí obědy pro děti z mateřské školy a nejmladší žáky základní školy. (49)

Důležitost je kladena i na různorodost pokrmů ve vztahu ke konzistenci, technologické úpravě, barevnosti a chuti. V jednom dnu by neměla být například kombinace bramborové kaše s mletým masem a krémovou polévkou. Příprava masa by měla být také obměňována nejen pečením, dušením, smažením, gratinováním, ale také by strážníci neměli celý týden dostávat maso upravené na kostky nebo naopak pouze plátky. Nekombinovat světlé polévky se světlými omáčkami např. koprová polévka je

tak nevhodná v kombinaci se svíčkovou omáčkou. Ideální také není druhý den po guláši do jídelního lístku zařadit gulášovou polévku. Pokrmy s nepříliš výraznou chutí kombinovat s pokrmy výraznými, např. nudle a knedlíky nesypat perníkem nebo kakaem, ale mletými oříšky, mákem či tvarohem, jako doplněk je vhodné zvolit čerstvý ovocný salát. Školní jídelny by k jídlům měly podávat i různé doplňky a přitom využívat nabídky sezónních a regionálních potravin.(49)

Pestrost ve stravě je důležitá z hlediska dosažení dostatečného přísunu živin, vitaminů a minerálních látek. Do jídel by měly být zařazovány všechny druhy mas, žádný by neměl být opomíjen. Nemělo by být upřednostňováno vepřové maso nad masy dietními. Uzeniny do jídel zahrnovat minimálně. Pravidelně střídat přílohy, přičemž největší procentuální zastoupení by měly mít brambory. Ke každému jídlu by měla být podávána zelenina, nejlépe v syrovém stavu a v jednom dni neopakovat stejnou potravinu např. luštěninovou polévku a luštěninu jako hlavní jídlo. Do jídelníčku zařadit více ryb a luštěnin. (49)

1.4.3.1 Alergeny

V prosinci roku 2014 vešlo v účinnost Nařízení Evropského parlamentu a Rady EU č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům. Podle tohoto nařízení jsou výrobci potravin a pokrmů povinně informovat strávnicky o obsažených alergenech, jejichž seznam je v nařízení uveden. Strávnicky by měli být upozorněni nejen těsně před konzumací jídla, ale již před jeho možností objednání. Ve školních jídelnách musí být na jídelním lístku u jednotlivých pokrmů označen alergen obrázkem nebo číslem. (50)

V praxi si vedoucí kuchařka, která sestavuje jídelní lístek, musí zjistit alergeny ze surovin od dodavatelů. I když téměř každá potravina je schopna způsobit alergickou reakci, Nařízení č. 1169/2011 uvádí tento seznam alergenů: (51)

1 obiloviny obsahující lepek (1/1 pšenice, 1/2 žito, 1/3 ječmen, 1/4 oves, 1/5 špalda, 1/6 kamut nebo jejich hybridní odrůdy a výrobky z nich)

- 2 korýši a výrobky z nich
- 3 vejce a výrobky z nich
- 4 ryby a výrobky z nich
- 5 jádra podzemnice olejné (arašídy) a výrobky z nich
- 6 sójové boby (sója) a výrobky z nich
- 7 mléko a výrobky z něj
- 8 suché skořápkové plody, tj. mandle, lískové ořechy, ořechy (8/1 mandle, 8/2 lískové ořechy, 8/3 vlašské ořechy, 8/4 kešu ořechy, 8/5 pekanové ořechy, 8/6 para ořechy, 8/7 pistácie, 8/8 makadamie a výrobky z nich)
- 9 celer a výrobky z nich
- 10 hořčice a výrobky z ní
- 11 sezamová semena (sezam) a výrobky z nich
- 12 oxid siřičitý a siřičitany (ve vyšších koncentracích)
- 13 vlčí bob (lupina) a výrobky z něj
- 14 měkkýši a výrobky z nich (51, 53, 52)

Seznam alergenů je přiložena v Příloze č. 3.

1.4.3.2 Polotovary

Výrobky, které jsou již v určitém stupni opracování, můžeme nazvat polotovary nebo také pohotové potraviny, opracované suroviny, předpřipravené potraviny a v poslední době jako konvenienční. Tyto potraviny mají šetřit čas při přípravě jídla. (49, 55)

Výhodou polotovarů je jeho rychlé zpracování. Šetří nejen čas, ale i místo, nemusí

být odděleny pracovní plochy při mytí, očištění a samotném zpracování jednotlivých surovin. (55)

Nevýhodou polotovarů je vysoký obsah soli, kořenících látek a různých dochucovadel, hlavně glutamanu sodného. Bez přidání glutamanu sodného strávníci považují pokrm za málo atraktivní a tím odmítají potraviny a pokrmy, které jsou méně výrazné, konzumovat. (56)

Polotovar lze definovat jako surovinu, která šetří čas, energii a především práci. Za polotovar je možné označit např. těstoviny, sterilovaná, zmrazená a sušená zelenina a ovoce, zmrazená či chlazená drůbež, dělené drůbeží maso, kuchyňsky opracované, popř. porcované jateční maso, listové těsto, před smažené výrobky a samozřejmě jsou to i předvařené luštěniny a rýže nebo dehydrované směsi. (57)

Používání předvařených luštěnin a směsí na přípravu těst, nebo před smažených hranolků, zmrazených porcí rybiho a drůbežího masa, sterilizované, zmrazené a sušené zeleniny je ve školních jídelnách běžné. Nejde o to co, ale jak často a jaké množství je použito. Otázka visí nad dehydratovanými směsmi, ze kterých se připravují různé polévky, omáčky, moučníky, různé sterilované omáčky, zálivky. Výrobků je na nynějším trhu mnoho, proto není možné je všechny specifikovat. (57)

Jídelny, které vaří pro nejmenší strávnický, tedy pro mateřskou školu by se měly vyhýbat používání výrobků s obsahem glutamanu sodného, vyšším obsahem soli a koření, sójové omáčky, worcestru. Pro žáky na prvním stupni je možné tyto suroviny použít, ale v omezené míře. Je žádoucí vynechat ostré a pálivé koření. Žáci na druhém stupni mohou mírně pálivá a kořeněná jídla konzumovat, opět ale v rozumné míře. (57)

1.4.4 Spotřební koš ve školním stravování

Spotřební koš stanovuje požadavky, které mají splňovat jídla, jež jsou podávána ve školní jídelně. Plnění spotřebního koše legislativně vyplývá z vyhlášky č. 104/2005 Sb. O školním stravování. Jsou stanoveny určité skupiny potravin, kterým je hlídána jejich spotřeba na žáka a den. Jsou jimi maso, ryby, mléko, mléčné výrobky, tuky

volné, cukry volné, zelenina, ovoce, brambory, luštěniny. Vykazováním spotřebního koše jídelna dokumentuje, jak plní doporučení. Spotřební koš se počítá za uplynulý měsíc z toho, co bylo vydáno (možnost kontroly výdejkou). (57, 58)

1.4.4.1 Jak by měl spotřební koš vycházet

Tabulka č. 2 Doporučené plnění spotřebního koše (57, 59)

Druh potravin	Tolerance dle vyhlášky
Maso	75 -125%
Ryby	75 – 125%
Mléko	75 – 125%
Mléčné výrobky	75 – 125%
Tuky volné	Max 100%
Cukr volný	Max 100%
Zelenina	Více než 100%
Ovoce	Více než 100%
Brambory	75 – 125%
Luštěniny	Více než 100%

1.4.4.2 Nedostatky spotřebního koše

Množství živočišných tuků je nadměrné, naopak rostlinných tuků je do stravy zahrnuto méně. Stejně jako se neřeší množství obilovin, přestože jsou významným zdrojem sacharidů. Spotřební koš je situovaný pouze na nákup surovin, dál se neřeší jejich čerstvost, a kvalita. Stejně jako u polotovarů, ve kterých je skryto množství tuků a cukrů, jenž se ve výkazech neobjeví. Jako další nedostatek lze uvést pitný režim ve školní jídelně. Spotřební koš vůbec neřeší slazené nápoje, které jsou během oběda

konzumovány a ve kterých jsou obsaženy volné cukry. Naopak neřeší osolenou vodu z brambor, která se vylévá nebo tuk který se při smažení nespotřebuje. (60)

2 Cíle práce

C1: Zjistit dodržování postupů HACCP v rámci vyhotovení a expedování pokrmů.

C2: Porovnat plnění potravního koše mezi jednotlivými školami.

C3: Zjištění subjektivní spokojenosti.

3 Metodika

V následujících kapitolách se věnuji zpracování a vyhodnocení výsledků průzkumu, který se uskutečnil na pěti základních školách ve dvou krajích, v Jihomoravském kraji a v Kraji Vysočina z hlediska kvality školního stravování.

První část práce je věnována odborné tématice a konkrétně stravování dětí a výživovým doporučením, zpracování kritických bodů HACCP, sledování spotřebního koše, sestavování jídelních lístků. Informace jsem čerpala z odborných knih, článků a webových stránek institucí, které se věnují nejen školnímu stravování, dále příspěvků, které se vztahují k této problematice.

V kapitole Výsledky jsem zpracovala aktuální informace o jídelně Základní školy a mateřské školy Budkov, Základní školy Jemnice, Základní a mateřské školy Jevišovice, Základní a mateřské školy Kravsko a Základní školy Pražská Znojmo. Teoretické poznatky jsem aplikovala do praxe, po smluvených konzultacích s řediteli škol a s vedoucími školních jídelen. Při těchto konzultacích byly předány interní informace a dokumenty související s jednotlivými zařízeními a souhlas se zveřejněním potřebných informací pro zpracování diplomové práce. Při dalších návštěvách školních zařízení, konkrétně kuchyní, jídelen, skladovacích prostor mi bylo umožněno pořídit obrazovou fotodokumentaci.

Během pobytů ve školních kuchyních, jsme si s vedoucími školních jídelen vyměňovaly informace týkající se dané problematiky. Každá vedoucí mě informovala, jakým způsobem a kdy měří teplotu jídel, aby předcházeli možné kontaminaci potravin. Pravidelně při dochucování jídel, před výdejem jídel i během výdeje pracovníci ve všech kuchyních měří teploty pokrmů a případně provedou nápravná opatření. Pouze kuchařky v základní škole Budkov měření provádí také v době, kdy jsou pokrmy ukládány do termónádob na doporučení Krajské hygienické stanice kraje Vysočina, územního pracoviště Třebíč. Za účelem měření byly použity teploměry. Naměřené teploty svědomitě zapisovaly do předem vyhotoveného protokolu.

Při sledování plnění potravinového koše jsem použila materiály, které mi poskytly

vedoucí školních jídelen. V každém zařízení jsem požádala o výpisy za dva konkrétní měsíce, konkrétně září a říjen.

Na základě plnění spotřebního koše jsem využila také poskytnutých jídelních lístků za měsíce září a říjen a zhodnotila tak pestrost nabízených potravin a samotnou skladbu jídelních lístků.

V diplomové práci je využito dvou dotazníkových šetření. Prvním výzkumným souborem se stali žáci a učitelé druhého stupně základních škol. Anketou bylo zjišťováno subjektivní hodnocení vydávaných pokrmů v jídelnách základních škol. Anketa je prezentována a vyhodnocena prostřednictvím tabulek a grafů. Druhým výzkumným souborem se staly vedoucí školních jídelen. Byly jim kladeny otázky týkající se přípravy, uchování a zpracování surovin a úprava jídla. Anketa je prezentována a vyhodnocena prostřednictvím tabulek a grafů.

4 Výsledky

4.1 Kuchyně ZŠ a MŠ Budkov

Kuchyně základní školy Budkov byla zřízena v roce 1973. Rekonstrukce probíhala od dubna do srpna v roce 2005. Nachází se ve starší ze dvou budov základní školy, společně s družinou, jazykovou třídou a třídami pro první stupeň základní školy.

V kuchyni jsou zaměstnány dvě pracovnice - kuchařka a vedoucí jídelny, která zároveň vypomáhá při přípravě pokrmů. Pracovnice jsou pravidelně školeny a mají dostatečné znalosti z hygienického minima, o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci, školení o požární ochraně, rovněž se účastní školení systému kritických bodů a hygienických zásad.

Jídelna základní školy obstarává pokrmy nejen pro žáky základní školy a jejich vyučující, ale i pro děti z mateřské školy. Denně školní kuchyně uvaří průměrně 90 obědů. Kapacita jídelny dovoluje uvařit denně až 100 obědů.

Mateřská škola se nenachází přímo v budově základní školy, nýbrž stojí samostatně v parku. Svačiny a obědy se do mateřské školy dovážejí na speciálně upraveném dvoukolovém vozíku. V mateřské škole je vestavěna přípravná, ve které dochází k ohřevu jídel, aby pokrmy splňovaly výdejní teploty, tudíž systém kritických bodů HACCP.

Ke kuchyni patří i skladovací prostory a jídelna. V jídelně může současně obědovat 28 strávníků.

4.1.1 Popis provozu kuchyně

Skladovací prostory patřící ke kuchyni základní školy můžeme rozdělit na sklad suchý, vlhký, mrazicí, sklady bez zvláštních nároků a sklad brambor.

Při vstupu do kuchyně základní školy se ocitneme na chodbě, přes kterou můžeme vejít do kuchyně nebo pokračovat do skladů.

Chodba je vybavena skříní, ve které je uloženo méně používané nádobí, stolkem a váhou, kde se váží suroviny ke zpracování.

Prvním skladem po pravé ruce je sklad mrazicí. Zde nalezneme několik mrazicích pultů, ve kterých se uchovává mražené rybí, kuřecí, vepřové a hovězí maso, v dalších chladicích boxech jsou uloženy kompoty, saláty a zelenina. Je zde uloženo i balené mléko.

Vedle mrazicího skladu je přípravná zeleniny a sklad brambor. Je zde umístěna také škrabka na brambory. Na speciálních roštích se zde skladují brambory. Stěny skladu jsou obloženy do výšky 1,5 m omyvatelnými obklady, na protější straně vedle dveří je zavěšeno umyvadlo. Podlaha je rovněž z omyvatelných obkladů.

Následuje sklad pro uchování prázdných obalů, například prázdných zavařovacích sklenic, kanistrů od šťáv, přepravek aj.

Ve skladu zeleniny je uloženo na policích v přepravkách čerstvě dovezené ovoce a zelenina.

Na konci chodby jsou dveře pro příjem zboží a odvoz zbytků nebo tuků.

V levé části chodby jsou dveře, které vedou do suchého skladu. V něm jsou na velkých policích uloženy balíčky soli, mouky, cukru, různá koření, těstoviny, rýže, hořčice a jiné balené potraviny. Vedle regálů stojí chladnička sloužící k uchování čerstvých vajec.

Do úklidové místnosti zaměstnanci ukládají čisticí a dezinfekční prostředky. Sklad je opět obložen do výšky 1,5 m. Kromě obyčejného umyvadla je zde i výlevka a automatická pračka.

Každý sklad je vybaven nástěnným teploměrem a vlhkoměrem. Teploměry jsou umístěny ve všech chladicích i mrazicích zařízeních. Police a regály sloužící k uložení potravin jsou omyvatelné a snadno čistitelné.

Šatna pro personál je vybavena kuchyňskou linkou, určenou k mytí osobního nádobí, umyvadlem pro osobní hygienu, skříňkami k uložení pracovního i civilního oblečení, sedacím nábytkem ke stolování a plynovými kamny.

Součástí tohoto zázemí pro zaměstnance je WC. Hygienické zařízení je vybaveno umyvadlem s tekoucí pitnou vodou, jednorázovými papírovými utěrkami a odpadkovým uzavíratelným košem. Samotné WC je prostorově odděleno místností od ostatních částí provozovny.

4.1.2 Kuchyně

Jako druhá byla kontrolována kuchyň. Součástí vybavení je myčka k mytí bílého nádobí, dva nerezové dřezy k mytí černého nádobí s dvěma zásobníky na vodu. Kuchyň je zásobovaná pitnou vodou z veřejného vodovodu.

Následuje koutek k vytloukání vajec, pracovní místo na hrubou přípravu masa s nerezovým dřezem, s pitnou teplou i studenou vodou. Obojí je doplněno umyvadlem rovněž s pitnou teplou a studenou vodou a trhacími papírovými ručníky.

Dále se zde nachází místo pro přípravu svačín a výdejní stůl.

Nástěnné umyvadlo u dveří s tekoucí pitnou teplou a studenou vodou slouží k mytí rukou při zašpinění v jiných úsecích kuchyně. Je doplněno jednorázovými utěrkami a odpadkovým košem.

Součástí vybavení je elektrický robot a odpadkový koš na papír. Hned vedle stojí elektrická smažicí pánve a elektrická třítroubová pec s elektrickou stoličkou a plynovým sporákem.

Uprostřed místnosti stojí pracovní stůl pro přípravu moučných jídel a jídel z masa. Při přípravě masových pokrmů bývá rozprostřen ubrus z PVC umyvateľný a dezinfikovatelný. Ubrus bývá používán zřídka, protože příprava masa se většinou provádí v úseku hrubé přípravy masa.

Větrání v kuchyni je zajištěno jak větracími zařízeními, tak přirozeně okny se sítěmi proti hmyzu.

Podle složení úseků na provozovně je zřejmé, že nedochází ke křížení jednotlivých provozů. Jednotlivé úkony jsou odděleny i časově.

4.1.3 Školní jídelna

Jídelna na základní škole v Budkově je vybavena umyvadlem, trhacími jednorázovými utěrkami a odpadkovým košem, což zajišťuje osobní hygienu strážníků. Stoly a židle jsou omyvatelné a dezinfikovatelné. Jídelna je nově vymalovaná. Podlaha je pokryta protiskluzovými omyvatelnými dlaždicemi a je nově zrekonstruována.

Jídelna je opatřena okny se sítěmi, která slouží k přirozenému větrání.

4.1.4 Křížení čistého a nečistého provozu

4.1.4.1 Postup denních prací

6.30 hod. výdej surovin a potravin ze skladovacích prostor.

6.30 – 6.50 hod. vytloukání vajec do těst a mletých masových směsí a ostatních vaječných hmot. 6.50 – 7.00 hod. kuchařky přepravují zeleninu z hrubé přípravy na pracovní plochu určenou pro čisté opracování zeleniny. Od 7.00 – 7.30 hod. čistá příprava zeleniny. 7.30 – 8.30 hod. se omývají masa a probíhá čistá příprava masa. (61)

8.00 – 8.30 hod. dohotovení masa na pracovní desce určené pro syrové maso (např. zabalení závitků, ptáčků, rolád apod.), další zpracování masa např. pomocí kuchyňského robotu – mísení, vložení masa přímo do nádoby ke sváření na plynovém sporáku nebo na plechu v třítroubové peci. 8.00 – 8.30 hod. příprava svačin pro MŠ, studená kuchyně, pomazánky – zpracováváno na samostatné ploše určené pro tento účel a okamžitý výdej do MŠ. 8.30 – 10.00 hod. tepelná úprava – vaření, pečení a smažení masa, vaření zeleniny (brambor a jiné), dušení rýže, příprava surovin na vaření polévky, vaření čaje, kakaa nebo příprava šťávy, příprava zeleninových salátů. 10.00 – 10.30 hod. dohotovení (cezení, pasírování, mixování atd.), dochucení a konečná úprava (zahušťování, provaření, porcování) jídel. 10.30 – 11.30 hod. mytí černého nádobí a nádobí použitého za provozu. 11.30 – 14.50 hod. mytí bílého stolního nádobí, použití myčky na nádobí. 13.00 – 14.50 hod. domývání provozního nádobí, úklid, mytí podlah, sanitace. (61)

4.1.4.2 Výdej pokrmů a dovoz surovin

8.30 – 8.45 hod.	- výdej svačin do MŠ
10.45 – 13.00 hod.	- výdej obědů
10.45 – 11.00 hod.	- výdej jídel do jídlonosičů
11.00 – 11.15 hod.	- výdej obědů do MŠ
11.00 – 13:00 hod.	- výdej obědů pro základní školu (61)

Tabulka č.3 Dovoz surovin do školní kuchyně (61)

Příjem surovin	Den	Hodina
Zelenina	Úterý	7.30 – 8.00
Potraviny	Pátek	11.00 – 12.00
Maso	Čtvrtek	11.00 – 12.00

4.1.5 Dodavatelé zboží a nákup zboží

Tabulka č. 4 v Příloze č. 1 ukazuje přehledně dovozce surovin do školní jídelny ZŠ a MŠ Budkov.

Do jídelny základní školy se objednává jak syrové, tak i chlazené či mražené maso a masné výrobky. Tyto výrobky jsou ukládány dle návodu na uchovávání na obalech. K uchovávání syrového, chlazeného masa slouží označená chladnička k tomuto účelu určená. Je vybavená teploměrem ukazujícím teplotu od 2 °C do 4 °C uvnitř chladničky. Chladicí zařízení je též použito na rozmrazování masa, podle charakteru balení trvá 2 – 3 dny a musí se s tímto faktem počítat. (63)

4.1.6 Technologické postupy

Diagramy jsou neustále ověřovány v praxi. Některá sledování kritických bodů se měří pouze namátkově, ale přesto se zapisují. Kdyby ovšem docházelo k nesplnění sledovaných teplot, musí být provedena úprava a znovu musí být stanoven kritický bod. Naměřené hodnoty se zapisují do připraveného protokolu. Pracovníci školní kuchyně dokážou určit, kdy jsou meze a hodnoty v kritických bodech vyhovující či nevyhovující. (63)

Pro každý kritický bod jsou vypracovávána náhradní opatření, která jsou schopna uvést kritický bod do zvládnutého stavu. S výrobkem v nezvládnutém stavu se počítá jako se zlikvidovaným. Nikdy se však nesmí stát, že se dostane až ke strážníkovi. Vedoucí školní jídelny sepíše zápis o nezvládnutém výrobku a jeho likvidaci. (63)

V mateřské škole, kde při převozu jídel dojde k prudkému snížení teplot pokrmů hlavně v zimních měsících, je povinnost s jídlem nakládat tak, aby teploty nabyly požadovaného stupně teploty po dobu 5 minut. (63)

Pro příklad uvádím: omáčka klesne na teplotu 62 °C, je zapotřebí ji neprodleně ohřát na vyšší teplotu a to tak, že při výdeji musím mít 63 °C a na talíři 60 °C. (63)0

Při nižší teplotě po převozu je potřeba u pokrmu provést regeneraci po dobu 5 minut na 75 °C. Tepelná úprava pokrmů trvá nejméně 5 min. při 75 °C. Též regenerace pokrmu či dohřev na požadovanou teplotu trvá 5 minut při 75 °C. Udržovací teplota pro výdej je minimálně 63 °C. (63)

4.1.7 Uchovávání pokrmů a jejich výdej strážníkům

Při rozvozu, přepravě nebo uvádění do oběhu jsou produkty chráněny před mikrobiální kontaminací, znečištěním nebo jiným narušením zdravotní nezávadnosti. Teplé pokrmy určené k přímé konzumaci se vydávají nejdéle do 4 hodin od dokončení jejich tepelné úpravy. Do této doby se započítává čas potřebný pro finální úpravu pokrmů, plnění do přepravních nádob, rozvoz a přepravu, při dodržování teplot,

kteřé jsou stanoveny vyhláškami. Pokud nelze tuto skutečnost zajistit, je zapotřebí pokrm znovu ohřát na určenou teplotu nebo naopak dochladiť. Po dobu rozvozu, výdeje, ale i přepravy musí být zajištěna teplota jídel nejméně 63 °C. K ověřování a zapisování dochází v místě ukládání do přepravních obalů a v místě dovozu při výdeji v MŠ. Tepelná úprava jídel bývá zpravidla dokončena v 10.30 hod. Poslední výdej stravy probíhá nejpozději v 13.00 hod. Výdej do přepravních nádob do mateřinky a strážníkům základní školy je přizpůsoben režimu školní jídelny. Pokud teplé pokrmy nejsou vydány ve lhůtě, jsou následně vyloučeny z dalšího použití ve stravovacím zařízení. Stejně jako při nedodržení stanovených teplot musí být pokrm zlikvidován a musí se vést o tomto kroku zápis. (63)

Zvláštností je výdej studených pokrmů v mateřské školce. Jedná se především o svačiny a přesnídávky. Tyto zhotovené pokrmy nejsou pro výrobu ani výdejnu kritickým bodem. Jelikož je dodržován čas dohotovení přesnídávky a je dodržován i čas navazující na odvoz pokrmu. Tudíž se bez časové prodlevy dostane pokrm ke strážníkovi. (63)

Zeleninové saláty se vyrábí z dostatečně vychlazených surovin s přidavkem octa, jsou ihned po dohotovení odváženy do mateřské školy a určeny k přímé spotřebě strážníkovi. Zbylé saláty jsou uloženy do chladničky, která byla zřízena za tímto účelem. Teplota v chladničce je kontrolována teploměrem a pohybuje se okolo 4 – 6 °C. Uložené saláty se podle zkušeností pracovnic nestačí vychladit na požadovanou teplotu 8 °C, neboť jsou dříve zkonsumovány než vychlazený. Zjištěná skutečnost však není závadou, jelikož vyhláška 602/2006 Sb. stanoví, že studeným pokrmem se rozumí potravina kuchyňsky upravená ke spotřebě za studena a je uchovávána v chladu po dobu uvádění pokrmu do oběhu, rozvozu nebo přepravy. (63)

4.1.8 Zhodnocení jednotlivých kroků kritických bodů

Rozmrazování masa probíhá v chladicím zařízení při 4 °C, což je ověřeno teploměrem. Chladnička je určena pouze k tomuto účelu. Kritický bod je vypuštěn. (64)

Maso – tepelná úprava 04. 02. 05 - Při samotné tepelné úpravě je kritický bod vypuštěn, neboť příprava masa probíhá při teplotách 100 °C až 350 °C, na které je třítroubová elektrická pec podle technických parametrů výrobce upravena. Tepelná úprava probíhá 1 hodinu 30 minut. Při pravidelném měření bylo dokázáno, že teplota přesahuje 80 °C při přípravě v troubě v jádru pokrmu. Ke konci přípravy se do pokrmu žádná dochucovadla a jiné ingredience nepřidávají. (63)0

Zvládnutý je též kritický bod při úpravě masa vařením či dušením na sporáku. Vaření pokrmu (omáček) trvá asi jednu až dvě hodiny a teplota takto vařené omáčky dosahuje až 96 °C. (64)

Výjimku tvoří omáčky připravované ve vodní lázni např. koprová, křenová aj. U těchto je kritický bod u tepelné úpravy doporučen, neboť taková omáčka nevaří varem a jistota, že teplota odpovídá teplotám určených vyhláškou, není zajištěna. (64)

Masné výrobky tepelná úprava 04. 03. 02 - U masných výrobků byl rovněž vypuštěn kritický bod u tepelné úpravy, protože příprava těchto výrobků probíhá v elektrické peci, kde je teplota, jak již bylo zmíněno, od 100 °C až 350 °C. Tepelná úprava masných výrobků probíhá cca 90 minut, tím je zaručena nezávadnost pokrmu. V jádru pokrmu byly naměřeny nejnižší teploty 80 °C. Ve většině případů měření byly teploty naměřeny mnohem větší. (64)

Masné výrobky tepelně zpracované či zpracované za studena a jejich vaření ve vodě či dušení je situace obdobná jako u přípravy v troubě. Pouze hodnoty byly při vaření naměřené mnohem vyšší. Pohybovaly se okolo 90 °C. (64)

Přílohové knedlíky tepelná úprava 04. 06. 05 - U přílohových knedlíků, respektive při jejich vaření byly naměřeny teploty v jádru knedlíku po 15 minutách varu 86 °C. Díky vyšším teplotám, které jsou dostačující, a minimální 20 minutový var zaručuje řádné provaření knedlíků, byl vypuštěn v tomto bodě kritický bod. (64)

Rovněž bylo zjištěno, že otevírání pánve na vaření knedlí a měření teploty, které trvá asi 1 minutu, je dosti nevhodné, protože knedlík se z vrchní strany ochlazuje a tím dochází k jeho srážení. Navíc měření teploty v horké páře při držení teploměru není příjemné na ruku, která provádí měření. (64)

Teplota pokrmu se sleduje po dohřátí, po úpravě na plátky a při výdeji do

termonádob, při výdeji a úschově. Pro samotné knedlíky není vysoká teplota vhodná, protože dochází k přílišnému napaření a k jejich částečnému znehodnocení, co se estetického vzhladu a sensorické kvality jídla týká. (64)

Sladké pokrmy tepelná úprava 04. 10. 07 - Pečení sladkých jídel probíhá v troubě při teplotách vyšších než 100 °C. V jádru pečiva je ke konci tepelné úpravy teplota větší než 85 °C. Doba pečení sladkého pokrmu trvá minimálně 20 minut (dle druhu moučného jídla). (64)

U jednotlivých kousků jako jsou koláče, makovky, vdolky a podobně byly naměřeny hodnoty v samotném jádru sladkých pokrmů 82 °C a vyšší i přesto, že doba pečení není delší než 15 minut. (64)

V důsledku ověřených teplotních hodnot a na doporučení poznatků ze školení 27. 5. 2004 konaného v Třebíči je kritický bod u tepelné úpravy sladkých pokrmů zrušen. (63)

Při měření bylo zjištěno, že vytažením plechu z trouby a měřením dochází k ochlazení kynutého pečiva. To se pak začne srážet pod vlivem studeného vzduchu a dochází tak k částečnému znehodnocení pečiva. (64)

Studené pokrmy chlazení surovin 15. 01 - Na základě vyhlášky č. 137/2004 Sb. byl kritický bod vypuštěn u chlazení surovin. Prvotní surovina má být pouze vychlazená. Po úpravě má být chlazená minimálně na 8 °C. Za tímhle účelem je k dispozici chladnička na chlazení výrobků studené kuchyně s teplotou 2 °C – 4 °C. Teploty jsou ověřovány teploměrem. (64)

Studené pokrmy dochlazení a úschova 17. 01 - V této provozovně dochází k dochlazování pokrmů jen ve výjimečných situacích. Neboť studená kuchyně se týká ve většině případů pomazánek do mateřské školy. Připravené suroviny jsou vychlazené, následně dochucené, upravené a vymíchané. Pomazánka je ihned po výrobě mazána na pečivo a to je okamžitě ukládáno do uzavíratelných nádob. (64)

Pracovnice, která je pověřena převozem a výdejem pokrmů přichází přesně na čas v určené době stanovené v řádu práce. Vyhotovené a uložené přesnídávky ihned odváží v uzavřených nerez termonádobách. Cesta do mateřinky trvá asi 3 minuty pěší chůze. Po přijetí do MŠ se tyto pokrmy ihned podávají malým strážníkům. Není tedy žádná časová prodleva mezi přípravou a vlastním výdejem. Teplota mezi výdejem ze ZŠ a

výdejem v MŠ byla rozdílná pouze o 2 °C. Nevydané pokrmy v mateřské školce se ihned likvidují do odpadových uzavíratelných nádob. Pokud dojde k prodloužení času mezi konečnou přípravou a výdejem do gastronádob, ukládá se připravený pokrm v uzavřené nádobě do chladničky určené k chlazení výrobků studené kuchyně. Teplota v chladničce se pohybuje v rozmezí 2 – 4 °C, ta byla ověřena teploměrem až do doby výdeje. (63)

U zeleninových salátů a tvarohových krémů jsou kritické body sledovány měřením a teploty jsou zapisovány. (64)

Zelenina a ovoce příprava 14. 01. 02 - Čistá příprava ovoce a zeleniny je v zařízení jídelny Základní školy Budkov opravdový problém. Není koutek pro tuto přípravu ani dřez na mytí zeleniny a ovoce. Tato činnost je však ošetřena tak, že je vymezeno místo v kuchyni pro tuto přípravu a na omytí jsou používány dvě velké platové mísy, které již neslouží k jinému účelu. Nedochází tedy ke kontaminaci a křížení provozu a nehrozí žádné riziko nákazy nebezpečnými mikroorganismy. (64)

Sterilované suroviny otevírání obalů - Vžitým hygienickým systémem a dlouhodobou praxí pracovníků ve školní jídelně zůstává tento kritický bod opravdu kritický, protože obal i obsah je vždy nutno vizuálně prohlédnout a zkontrolovat obsah zrakovými i čichovými smysly. Potraviny s narušenými obaly a špatnými obsahy jsou likvidovány a vedeny o těchto krocích záznamy. (64)

4.1.9 Sledování hodnot kritických bodů

Pravidelné měření teplot se zapisuje do předem vyhotovených protokolů s názvem „Sledování hodnot kritických bodů“. Do protokolu se zapíše datum, čas měření, výrobní krok, popis, opatření a podpis osoby, která měření prováděla. Naměřené hodnoty kritických bodů jsou zapsány v tabulce č. 5 v Příloze č. 1.

4.1.10 Nakládání s odpadem

Odstraňování organického a anorganického odpadu je prováděno průběžně během pracovní směny a včas. Na odpady nejsou k dispozici skladové prostory. Běžné odpadky jsou průběžně odnášeny do popelnic mimo budovu provozovny a zbytky jídel a ostatních potravin jsou po ukončení pracovní směny ihned odnášeny zaměstnankyní školy jako krmivo pro domácí zvířata. Tato pracovnice byla poučena, že organický odpad odnáší na vlastní zodpovědnost, neboť v něm mohou být kosti i jiné tvrdé a ostré předměty. Může však i dojít k nedopatření, že se do takového odpadu dostane vidlička či jiný nebezpečný předmět. Na odpady jsou používány dva výměnné kbelíky s víky. Do provozovny se vrací vymyty a vydezinfikovány, o čemž je rovněž zaměstnankyně poučena. (63)

System odvozu organických odpadů je tedy zabezpečen tak, že nedochází k jeho hromadění, plesnivění a hnilobě, vnikání škodlivých a epidemiologicky závažných členovců a dalších živočichů. Samozřejmě je vyloučena křížová kontaminace. (63)

Na odběr organického odpadu je sepsána smlouva, na bázi této smlouvy je vybírán poplatek. Potraviny, produkty a předměty nesouvisející s výkonem pracovní činnosti v provozovně personál neuchovává. Výjimku tvoří osobní nákupy potravin a ostatního zboží pro svoji potřebu. Za tímto účelem a pro následné uložení slouží šatna pro zaměstnance. Skladování potravin a produktů určených pro účel stravovací služby je tedy umístěno mimo provoz výroby, přípravy a oběh potravin. Nedochází ani ke křížení čistého a nečistého provozu. (63)

Použité přepálené tuky jsou uchovávány v uzavíratelných skleněných nádobách, které si po zažádání odváží firma Daruel Dobšice. Spolupráce je doplněná rovněž smlouvou pro odběr tuků. Zde jsou dohodnuty různé podmínky odběru podle příslušných vyhlášek, např. použité tuky se nesmí použít na krmení zvířat. (63)

4.1.11 Zajištění vody a kanalizace v provozu

V provozovně je po celou dobu přípravy pokrmů zajištěna minimálně 80 °C teplá pitná voda. V celé provozovně je zajištěna voda pitná.

Školní jídelna je připojena na veřejný vodovod. Rozvody vody jsou bez možnosti zpětného nasávání do těchto systémů. Vzorky vody odebírá hygienická stanice s územním pracovištěm Třebíč nejméně 1 krát za týden.

Provozovna není napojena na kanalizaci. Veškeré odpady vedou do jímky, která je pravidelně vyvážena s vyloučením kontaminace potravin. Jímka na tuky je umístěna mimo prostory, kde dochází k nakládání s potravinami.

4.1.12 Plnění spotřebního koše

Jak školní jídelna plnila spotřební koš v měsíci říjnu v roce 2014, je znázorněno v tabulce č. 6 a 7.

Tabulka č. 6 Spotřební koš za měsíc září 2012 ZŠ a MŠ Budkov (66)

Skup. potravin MJ	Norma	Skutečnost	Rozdíl	Skut v %
Maso	92004	104269	12265	113,33
Ryby	14345	14270	-75	99,48
Mléko	169178	88970	-80208	52,59
Mléčné výrobky	30676	22542	-8134	73,48
Tuky volné	19400	23895	4495	123,17
Cukry volné	23832	16421	-7411	68,90
Zelenina	129765	170977	41212	131,76
Ovoce	114055	117679	3624	103,18

Brambory	182103	253540	71437	139,23
Luštěniny	13238	23706	10468	179,08
Maso rostlinné	0	0	0	---
Vejde	0	0	0	---
Ostatní	0	0	0	---

Tabulka č. 7 Spotřební koš za měsíc říjen 2014 ZŠ a MŠ Budkov (66)

Skup. potravin MJ	Norma	Skutečnost	Rozdíl	Skut v %
Maso	96941	97785	844	100,87%
Ryby	15166	12400	-2766	81,76
Mléko	182739	90604	-92135	69,58
Mléčné výrobky	32665	32645	-20	99,94
Tuky volné	20439	20084	-355	98,26
Cukry volné	25250	16354	-8896	64,77
Zelenina	137368	138453	1085	100,79
Ovoce	120751	55494	-65257	75,96
Brambory	190358	267100	76742	140,31
Luštěniny	13939	19783	5844	141,93
Maso rostlinné	0	0	0	---
Vejde	0	0	0	---
Ostatní	0	0	0	---

4.1.13 Pestrůst jídelních lístků

Skladba potravin, z nichž jsou jednotlivá jídla uvařena jsou uvedeny v tabulkách č.8 až 14.

Tabulka č. 8 Shrnutí vydávaných pokrmů za měsíc září a říjen 2014 ZŠ a MŠ Budkov (67)

Jídelní lístek ZŠ a MŠ Budkov - Polévky			
	Září - skutečnost	Říjen - skutečnost	Doporučení v měsíci
Zeleninová	13	13	preferovat (12x)
Luštěninová	4	3	3x -4x
Vývar	5	4	4umírněně
Obilné zavářky	4	6	4x

Tabulka č. 9 Shrnutí vydávaných pokrmů za měsíc září a říjen 2014 ZŠ a MŠ Budkov (67)

Jídelní lístek ZŠ a MŠ Budkov - Hlavní jídla			
	Září - skutečnost	Říjen - skutečnost	Doporučení v měsíci
Drůbež, králík	6	7	3x
Ryby	3	2	2x
Vepřové	7	6	4x
Hovězí	2	1	5x
Bezmasé, nesladké, luš.	2	1	4x
Uzeniny	1	0	max. 1
Sladké	2	2	2x

Tabulka č. 10 Shrnutí vydávaných pokrmů za měsíc září a říjen 2014 ZŠ a MŠ
Budkov (67)

Jídelní lístek ZŠ a MŠ Budkov - Přílohy			
	Září - skutečnost	Říjen - skutečnost	Doporučení v měsíci
Brambory	7	7	5x
Bramborová kaše	1	0	2x
Těstoviny	2	4	3x
Rýže	5	3	4x
Houskové knedlíky	4	3	2x
Bramborové knedlíky		0	1x
Pečivo	1	1	-

Tabulka č. 11 Shrnutí vydávaných pokrmů za měsíc září a říjen 2014 ZŠ a MŠ
Budkov (67)

Jídelní lístek ZŠ a MŠ Budkov - Zelenina			
	Září - skutečnost	Říjen - skutečnost	Doporučení - frekvence v měsíci
Čerstvá	7	9	8x
Tepelně opracovaná	5	2	4x

Tabulka č. 12 Shrnutí vydávaných pokrmů za měsíc září a říjen 2014 ZŠ a MŠ
Budkov (67)

Jídelní lístek ZŠ a MŠ Budkov - Ovoce			
	Září - skutečnost	Říjen - skutečnost	Doporučení v měsíci
Čerstvé	9	4	-
Tepelně opracované	1	0	-

Tabulka č. 13 Shrnutí vydávaných pokrmů za měsíc září a říjen 2014 ZŠ a MŠ
Budkov (67)

Jídelní lístek ZŠ a MŠ Budkov - Doplněk			
	Září - skutečnost	Říjen - skutečnost	Doporučení v měsíci
Moučník	0	0	-
Mléčný výrobek	1	1	-

Tabulka č. 14 Shrnutí vydávaných pokrmů za měsíc září a říjen 2014 ZŠ a MŠ
Budkov (67)

Jídelní lístek ZŠ a MŠ Budkov - Nápoje			
	Září - skutečnost	Říjen - skutečnost	Doporučení - frekvence v měsíci
Čaj	11	10	-
Mléčný	1	1	-
Neslazený - voda	0	0	každý den

Denní skladba menu v jídelně ZŠ a MŠ Budkov v měsících září a říjen je uvedena v tabulkách č. 15 až 23 v Příloze č. 1.

4.2 Kuchyně ZŠ a MŠ Jevišovice

Kuchyně ZŠ a MŠ v Jevišovicích byla zřízena v 50. letech 19. století. Rekonstrukce proběhla v minulých letech, podle platných směrnic EU. Školní kuchyně s jídelnou je možno nalézt v přízemí budovy Komenia, kde sídlí v prvním patře i mateřská škola.

Ve školní kuchyni jsou zaměstnány čtyři pracovníci. Vedoucí jídelny kuchařkám vypomáhá při přípravě a dohotovení jídel. Všechny jsou pravidelně proškoleny z hygienického minima o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci, školení o požární ochraně, rovněž se účastní školení systému kritických bodů.

Školní kuchyně vaří nejen pro žáky a jejich pedagogy při základní škole, ale zajišťuje i svačinky, obědy a přesnídávky dětem v mateřské škole Jevišovice. Denně kuchařky vaří v průměru 250 obědů a 80 doplňkových jídel (přesnídávka, svačina MŠ). Kapacita školní jídelny je až 270 obědů.

Svačiny a přesnídávky se do mateřské školy donášejí. Děti jídlo konzumují v jídelně MŠ. Část použitého nádobí se myje na místě v přípravně a část se vrací k mytí do školní kuchyně. Na obědy se děti s pedagogickým dozorem přesouvají do školní jídelny.

4.2.1 Popis provozu kuchyně

Aby bylo možné projít do skladovacích prostor, je zapotřebí ve školní jídelně ZŠ a MŠ Jevišovice projít jídelnou. V úzké chodbě je několik dveří, které vedou do skladů. První dveře vedou do suchého skladu, ve kterém jsou uloženy luštěniny, mouka, koření, mléko, těstoviny, hořčice, kečup, zavařeniny a jiné suroviny. Ve skladu je teplota nižší než 24°C, tudíž v něm může být skladováno i mléko. Dalším skladem je sklad dezinfekčních a čisticích prostředků, který je opatřen výlevkou. Následuje skladová místnost, v níž dochází k opracování brambor ve škrabce. Další sklad slouží k uchování ovoce a zeleniny. Ty jsou skladovány v plastových přepravkách. V mrazicím skladu stojí dva mrazáky, v nichž je uloženo maso. Posledním skladem je

sklad obalů, ve kterém se shromažďují prázdné zavařovací sklenice a plastové přepravky. Kuchařky mají k dispozici denní místnost, v níž je standardní vybavení, konkrétně malá kuchyňská linka se dřezem, stolek s židlemi.

4.2.2 Kuchyně

Při vstupu do kuchyně školy po pravé straně stojí dřevěné police, ve kterých jsou uloženy talíře, misky a tácy. Pod výdejním okénkem jsou vany sloužící k výdeji. U sběrného okénka je umístěna myčka nádobí a dřezy k mytí černého nádobí. Zvláštní úsek určený k vytloukání vajec je obložen obklady a v jeho blízkosti je umístěno umyvadlo s dezinfekčním mýdlem a jednorázovými papírovými utěrkami. Další stavebně oddělenou částí je úsek pro zpracování masa. V tomto úseku jsou uloženy i dřevěné podložky pro porcování syrového masa. V kuchyni je několik pracovních ploch. Na každé z nich se provádí určitý výrobní krok při přípravě pokrmů. Plochy jsou odděleny, tudíž nedochází ke křížení čistého a nečistého provozu. Uprostřed kuchyně jsou umístěny sporáky, trouby, varna, kotel a smažicí pánev. V kuchyni je umístěna vzduchotechnika.

4.2.3 Školní jídelna

Při vstupu do školní kuchyně se musí nejprve projít školní jídelnou, která je poměrně prostorná. V levé části je opatřena umyvadly s tekoucí teplou vodou, mýdlem a jednorázovými papírovými utěrkami a odpadkovým košem. Osobní hygiena strávníků je dostatečně zajištěna. Stoly a židle jsou snadno omyvatelné a dezinfikovatelné, na stolech jsou položeny ubrusy s omyvatelným povrchem. Podlaha je pokryta linoleem.

4.2.4 Křížení čistého a nečistého provozu

4.2.4.1 Postup při zpracování potravin

Vedoucí školní jídelny si stanovila několik zásad k zabezpečení zdravotní nezávadnosti potravin, kterými se personál v kuchyni řídí. Do školní jídelny jsou vybírány a dováženy takové potraviny, které jsou po technologickém zpracování zdravotně nezávadné. (68)

Zvýšená pozornost je věnována provaření potravin. Dodržují zásadu, okamžitého výdeje pokrmů strávníkům po jeho kompletním zhotovení. Po uvaření jídla dbá personál i na rovnoměrné zchlazení jídla. Mnohá onemocnění z potravin vznikla uložením ještě teplého jídla do chladničky, tudíž jeho nestejným zchlazením. Mikroorganismy se v chladničce množí, jelikož střed jídla má teplotu vyšší o více než 10°C. (68)

Pracovní plochy musejí být odděleny, aby nedošlo ke křížení mezi pokrmy uvařenými a syrovými. Mikrobiální kontaminace se šíří i prostřednictvím kuchyňského zařízení. Kuchyňské zázemí a pomůcky musejí být udržovány v naprosté čistotě. (68)

Potraviny jsou uskladněny v příslušných skladech potravin a jsou dostatečně zabezpečeny před hmyzem, hlodavci a jinými zvířaty, která jsou často nositeli choroboplodné mikroflóry způsobující různá onemocnění. (68)

Používání kvalitní pitné vody je důležité pro přípravu potravin. Voda je odebírána z obecního vodovodního zdroje. Zřizovatel, město Jevišovice, provádí pravidelné rozbory vody.(68)

4.2.4.2 Výdej pokrmů a dovoz surovin

- 6.20 - odnesení várnice s čajem do třídy Pohádka
- 6.30 - odnesení várnice s čajem do třídy Sluníčko, Klubíčko
- 8.30 - odnesení přesnídávky do třídy Pohádka

- 8.40 - odnesení přesnídávky do třídy Sluníčko
- 8.45 - odnesení přesnídávky do třídy Klubičko
- 9.15 - posbírání použitého nádobí (drobný inventář, jako jsou tácky, skleničky, misky aj. se omyjí ve vyhrazeném prostoru přípravy stravy. Plastové dózy a konvice se odnášejí a umývají ve školní kuchyni pro použití na odpolední svačinu.)
- 10.45 – 11.00 - výdej do jídelnosičů
- 11.15 – 11.45 - výdej obědu třídě Pohádka – 28 dětí
- 11.45 – 12.10 - výdej obědů třídám Sluníčko, Klubičko – 40 dětí
- 12.15 – 12.40 - výdej 1. stupeň
- 13.00 – 13.20 - výdej 2. stupeň
- 14.00 - odnesení svačiny do třídy Pohádka
- 14.10 - odnesení svačiny do třídy Sluníčko
- 14.15 - odnesení svačiny do třídy Klubičko
- 14.30 - posbírání použitého nádobí (sbírání nádobí je prováděno postupně v pořadí ve třídě Pohádka, Sluníčko a Klubičko. Drobné věci jsou umyty ve vyhrazeném prostoru přípravy jídel a várníc. Plastové dózy, konvice jsou odneseny a umyty v kuchyni školní jídelny. (69,70)

Suroviny pro přípravu jídel jsou do školní jídelny přiváženy podle aktuální potřeby. Vedoucí jídelny nemá přesně stanovené dny a ani hodiny pro dovoz surovin.

4.2.5 Technologické postupy

Vytvořená schémata HACCP, jsou každodenně využívána. V případě zjištění, že nastavené teploty nejsou dodržovány, by byla okamžitě provedena úprava a stanovil by se nový kritický bod. Pravidelná měření, která jsou prováděna během výdeje stravy, a to celkem třikrát, ve stanovených hodinách slouží pro kontrolu. Naměřené hodnoty se

zapisují do protokolů. (71)

Školní jídelna má vypracovanou Metodiku zavedení systému kritických bodů. Tento vypracovaný manuál slouží při přípravě jídel poskytovaných školní kuchyní. Jsou v něm vymezeny kritické body, vypracovaná opatření ke kritickým bodům. (71, 72)

4.2.6 Hodnocení jednotlivých kritických bodů

Školní jídelna se řídí platnou vyhláškou č. 161/2004 Sb., o způsobu stanovení kritických bodů, dále vyhláškou č. 602/2006 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, vyhláškou č. 196/2002 Sb. týkající se ověřovacích postupů, nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002, které stanovuje obecné zásady a požadavky potravinového práva, článek 6 ukládá povinnost provést analýzu rizik a stanovit kritické body. (72)

4.2.7 Uchovávání pokrmů a jejich výdej strávníkům

Pokrmů jsou uchovávány tak, aby nedošlo k možné mikrobiální, fyzikální, či chemické kontaminaci. Jídla podávaná studená, jsou skladována v chladicích zařízeních. Strava, která byla kontrolně měřena ke konzumaci, minimálně 60°C na talíři, je regenerována vždy na teplotu vyšší. (72)

4.2.8 Sledování hodnot kritických bodů

Obědy nejsou nikam převáženy, proto je zachování jejich teploty snazší než v jiných sledovaných jídelnách. Teploty jsou kontrolovány v 11:00 hod., kdy jsou vydávány mateřské škole, dále ve 12:00, tedy v době příchodu prvního stupně a

v 13:00 hod. Kdy na oběd dochází i strážníci druhého stupně základní školy. Během všech tří kontrolních měření teplota dosahuje nejméně 60°C na talíři. Pokud by se tak nestalo, dochází k nápravě. (72) Tabulka č. 24 v Příloze č. 1 udává Sledování hodnot kritických bodů v průběhu dne. (73)

4.2.9 Nakládání s odpadem

Odpad je odvážen z provozovny pravidelně. Drobné odpadky jsou odnášeny do popelnic mimo provozovnu školní jídelny. Zbytky jídel jsou každý den likvidovány. Nedochozí k možnému skladování, k hromadění, plesnivění a hnilobě, vnikání škodlivých a epidemiologicky závažných členovců a dalších živočichů. Je vyloučena křížová kontaminace.

Použité přepálené tuky jsou odváženy ze školní jídelny na základě Dohody o odběru použitých rostlinných olejů. ZŠ a MŠ uzavřela dohodu s odběratelem HH Corporation Jan Horák, výroba olejů, konkrétně se zástupcem odběratele, tedy VO ČOKO Citonice Milanem Večeřou. (74)

4.2.10 Zajištění vody v provozu

V celé provozovně je zajištěn dostatek pitné tekoucí vody. ZŠ a MŠ se školní jídelnou jsou napojeny na veřejný obecní vodovod. Rozbory vody jsou prováděny zřizovatelem zařízení.

4.2.11 Plnění spotřebního koše

Plnění spotřebního koše ve školní jídelně je znázorněno v tabulkách 24 a 25.

Tabulka č. 24 Spotřební koš za měsíc září 2014 ZŠ a MŠ Jevišovice (75)

Skup. potravin MJ	Norma	Skutečnost	Rozdíl	Skut v %
Maso	275347	221540	-53807	80,046
Ryby	42925	30656	-12269	71,42
Mléko	511125	290840	-220285	56,90
Mléčné výrobky	88861	68259	-20602	76,82
Tuky volné	61829	39053	-22776	63,16
Cukry volné	68221	56604	-11617	82,97
Zelenina	400404	307160	-93244	76,71
Ovoce	350196	394479	44283	112,65
Brambory	580010	481590	-98420	83,03
Luštěniny	42982	29379	-13603	68,35
Maso rostlinné	0	0	0	---
Vejece	0	0	0	---
Ostatní	0	0	0	---

Tabulka č. 25 Spotřební koš za měsíc říjen 2014 ZŠ a MŠ Jevišovice (75)

Skup. potravin MJ	Norma	Skutečnost	Rozdíl	Skut v %
Maso	254259	209505	-44709	82,42
Ryby	39532	30360	-9172	76,80
Mléko	462355	252800	-209555	54,68
Mléčné výrobky	81202	84654	3452	104,25
Tuky volné	56877	40135	-16742	70,56
Cukry volné	62644	66666	4022	106,42

Zelenina	368107	287609	-80498	78,13
Ovoce	321479	290510	-30969	90,37
Brambory	537121	364580	-172541	67,88
Luštěniny	39589	29166	-10423	73,67
Maso rostlinné	0	0	0	---
Vejece	0	0	0	---
Ostatní	0	0	0	---

4.2.12 Pestrůst jídelních lístků

Skladba potravin, z nichž jsou jednotlivé suroviny uvařeny, je uvedena v tabulce č. 26 až 32. Pestrůst jídelních lístků je k dispozici v tabulkách č. 33 až 41 v Příloze č. 1.

Tabulka č. 26 Shrnutí vydávaných pokrmů za měsíc září 2014 ZŠ a MŠ Jevišovice
(76)

Jídelní lístek ZŠ a MŠ Jevišovice - Polévky			
	Září - skutečnost	Říjen - skutečnost	Doporučení v měsíci
Zeleninová	11	12	preferovat (12x)
Luštěninová	6	4	3x -4x
Vývar	4	6	umírněně
Obilné zavářky	3	6	4x

Tabulka č. 27 Shrnutí vydávaných pokrmů za měsíc září 2014 ZŠ a MŠ Jevišovice

(76)

Jídelní lístek ZŠ a MŠ Jevišovice - Hlavní jídla			
	Září - skutečnost	Říjen - skutečnost	Doporučení v měsíci
Drůbež, králík	6	5	3x
Ryby	2	2	2x
Vepřové	6	6	4x
Hovězí	2	1	5x
Bezmasé, nesladké, luš.	2	3	4x
Uzeniny	5	2	max. 1
Sladké	2	2	2x

Tabulka č. 28 Shrnutí vydávaných pokrmů za měsíc září 2014 ZŠ a MŠ Jevišovice

(76)

Jídelní lístek ZŠ a MŠ Jevišovice - Přílohy			
	Září - skutečnost	Říjen - skutečnost	Doporučení v měsíci
Brambory	4	2	5x
Bramborová kaše	4	4	2x
Těstoviny	3	3	3x
Rýže	3	3	4x
Houskové knedlíky	2	3	2x
Bramborové knedlíky	1	1	1x
Pečivo	3	3	-

Tabulka č. 29 Shrnutí vydávaných pokrmů za měsíc září a říjen 2014 ZŠ a MŠ
Jevišovice (76)

Jídelní lístek ZŠ a MŠ Jevišovice - Zelenina			
	Září - skutečnost	Říjen - skutečnost	Doporučení v měsíci
Čerstvá	10	6	8x
Tepelně opracovaná	4	4	4x

Tabulka č. 30 Shrnutí vydávaných pokrmů za měsíc září a říjen 2014 ZŠ a MŠ
Jevišovice (76)

Jídelní lístek ZŠ a MŠ Jevišovice - Ovoce			
	Září - skutečnost	Říjen - skutečnost	Doporučení v měsíci
Čerstvé	9	9	-
Tepelně opracované	-	-	-

Tabulka č. 31 Shrnutí vydávaných pokrmů za měsíc září a říjen 2014 ZŠ a MŠ
Jevišovice (76)

Jídelní lístek ZŠ a MŠ Jevišovice - Doplněk			
	Září - skutečnost	Říjen - skutečnost	Doporučení v měsíci
Moučník	3	3	-
Mléčný výrobek	1	4	-

Tabulka č. 32 Shrnutí vydávaných pokrmů za měsíc září a říjen 2014 ZŠ a MŠ
Jevišovice (76)

Jídelní lístek ZŠ a MŠ Jevišovice - Nápoje			
	Září - skutečnost	Říjen - skutečnost	Doporučení v měsíci
Čaj	22	20	-
Mléčný	1	4	-
Neslazený - voda	0	0	každý den

4.3 Kuchyně ZŠ Jemnice

Kuchyně Základní školy v Jemnici byla zřízena v roce 1994. Školní kuchyně je vybavena podle platných směrnic EU. Školní jídelna s kuchyní se nachází na východní straně, kde společně s ní jsou i učebny, ateliér VV, cvičná kuchyně, dřevodílna, kabinety, sociální zařízení, skladové prostory a plynová kotelna. (77)

Ve školní kuchyni je zaměstnáno celkem 6 pracovníků. Všechny kuchařky jsou pravidelně jedenkrát za rok, vždy v měsíci srpnu, proškoleny. O školení je veden zápis. Pracovníci jsou školeni v oblastech zásad osobní hygieny, provozní hygieny, správné výrobní praxe. Jsou poučeni, k čemu slouží kritický bod, jaká je činnost v kritických bodech, jakou správnou metodou jsou kritické body sledovány a ve vedení dokumentace vztahující se k dané problematice. Vedoucí kuchyně se každoročně podrobují školení základnímu, znalosti principů kritických bodů a dozor nad dodržováním opatření. (77)

Školní jídelna vaří pro žáky základní školy, pro jejich pedagogy a mimo jiné pro cizí strážníky. Cizími strážníky jsou v této základní škole myšleni bývalí zaměstnanci školy. Ve školní kuchyni se denně uvaří cca 350 jídel. Kapacita jídelny je 600 obědů.

Součástí kuchyně jsou i skladovací prostory a jídelna. (77, 15)

4.3.1 Popis provozu kuchyně

V budově základní školy je k dispozici 5 skladů (sklad suchých potravin, sklad zeleniny, sklad čisticích prostředků, mrazicí box a chladicí box). (78)

Ve skladu suchých potravin jsou suroviny uloženy při teplotě 16°C – 22°C. Teplota je stanovena tak, že vyhovuje všem skladovacím teplotám od výrobců. Ve skladu je měřena i vlhkost, která rovněž vyhovuje daným kritériím. Ve skladu jsou uloženy různé potraviny např. těstoviny, rýže, koření, kakaa, čaje, aj. Sklad je opatřen oknem, kterým proniká denní světlo, proto je opatřeno folií. (78)

Skład zeleniny, jak už svým názvem vypovídá, slouží k uchovávání čerstvé zeleniny a brambor. Teplota ve skladu dosahuje teplot v rozmezí 10°C – 15°C. (78)

Ve skladu prostředků jsou uloženy dezinfekční prostředky, které slouží k čištění a dezinfekci kuchyňských ploch, náčiní a podlah. Prostředky jsou uchovávány a skladovány v originálních obalech. Teplota i vlhkost odpovídají požadavkům na skladování čisticích prostředků. (78)

V mrazicím boxu se teplota pohybuje na hranici -18°C. Mrazicí box slouží k uchovávání syrového masa. (78)

V chladicím boxu jsou skladovány mléko, mléčné a masné výrobky, vejce a suroviny, které mají být uchovávány do teploty 4°C. (78)

4.3.2 Kuchyně

Přípravna masa je samostatná místnost. Je vybavená nerez stoly, noži a krájecími deskami. Nože a krájecí desky jsou označeny odlišnou barvou, aby nedošlo k záměně. Rovněž mycí prostředky jsou barevně označeny. Po opracování masa se vše důkladně umyje a dezinfikuje. V přípravně masa je vyčleněn stůl, který slouží k vytloukání vajec.

Další přípravnou v kuchyni je přípravna zeleniny. Tato pracovní plocha slouží k omývání a opracování syrové zeleniny.

V kuchyni je možno nalézt i přípravnu těst. V této části dochází ke zpracování těst

ať už na sladké, či slané pokrmy.

Součástí vybavení kuchyně jsou 2 myčky nádobí a 4 elektrické sporáky. U jednoho ze sporáků není funkční trouba.

V kuchyni je zavedena vzduchotechnika nad všechna pracoviště. Odvětrávání je dostatečné. Pokud je vzduchotechnika v horké dny nedostačující, je zapotřebí zvolit ještě větrání okny. Všechna okna jsou opatřena sítěmi proti hmyzu. Osvětlení bylo shledáno při kolaudaci bezpečnostním technikem a hygienou jako vyhovující.

4.3.3 Školní jídelna

Do školní jídelny je možno vstoupit dvěma vstupy. Buď vstupem z učeben základní školy, nebo z chodby do kuchyně, skladů a kanceláře vedoucí školního stravování. Jednu stranu školní jídelny tvoří výdejní okna pro strážníky, ve volném prostoru jsou umístěny stoly a židle pro strážníky.

Školní jídelna vaří i pro cizí strážníky, výdej obědů je tak časově oddělený.

4.3.4 Křížení čistého a nečistého provozu

4.3.4.1 Postup při zpracování potravin

Do školní jídelny jsou dováženy suroviny a potraviny, pro které platí pravidla křížení čistého a nečistého provozu. Potraviny jsou přinášeny do budovy vstupními dveřmi a následně dveřmi určenými pro dovoz zboží. Ze vstupní chodby se vstoupí do skladů, které slouží k uložení potravin. V provozovně jsou stanoveny cesty syrových a vařených potravin. Cesty jsou stanoveny tak, aby nedocházelo ke křížení syrových a vařených potravin. Pro transport jednotlivých druhů potravin je stanoven časový harmonogram. Maso je dováženo do 7:15 hod. A ovoce a zelenina je dovážena po 7:15

hod. Dodržováním stanoveného harmonogramu dojde k zamezení styku vařených a syrových potravin. (78)

4.3.4.2 Výdej

Výdej obědů je strážníkům poskytován v době od 11:00 do 14:00 hodin. Výjimkou je první a poslední den školního roku. V tyto dny je výdej obědů od 9:30 do 12:30 hod.

Bývalým zaměstnancům, nemocným žákům a pedagogům je umožněn odběr oběda do jídelnosičů. K tomu je ve školní jídelně vyčleněn prostor. (79)

4.3.5 Technologické postupy

Dokončená jídla jsou určena ke školnímu stravování. Pokrmy jsou podávány v jídelně, která navazuje na kuchyni.

Za teplý pokrm je považována potravina kuchyňsky upravená ke konzumaci v teplém stavu a udržována v teplém stavu po dobu uvádění do oběhu. Suroviny jsou provařeny nejméně 5 minut při teplotě 75°C po přidání poslední přísady. Pokud konečná úprava vyžaduje teplotu nižší než 70°C, neprodleně po jejím dokončení dochází k regeneraci na teplotu nejméně 60°C ve všech částech pokrmu, teplota je během výdeje měřena 2x vpichovým teploměrem a zapsána do protokolu. Výrobky jsou určeny k okamžité spotřebě po výrobě, maximálně do 4 hodin po výrobě. Po celou dobu rozvozu, přepravy a výdeje jsou výrobky uchovávány při teplotě vyšší než 60°C. Při podání jídla strážníkovi teplota dosahuje nejméně 60°C. Pokud teplota nedosahuje 60°C, dochází k regeneraci, když není možná, výrobek se zlikviduje. (80)

Do studených pokrmů se zařazují různé zeleninové, těstovinové, luštěninové, bramborové a ovocné saláty a pomazánky. Studené pokrmy jsou potraviny kuchyňsky upravené ke konzumaci za studena a uchovávány v chladu po dobu, kdy je výrobek začleněn do oběhu, po dobu přepravy a rozvozu. Zhotovené pokrmy jsou udržovány

v nepřerušném chladírenském řetězci od předchlazení surovin po expedici. Okamžitě po dohotovení se studené pokrmy zchlazují na teplotu nejvýše +8°C ve všech částech pokrmu. Studené pokrmy jsou vydávány v době výdeje obědu od 11:30 do 14:00 hod. Během této doby je potravina alespoň 2x změřena vpichovým teploměrem a teplota zapsána do protokolu. Pokud teplota neodpovídá maximálně 8°C musí dojít k regeneraci, pokud tak není možné učinit, musí dojít k likvidaci připraveného pokrmu. Datum spotřeby stanoví výrobce dle epidemiologického rizika výrobku, tedy do 24 hodin Výrobky jsou určeny k přímé spotřebě bezprostředně po výrobě. (80)

Analýza je provedena na základě obecného výrobního diagramu a neustále upřesňována denním provozem a tvorbou výrobních diagramů jídel připravovaných podle stanovených receptur. Kritické body jsou stanoveny s ohledem na provoz a na receptury. (80)

4.3.6 Sledování hodnot kritických bodů

Kuchařky ve školní jídelně pravidelně měří teplotu jídel. Teplota je měřena vpichovými teploměry při dohotovení pokrmů a při výdeji. Teplota se měří u každého jídla 3x. Naměřené teploty jsou pečlivě zapisovány do předem zhotovených protokolů. V tabulce č. 42 v Příloze č. 1 je možné zhodnotit naměřené hodnoty. (80)

4.3.7 Nakládání s odpadem

Likvidace organického a anorganického odpadu je prováděna průběžně během dne. Běžný komunální odpad je pravidelně z kuchyně odnášen do popelnic. Odvoz odpadu je zajištěn Technickými službami města Jemnice.

Odvoz organických zbytků a odpadů je dostatečně zajištěn, aby nedocházelo k jeho možnému hromadění, tlení, vnikání škodlivých členovců, hlodavců a jiných živočichů.

Použitý rostlinný olej je odvážen specializovanou firmou, se kterou má ZŠ Jemnice smlouvu.

4.3.8 Zajištění vody a kanalizace v provozu

Pitná voda je zajištěna v celém objektu. Základní škola má k dispozici vodu z veřejného vodovodu. (78)

Odvod odpadní vody ve školní kuchyni je vyhovující. Veškeré odpady jsou vybaveny mřížkou pro zachytávání nečistot. Tyto mřížky jsou pravidelně čištěny pracovníkem každý den po dokončení prací na daném pracovišti. (78)

4.3.9 Plnění spotřebního koše

Plnění spotřebního koše v Základní škole v Jemnici je možno vidět v tabulce č. 43 a 44.

Tabulka č. 43 Spotřební koš za měsíc září 2014 ZŠ Jemnice (82)

Skup. potravin MJ	Norma	Skutečnost	Rozdíl	Skut v %
Maso	412516	381600	-30916	92,51
Ryby	60550	51250	-9300	84,64
Mléko	408115	369160	-38955	90,45
Mléčné výrobky	102153	32310	-69843	31,63
Tuky volné	84798	78053	-6745	92,05
Cukry volné	89413	90806	1393	101,56
Zelenina	539705	482059	-57646	89,32

Ovoce	454265	234154	-220111	51,55
Brambory	926220	773279	-152941	83,49
Luštěniny	60550	41460	-19090	68,47
Maso rostlinné	0	0	0	---
Veje	0	0	0	---
Ostatní	0	0	0	---

Tabulka č. 44 Spotřební koš za měsíc říjen 2014 ZŠ Jemnice (82)

Skup. potravin MJ	Norma	Skutečnost	Rozdíl	Skut v %
Maso	375189	346870	-28319	92,45
Ryby	55110	24810	-30300	45,02
Mléko	370605	393020	22415	106,05
Mléčné výrobky	93129	109930	16801	118,04
Tuky volné	77052	62369	-14683	80,94
Cukry volné	81273	53210	-28063	65,47
Zelenina	490935	387136	-103799	78,86
Ovoce	412815	187544	-225271	45,43
Brambory	842190	514980	-327210	61,15
Luštěniny	55110	38350	-16760	69,59
Maso rostlinné	0	0	0	---
Veje	0	0	0	---
Ostatní	0	0	0	---

4.3.10 Pestrůst jídelních lístků

Z jakých surovin vaří ve školní kuchyni je možno vyčíst z tabulky č. Shrnutí vydávaných pokrmů za měsíc září a říjen. Pestrůst jídelních lístků je uvedena v tabulkách č. 45 až 51.

Tabulka č. 45 Shrnutí vydávaných pokrmů za měsíc září a říjen 2014 ZŠ Jemnice
(83)

Jídelní lístek ZŠ Jemnice – Polévky			
	Září - skutečnost	Říjen - skutečnost	Doporučení v měsíci
Zeleninová	11	11	preferovat (12x)
Luštěninová	3	6	3x -4x
Vývar	6	4	4umírněně
Obilné zavářky	5	2	4x

Tabulka č. 46 Shrnutí vydávaných pokrmů za měsíc září a říjen 2014 ZŠ Jemnice
(83)

Jídelní lístek ZŠ Jemnice - Hlavní jídla			
	Září - skutečnost	Říjen - skutečnost	Doporučení v měsíci
Drůbež, králík	3	5	3x
Ryby	3	2	2x
Vepřové	9	7	4x
Hovězí	1	1	5x
Bezmase, nesladké, luš.	2	3	4x
Uzeniny	3	4	max. 1

Sladké	3	2	2x
--------	---	---	----

Tabulka č. 47 Shrnutí vydávaných pokrmů za měsíc září a říjen 2014 ZŠ Jemnice
(83)

Jídelní lístek ZŠ Jemnice - Přílohy			
	Září - skutečnost	Říjen - skutečnost	Doporučení v měsíci
Brambory	7	5	5x
Bramborová kaše	1	1	2x
Těstoviny	2	4	3x
Rýže	3	4	4x
Houskové knedlíky	3	2	2x
Bramborové knedlíky	0	0	1x
Pečivo	2	1	-

Tabulka č. 48 Shrnutí vydávaných pokrmů za měsíc září a říjen 2014 ZŠ Jemnice
(83)

Jídelní lístek ZŠ Jemnice – Zelenina			
	Září - skutečnost	Říjen - skutečnost	Doporučení v měsíci
Čerstvá	8	6	8x
Tepelně opracovaná	5	6	4x

Tabulka č. 49 Shrnutí vydávaných pokrmů za měsíc září a říjen 2014 (83)

Jídelní lístek ZŠ Jemnice – Ovoce			
	Září - skutečnost	Říjen - skutečnost	Doporučení v měsíci
Čerstvé	3	5	-
Tepelně opracované	0	1	-

Tabulka č. 50 Shrnutí vydávaných pokrmů za měsíc září a říjen 2014 (83)

Jídelní lístek ZŠ Jemnice – Doplněk			
	Září - skutečnost	Říjen - skutečnost	Doporučení v měsíci
Moučník		1	-
Mléčný výrobek	1	-	-

Tabulka č. 51 Shrnutí vydávaných pokrmů za měsíc září a říjen 2014 ZŠ Jemnice
(83)

Jídelní lístek ZŠ Jemnice – Nápoje			
	Září - skutečnost	Říjen - skutečnost	Doporučení v měsíci
Čaj	Každý den	Každý den	-
Mléčný	1	1	-
Neslazený - voda	-	-	každý den

Nabídka denního menu, která je podávána ve školní jídelně v ZŠ Jemnice, je zobrazena v tabulce č. 52 až 59 v Příloze č. 1.

4.4 Kuchyně ZŠ a MŠ Kravsko

Kuchyně Základní školy v Kravsku byla zřízena v jednom ze čtyř pavilonů, které byly postaveny v roce 1965. Rekonstrukce kuchyně proběhla v minulých letech. Kuchyně s jídelnou se nachází v budově základní školy, mateřská škola je samostatná budova.

V kuchyni jsou zaměstnány 3 kuchařky a vedoucí školní jídelny, která rovněž vypomáhá při přípravě pokrmů. Kuchařky společně s vedoucí kuchyně jsou každým rokem v plné míře proškoleny z hygienického minima, bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, o požární ochraně, kritických bodech a hygienických zásadách.

Jídelna základní školy poskytuje stravování svým žákům, pedagogům, dětem v mateřské škole, ale i cizím strážníkům. Kapacita školní jídelny je 220 obědů za den.

4.4.1 Popis provozu kuchyně

Při vstupu do chodby, která vede ke skladovacím prostorům je jako první umístěn chladicí sklad. Ve skladu jsou umístěny mrazicí a chladicí zařízení. Následuje sklad suchých potravin, v němž jsou uloženy těstoviny, kořenící směsi, mouka, cukr, sůl, dětská pitíčka, cereálie aj. Při procházení chodbou se nabízí další sklad tentokrát sklad konzerv a zavařeniny, v něm jsou uloženy i prázdné sklenice od zavařenin. Ve skladu zeleniny jsou umístěny brambory na dřevěných roštích. Vedle skladu zeleniny je umístěna škrabka na brambory.

4.4.2 Kuchyně

Kuchyně školní jídelny ZŠ a MŠ Kravsko má 2 výdejní okénka a jedno sběrné. Sběrné okénko je stavebně oddělené, je vybaveno myčkou a dřezem na mytí nádobí. Následuje prostor, v němž stojí regál, ve kterém je uloženo černé nádobí, rovněž je

vybaven dřezem na černé nádobí. Prostor je stavebně oddělen. Naproti výdejním okénkům stojí elektrická smažicí pánev, varný kotel. Po boku pod okny stojí elektrická stolička, vedle ní jsou postaveny pracovní desky, které jsou odděleny (příprava těsta, čistá příprava, příprava zeleniny, porcování uvařeného masa). V kuchyni je kout k vytloukání vajec a porcování syrového masa, který je opatřen umyvadlem s mýdlem a jednorázovými papírovými utěrkami.

4.4.3 Školní jídelna

Jídelna základní školy není příliš velká, ale působí příjemným a klidným dojmem. Na zdech jídelny jsou pro strávníky vyvěšeny zajímavé informativní plakáty týkající se stravování. Jídelna je vyzdobena výrobky žáků a plakáty, které souvisí s výživou a upozorňují strávníky na zdravou a pestrou stravu. Židle a stoly jsou dřevěné snadno omyvatelné.

4.4.4 Křížení čistého a nečistého provozu

4.4.4.1 Postup při zpracování potravin

Do školní jídelny jsou dováženy suroviny tak, aby nedocházelo ke křížení čistého a nečistého provozu. Pro transport jednotlivých surovin je stanoven časový harmonogram. Maso je do kuchyně dováženo vždy v pondělí, ve středu a v pátek. Zelenina je přivážena v úterý a ve čtvrtek. Všechny suroviny jsou uloženy ve skladech jim určených. V tabulce č. 60 v Příloze č. 1 je uvedený seznam dodavatelů za období 1. 1. 2015. - 31. 1. 2015.

4.4.4.2 Výdej

Připravené pokrmy jsou v gastronádobách umístěny ve vyhřívacím pultu. Doby výdeje nikdy nepřekročí 4 hodiny od dohotovení jídla. Při výdeji kuchařky používají vhodné nástroje pro manipulaci se stravou, jako jsou různé naběračky, vidličky, lžíce, rukavice. Vydávané pokrmy musí mít minimální teplotu na talíři 60°C. (85)

Obědy jsou vydávány do jídlonosičů cizím strávníkům v době od 10:30 do 11:00 hod. Pro žáky a pedagogy je jídelna k dispozici od 11:00 do 13:30 hod. Při výdeji zajišťují dohled nad strávníky pedagogičtí pracovníci. (86)

4.4.5 Technologické postupy

Pro zavedení systému kritických bodů do školní jídelny v Základní škole v Kravsku byl sestaven tým, který se skládal z vedoucí školní jídelny, kuchařek a ředitelky školy. Tým sestavil výrobní diagramy, podle kterých se postupuje při smažení, pečení, vaření a mletí masa, drůbeže a ryb, dále při výrobě polévek, omáček a příloh. Diagramy jsou dvojího typu pro výrobu studené a teplé kuchyně. (87)

Bylo zavedeno pravidelné měření teplot 2x během výdeje. Vedoucí kuchyně 2x až 3x týdně zaznamenává teploty ve skladech do předem vytvořeného protokolu a dále vede záznamy o otevření, balení uložení polotovarů a rozpracovaných pokrmů. (87)

Školní jídelna má vypracovaný Organizační řád školy – Řád HACCP, ve kterém jsou uvedeny diagramy, stanoveny kritické body a vypracovaná nápravná opatření. (87)

4.4.6 Sledování hodnot kritických bodů

Za kritický bod byl ve školní jídelně označen technologický úsek, postup nebo operace při výrobě, rozvozu, přepravě a uvádění jídel do oběhu. (88)

V kuchyni byly stanoveny tři kontrolní body. První kontrolní bod je zaměřen na

kontrolu skladování surovin ve skladovacích prostorách, které má kuchyně k dispozici. Je sledován minimálně jednou týdně. Druhý kontrolní bod byl zaměřen na kontrolu teplot pokrmů před výdejem pro rozvoz teplých pokrmů do MŠ a během výdeje obědů v základní škole. Kontrola teplot je prováděna i před výdejem v MŠ. Teploty jsou zapisovány 2x během výdeje. Třetí kontrolní bod je sledování značení polotovarů a rozpracovaných pokrmů a otevření balených surovin. Ke sledování dochází vždy, když se činnost provádí. Kritické kontrolní body jsou stanoveny na nejrizikovějších místech celého procesu přípravy pokrmů. Frekvence sledování je dostačující k zajištění a udržení sledovaných znaků ve stanovených mezích v platné legislativě. (88)

Z tabulky č. 61 v Příloze č. 1 vyplývá sledování a zapisování kritických bodů v ZŠ a MŠ Kravsko.

Vedoucí školní jídelny ZŠ a MŠ Kravsko pravidelně několikrát v týdnu zaznamenává do předem vypracovaného protokolu teploty v jednotlivých skladech. Zaznamenává rovněž otevřená balení a uložení polotovarů a rozpracovaných pokrmů. Záznam teplot udává tabulka č. 62 v Příloze č. 1. Záznam o otevření balení, uložení polotovarů a rozpracovaných pokrmů udává tabulka č. 63 v Příloze č. 1.

4.4.7 Nakládání s odpadem

Likvidaci běžného odpadu provádí kuchařky během dne, několikrát. Je podle potřeby z kuchyně odnášen do plastových kontejnerů. Odvoz odpadu je zajištěn Technickými službami Znojmo.

Odvoz organických zbytků je zajištěn. Tudíž nehrozí žádné jeho hromadění v prostorách kuchyně.

4.4.8 Zajištění vody a kanalizace v provozu

Pitná voda je zajištěna v celém objektu. Škola je zásobovaná pitnou vodou z veřejného vodovodu. ZŠ a MŠ Kravsko je napojena na kanalizační síť v obci.

4.4.9 Plnění spotřebního koše

Plnění spotřebního koše v ZŠ a MŠ Kravsko je uvedeno v tabulkách č. 64 a 65.

Tabulka č. 64 Spotřební koš za měsíc září 2014 ZŠ a MŠ Kravsko (92)

Skup. potravin MJ	Norma	Skutečnost	Rozdíl	Skut v %
Maso	213175	213444	269	100,13
Ryby	32975	45028	12053	136,55
Mléko	390890	245500	-145390	62,81
Mléčné výrobky	66692	45407	-21258	68,08
Tuky volné	47494	48421	927	101,95
Cukry volné	51629	22305	-29324	43,20
Zelenina	308065	267920	-40145	86,97
Ovoce	268795	163960	-104835	61,00
Brambory	451470	387800	-63670	85,90
Luštěniny	32975	28900	-4075	87,64
Maso rostlinné	0	0	0	- - -
Vejsce	0	0	0	- - -
Ostatní	0	0	0	- - -

Tabulka č. 65 Spotřební koš za měsíc říjen 2014 ZŠ a MŠ Kravsko (92)

Skup. potravin MJ	Norma	Skutečnost	Rozdíl	Skut v %
Maso	206235	196729	-9506	95,39
Ryby	3125	41550	9725	130,56
Mléko	363965	269000	-94965	73,91
Mléčné výrobky	63446	43497	-19949	68,56
Tuky volné	45681	49365	3684	108,06
Cukry volné	49666	25141	-24525	50,62
Zelenina	295783	223645	-72138	75,61
Ovoce	257171	170810	-86361	66,42
Brambory	438726	213100	-125626	71,37
Luštěniny	31825	23571	-8254	74,06
Maso rostlinné	0	0	0	- - -
Vejece	0	0	0	- - -
Ostatní	0	0	0	- - -

4.4.10 Pestrost jídelních lístků

Skladba jídelních lístků Základní školy Kravsko je podobně za měsíce září a říjen 2014 znázorněna v tabulce č. 66 až 72. Pestrost jídelních lístků je uvedena v tabulce č. 73 až 81 v Příloze č. 1.

Tabulka č. 66 Shrnutí vydávaných pokrmů za měsíc září a říjen 2014 ZŠ a MŠ
Kravsko (93)

Jídelní lístek ZŠ a MŠ Kravsko – Polévky			
	Září - skutečnost	Říjen - skutečnost	Doporučení v měsíci
Zeleninová	9	10	preferovat (12x)
Luštěninová	3	1	3x -4x
Vývar	10	7	4umírněně
Obilné zavářky	3	2	4x

Tabulka č. 67 Shrnutí vydávaných pokrmů za měsíc září a říjen 2014 ZŠ a MŠ
Kravsko (93)

Jídelní lístek ZŠ a MŠ Kravsko - Hlavní jídla			
	Září - skutečnost	Říjen - skutečnost	Doporučení v měsíci
Drůbež, králík	5	5	3x
Ryby	2	2	2x
Vepřové	8	6	4x
Hovězí	2	3	5x
Bezmase, nesladké, luš.	2	2	4x
Uzeniny	2	1	max. 1
Sladké	2	1	2x

Tabulka č. 68 Shrnutí vydávaných pokrmů za měsíc září a říjen 2014 ZŠ a MŠ
Kravsko (93)

Jídelní lístek ZŠ a MŠ Kravsko - Přílohy			
	Září - skutečnost	Říjen - skutečnost	Doporučení v měsíci
Brambory	5	5	5x
Bramborová kaše	2	2	2x
Těstoviny	3	6	3x
Rýže	5	3	4x
Houskové knedlíky	1	2	2x
Bramborové knedlíky	1	1	1x
Pečivo	3	1	-

Tabulka č. 69 Shrnutí vydávaných pokrmů za měsíc září a říjen 2014 ZŠ a MŠ
Kravsko v

Jídelní lístek ZŠ a MŠ Kravsko - Zelenina			
	Září - skutečnost	Říjen - skutečnost	Doporučení v měsíci
Čerstvá	5	3	8x
Tepelně opracovaná	8	6	4x

Tabulka č. 70 Shrnutí vydávaných pokrmů za měsíc září a říjen 2014 ZŠ a MŠ
Kravsko (93)

Jídelní lístek ZŠ a MŠ Kravsko - Ovoce			
	Září - skutečnost	Říjen - skutečnost	Doporučení v měsíci
Čerstvé	8	2	-

Tepelně opracované	1	1	-
--------------------	---	---	---

Tabulka č. 71 Shrnutí vydávaných pokrmů za měsíc září a říjen 2014 (93)

Jídelní lístek ZŠ a MŠ Kravsko - Doplněk			
	Září - skutečnost	Říjen - skutečnost	Doporučení v měsíci
Moučník	0	2	-
Mléčný výrobek	0	1	-

Tabulka č. 72 Shrnutí vydávaných pokrmů za měsíc září a říjen 2014 (93)

Jídelní lístek ZŠ a MŠ Kravsko - Nápoje			
	Září - skutečnost	Říjen - skutečnost	Doporučení v měsíci
Čaj	14	11	-
Mléčný	2	1	-
Neslazený - voda	0	0	každý den

4.5 Kuchyně ZŠ a MŠ Pražská Znojmo

Kuchyně Základní a mateřské školy Pražská Znojmo se řídí podle zákona č. 561/2004 Sb., Školský zákon, vyhláškou č. 107/2005 Sb., o školním stravování ve znění pozdějších předpisů, vyhláškou č. 602/2006 Sb. a nařízením EU č. 852/2004 o hygienických požadavcích na stravovací služby.

Ve školní jídelně pracuje celkem 5 zaměstnanců, 4 kuchařky a vedoucí stravování. Školní jídelna se nachází v přízemí v budově základní školy. V jídelně se vaří pro strážníky ze základní i mateřské školy, ale také pro cizí strážníky. Všichni pracovníci kuchyně jsou každoročně proškoleny ve všech oblastech souvisejících se školním

stravováním. Denně se ve školní jídelně uvaří 560 porcí pokrmů. Kapacita školní jídelny 1050.

Kuchařky pro své žáky a pedagogy připravují i svačiny, které si je možno zakoupit během dopoledního vyučování. Na obědy žáci chodí v doprovodu učitele nebo sami a dohlíží na ně pedagogický pracovník.

4.5.1 Popis provozu kuchyně

ZŠ a MŠ Znojmo má stavebně dobře řešené a oddělené sklady. První je chladicí sklad, ve kterém stojí dvě lednice na mléčné výrobky a zeleninu, v jednom mrazicím zařízení je zamražené maso a ve druhém mražená zelenina. Vedle chladicího skladu je stavebně oddělený uzavíratelný mrazicí box. Následuje sklad suchých potravin, ve kterém jsou uloženy sirupy, luštěniny, těstoviny, čaje, kakao aj. potraviny. Sklad je opatřen teploměrem a vlhkoměrem. Dalším skladem je sklad na zavařeniny, v němž jsou uchovávány sterilované zelí, okurky a jiná zelenina a různé kompoty. Ve skladu zeleniny byly uloženy brambory a cibule na dřevěných roštích. V prostorách mezi sklady stojí nová nerezová škrabka brambor.

4.5.2 Kuchyně

Při vstupu do kuchyně stojí po levé straně šlehač. Nechybí zde plochy určené ke zpracování zeleniny. V kuchyni je vystavěn kout k mytí nádobí, stavebně je oddělena úklidová místnost. Další stavební řešení je regál k ukládání černého nádobí. Vedle stojí lednice, do které se ukládají vyhotovené saláty podávané k obědům. Kuchyně je uprostřed stavebně oddělena příčkou. Uprostřed kuchyně stojí pracovní desky, které jsou odděleny, každá pracovní deska slouží k určité činnosti. V kuchyni je postaven kout k přípravě svačin. Z druhé strany jsou umístěny sporáky, elektrické pánve, kotle, fritézy,

konvektomat. Kuchyně má oddělenou přípravnu syrového masa a vytloukání vajec. V přípravně je postavena lednice, v níž jsou uložena vejce.

4.5.3 Školní jídelna

Školní jídelna je prostorná a tematicky vymalovaná. Nad výdejními okny je znázorněna zelenina a ovoce, ryby i postava kuchaře. U výdejního okénka stojí ohřívací vany s polévkou. Děti si sami nalévají polévku do přichystaných misek. Vedle stojí várnice s čajem. Mezi sběrným a výdejním okénkem je na stole postaven výrobník sody a ochucených limonád. V jídelně jsou dřevěné stoly a židle.

4.5.4 Křížení čistého a nečistého provozu

4.5.4.1 Postup zpracování potravin

Do školní jídelny jsou dováženy suroviny potřebné k přípravě jídel tak, aby nedocházelo ke křížení čistého a nečistého provozu. Potraviny jsou do jídelny donášeny zvláštním vchodem, který je určen pro zásobování. V provozovně kuchyně jsou stanoveny úseky a cesty syrových a vařených potravin, aby nedocházelo ke křížení. Vedoucí školní jídelny nakupuje suroviny od spolehlivých smluvních dodavatelů, při příjmu zboží dbá na kvalitu, provede smyslové hodnocení potravin (barva, čerstvost, tvar, pach), překontroluje neporušenost obalů, ověří si lhůtu spotřeby (datum, minimální trvanlivost, datum spotřeby).(94)

Potraviny jsou uchovávány ve skladech za určitých podmínek (teplota, vlhkost, proudění vzduchu). Školní jídelna využívá FIFO metodu, to znamená, že má minimální zásoby, obrátkovost zásob, provádí vizuální kontroly skladů, dodržuje zásady neslučitelnosti některých potravin, oddělené skladování různých druhů potravin. (94)

Při přesouvání potravin ze skladu na provozovnu jsou použity vhodné manipulační

nádoby a suroviny jsou přesouvány podle slučitelnosti. Před otevřením suroviny v kuchyni překontroluje obal pracovník kuchyně vizuálně. (94)

Zpracovávání masa, vajec a zeleniny je prováděno v jednotlivých oddělených částech kuchyně. Je použito náčiní, které slouží jen ke zpracování dané suroviny. Jsou nakupována pouze tržní vejce a dochází k okamžité likvidaci zbytků. (94)

Seznam dodavatelů v jídelně ZŠ a MŠ Pražská Znojmo je uveden v tabulce č. 82 v Příloze č. 1.

4.5.4.2 Výdej

Svačinky pro žáky a zaměstnance školy jsou vydávány od 9:40 do 10:00 hod. Obědy se vydávají od 11:45 do 13:55 hod. pro strážníky základní školy. Cizí strážníci si mohou oběd vyzvednout v jídelnách nebo jej konzumovat přímo v jídelně v době od 11:00 do 11:20 hod. (95)

4.5.5 Technologické postupy

Teplé pokrmy jsou výrobky připravené ze surovin, které jsou kuchyňsky upravené a určité ke konzumaci v teplém stavu a udržované v teplém stavu po celou dobu výdeje. Doba spotřeby teplého pokrmu je do 4 hodin po dokončení tepelné úpravy při zachování teplotního řetězce. Po dobu výdeje teplých pokrmů musí být zachována jejich teplota nejméně 65°C. (94)

Studené pokrmy jsou výrobky připravované z vychlazených nebo tepelně opracovaných a následně vychlazených potravin a polotovarů, které jsou určité ke konzumaci v chladném stavu a jsou v něm také po celou dobu udržovány a uváděny do oběhu. Výrobky jsou určité k přímé spotřebě bezprostředně po výrobě ve školní jídelně. (94)

Mezi saláty řadíme výrobky připravované z vychlazených nebo tepelně

opracovaných a následně vychlazených potravin a polotovarů, jenž jsou určeny ke konzumaci v chladném stavu a udržované v chladném stavu po celou dobu uvádění do oběhu. Saláty musí mít po dobu výdeje teplotu 8°C. (94)

Nápoje jsou připravovány z převařené pitné vody nebo mléka dle stanovených receptur. Nápoje jsou součástí pokrmu a strážníkům k dispozici. (94)

4.5.6 Sledování hodnot kritických bodů

Kuchařky ve školní jídelně ZŠ a MŠ Pražská Znojmo pravidelně měří teplotu podávaných jídel. Teplota je měřena vpichovými teploměry v době výdeje obědů. Teplota je měřena u každého jídla celkem 3x. Naměřené teploty jsou zapisovány do předem vyhotovených protokolů. Kuchařky při výdeji měří teplotu v gastronádobách a pak i na talíři.

Tabulka č. 83 v Příloze č. 1 ukazuje, kdy pracovníci kuchyně sledují a zapisují kritické body.

4.5.7 Nakládání s odpadem

Z kuchyně ZŠ a MŠ Pražská Znojmo se odpad odváží 3x za den. Odpad je v kontejnerech vždy jednou za týden odvážen ve středu, v případě nutnosti je odpad odvezen ihned po telefonické domluvě.

4.5.8 Zajištění vody a kanalizace v provozu

Pitná voda je zajištěna v celém objektu. Základní škola má k dispozici pitnou vodu z veřejného vodovodu města Znojma. (94)

Odpadní vody jsou svedeny do kanalizační sítě města.

4.5.9 Plnění spotřebního koše

Plnění spotřebního koše v ZŠ a MŠ Pražská je možno vidět v tabulkách č. 84 a 85.

Tabulka č. 84 Spotřební koš za měsíc září 2014 ZŠ a MŠ Pražská Znojmo (97)

Skup. potravin MJ	Norma	Skutečnost	Rozdíl	Skut v %
Maso	474428	409025	-65400	86,21
Ryby	70350	77600	7250	110,31
Mléko	455340	292900	-162440	64,33
Mléčné výrobky	122727	109816	-12911	89,48
Tuky volné	96287	59808	-36479	62,11
Cukry volné	102414	73240	-29174	71,51
Zelenina	620780	656736	35956	105,79
Ovoce	516610	327085	-189525	63,31
Brambory	1062500	779848	-282652	73,40
Luštěniny	70350	58760	-11590	83,53
Maso rostlinné	0	0	0	---
Vejsce	0	0	0	---
Ostatní	0	0	0	---

Tabulka č. 85 Spotřební koš za měsíc říjen 2014 ZŠ a MŠ Pražská Znojmo (97)

Skup. potravin MJ	Norma	Skutečnost	Rozdíl	Skut v %
Maso	453263	450736	-2527	99,44
Ryby	67210	77180	9970	114,83
Mléko	435520	409700	-25820	94,07

Mléčné výrobky	117073	152756	35683	130,48
Tuky volné	91981	59500	-32481	64,69
Cukry volné	97780	58370	-39410	59,70
Zelenina	593240	510733	-82507	86,09
Ovoce	593240	451414	-42096	91,47
Brambory	493510	907407	-107523	89,41
Luštěniny	1014930	59500	-7710	88,53
Maso rostlinné	67210	0	0	---
Večce	0	0	0	---
Ostatní	0	0	0	---

4.5.10 Pestrost jídelních lístků

Z jakých surovin vaří ve školní jídelně je možno vyčíst z tabulky č. 86 až 91. Shrnutí vydávaných pokrmů za měsíc září a říjen 2014. Pestrost jídelních lístků je uvedena v tabulkách č. 92 až 99 v Příloze č. 1.

Tabulka č. 86 Shrnutí vydávaných pokrmů za měsíc září a říjen 2014 ZŠ a MŠ
Pražská Znojmo (98)

Jídelní lístek ZŠ a MŠ Pražská Znojmo - Polévky			
	Září - skutečnost	Říjen - skutečnost	Doporučení - v měsíci
Zeleninová	15	15	preferovat (12x)
Luštěninová	4	2	3x -4x
Vývar	4	5	4umírněně
Obilné zavářky	3	6	4x

Tabulka č. 87 Shrnutí vydávaných pokrmů za měsíc září a říjen 2014 ZŠ a MŠ
Pražská Znojmo (98)

Jídelní lístek ZŠ a MŠ Pražská Znojmo - Hlavní jídla			
	Září - skutečnost	Říjen - skutečnost	Doporučení v měsíci
Drůbež, králík	4	5	3x
Ryby	2	2	2x
Vepřové	6	6	4x
Hovězí	3	4	5x
Bezmase, nesladké, luštěniny	3	4	4x
Uzeniny	1	1	max. 1
Sladké	2	2	2x

Tabulka č. 88 Shrnutí vydávaných pokrmů za měsíc září a říjen 2014 ZŠ a MŠ
Pražská Znojmo (98)

Jídelní lístek ZŠ a MŠ Pražská Znojmo - Přílohy			
	Září - skutečnost	Říjen - skutečnost	Doporučení v měsíci
Brambory	4	6	5x
Bramborová kaše	3	4	2x
Těstoviny	4	1	3x
Rýže	3	5	4x
Houskové knedlíky	1	2	2x
Bramborové knedlíky	1	0	1x

Pečivo	2	1	-
--------	---	---	---

Tabulka č. 88 Shrnutí vydávaných pokrmů za měsíc září a říjen 2014 ZŠ a MŠ
Pražská Znojmo (98)

Jídelní lístek ZŠ a MŠ Pražská Znojmo- Zelenina			
	Září - skutečnost	Říjen - skutečnost	Doporučení v měsíci
Čerstvá	5	4	8x
Tepelně opracovaná	6	4	4x

Tabulka č. 89 Shrnutí vydávaných pokrmů za měsíc září a říjen 2014 ZŠ a MŠ
Pražská Znojmo (98)

Jídelní lístek ZŠ a MŠ Pražská Znojmo- Ovoce			
	Září - skutečnost	Říjen - skutečnost	Doporučení v měsíci
Čerstvé	6	4	-
Tepelně opracované - kompot	1	3	-

Tabulka č. 90 Shrnutí vydávaných pokrmů za měsíc září a říjen 2014 ZŠ a MŠ
Pražská Znojmo (98)

Jídelní lístek ZŠ a MŠ Pražská Znojmo - Doplněk			
	Září - skutečnost	Říjen - skutečnost	Doporučení v měsíci
Moučník	0	0	-
Mléčný výrobek	2	1	-

Tabulka č. 91 Shrnutí vydávaných pokrmů za měsíc září a říjen 2014 ZŠ a MŠ
Pražská Znojmo (98)

Jídelní lístek ZŠ a MŠ Pražská Znojmo - Nápoje			
	Září - skutečnost	Říjen - skutečnost	Doporučení v měsíci
Čaj	13	17	-
Mléčný	7	11	-
Neslazený - voda	8	4	každý den

4.6 Vyhodnocení dotazníkového šetření – vedoucí školních jídelen

Dotazníky byly rozdány všem vedoucím školních jídelen. Celkový počet respondentů je tedy pět. Otázky byly kladeny uzavřené, otevřené i doplňovací. Respondenti vyplnili všechny.

Tabulka č. 100 Využití polotovarů ve školní jídelně

Název školy	Ano – Ne	Jaké
ZŠ a MŠ Budkov	Ano	Bujóny, rybí prsty
ZŠ Jemnice	Ano	Bramborové knedlíky, pizza, rybí filé obalované, povidlové tašky
ZŠ a MŠ Jevišovice	Ano	Bramborové knedlíky
ZŠ a MŠ Kravsko	Ano	Bramborové knedlíky, vývar, předsmažené ryby
ZŠ a MŠ Pražská Znojmo	Ano	Bramborové knedlíky, bujóny a vývary na dochucení

Z tabulky č. 100 vyplývá, že všechny školní jídelny k přípravě pokrmů používají

polotovary. Nejméně polotovarů používá jídelna ZŠ a MŠ Jevišovice.

Tabulka č. 101 Dovoz surovin do školní jídelny

Název školy	Surovina					
	Maso	Zelenina	Ovoce	Brambory	Vejce	Mléčné výrobky
ZŠ a MŠ Budkov	3x za týden	4x za týden	4x za týden	1x za měsíc	1x za týden	3x za týden
ZŠ Jemnice	5x za týden	2x za týden	1-2x za týden	1x za měsíc	1x za dva týdny	2x za měsíc
ZŠ a MŠ Jevišovice	3x za týden (dle potřeby)	2x za týden	2 za týden	2x do měsíce	1x za týden	1x za týden
ZŠ a MŠ Kravsko	3x za týden	2x za týden	2x za týden	1x čtvrtletně	2x za týden	2x za týden
ZŠ a MŠ Pražská Znojmo	3x za týden	3 – 4x za týden	1 – 2x za týden	2x za týden	1x za týden	3x za týden

Tabulka č. 101 je věnována zásobování školních jídelen. Do většiny provozů je maso dováženo třikrát za týden. Každodenní zásobování masem má školní jídelna Jemnici. Zelenina je dovážena dvakrát za týden do jídelen ZŠ a MŠ Jevišovice, ZŠ a MŠ Kravsko a do ZŠ Jemnice. V ZŠ a MŠ Budkov je zelenina dovážena čtyřikrát týdně a v ZŠ a MŠ Pražská Znojmo třikrát až čtyřikrát týdně podle potřeby. Průměrně je dováženo ovoce do školních jídelen dvakrát týdně. Výjimku tvoří jídelna ZŠ a MŠ Budkov, do které je ovoce dováženo čtyřikrát týdně. V kuchyni ZŠ a MŠ Budkov a ZŠ Jemnice vaří z brambor, které jsou dováženy jedenkrát za měsíc, dvakrát do měsíce je přiváží do kuchyně ZŠ a MŠ Jevišovice, dvakrát za týden brambory dodávají do kuchyně ZŠ a MŠ Pražská Znojmo. Jednou za tři měsíce jsou dováženy do jídelny v ZŠ

a MŠ Kravsko. Zásobování vejci probíhá v ZŠ a MŠ Budkov jedenkrát za týden stejně jako v ZŠ a MŠ Jevišovice a ZŠ a MŠ Pražská Znojmo. Dvakrát za týden jsou vejci zásobováni v ZŠ a MŠ Kravsko a jedenkrát za dva týdny v ZŠ Jemnice. Zásobování mléčnými výrobky je rovněž různé. Pohybuje se od jedné až po tři závázky. Dvakrát do měsíce dováží mléčné výrobky v ZŠ Jemnice, jedenkrát za týden v ZŠ a MŠ Jevišovice, dvakrát za týden v ZŠ a MŠ Kravsko a třikrát za týden v ZŠ a MŠ Budkov a ZŠ a MŠ Pražská Znojmo.

Tabulka č. 102 Původ surovin

Název školy	Výrobci z okolí	Potraviny českých výrobců	Potraviny ze zahraničí
ZŠ a MŠ Budkov	Ano	Ano	Ano – Holandsko, Belgie, Německo
ZŠ Jemnice	Ano	Ano	Ne
ZŠ a MŠ Jevišovice	Ano	Ano	Ne
ZŠ a MŠ Kravsko	Ne	Ano	Ano
ZŠ a MŠ Pražská Znojmo	Ano	Ano	Ne

Z tabulky č. 102 je patrné, že kromě školní jídelny ZŠ a MŠ Kravsko dováží suroviny od výrobců z okolí. ZŠ a MŠ Pražská Znojmo dováží suroviny výhradně od výrobců z okolí. Všechny jídelny mají potraviny českých výrobců. Potraviny ze zahraničí zpracovává ZŠ a MŠ Budkov. ZŠ a MŠ Kravsko nspecifikovala země původu potravin.

Tabulka č. 103 Upřednostňování jednotlivých kritérií při nákupu surovin

Název školy	Jen kvalita	Jen cena	Obojí srovnání kvality a ceny
ZŠ a MŠ Budkov	Ne	Ne	Ano

ZŠ Jemnice	Ne	Ne	Ano
ZŠ a MŠ Jevišovice	Ne	Ne	Ano
ZŠ a MŠ Kravsko	Ne	Ne	Ano
ZŠ a MŠ Pražská Znojmo	Ne	Ne	Ano

Tabulka č. 103 informuje, že vedoucí vybraných školních jídelen se snaží najít kompromis mezi cenou a kvalitou potravin.

Tabulka č. 104 Frekvence sledování teplot při přípravě a výdeji pokrmů

Název školy	Příprava pokrmů	Teplota °C	Výdej pokrmů	Teplota °C
ZŠ a MŠ Budkov	Ano	75	Ano	65
ZŠ Jemnice	Ano	75	Ano	60
ZŠ a MŠ Jevišovice	Ano – denně každé jídlo	75 – 5 minut nejméně v jádře	Ano – 3x denně	Minimálně 60
ZŠ a MŠ Kravsko	Ano - 5x	Nezodpovězeno	Ano – 5x	Nad 60
ZŠ a MŠ Pražská Znojmo	Ano – 5x	Nezodpovězeno	Ano – 5x	65

Tabulka č. 104 se zaměřila na sledování teplot během přípravy a výdeje jídla. Ve všech školních jídelnách jsou teploty měřeny během obou procesů. Jídlo vydávané na talíři dosahuje vždy teploty vyšší jak 60 °C. Tato teplota odpovídá výše zmíněným předpisům. V ZŠ a MŠ Budkov se sledují teploty při dovozu každé suroviny namátkově. Při výdeji do várnic se měří všechny pokrmy, jako polévky, maso, přílohy, omáčky, a zapékané pokrmy. Polévky dosahují teplot podle hustoty 78 – 90°C, omáčky 85 – 90°C. Teplota příloh se na teplotách 65 – 74°C udržuje hůře. Teplota masa se pohybuje v rozmezí teplot 80 – 92°C. Záměrně jsou jídla více prohřátá. Pokrmy jsou po převazu do MŠ znovu měřeny. Díky opětovnému prohřátí v MŠ vyhovují výdejní

teplotě. Kdyby teplota klesla, muselo by se přistoupit k procesu tepelné regenerace. Měří a zapisuje se také tepelná úprava vajec. Obvykle se vejce natvrdo vaří po dobu 10 minut při teplotě 91 – 94°C. Dobu varu si budkovské kuchařky prodloužily na 15 – 20 minut.

Tabulka č. 105 Frekvence sledování teplot ve skladech

Název školy	Teploty ve skladech	Teplota °C	Teploty v chladicích zařazeních	Teplota °C
ZŠ a MŠ Budkov	Ano – každý den	Suchá sklad potravin 15, vlhkost 60% Sklad zeleniny 13	Ano – každý den	Vejce – 10 maso 3 - +4 mléčné výrobky 8 mrazák -28 mrazák -32
ZŠ Jemnice	Ano	Sklad brambor 8 Vejce 12	Ano	Maso chlazené 4 Mrazák -18 Lednice mléko 8
ZŠ a MŠ Jevišovice	Nezodpovězeno	Nezodpovězeno	Ano	Mrazáky -18 chladničky do 5 mléčné výrobky do 8
ZŠ a MŠ Kravsko	Ano – 2x za týden	Sklad potravin 18	Ano	Lednice na maso 4 lednice mléčné výrobky 8 mrazák -18 lednice vejce 5
ZŠ a MŠ Pražská Znojmo	Ano 1x za týden	Nezodpovězeno	Ano	Lednice 4 box na maso 2

Tabulka č. 105 vypovídá o frekvenci měření teplot ve skladech. Vedoucí školních jídelen pravidelně tyto teploty přeměřují a zapisují. Každý sklad a mrazicí nebo chladicí zařízení je opatřeno teploměrem.

Tabulka č. 106 Vejce jsou uložena v samostatném chladicím zařízení

Název školy	Ano	Ne
ZŠ a MŠ Budkov	Ano	
ZŠ Jemnice	Ano	
ZŠ a MŠ Jevišovice		Ne – s masem
ZŠ a MŠ Kravsko	Ano	
ZŠ a MŠ Pražská Znojmo	Ano	

Tabulka č. 106 znázorňuje ukládání vajec v chladicím zařízení. Všechny popisované školy mají vejce zvlášť v lednici. Kuchyně ZŠ a MŠ Jevišovice zvláštní lednicí pro skladování vajec nedisponuje. Vejce jsou uložena v lednici společně s masem. Názory různých krajských hygieniků se na tento způsob skladování vajec liší.

Tabulka č. 107 Vytváření stravovacích programů pro strážníky

Název školy	Ano (jaké)	Ne
ZŠ a MŠ Budkov	Ano – dny cizí kuchyně, možnost sestavit si vlastní menu, soutěž v pojídání zeleniny, soutěž o nejlepšího strážníka, skokana roku	
ZŠ Jemnice		Ne
ZŠ a MŠ Jevišovice	Ano – zdravé stravování, možnost sestavit si vlastní	

	menu	
ZŠ a MŠ Kravsko		Ne
ZŠ a MŠ Pražská Znojmo	Ano (k narozeninám)	

Tabulka č. 107 vykazuje, jak se starají vedoucí školních jídelen o své strážníky. V ZŠ a MŠ Budkov svým strážníkům dopřávají spoustu aktivit během stravování. Strážníci dostávají možnost sestavit si vlastní menu na celý týden. Každý den hlasovali pro jednu ze tří polévek, jeden ze tří hlavních chodů a doplňků. Z vítězných pokrmů byl sestaven jídelní lístek na celý následující týden. Kuchařky pořádají dny zahraniční kuchyně např. francouzskou, italskou, aj. V měsíci květnu byla pro strážníky vyhlášena soutěž „Květen má zelenou“, kde se malí strážníci utkali mezi sebou v každodenním požívání zeleniny a zeleninových příloh. Za snědení veškeré zeleniny na talíři nebo v misce dostali speciální samolepku, kterou si nalepili ke svému jménu na jmenný seznam všech strážníků. Největší jedlík zeleniny byl odměněn věcnou cenou. Po celý školní rok kuchařky pečlivě sledovaly nejlepší tři strážníky základní školy, byli odměněni na konci školního roku věcnými cenami. Letos poprvé vedoucí kuchyně udělila cenu i skokanovi roku za nejlepší pokrok v konzumaci jídel, která produkuje školní kuchyně. Věcné ceny po dohodě s vedoucí kuchyně podle zájmů dětí zakoupil ředitel školy ZŠ a MŠ Budkov. V loňském školním roce se žáci se svými učiteli rozhodli jet na školní výlet do ZŠ a MŠ Budkov, přespávat ve třídě a stravovat se celodenně ve školní jídelně. Kuchařky tudíž připravovaly snídaně, svačiny, obědy, přesnídávky a večeře. Pokud děti odjížděly na celodenní výlet, volily potraviny vhodné k cestování.

Jídelna v ZŠ a MŠ Jevišovicích na konci roku umožní dětem, aby si zvolily jídla dle své chuti. Zvolená jídla přizpůsobí možnostem školní kuchyně a spokojenosti strážníků.

Vedoucí kuchyně v ZŠ a MŠ Pražská Znojmo vaří strážníkům jídla na přání k narozeninám. Je samozřejmostí, že se tak neděje všem, ale pokud ji požádá žák, že by

si přál k narozeninám jídlo, které se v průběhu roku ve školní jídelně vaří, je mu přání v nejbližší době splněno.

Jídelny v ZŠ Jemnice a v ZŠ a MŠ Kravsko nevytváří žádná zpestření pro své strávnicky.

Tabulka č. 108 Jídla na přání

Název školy	Ano (jaké)	Ne
ZŠ a MŠ Budkov	Ano (volba vlastního menu, pizza, palačinky)	
ZŠ Jemnice		Ne
ZŠ a MŠ Jevišovice	Ano (pizza, langoše, hranolky do trouby, 2x za rok smažený sýr)	
ZŠ a MŠ Kravsko		Ne
ZŠ a MŠ Pražská Znojmo	Ano (rajská omáčka, špagety, kuře na paprice, špenát)	

Tabulka č. 108 informuje o jídelnách, kde mají strávnicky možnost zvolit si jídla, která by si přáli uvařit. Není tomu tak v jídelně ZŠ Jemnice a ZŠ a MŠ Kravsko.

Tabulka č. 109 Frekvence doplňků

Název školy	Frekvence
ZŠ a MŠ Budkov	3x -4x za týden
ZŠ Jemnice	2x – 3x za týden
ZŠ a MŠ Jevišovice	Každý den
ZŠ a MŠ Kravsko	3x – 4x za týden
ZŠ a MŠ Pražská Znojmo	3x – 4x za týden (ovoce 1x týdně, salát nebo obloha zeleninová 2x týdně, müsli tyčinka 1x za měsíc)

Tabulka č. 109 přehledně ukazuje frekvenci doplňků pro strávničky k hlavním jídlům. Doplněk třikrát až čtyřikrát za týden podává jídelna ZŠ a MŠ Budkov, ZŠ a MŠ Kravsko, ZŠ a MŠ Pražská Znojmo. Dvakrát až třikrát za týden je doplněk připraven pro strávničky v jídelně ZŠ Jemnice. Každý den doplněk dostanou v jídelně ZŠ a MŠ Jevišovice.

Tabulka č. 110 Nápoje podávané ve školní jídelně

Název školy	Druhy nápojů
ZŠ a MŠ Budkov	Čaj ovocný, bylinkový, bílá káva, ovocné šťávy, džus, kakao, Granko, mléko, ovocné mléko
ZŠ Jemnice	Voda, mléko, čaj, kakao, bílá káva, ochucené mléko, sirup
ZŠ a MŠ Jevišovice	Bylinné čaje, mléko, ovocné mléko, kakao, kapučíno
ZŠ a MŠ Kravsko	Čaj, sirup, džus, mléko
ZŠ a MŠ Pražská Znojmo	Různé druhy čajů, mléko, voda, mošt, sirup, džus

Tabulka č. 110 prezentuje pestrou škálu nápojů podávaných ve všech školních jídelnách. Ve všech jídelnách se nejčastěji k pokrmům podává čaj. Naopak v nejmenší míře je nabízeno mléko a mléčné nápoje. Pouze v ZŠ a MŠ Pražská Znojmo je někdy jako hlavní nápoj podávaná pramenitá voda.

Tabulka č. 111 Možnost strávniček si přidat oběd

Název školy	Možnost přidání
ZŠ a MŠ Budkov	Polévka + celý hlavní chod

ZŠ Jemnice	Polévka + příloha z hlavního chodu
ZŠ a MŠ Jevišovice	Polévka + celý hlavní chod
ZŠ a MŠ Kravsko	Polévka + hlavní chod bez masa
ZŠ a MŠ Pražská Znojmo	Polévka + hlavní chod bez masa

Tabulka č. 111 jednoduše ukazuje možnost přidání si během oběda. V každé školní jídelně mají strávníci možnost si přidat polévku. Celý hlavní chod si mohou přidat v ZŠ a MŠ Budkov a ZŠ a MŠ Jevišovice. Hlavní chod bez masa přidávají kuchařky v ZŠ a MŠ Kravsko a ZŠ a MŠ Pražská Znojmo. Pouze přílohu k hlavnímu chodu přidávají v ZŠ Jemnice.

Tabulka č. 112 Příprava dopoledních svačinek pro žáky ZŠ

Název školy	Ano (jaké)	Ne
ZŠ a MŠ Budkov		Ne
ZŠ Jemnice		Ne
ZŠ a MŠ Jevišovice		Ne
ZŠ a MŠ Kravsko		Ne
ZŠ a MŠ Pražská Znojmo	Ano (různé druhy pečiva s pomazánkami, rohlíky s Nutelou, moučníky, hamburgery, obložené pečivo, ovoce, zelenina)	

Z tabulky č. 112 je možné se dozvědět, která ze školních jídelen připravuje pro žáky svačiny, činí tak ZŠ a MŠ Pražská Znojmo.

Tabulka č. 113 Automaty v budově základní školy

Název školy	Ano (jaké)	Ne

ZŠ a MŠ Budkov		Ne
ZŠ Jemnice	Ano (na horké nápoje)	
ZŠ a MŠ Jevišovice		Ne
ZŠ a MŠ Kravsko		Ne
ZŠ a MŠ Pražská Znojmo		Ne

Tabulka č. 113 dokazuje přítomnost automatů ve školách. Z pěti pozorovaných škol je automat jen v jedné, konkrétně v ZŠ Jemnice.

Tabulka č. 115 Výsledky SZD

Název školy	Zjištění
ZŠ a MŠ Budkov	Vše v pořádku
ZŠ Jemnice	Vše v pořádku
ZŠ a MŠ Jevišovice	Vyskytly se nedostatky – nevyhovující stav jídelny (nerovná podlaha)
ZŠ a MŠ Kravsko	Vše v pořádku
ZŠ a MŠ Pražská Znojmo	Vše v pořádku

Jak je patrné z tabulky č. 115 při posledním SZD nebyly ve čtyřech jídelnách zjištěny žádné nedostatky. Jen v jídelně ZŠ a MŠ Jevišovice byl konstatován nevyhovující stav jídelny.

Tabulka č. 116 Připomínky strážníků nebo rodičů strážníků ke školní jídelně

Název školy	Připomínky
ZŠ a MŠ Budkov	Žádné
ZŠ Jemnice	Žádné
ZŠ a MŠ Jevišovice	Žádné

ZŠ a MŠ Kravsko	Žádné
ZŠ a MŠ Pražská Znojmo	Žádné

Z tabulky č. 116 jasně vyplývá, že strážníci jsou s uvařenými pokrmy spokojeni a v jídelnách jim chutná. Vedoucí školní jídelny v ZŠ a MŠ Budkov u svých dětských strážníků vyznívala, že chtějí klasická jídla jako špagety, vepřový vrabec, smažený řízek, svíčková na smetaně, kuře. Nemají rády stravu s luštěninami a zeleninou. Dospělí strážníci jsou vděční za každé nové jídlo a jsou s uvařenými obědy spokojeni. Se zařazením nových luštěninových jídel do jídelního lístku byli potěšeni.

Tabulka č. 117 Změny navržené vedoucími školních jídelen

Název školy	Připomínky
ZŠ a MŠ Budkov	Ano
ZŠ Jemnice	Žádné
ZŠ a MŠ Jevišovice	Ano
ZŠ a MŠ Kravsko	Ano
ZŠ a MŠ Pražská Znojmo	Žádné

Jak je z tabulky č. 117 patrné, některé vedoucí školních jídelen mají výhrady a připomínky se stavem nebo s chodem školní jídelny a s produkty školní kuchyně, jiné jsou spokojené.

Vedoucí školní jídelny v ZŠ a MŠ Budkov se snaží pro své strážníky připravovat různé programy, soutěže. V průběhu druhého pololetí se snažila ozdravit jídelníček. Zařadila k obědům jako doplněk zeleninové a ovocné misky. Nejvíce se jí mrkev a okurkový salát, popřípadě rajče, málo komu chutná paprika. Ovocné misky obsahují pomeranče, mandarinky, kiwi a banán. Vedoucí také zvolila lehčí formu zapékaných těstoviny, do kterých dává kuřecí maso a květák. Toto jídlo 15 dětí z 90 vůbec nejedlo, ostatní byli velice spokojeni, zvláště dospělí. Do sekané začala dávat méně masa, to

nahradila luštěninovou a obilnou směsí (vločky, hrách, pohanka, cizrna, čočka), měla veliký úspěch. Další druh sekané je krůtí sekaná s houbovou omáčkou. Tato už takový úspěch neměla. Houskový knedlík byl celý měsíc ve školní jídelně vynechán, stejně jako sladké jídlo. Pro odlehčenou variantu rizota zvolila kuřecí maso a zeleninovou směs. Podle jejich slov dopadlo nad očekávání dobře. Vyzkoušela i boloňskou omáčku s cizrnovými těstovinami. Omáčka byla výborná, ale těstoviny pohořely jak u dětí, tak u dospělých. Dalším novým pokrmem jsou špagety s drůbežím masem a zeleninou. Vepřové maso bylo nahrazeno z ½ kuřecím a z ½ zeleninou. Strávníkům tento pokrm vyhovoval. Do jídelního lístku zařadila více krůtího masa např. krůtí medailonky na smetaně s rýží nebo krůtí maso a la zvěřina s brusinkami a knedlíkem. Obě jídla byla podle strávníků vynikající. Vepřové maso v guláši nahradila krůtím. Zvolila i nové polévky. Italská polévka umbrie s těstovinou obsahuje luštěniny, sušenou zeleninu a kukuřičné lupínky. Druhou polévkou je grano, která obsahuje luštěniny a zeleninu. Polévky moc úspěšné svojí chutí nebyly, ale přesto je strávníci snědli. Neúspěšným jídlem se stal smažený květák, který chutnal zhruba polovině strávníků. Vůbec neúspěšným pokrmem, který byl uvařen ve školní jídelně, se stalo vepřové v kapustě. Do mateřské školy začaly připravovat zeleninový chlebiček s plátkovým sýrem a zeleninou (okurka, rajče, paprika). Děti si dokonce chodí i přidávat. Na tomto příkladě lze doložit, že forma přípravy a prezentace pokrmů hraje důležitou roli právě u strávníků v dětském věku. Zeleninu bohužel v mimoškolním prostředí často ani nedostávají, tudíž ji takzvaně nemají rádi, aniž by ji někdy v minulosti vyzkoušeli sníst. Naopak rohlík s Nutelou dětem vůbec nechutnal, což je vcelku pozitivní. O letních prázdninách v roce 2014 došlo k rekonstrukci školní jídelny a kuchyně.

Vedoucí školní jídelny ZŠ a MŠ Jevišovice by nejraději vybavila nově kuchyni. Zakoupila by konvektomat. Podle jejího názoru bude práce kuchařek ve školní jídelně bez podpory rodičů a změn stravovacích návyků v domácím prostředí nedoceněná. Dále vedoucí zastává názor, že na vesnicích převažuje konzervativní způsob stravování a že naše stravování tvoří 30% podíl na denní výživě, další je na rodině. Věří, že v budoucnu bude více peněz i pro školní jídelny alepší se stravovací návyky dětí. Podle jejich slov je smutné, že v Agro Jevišovice i v Domově pro seniory v Jevišovicích konvektomat

mají a pro školní jídelnu, která vaří dětem, zřizovatel ani provozovatel finance nenašel.

Vedoucí školní jídelny v ZŠ a MŠ Kravsku by chtěla postupně zařazovat nové recepty i nové suroviny pro lepší a zdravější stravu.

4.7 Vyhodnocení dotazníkového šetření – strážníci

Dotazníky byly předány do všech hodnocených školních jídelen. Oslovila jsem ředitele a pověřila je, aby anketu rozdali svým strážníkům starších 11 let. V některých školách by byl velice malý počet respondentů, proto anketu vyplnili i mladší strážníci za dohledu a pomoci pedagogických pracovníků.

Graf č. 1 v Příloze č. 1 udává věkové složení respondentů v ZŠ a MŠ Budkov. Z grafu vyplývá, že věková škála strážníků je rozmanitá. Nejmladšímu respondentovi je 6 let a nejstaršímu 42 let.

Graf č. 2 v Příloze č. 1 znázorňuje věkové složení respondentů ZŠ Jemnice. Je z něj patrné, že nejmladšímu respondentovi bylo 7 let, nejstaršímu 49 let a v dotaznících 2 respondenti nezveřejnili svůj věk.

Graf č. 3 v Příloze č. 1 uvádí věkové rozložení respondentů v jídelně ZŠ a MŠ Jevišovice. Data ukazují, že nejmladšímu respondentovi bylo 7 let a nejstaršímu 15. Nejčastěji byla zastoupena věková skupina 13 let.

Z grafu č. 4 v Příloze č. 1 vyplývá věkové složení respondentů v ZŠ a MŠ Kravsko. V anketě dva respondenti neuvedli věk. Nejmladším respondentem byl strážník ve věku 7 let a nejstaršímu bylo 49 let.

U grafu č. 5 v Příloze č. 1 je pozorovatelný věk strážníků a zároveň respondentů v ZŠ a MŠ Pražská Znojmo. Nejmladšímu strážníkovi bylo požadovaných 11 let a nejstaršímu 15 let.

Z tabulky č. 118 v Příloze č. 1 se dá vyčíst, kolik mužů a kolik žen odpovídalo na anketní otázky v jednotlivých školách. Tabulka udává rovněž celkový počet respondentů. Nejmenší počet respondentů byl v ZŠ a MŠ Kravsko (celkem 42), nejvyšší v ZŠ Jemnice (celkem 164). ZŠ a MŠ Pražská Znojmo vrátila vyplněných požadovaných 100 anketních lístků.

Tabulka č. 119 Teplota jídla z pohledu strávníků

Název školy	Dostatečně teplé	Vlažné	Studené	Nezodpovězeno
ZŠ a MŠ Budkov	80%	20%	0%	0%
ZŠ Jemnice	67,1%	31,1%	1,2%	0,6%
ZŠ a MŠ Jevišovice	59,15%	39,44%	1,41%	0%
ZŠ a MŠ Kravsko	61,91%	30,95%	4,76%	2,38%
ZŠ a MŠ Pražská Znojmo	71%	25%	3%	1%

Tabulka č. 119 vypovídá o tom, jak strávníci subjektivně hodnotili teplotu jídla. Ve všech jídelnách si více jak polovina strávníků myslí, že jídlo je dostatečně teplé. V ZŠ a MŠ Budkov to je dokonce 80 % a žádný z dotazovaných nevybral možnost, že je jídlo studené. 4,76 % strávníků se v ZŠ a MŠ Kravsko domnívá, že jídlo je studené.

Tabulka č. 120 Spokojenost s uvařenými jídly ve školní jídelně

Název školy	Sním polévku, hlavní jídlo i přílohu		
	Ano	Ne	Nezodpovězeno
ZŠ a MŠ Budkov	70%	30%	0%
ZŠ Jemnice	34,75%	63,42%	1,83%
ZŠ a MŠ Jevišovice	29,58%	70,42%	0%
ZŠ a MŠ Kravsko	14,29%	85,71%	0%
ZŠ a MŠ Pražská Znojmo	22%	76%	2%

Tabulka č. 120 Odpovědi strávníků na tuto otázku jsou překvapující zvláště v ZŠ a MŠ Kravsko, kde celý oběd sní pouhých 14,29 % strávníků. Nejvíce spokojených strávníků má jídelna ZŠ a MŠ Budkov, celý oběd zkonzumuje 70 % strávníků.

Tabulka č. 121 Využití nápoje poskytovaného školní jídelnou během oběda

Název školy	Ano	Ne	Nezodpovězeno
ZŠ a MŠ Budkov	86%	14%	0%

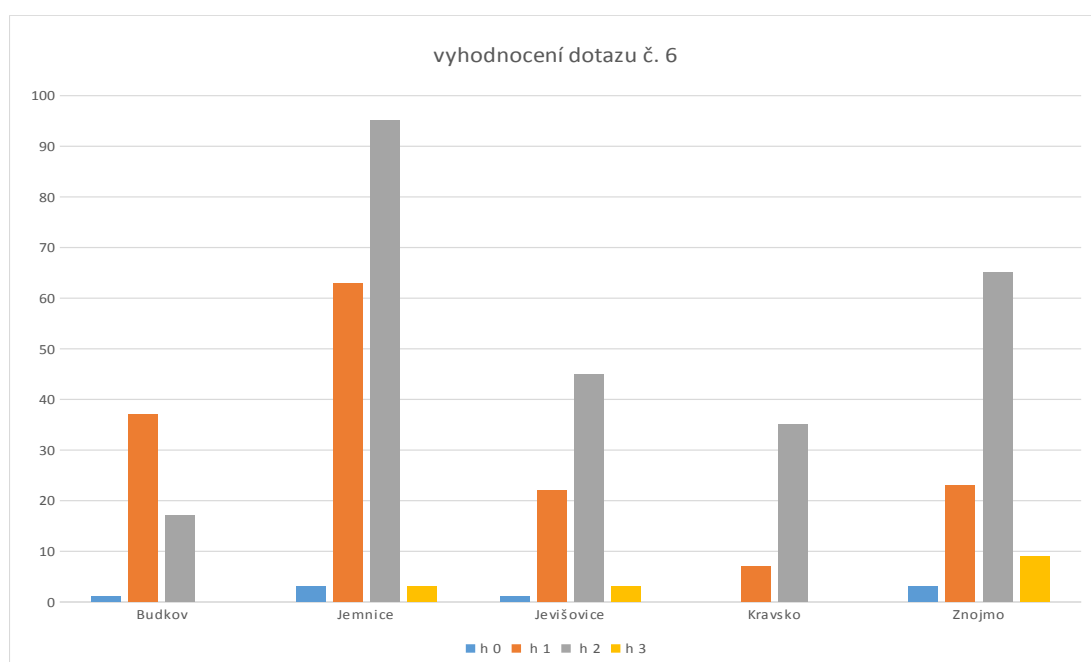
ZŠ Jemnice	70,12%	28,05%	1,83%
ZŠ a MŠ Jevišovice	84,51%	14,08%	1,41%
ZŠ a MŠ Kravsko	73,81%	23,81%	2,38%
ZŠ a MŠ Pražská Znojmo	68%	32%	0%

Tabulka č. 121 Je věnována dodržování pitného režimu strážníků během oběda. Více než dvě třetiny strážníků během oběda využije nabízený nápoj.

Graf č. 6 Subjektivní hodnocení nabízených pokrmů

Připravené jídlo:

- a) mi chutná, vaří tu skvěle h1
- b) sním oběd, protože mám hlad, ale moc dobře tu nevaří h2
- c) nejím, nechutná mi h3

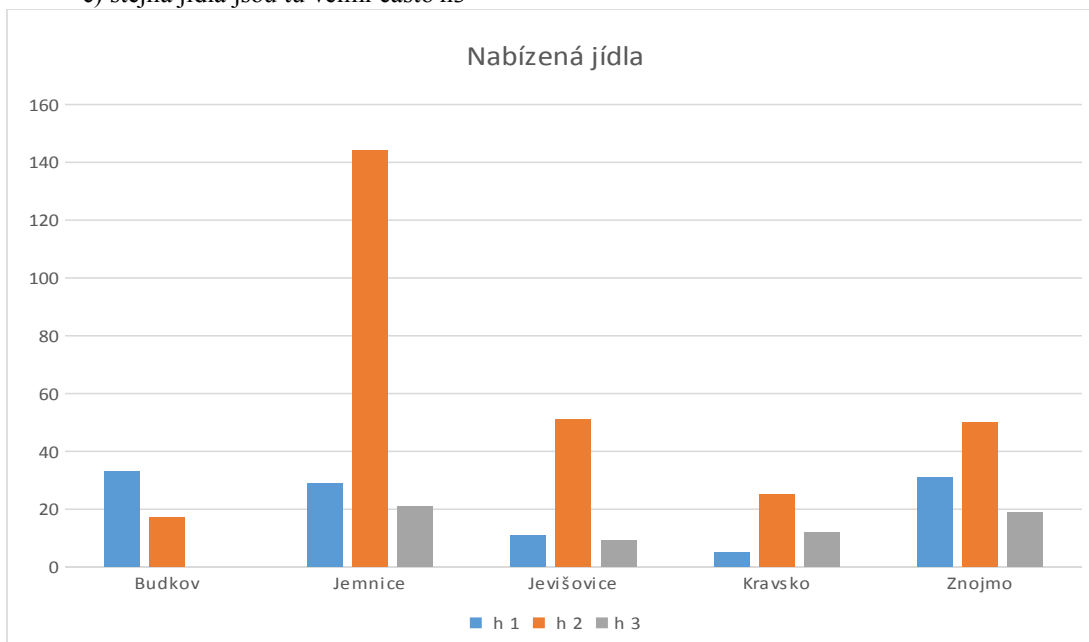


Graf č. 6: Nejvíce chutnají uvařená jídla ve školní jídelně ZŠ a MŠ Budkov, u ostatních školních jídelen ZŠ a MŠ Jevišovice, ZŠ a MŠ Kravsko, ZŠ a MŠ Pražská Znojmo a ZŠ Jemnice je většinou respondenty uvedeno, že sní oběd, protože mají hlad, ale moc dobře nevaří.

Graf č. 7 Pestrůst nabízených jídel

Jídla ve školní jídelně: neodpověděl h0

- a) nabídka podávaných jídel je velice pestrá, paní kuchařky stále vymýšlí nová jídla h1
- b) jídla se pravidelně opakují h2
- c) stejná jídla jsou tu velmi často h3



Graf č. 7 Pestrůst nabízených jídel je dle grafů nejlepší v ZŠ a MŠ Budkov a v ostatních jídelnách nás vede k závěru, že jídla se pravidelně opakují, což by být v žádném případě nemělo.

Tabulka č. 122 V Příloze č. 1 znázorňuje výpovědi strážníků, zda dostávají ve školní jídelně kromě polévky a hlavního chodu i rozmanité doplňky. Jak je vidět, ve všech jídelnách více jak 90 % respondentů odpovědělo, že doplňky dostává.

Tabulka č. 123 Frekvence doplňků ve školní jídelně

Název školy	Každý den	3x až 4x za týden	1x až 2x za týden	Ani jednou	Nezodpovězeno
ZŠ a MŠ Budkov	2%	34%	62%	2%	0%
ZŠ Jemnice	3,65%	15,24%	79,8%	2,44%	1,2%
ZŠ a MŠ Jevišovice	46,48%	28,17%	18,31%	5,63%	1,41%

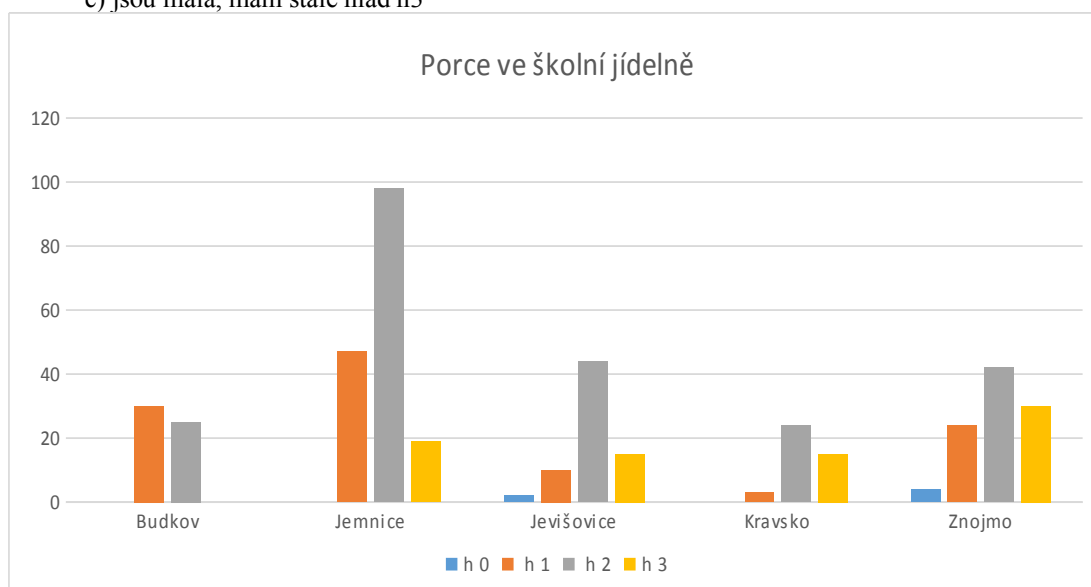
ZŠ a MŠ Kravsko	4,76%	9,52%	85,72%	0%	0%
ZŠ a MŠ Pražská Znojmo	5%	32%	61%	1%	1%

Tabulka č. 123 uvádí frekvenci podávaných doplňků ve školní jídelně. Nejčastější výpovědi strážníků se shodují s výpověďmi vedoucích školních jídelen.

Graf č. 8 Velikost podávané porce v jídelně

Porce v jídelně jsou: neodpověděl h0

- a) vyhovující nemám hlad h1
- b) jsou menší, musím se ještě nějakou drobností dojíst h2
- c) jsou malá, mám stále hlad h3



Graf č. 8 Ukazuje velikost porcí ve školních jídelnách. Pro strážníky jsou nedostačující porce ve ZŠ a MŠ Jevišovice, ZŠ a MŠ Kravsko, ZŠ a MŠ Pražská Znojmo a ZŠ Jemnice.

Graf č. 9 v Příloze č. 1. děvčatům v ZŠ a MŠ Pražská Znojmo nevdí menší porce, hochům ano – opět závislost vyhodnocení nespokojenosti na pohlaví.

Graf č. 10 v Příloze č. 1 znázorňuje spokojenost obou pohlaví pro ZŠ a MŠ Budkov.

Graf č. 11 v Příloze č. 1 znázorňuje v ZŠ a MŠ Jevišovice nespokojenost strážníků, ale vyplývá z něj, že jsou na tom všichni stejně.

Graf č. 12 v Příloze č. 1. vypovídá o tom, že připravované jídlo v ZŠ a MŠ Kravsko je dobré, jenže se opakuje (tím jsou si chlapci 100% jistí, jenže děvčata jsou na vážkách na jednu i na druhou stranu). Velikost porcí více vadí děvčatům.

Graf č. 13 v Příloze č. 1 ukazuje, že dívkám v ZŠ Jemnice stačí menší porce – závislost nespokojenosti s porcí na pohlaví.

Tabulka č. 123 Možnost přidání polévky i hlavního chodu

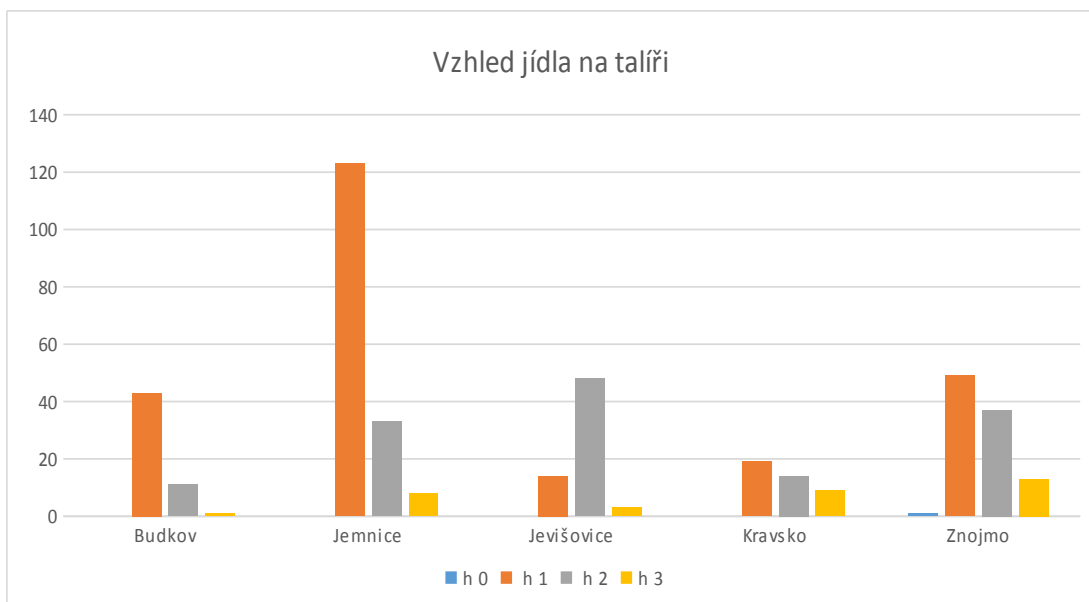
Název školy	Ano	Ne	Nezodpovězeno
ZŠ a MŠ Budkov	100%	0%	%
ZŠ Jemnice	97,56%	1,83%	0,6%
ZŠ a MŠ Jevišovice	97,18%	2,42%	0%
ZŠ a MŠ Kravsko	85,71%	11,91%	2,38%
ZŠ a MŠ Pražská Znojmo	78%	14%	8%

Tabulka č. 123 ukazuje možnost strážníků si přidat polévku i hlavní chod. Jednoznačná odpověď je u strážníků ZŠ a MŠ Budkov, všichni strážníci odpověděli, že mají možnost si přidat. Nejmenší procentuální zastoupení odpovědi ano má ZŠ a MŠ Pražská Znojmo. Důvodem je, že 8 % strážníků na otázku neodpovědělo.

Graf č. 14 Upravené jídlo na talíři

Naservírovaný oběd na talíři: h0 - neodpověděl

- a) vypadá lákavě, vždy mám na něj chuť h1
- b) většinou připravené jídlo vypadá stejně h2
- c) nikdy nepoznám co je k obědu, pokud si nepřečtu jídelní lístek h3



Z grafu č. 13 je možné vyčíst, že v ZŠ a MŠ Budkov, Kravsko, Pražská Znojmo a ZŠ Jemnice vypadá jídlo lákavě a strávnicki na něj mají chuť. Jídlo v jídelně ZŠ a MŠ Jevišovice vypadá stále stejně.

Tabulka č. 124 Co je v jídelním lístku napsáno strávnick obdrží (polévka, hlavní chod, doplněk)

Název školy	Ano	Ne	Nezodpovězeno
ZŠ a MŠ Budkov	92%	8%	0%
ZŠ Jemnice	93,91%	5,49%	0,6%
ZŠ a MŠ Jevišovice	97,18%	1,4%	1,4%
ZŠ a MŠ Kravsko	69,1%	30,9%	0%
ZŠ a MŠ Pražská Znojmo	82%	17%	1%

Tabulka č. 124 ukazuje, zda strávnick skutečně obdrží všechny pokrmy, které jsou na jídelním lístku napsané. Nejméně odpovědí ano měla školní jídelna v ZŠ a MŠ Kravsko

(pouhých 69,1 %), druhý nejmenší počet odpovědí měla ZŠ a MŠ Pražská Znojmo.

Tabulka č. 124 v Příloze č. 1 vykazuje, zda kuchařky dají dětem možnost si sestavit vlastní menu. V jídelně ZŠ a MŠ Budkov vaří dětem jídla, která si přejí a připravují jim různé programy. V ostatních školních jídelnách se dětem jídla na přání nevaří.

V tabulce č. 125 jsou znázorněny výsledky ankety ohledně alergenů ve stravě, které jsou zapsané u každého podávaného jídla ve školní jídelně. Nejvíce si všimají alergenů strážníci ZŠ a MŠ Jevišovice (66,19 %). Naopak strážníky ZŠ a MŠ Kravsko složení jídel vůbec nezajímá.

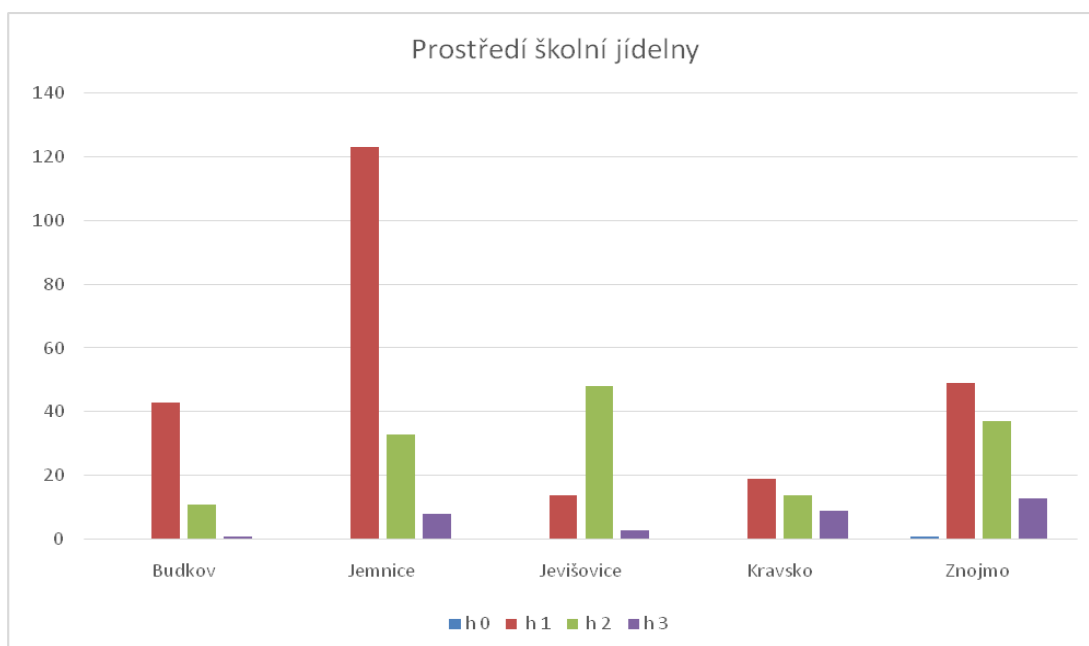
Graf č. 14 Prostředí školní jídelny

Prostředí školní jídelny: neodpověděl h0

a) je příjemné, jídelna je pěkně vyzdobená (nástenky, výrobky žáků...) h1

b) vybavení je strohé, ale vkusné h2

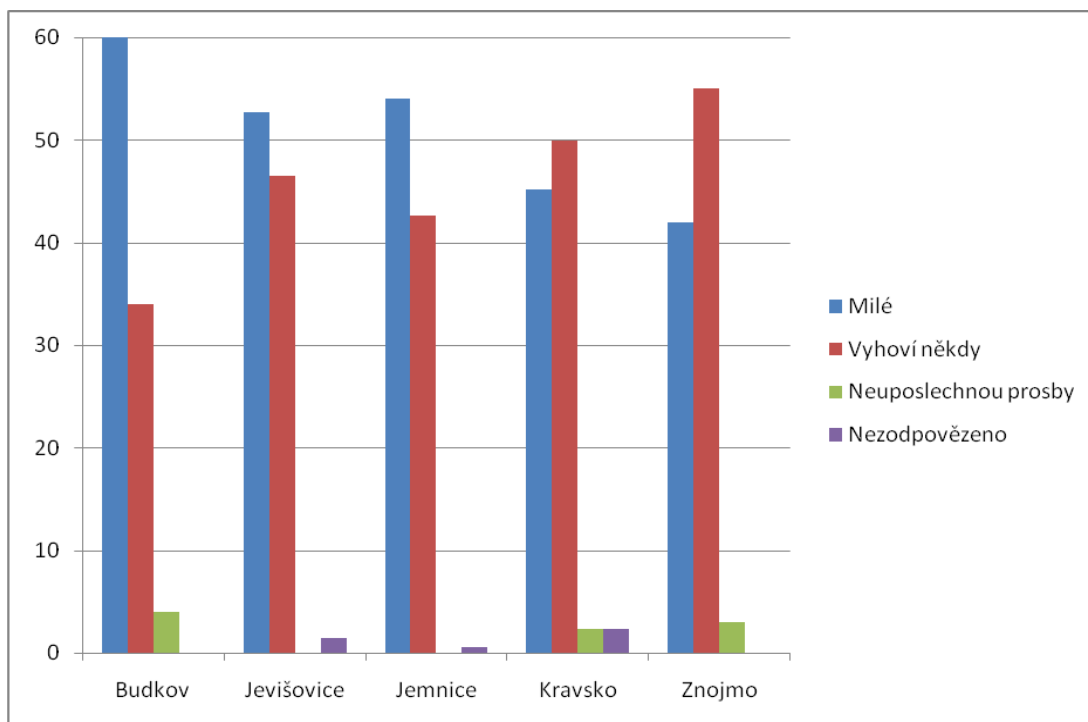
c) prostředí není příjemné, působí chladným dojmem h3



Z grafu č. 14 vyplývá, že nejvíce se školní jídelna líbí strážníkům v ZŠ Jemnice, ZŠ a MŠ Budkov, u těchto škol je rozdíl markantní. Menší rozdíl je v odpovědích ZŠ a MŠ Pražská Znojmo a ZŠ a MŠ Kravsko. Z výpovědí strážníků v ZŠ a MŠ Jevišovice vyplývá, že strážníkům se prostředí školní jídelny nelíbí. Vyskytly se i odpovědi strážníků, že prostředí školní jídelny působí chladně a stroze, tato odpověď byla

zanedbatelná v ZŠ a MŠ Budkov, ZŠ a MŠ Jevišovice. V potaz by se tato výpověď měla brát v ZŠ a MŠ Kravsko a ZŠ a MŠ Pražská Znojmo.

Graf č. 15 Vstřícnost kuchařek ke strážníkům ve školních jídelnách [%]



Z grafu č. 15 lze vyčíst, že kuchařky jsou nejvstřícnější v ZŠ a MŠ Budkov. V ZŠ Jemnice a ZŠ a MŠ Jevišovice se nevyskytují kuchařky, které by neuposlechly prosby svých strážníků. V ZŠ a MŠ Pražská Znojmo a ZŠ a MŠ Kravsko jsou podle názoru strážníků kuchařky, které strážníkovi prosby vyslyší jen někdy.

Graf č. 16 v Příloze č. 1 z hodnocení prostředí ZŠ a MŠ Budkov je patrné, že koreluje s věkem: extrémně počínající puberta 10-11 let, opuštění školy 15, zaměstnanci (patrně) bez připomínek. Nejlepší hodnocení ze všech srovnávaných školních jídel.

Graf č. 17 v Příloze č. 1 je postupně narůstající. Dle výsledků z grafu ZŠ Jemnice vychází, že odpovědi dětí do 10 let nejsou patrně adekvátní, neboť prostředí neřeší. Znamku dvě udělili jak žáci v pubertě, tak i zaměstnanci. Školní jídelna by se měla snažit zkvalitnit své prostředí, aby získala lepší ohodnocení.

Graf č. 18 v Příloze č. 1 v ZŠ a MŠ Jevišovice znázorňuje nevybočující křivku,

s celkem průměrnou jídelnou – nic moc. Tady by měla školní jídelna určitě přidat v komunikaci se strávníky a plnit přání v rámci daných možností přidat.

Graf č. 19 v Příloze č. 1 ZŠ a MŠ Kravsko se školní jídelna strávníkům moc nezamlouvá včetně zaměstnanců. Strávníci v pubertě jsou také mnohem kritičtější. Školní jídelna má tak nejhorší hodnocení oproti ostatním. Je potřeba situaci zlepšit.

Graf č. 20 v Příloze č. 1 ZŠ a MŠ Pražská, Znojmo svůj názor otevřeně říkají žáci ve věku kolem 13 až 14 let a s odchodem ze školy kritičnost mizí, protože se v jídelně už stravovat nebudou. Určitě je zde také možnost prostředí zlepšit.

V dotazníkovém šetření byla položena otázka, který pokrm strávníkům v jejich školní jídelně nejvíce chutná a zároveň nechutná. V ZŠ a MŠ Budkov jsou nejvíce oblíbené špagety (11 strávníků), pizza (8 strávníků), kuře, řízek, kuře na paprice (4 strávníci), buchtičky s krémem chutnají 3 strávníkům. Ostatní jídla dostala po jednom hlasu (např. guláš, ražniči, rajská omáčka, rizoto, buchty, bramborové tašky s povidlím). Nejméně oblíbené jsou v ZŠ a MŠ Budkov ryby (8 strávníků), různé polévky (7 strávníků), rajská a koprová omáčka (3 strávníci). Hovězí maso, čočka (2 strávníci), zbylá jídla napsal pouze jeden strávník buchtičky s krémem, omáčky s rýží, luštěniny aj.

Ve školní jídelně ZŠ Jemnice jednoznačně nejoblíbenějším jídlem je pizza (53 strávníků), buchtičky s krémem (15 strávníků), ryby (12 strávníků), zapečené těstoviny (11 strávníků), špagety (10 strávníků), zbylá oblíbená jídla jsou např. karbanátky, špenát, kapusta, rizoto, svíčková omáčka, buchty, mléčná rýže aj. Jídla, která nechutnají, jsou s velkou převahou ryby (50 strávníků), játra (18 strávníků), špenát, koprová omáčka, zapečené těstoviny, fazole, houby, buchty (12 strávníků), kuskus (6 strávníků). Mezi další jídla, která nechutnají strávníkům v ZŠ Jemnice, patří čočka, knedlíky se zelím, zelené fazole, omáčky, jídla z polotovarů, pizza, rajská omáčka, guláš a další.

Jídelna ZŠ a MŠ Jevišovice vaří jako nejchutnější jídlo špagety (23 strávníků) a svíčkovou omáčku (10 strávníků). Na třetím místě se z nejchutnějších jídel umístil smažený sýr (9 strávníků). Kuře s hranolky a zeleninou je také oblíbené (4 strávníci). Řízek, langoše, čínské nudle, brambory s dresinkem, valtické nudličky patří též mezi nejchutnější jídla této školní jídelny. Naopak v ZŠ a MŠ Jevišovice do neoblíbených jídel strávníci zařadili ryby (22 strávníků), špenát (10), rizoto (6), rýžový nákyp,

bramborová kaše, koprová omáčka, kuskus, sekaná, knedlík se zelím a další pokrmy.

K nejoblíbenějším jídlům v jídelně ZŠ a MŠ Kravsko jednoznačně patří kuře s kaší (10 strážníků), rizoto (7 strážníků), svíčková omáčka a špagety (3 strážníci). Strážníkům dále chutnají ryby, rajská omáčka, špenát, nudle, segedínský guláš, buchtičky s krémem, kuřecí nugety aj. Strážníci (18) se shodli na nejméně oblíbeném jídlu a to jsou játra. Dále nejméně chutnají omáčky (5), sekaná, těstoviny, polévky, ryby, dinosauři – kuřecí nugety aj.

V jídelně ZŠ a MŠ Pražská Znojmo nejvíce strážníků (24) odpovědělo, že jim chutná vše, špagety jsou druhým oblíbeným jídlom (10 strážníků). Další oblíbená jídla jsou rizoto, vdolečky, svíčková omáčka (3 strážníci). Do této skupiny lze zařadit i koprovou omáčku, buchtičky s krémem, rýžový nákyp, kung-pao, smažený květák, rajská omáčka a další. Neoblíbeným jídlom jsou v této jídelně rovněž ryby (30 strážníků), vajíčko (8 strážníků), játra (6 strážníků). Do méně oblíbených jídel patří hrášek, řízek, šišky s mákem, těstoviny, koprová omáčka, dýňové pyré, prdeláčka a další.

Poslední otázka byla strážníkům položena, co by změnili ve své školní jídelně. V ZŠ a MŠ Budkov by strážníci neměnili nic a jsou spokojeni se svými kuchařkami, které chválí. Pokud by ovšem měli možnost nějaké změny, chtěli by vařit jídla, která jim chutnají – smažený sýr a hranolky. Z jídelního lístku by vyřadili polévky nebo by je vařili chutnější a nepoužívali by dochucovadla typu podravka.

Strážníci v jídelně ZŠ a MŠ Jevišovice by si přáli zvětšit jídelnu, vybavit ji novými většími stoly. Prostředí na strážníky působí stroze, proto by si ji vyzdobili výrobky žáků. V odpovědích se vyskytly názory vařit dvě jídla, nebo alespoň vymýšlet nová jídla a ty stávající něčím ozvláštnit.

Doporučení strážníků v ZŠ Jemnice zní vařit dvě jídla. Do hlavních jídel by si přáli zařadit více sladkých pokrmů. Chtěli by přidávat nejen přílohu a polévku, ale i maso. Nevylepšovat zavedená jídla, pouze k nim přidat více zeleniny a častěji podávat různé doplňky. Porce v jídelně starším žákům nevyhovují, podle jejich názoru by mohly být větší. Z jídelního lístku by vyloučili ryby.

Ve školní jídelně ZŠ a MŠ Kravsko by strážníci do jídelního lístku zařadili více

zeleniny a zeleninových jídel. Jejich přáním by bylo do jídelního lístku pravidelně zařadit hranolky a vařit dvě jídla. Změnili by vybavení školní jídelny – stoly, židle, výmalbu

Strávníci jídelny ZŠ a MŠ Pražská Znojmo měli různorodé názory. Určitě by si přáli vařit dvě jídla denně, podávat větší porce a vařit jídla na přání. Do jídelního lístku nezařazovat ryby a nepodávat jako nápoj vodu. Častěji by chtěli k obědům dostávat rozmanité doplňky. Uvítali by změnu jídelního lístku, a požadují vařit jen ta jídla, která jim chutnají. Nelíbí se jim výmalba jídelny, která na ně působí příliš dětsky.

5 Diskuze

V úvodu bych zhodnotila zázemí všech pozorovaných kuchyní. Předem je zapotřebí rozdělit si školní kuchyně do dvou skupin na školní kuchyně základní školy na vesnici a školní kuchyně v základní škole ve městě. Výjimka je u ZŠ a MŠ Jevišovice, ač se jedná o školní jídelnu ve městě, řadila bych ji mezi „vesnické“ jídelny z důvodů kapacitních a prostorových.

ZŠ a MŠ Budkov, Kravsko, Jevišovice je možné srovnávat na jedné úrovni. Každá jídelna má stavebně oddělenou kuchyni od skladů. V kuchyních nedochází ke křížení čistého a nečistého provozu a ke křížení ploch. Jednotlivé práce jsou časově oddělené. Jednotlivé sklady ve školních jídelnách jsou od sebe stavebně oddělené a každý sklad slouží k ukládání surovin, které do něj náleží.

Jídelny ve městech konkrétně ZŠ a MŠ Pražská Znojmo a ZŠ Jemnice je vhodné dát do samostatné skupiny. Svoji kapacitou několikanásobně převyšují jídelny na vesnicích. Jejich vybavení je moderní, prostory kuchyňského zázemí a kuchyně jsou prostornější, vzdušnější a lépe stavebně řešeny. Co se týče skladovacích prostor, vhodněji jsou řešeny v ZŠ Jemnici. Sklady jsou umístěny ve sklepení pod kuchyní, kde je nejen chladno, ale i vhodnější cesta se zásobováním. V obou jídelnách nedochází ke křížení čistého a nečistého provozu. Hodnocení všech jídelen z pohledu čistoty je vynikající.

Ve všech jídelnách bylo čisto a uklizeno během mých častých a především neohlášených návštěv. Tím je zamítnuto podezření, že by pracovníci kuchyně den předem kuchyni a sklady důkladně uklidili. Pracovní plochy byly pokaždé vydezinfikované a omyté. Na příslušných pracovních plochách a deskách byly prováděny příslušné práce.

Dovoz surovin je v každé jídelně individuální. Některé jídelny mají oddělené cesty při donášení surovin do skladů, jiné mají dovoz surovin časově oddělený během dne nebo týdne.

Technologické postupy jsou detailně zpracovány ve všech jídelnách. Každá

provozovna disponuje s vlastním návrhem a vlastní verzí. Veškeré podklady jsou přehledné a je z nich zřejmé, jak je nakládáno s uvařenými pokrmy. Pokud není kontrolní bod splněn, je zapotřebí nápravných opatření nebo je nařízena likvidace. Během pozorování postačilo pouze nápravné opatření a k likvidaci nemuselo dojít.

Hodnocení kritických bodů vytvořili vedoucí školní jídelny společně s řediteli škol. V jednotlivých krocích je sepsáno nakládání se surovinami, jsou stanoveny teploty varu a doba varu, aby se vyloučilo nebezpečí kontaminace a znehodnocení. Sami zaměstnanci jídelen si při každoročním školení ověřují výrobní postupy u připravovaných jídel a stanovují si teploty. Pokud je výrobek označen za neovládnutý, dochází k jeho likvidaci, tento nezdar je zapsán do protokolu.

Sledování a zapisování hodnot kritických bodů v průběhu přípravy, dohotovení nebo výdeji jídla vedou všechny jídelny svědomitě. Kuchařky v ZŠ a MŠ Budkov zapisují teploty pokrmů při výdeji do termonádob za účelem odvozu připravených obědů do nedaleké mateřské školy. Termonádoby jsou převáženy na speciálně upraveném vozíku zaměstnankyní mateřské školy. Pokud teplota v termonádobách klesne, jsou v MŠ učiněna nápravná opatření, konkrétně ohřátí jídel. V jídelně ZŠ a MŠ Jevišovice se připravené pokrmy nikam nepřeváží, teploty jsou kontrolovány při výdeji ve stanovený čas 11:00, 12:00 a 13:00. Pracovníci kuchyně v ZŠ Jemnice měří teploty jídel při dohotovení a při výdeji. Teploty jsou měřeny celkem čtyřikrát. První měření probíhá v 9:30 při přípravě jídel, následná tři měření neprobíhají v přesně stanovený čas, nýbrž v průběhu výdeje s časovým rozestupem jedné hodiny. V ZŠ a MŠ Kravsko se provádí kontrolní měření dvakrát během výdeje v 10:30 a 13:00. Pracovníci v kuchyni ZŠ a MŠ Pražská Znojmo provádí kontrolní sledování kritických kontrolních bodů v 11:00, 12:00 a 13:00.

Odpad ve všech sledovaných zařízeních je v průběhu dne několikrát odnášen do plastových kontejnerů. Nádoby s odpadem jsou dle smluveného harmonogramu odvázeny technickými službami. V ZŠ a MŠ Pražská Znojmo je odpad odvážen jednou týdně nebo po domluvě i častěji.

Ani jedna z hodnocených provozoven nemá vlastní studni. Voda je zajišťována z obecního vodovodu. Rozbory vody jsou prováděny na žádost provozovatele a

kontrolovány příslušnými krajskými hygienickými stanicemi. Předložené rozbory pitné vody byly v souladu s požadavky platné legislativy.

Při plnění spotřebního koše je nutné zhodnotit každou jídelnu zvlášť. Ve všech jídelnách byly hodnoceny měsíce září a říjen 2014. V ZŠ a MŠ Budkov v obou měsících se nepodařilo plnit spotřební koš ve všech základních surovinách. V obou měsících nebylo naplněno mléko, v září nebyly splněny mléčné výrobky. Volné tuky převyšovaly stanovenou hodnotu 100 %. V říjnu ovoce dosahovala pouze 75 % plnění místo minimálních 100 %. Plnění spotřebního koše v ZŠ a MŠ Jevišovice je různorodé. V měsíci září byly splněny položky maso, mléčné výrobky, ovoce a brambory. Zbylé položky, jako jsou ryby, mléko, volné tuky, volné cukry, zelenina, luštěniny, nebyly podle normy plněny. V měsíci říjnu byly naplněny položky spotřebního koše maso, ryby, mléčné výrobky a volné tuky. Spotřební koš v jídelně ZŠ Jemnice nebyl v obou měsících plněn bez výhrad. V měsíci září nebyly splněny mléčné výrobky, volné cukry přesáhly tolerovatelnou mez 100 %. V měsíci říjnu nebyly naplněny ryby a brambory. V obou měsících požadovanou pomyslnou hranici 100 % nepřesáhla zelenina, ovoce a luštěniny. V ZŠ a MŠ Kravsko bylo v obou měsících naplněno maso ryby a volné cukry a tuky. Volné tuky sice přesáhly o jednu jednotku tolerovatelnou mez, ale dají se počítat jako splněné. V obou měsících nebylo naplněno mléko, mléčné výrobky, zelenina, ovoce a luštěniny. V plnění spotřebního koše ZŠ a MŠ Pražská Znojmo se vyskytly rovněž nedostatky. V měsíci září nebylo naplněno mléko, ovoce, rovněž nebyly splněny brambory a luštěniny. V říjnu přesáhly stanovené hodnoty 100% volné tuky a cukry, naopak požadovaných 100% nedosáhla zelenina, ovoce a luštěniny. Při pohledu na spotřební koše všech jídelen je patrné, že není problém v plnění masa. Zkoumáme-li ostatní položky, objevují se značné nedostatky. Ryby byly splněny v obou měsících u ZŠ a MŠ Budkov, ZŠ a MŠ Kravsko a ZŠ a MŠ Pražská Znojmo, mléko bylo splněno v obou měsících v ZŠ Jemnice. Mléčné výrobky plnila v obou měsících pouze ZŠ a MŠ Pražská Znojmo a ZŠ a MŠ Jevišovice. V září a říjnu nepřesáhli 100% hranici tuky v ZŠ Jemnice a cukry v ZŠ a MŠ Budkov a ZŠ a MŠ Kravsko. 100 % byla překročena v obou měsících zelenina a luštěniny v ZŠ a MŠ Budkov. Rovněž ZŠ a MŠ Budkov dosáhla procentuálního zastoupení u brambor. V programu, který je instalován školním jídelnám

ke zpracování spotřebního koše, je možné data upravovat. Vedoucí školní jídelny nebo účetní může kdykoli do programu vstoupit a data změnit v textové tabulce. Má potom spotřební koš výpovědní hodnotu? Následně je možné, že v některých stravovacích provozech jsou splněny všechny základní položky, ač je skutečnost zcela odlišná. Naopak v jídelně, kde se o strážníky starají, dopřávají jim různé doplňky a jídlo ozvláštňují, požadovaného výsledku nikdy nedosáhnou. Tím bych chtěla poukázat na výsledky spotřebních košů mnou zvolených provozoven. Vaří pro děti pestrá a zdravá jídla s různými doplňky a přesto nejsou všechny potraviny splněny. Spotřební koše jsou důkazem toho, že ani jedna vedoucí školní jídelny mi nepředala spotřební koš upravený, aby vyzvedla úroveň stravování na škole. Za pravdivé výsledky velice děkuji.

Při měsíční skladbě jídelních lístků je možné posoudit, z jakých surovin kuchařky školních jídelen vaří. K hodnocení jednotlivých jídel jsem použila Hodnocení jídelních lístků podle vzorů nabízeného Státním zdravotním ústavem v projektu Zdravá školní jídelna, aby jídelny vařily lépe a děti jedly zdravěji, a dále podle vzoru z webových stránek jídelny.cz Doporučená pestrost v jídelním lístku.

V jídelně ZŠ a MŠ Budkov nabídka polévek skvěle koresponduje s výživovými doporučeními. Všechny druhy polévek jsou skvěle zastoupeny. Hlavní jídla složená z drůbežního nebo vepřového masa doporučení převyšují. Ryby, sladká jídla a uzeniny jsou plněny příkladově. Naopak není naplněna frekvence hovězího masa a luštěnin. Přílohy jsou zastoupeny v nabídce jídel opravdu všechny. Nejčastější přílohou jsou v ZŠ a MŠ Budkov brambory. Houskový knedlík dvojnásobně v měsíci září převyšuje měsíční doporučení. Kuchařky školní jídelny dbají na dostatečný přísun zeleniny, jak vypovídá ze spotřebního koše, ale také je dodrženo doporučení v měsíci jak pro syrovou zeleninu, tak pro tepelně opracovanou. Ovoce a doplněk nemají měsíční doporučení, ale přesto jsem je do hodnocení zahrнула, zda strážník nedostává pouze strohý oběd. Čerstvé ovoce převýšilo svoji četnost ovoce tepelně opracovaného. Ve školní jídelně je podáván ke každému jídlu nápoj. Druhy nápojů jsou různé, např. čaj, sirup, ovocná šťáva. Příliš často se v nabídce nevyskytuje mléko a vůbec voda.

Školní jídelna v ZŠ a MŠ Jevišovice vaří různé druhy polévek, díky tomu plní měsíční doporučení. V hlavních jídlech jsou plněna podle doporučení jídla sladká a

ryby. Měsíční doporučení převyšuje vepřové, drůbeží maso a uzeniny. Bezmasá nesladká jídla jsou zastoupena jeden měsíc častěji. Hovězí maso se v jídelním lístku vyskytuje méně, než udává doporučení. Častěji, než uvádí doporučení, je k jídlům podávána rýže, bramborová kaše a houskový knedlík v měsíci říjnu. Brambory se v jídelním lístku vyskytují méně často. Těstoviny a bramborový knedlík má v jídelním lístku zastoupení přesně podle měsíčního doporučení. Čerstvá zelenina v měsíci září převýšila doporučení, naopak v říjnu jej nedosáhla. Pokud by se ovšem z těchto dvou údajů vytvořil průměr, získali bychom číslo, které uvádí doporučení. Tepelně opracovaná zelenina zastupuje přesný počet dle doporučení. Ve školní jídelně ZŠ a MŠ Jevišovice se podávají různé doplňky k hlavním jídlům, kromě ovoce čerstvého to jsou různé řezy, moučníky a mléčné výrobky. K jídlům jsou poskytovány nápoje, především slazený čaj, méně často se v nabídce objevuje mléko. Školní jídelna vůbec svým strávníkům neposkytuje neslazený nápoj – vodu.

Kuchyně ZŠ Jemnice poskytuje svým strávníkům bohatou nabídku polévek. Je zřejmé, že vývary se snaží vařit umírněně a nahradit je luštěninovými nebo zeleninovými polévkami. Hlavní jídla jsou nejčastěji připravována z drůbežího a vepřového masa. Sladká jídla a ryby se drží doporučení. Uzeniny doporučenou měsíční frekvenci převyšují. Naopak hovězí maso je v jídelním lístku zastoupeno nejméně. Nejčastější přílohu představují brambory. Doporučení nedosahuje bramborová kaše. Těstoviny a houskové knedlíky jeden měsíc mírně převyšují. Bramborové knedlíky nebyly v měsících září a říjen vařeny ani jednou. Zelenina k jídlům je podávána velmi často, ať už ve formě čerstvé nebo tepelně opracované. Ovoce je strávníkům poskytováno častěji čerstvé. Kromě ovoce a zeleniny jsou strávníkům poskytovány i jiné doplňky, např. moučník nebo mléčné výrobky. Každý den je strávníkům k dispozici čaj a někdy je nabídka nápojů ozvláštněna mléčným nápojem. Nikdy však není nabízena voda.

Školní jídelna ZŠ a MŠ Kravsko je nabídka polévek rozmanitá. V jídelně jsou vařeny všechny druhy polévek. Z přehledu je patrné, že masové vývary jsou vařeny častěji. V hlavních jídlech jsou nejčastěji vařeny masové pokrmy z drůbeže a vepřového. Hovězí je vařeno umírněněji. Bezmasá nesladká jídla, sladká jídla a uzeniny

jsou dodržovány podle metodického doporučení. U příloh se vedoucí kuchyně při skladbě jídelního lístku držela doporučení v měsíci. Měsíční frekvenci převýšila pouze rýže a těstoviny. Při podávání zeleniny tepelně opracovaná převyšuje frekvenci syrové. Ovoce je podáváno častěji čerstvé než tepelně opracované. Jako doplněk je k jídlům podáván moučník nebo mléčný výrobek. Nápoj je poskytován čaj, sirup, džus, ovocné šťávy a méně často mléko. Nikdy není poskytován neslazený nápoj.

ZŠ a MŠ Pražská Znojmo svým strávnickům dopřává rozmanité polévky. Většinou jim poskytuje zeleninové vývary s obilnou zavářkou. Méně často se v nabídce objevují masové vývary. U hlavních jídel doporučení převyšuje drůbeží a vepřové maso. Bezmasá, nesladká jídla, sladká jídla, uzeniny jsou dodržovány podle měsíčního doporučení. Snížená je frekvence hovězího masa. Nejčastěji jsou k jídlům podávány brambory a bramborová kaše. Těstoviny se v měsíci září vyskytly celkem 4x, v říjnu pouze 1x. Rýže byla jeden měsíc podávána 3x, další 5x. Houskové a bramborové knedlíky korespondují s měsíčním doporučením. Podávání zeleniny čerstvé a tepelně opracované je vyrovnané. Poskytování ovoce je častěji čerstvé. Jako doplněk k hlavnímu chodu jsou podávány mléčné výrobky. Školní jídelna neposkytuje svým strávnickům k obědu moučník. Jídelna připravuje pro žáky a pedagogy dopolední svačiny a moučník je podáván při nich. Ve školní jídelně je podáváná pestrá nabídka čajů, mléčných nápojů a také vody.

Ve skladbě měsíčního menu bych měla několik poznámek. Vedoucím školních jídelen jsem doporučila, aby připravovaly svým strávnickům více zeleninových a luštěninových polévek a tím zmírnily počet masových vývarů. V hlavních jídlech bych nahradila uzeninu například luštěninou, v guláších, pokud je tomu možné, jinak ji omezit i v přidávání do polévek. Houskové knedlíky jsou sporným tématem, je mnoho názorů na jejich obsah v jídelním lístku malého strávnicka. Myslím si, že v dnešní době je málo rodin, kde se pravidelně vaří v neděli vepřová pečeně s knedlíkem a zelím, tudíž nevidím důvod, proč by děti neměli dostat klidně 4x za měsíc knedlík. V ZŠ a MŠ Pražská Znojmo je knedlík houskový nahrazen celozrnným, i to je jedna z možností. Ale jíst celozrnný knedlík se svíčkovou omáčkou to k sobě nejde. Knedlíky jsou žhavým tématem rodičů, ale o to, že jejich dítě konzumuje chipsy, které zapíjejí colou, jim

nevadí. Do jídelního lístku by bylo vhodné zařadit více přílohové zeleniny a zeleninových salátů, s tím souvisí i další doplňky jako je ovoce, kompoty, moučníky, mléčné výrobky a různé tyčinky. V každé jídelně je poskytován nápoj, pouze však ZŠ a MŠ Pražská Znojmo poskytuje svým strávníkům vodu. Vedoucím bych doporučila, aby k nádobě s čajem a sirupem do džbánu nalily vodu, kterou by mohly zpestřit plátkem citronu. V druhém džbánu by byl k dispozici mléčný nápoj. V jídelních lístcích je zařazeno méně hovězího z důvodu vysoké ceny. Suroviny k přípravě jídel a jejich ozvláštňení doplňky je otázkou finanční.

Jídelní lístky za měsíce září a říjen 2014 v ZŠ a MŠ Budkov jsou pestré, je z nich patrné, že se jídla neopakují. Strávníci mají možnost každý den ochutnat něco jiného. Jídla jsou nutričně vyvážená a je k nim podáván doplněk. V týdenním menu je zahrnuto maso, přílohy, luštěniny, zelenina, ovoce, mléčný výrobek. Rozmanitá je i nabídka poskytovaných nápojů. V ZŠ a MŠ Jevišovice je nabídka polévek pestrá, je vidět, že paní kuchařky se opravdu snaží plnit spotřební koš a zároveň nevařit tatáž jídla. K denní nabídce neodmyslitelně patří i rozmanitost podávaných doplňků, které v této školní kuchyni je opravdu hodně. Strávníci každý den dostávají k podávanému jídlu doplněk, což se v každé školní jídelně nestává. K jídlu je podáván stále dostatek nápoje. Jako nápoj je poskytován vždy čaj, k některým jídlům je též nabízeno mléko nebo bílá káva.

U jídelních lístků bych měla pouze jednu výtku a to v týdnu od 13. 10. 2014 – 17. 10. 2014, kdy v úterý je strávníkům nabízena čočková polévka, ve středu bramborová polévka s cizrnou a čočka na kyselo a ve čtvrtek hráškový krém s houskou. Dle mého názoru tyto tři jídla by neměla být po sobě podávaná nebo v jeden dva luštěninové pokrmy. Jídla jsou zvolená vhodně, jen v nepravý den. Školní jídelna ZŠ Jemnice vaří pro své strávníky jídla vhodná dětem. Nabídka připravovaných jídel je pestrá a z jídelních lístků za měsíce září a říjen je snadno čitelné, že se jídla neopakují. Každý den má dítě možnost okusit, jak chutná daný pokrm. K hlavnímu jídlu jsou podávány různé doplňky. K pokrmu mají strávníci k dispozici nápoje. Jídelní lístek v ZŠ a MŠ Kravsko je též bohatý na nabídku jídel. Jídla se pravidelně opakují. Několikrát v týdnu je podáván i doplněk. Jen mám poznámku ke skladbě jídelního lístku nebo možná spíše k názvům jednotlivých jídel. Každý týden je v nabídce guláš nebo papriková omáčka –

5. 9. segedínský guláš, 12. 9. debrecínský guláš, 17. 9. bramborový guláš, 22. 9. italský guláš, 29. 9. kuře na paprice, 8. 10. řecký guláš, 17. 10. italský guláš, 24. 10. segedínský guláš, 30. 10. kuře na paprice. Možná je to jen chyba v názvech, nebo strážníci guláš vyžadují. Vedoucí jídelen by měli popřemýšlet o změně názvů nebo by neměly jednotlivé guláše vařit tak příliš často. Podávaná jídla ve školní jídelně ZŠ a MŠ Pražská Znojmo jsou rozmanitá, pestrá. Jídla se střídají, neopakují se, jsou doplněna různými lákadly pro děti jako šlehaný tvaroh, tyčinka, ovoce aj. Polévky jsou vařeny převážně luštěninové a zeleninové, jejich nabídka je pestrá. Jídelní lístky ve všech jídelnách jsou zajímavé a lákavé. Domnívám se, že strážníci musejí být s nabídkou spokojeni. Líbí se mi, že vedoucí školních kuchyní vaří vše. Každý strážník si najde v měsíčním jídelníčku své oblíbené jídlo, ať už omáčku, řízek nebo sladké jídlo. Chválím pracovníky kuchyně, že se snaží jídelnu ozdravit a do polévek přidat obilnou zavářku, nebo jako přílohu zvolit kuskus, bulgur nebo celozrnný knedlík. Školní jídelnu ZŠ a MŠ Pražská Znojmo chválím za poskytovanou vodu k sladkému nebo mléčnému nápoji. Ocením, že při nízkých cenách obědů je nabídka bohatá a k jídlům jsou podávány pravidelně různé doplňky.

V každé školní jídelně jsem si zakoupila oběd po domluvě s vedoucími školních jídelen. Nabídka jídel, kterou jsem obdržela, byla opravdu pestrá. V ZŠ a MŠ Budkov jsem obdržela pórkovou polévku a zapečené těstoviny s drůbežím masem a květákem. Mohu říci, že jsem si na podávaném obědě opravdu pochutnala. Vynikající oběd jsem obdržela i v jídelně ZŠ a MŠ Jevišovice. Strážníkům byla servírovaná jarní polévka a hlavní chod zastupovaly tvarohové knedlíky s jahodami sypané mákem. V jídelně ZŠ Jemnice vydávaly kuchařky vývar s těstovinou a znojemskou s rýží. Na obědě jsem si velice pochutnala. Další oběd jsem si objednala v ZŠ a MŠ Kravsko. K obědu jsem měla připravenou houbovou bramboračku, která byla na můj vkus trošku kyselejší, ale proč ne, nemusí mít všechna jídla stejnou unylou chuť a výborný krůtí guláš se zapečenou rýží. Posledním zamluveným obědem byl oběd v ZŠ a MŠ Pražská Znojmo. Pracovníci kuchyně uvařili rajskou polévku a maso na celeru s těstovinami. Jídlo bylo báječné. Jak je z mého hodnocení patrné, na všech jídlech jsem si velice pochutnala. Potěšilo mě, že i když se jednalo o masový vývar, v polévce byla zastoupena i zelenina.

Pracovníci kuchyně jsou opravdu lidé na svých místech a vaří delikátně.

Připravenou anketu k zjištění informací o chodu kuchyně jsem rozdala vedoucím školních jídelen. Anketa nebyla anonymní, z důvodu porovnání jednotlivých jídelen mezi sebou.

První kladená otázka byla, zda se ve školní jídelně využívají polotovary. Odpověď všech vedoucích jídelen byla jednoznačně ano. Nejvíce polotovarů využívá ZŠ Jemnice, nejméně ZŠ a MŠ Kravsko.

Ve 2. otázce jsem zjišťovala zásobování školní jídelny potravinami. Každá školní jídelna má svoji frekvenci dovozu potravin. Každý den je dováženo maso do školní jídelny ZŠ a MŠ Jemnice. 4x za týden je dovážena zelenina a ovoce do ZŠ a MŠ Budkov a zelenina do ZŠ a MŠ Pražská Znojmo. 1x čtvrtletně jsou dováženy do ZŠ a MŠ Kravsko brambory.

3. otázka byla zaměřena, odkud pochází přivážené suroviny do školní jídelny. Všechny jídelny preferují české výrobce. Jídelna ZŠ a MŠ Budkov a ZŠ a MŠ Kravsko připouští, že potraviny si nechají dovážet i od zahraničních výrobců.

V 4. otázce jsem se tázala, co upřednostňují při volbě potravin, zda kvalitu, cenu nebo srovnávají cenu a kvalitu. Odpověď vedoucích školních jídelen byla jednoznačná. Srovnávají cenu i kvalitu.

5. otázka byla zaměřena na sledování data spotřeby, teploty při přípravě pokrmů, při výdeji pokrmů a v jednotlivých skladech, mrazících a chladicích zařízeních. Ve všech jídelnách pracovníci kuchyně pravidelně sledují a zapisují teploty jídel. Každý sklad je opatřen teploměrem, podle kterého mají možnost pracovníci školní kuchyně kontrolovat teplotu ve skladech, mnozí z nich ji zapisují do předem vyhotovených protokolů.

6. otázka se zabývala uložením vajec, zda jsou samostatně v lednici nebo s jinou potravinou. Většina základních škol má vejce uloženy samostatně, pouze jídelna ZŠ a MŠ Jevišovice skladuje vejce společně s masem.

U 7. otázky jsem zjišťovala, zda školní kuchyně připravují pro své strážníky různé programy. Strážníci v ZŠ a MŠ Jevišovice mají možnost si sestavit vlastní menu. V ZŠ a MŠ Znojmo vaří dětem na přání jejich oblíbená jídla k narozeninám. ZŠ a MŠ Budkov

pro své strážníky vymýšlí nejrůznější programy, např. sestavit si vlastní menu, soutěž o nejlepšího jedlíka zeleniny, skokan roku, dny cizí kuchyně aj.

Následující 8. otázkou jsem se informovala, jestli jsou dětem vařena jídla na přání. Jídelny se snaží vařit jídla na přání a vyhovět tak strážníkům. Pokrmy, které by si děti přály, nevaří v ZŠ a MŠ Kravsko a ZŠ Jemnice.

9. otázka byla zaměřena na týdenní frekvenci doplňků ve školní jídelně podávaných k hlavním chodům. Frekvence je v jednotlivých školách odlišná. Nejčastěji jsou doplňky podávány v ZŠ a MŠ Jevišovice každý den. 2x – 3x jsou nabízeny v ZŠ a MŠ Jemnice. V ostatních jídelnách jsou k dispozici 3x – 4x.

U 10. otázky jsem zjišťovala nabídku nápojů ve školní jídelně. Všechny jídelny poskytují během oběda využít možnosti nápoje. Nabízejí čaje, sirupy, šťávy, džusy, různé mléčné nápoje a bílou kávu.

V 11. otázce jsem se dotazovala, zda mají strážníci možnost si přidat a konkrétně co. V jídelnách ZŠ a MŠ Jevišovice a ZŠ a MŠ Budkov si mohou strážníci přidat vše, v ZŠ Jemnice pouze polévku a přílohu. Ve zbylých jídelnách přidávají vše kromě masa.

12. otázka byla zaměřena na to, zda jídelny připravují žákům základní školy dopolední svačiny. Většina jídelen tak nečiní, svačiny připravuje pouze ZŠ a MŠ Pražská Znojmo.

13. otázka se zabývala, zda jsou na školních chodbách umístěny automaty. Automaty jsou pouze v ZŠ Jemnice a to na horké nápoje. Myslím si, že je dobré, když automaty nejsou ve školních jídelnách. V dnešní době je nabídka sortimentu v automatech velice pestrá od sladkých limonád, přes sušenky až k bagetám. Uvítala bych třeba automat s nabídkou mléčných nápojů a výrobků. Proč by si děti nemohly zakoupit jogurt místo bagety se slaninou?

Ve 14. otázce byl položen dotaz, jak dopadl poslední SZD, zda bylo vše v pořádku nebo se vyskytly nedostatky. Jídelny jsou vzorné, vše bylo v pořádku. Pouze ve školní jídelně ZŠ a MŠ Jevišovice hygienická kontrola shledala nerovnost v podlaze, což není vina pracovníků kuchyně.

Předposlední otázka byla věnována připomínkám strážníků k jídelně. Vedoucí školní jídelny nezaznamenaly žádné připomínky ze stran strážníků ani ze strany rodičů.

V poslední 16. otázce se k jídelnám měly vyjádřit vedoucí, jak by jídelnu změnily. Vedoucí jídelny v ZŠ a MŠ Jevišovice by ráda vybavila kuchyni novým zařízením a spotřebiči, v ZŠ a MŠ Kravsko se vedoucí bude snažit o zařazování nových receptur. V ZŠ a MŠ Budkov vedoucí školní jídelny udělala hned několik změn a snaží se jídelnu zlepšovat a pro své strážníky vymýšlet co nejvíce programů a akcí v rámci školního stravování.

Anketa byla rozdána ve všech základních školách. Do každé školy jsem dala 100 dotazníků a požádala ředitele školy, aby je vyplnili žáci a učitelé na druhém stupni. Bylo samozřejmostí, že v malých vesnických školách nebudou vyplněny všechny, jelikož nemají tolik strážníků. V ZŠ a MŠ Budkov a ZŠ a MŠ Jevišovice se rozhodli anketu rozdat i mezi strážníky mladší za účelem zvýšení počtu respondentů. V ZŠ Jemnice chtěli mít vzorek co možná největší, proto anketu rozdali celkem 164 respondentům. V ZŠ a MŠ Kravsko byla anketa rozdaná pouze žákům na druhém stupni, z toho vyplývá malý počet respondentů. Ze ZŠ a MŠ Pražská Znojmo se mi vrátilo vyplněných všech 100 dotazníků.

Průměrný věk respondentů je v každé škole zcela jiný. V ZŠ a MŠ Budkov dotazníky vyplňovali strážníci od v rozmezí od 6 do 42 let. V ZŠ Jemnice respondenti zastupovali věkovou skupinu 7 až 49 let. V ZŠ a MŠ Kravsko dotazník vyplnili respondenti ve věku 11 až 49 let. V ZŠ a MŠ Jevišovice se cílovou skupinou stali žáci 10 až 15 let a v ZŠ a MŠ Pražská Znojmo žáci 11 až 15. let. Je tedy zřejmé, že věkové zastoupení respondentů bylo od nejmladších strážníků až po pedagogické pracovníky.

Na dotazníky častěji odpovídali ženy, konkrétně v ZŠ Jemnice, ZŠ a MŠ Jevišovice, ZŠ a MŠ Kravsko. Častější výpovědi mužů se vyskytli v ZŠ a MŠ Budkov a ZŠ a MŠ Znojmo. V každé škole odpovídal jiný počet respondentů. Důvody byly různé, malý počet strážníků nebo zjistit co nejvíce názorů z řad strážníků.

Odpovědi respondentů v dotazníkovém šetření v kapitole Výsledky v tabulkách, jsou v tabulkách uváděny jako desetinné procentuální číslo, v kapitole Diskuse jsem pro lepší přehlednost procentuální čísla zaokrouhlila.

V otázce č. 3 byl zjišťován subjektivní pocit z teploty podávaného jídla. V ZŠ a MŠ Budkov jsou strážníci z 80 % spokojeni s teplotou jídla. Pouhých 20 % se domnívá, že

je jídlo vlažné a nikdo si nemyslí, že podávané jídlo je studené. Podobného názoru jsou strážníci v ZŠ a MŠ Jevišovice, kdy si nikdo nemyslí, že jídlo je studené, pro 59 % je jídlo teplé a 39 % strážníků označilo oběd jako vlažný. Ve zbylých jídelnách byly zastoupeny všechny tři možné odpovědi. V ZŠ Jemnice označilo pokrmy za teplé 67 % respondentů, jako vlažné 31 % respondentů a studené 1 % respondentů. V ZŠ a MŠ Kravsko 61 % respondentů udává jídlo jako teplé, 31 % vlažné a 5 % jako studené. ZŠ a MŠ Znojmo měla zastoupení odpovědí – 71 % se domnívá, že je jídlo teplé, 25 % vlažné a 3 % studené. Z výpovědí strážníků a pravidelného měření teplot během výdeje je zřejmé, že jídlo pro strážníky kuchařky vydávají dostatečně teplé.

4. otázka řešila problematiku, zda strážníci sní vše, co je mu nabízeno. V ZŠ a MŠ Budkov nadpoloviční většina sní vše (70 %), ve zbylých hodnocených jídelnách nadpoloviční většina odpověděla, že nesní celý nabízený oběd. V ZŠ a MŠ Kravsko takto odpovědělo 86% strážníků. Myslím si, že není vinou kuchařek, že děti nesní celý nabízený oběd. Dětem jídlo buď nechutná, nejsou na něj z domu zvyklé nebo se nechají strhnout davem.

5. otázka zjišťovala plnění pitného režimu v době oběda a využití poskytovaného nápoje. Ve všech jídelnách více jak 2/3 strážníků odpovědělo, že se během obědu napijí podávaného nápoje. Je dobré, že pracovníci kuchyně připravují nejen pestrá jídelní lístky, ale i nápojový. Vlivem poskytování rozmanitých nápojů se strážníci setkávají nejen s čaji, sirupy a džusy, nýbrž jsou podávány i různé mléčné výrobky, dětské nápoje a voda.

U otázky č. 6 jsem zjišťovala subjektivní hodnocení nabízených pokrmů. Nejlépe podle hodnocení strážníků vaří jídelna ZŠ a MŠ Budkov, jídla jsou chutná a strážníci si myslí, že tu vaří skvěle. V ostatních jídelnách se strážníci domnívají, že jídlo v jejich jídelně není tak chutné, ale sní jej, protože mají hlad. Možná se v téhle otázce odráží i fakt, že kuchařky ve školní jídelně ZŠ a MŠ Budkov se svým strážníkům věnují a připravují pro ně různé programy.

Na otázku č. 6 navazuje otázka č. 7 Pestrost nabízených jídel ve školní jídelně. Nejrozmanitější jídla podle odpovědí strážníků mají v ZŠ a MŠ Budkov. Respondenti v ostatních jídelnách se domnívají, že jídla se pravidelně opakují. Tato skutečnost by

neměla nastat. Jídla by se měla střídát a měla by být v něčem pokaždé jiná, aby strážník měl pocit, že jí něco nového, zvláštního, ale přesto chutného. Do jídelního lístku by měl být třeba jednou za měsíc zařazen nový pokrm, jídlo na přání.

V otázce č. 8 se více jak 90 % respondentů ve všech sledovaných školních jídelnách shodlo, že dostávají k obědu různé doplňky. Doplňky jsou důležité nejen k plnění spotřebního koše, ale také k učení a poznávání druhů ovoce a zeleniny a jejich chutí. Je smutné, když žáci základní školy při obědě nepoznají meruňku a dohadují se, zda je to kiwi, broskev nebo mandarinka.

Otázka č. 9 informuje o frekvenci podávaných doplňků ve školních jídelnách. Frekvence doplňků je v každé škole jiná, ale strážník ví, že se daný den může těšit na dezert, jogurt, ovoce či zeleninu. Z odpovědí strážníků je zcela jasné, že nejčastěji dostávají doplňky v ZŠ a MŠ Jevišovice a to každý den. Na této skutečnosti se shodlo 46 % strážníků. V ostatních jídelnách strážníci pozorují doplňky pouze jednou až dvakrát za týden. Podle vyjádření vedoucích a kontrole jídelních lístků jsou doplňky podávány většinou ve frekvenci 2x – 3x za týden. Četnost podávaných doplňků je závislá na ceně obědů. Zajímavostí je, když jsem srovnala ceny obědů ve věkové kategorii 11-14 let, došla jsem k závěru, že obědy ve školní jídelně ZŠ a MŠ Budkova a ZŠ a MŠ Kravsko stojí 24 Kč, v ZŠ a MŠ Znojmo a v ZŠ Jemnice stojí 23 Kč. Moje očekávání bylo, že oběd v ZŠ a MŠ Jevišovice bude nejdražší, jestliže dostávají strážníci každý den doplněk, ovšem skutečnost je zcela odlišná. Oběd ve školní jídelně ZŠ a MŠ Jevišovice je nejlacinější, stojí pouhých 18 Kč.

V otázce č. 10 se strážníci vyjadřovali k velikosti podávané porce. V ZŠ a MŠ Jevišovice, ZŠ a MŠ Kravsko, ZŠ a MŠ Pražská Znojmo, ZŠ Jemnice jsou porce pro strážníky malé a oni se musí dojíst dalším jídlem nebo nějakou drobností. Zde nastává otázka, proč tedy nesní celý oběd, který jim je poskytován? Sami se k této skutečnosti přiznali, možná kdyby snědli celý připravený oběd, byli by dostatečně nasyceni. V ZŠ Jemnici jsou s velikostí porce nespokojeni pouze chlapci, stejný názor mají i chlapci v ZŠ a MŠ Pražská Znojmo. V ZŠ a MŠ Jevišovice jsou nespokojeni všichni strážníci bez ohledu na pohlaví. Školní jídelna ZŠ a MŠ Kravsko vaří pro své strážníky chutné jídlo, ale jídla se podle názoru chlapců opakují. Velikost porcí v této školní jídelně vadí

děvčatům.

S obědy v ZŠ a MŠ Budkov jsou strávnicki spokojeni bez ohledu na pohlaví.

Byla položena otázka č. 11 za účelem zjistit, zda strávnicki mají možnost si přidat polévku a celý hlavní chod. V jídelně ZŠ a MŠ Budkov a Jevišovice si strávnicki mohou přidat celý oběd, v ZŠ a MŠ Kravsko a ZŠ a MŠ Pražská Znojmo si mohou přidat jen polévku a hlavní chod bez masa. Jídelna ZŠ Jemnice svým strávnickům přidává pouze polévku a přílohu k hlavnímu chodu. Tyto výpovědi strávnicků potvrdily i samotné vedoucí školních kuchyní.

Otázka č. 12 byla zaměřena na to, jak je jídlo upravené na talíři. Strávnicki pozorovaných jídelen jsou spokojeni a o servírovaném jídle mohou říci, že vypadá lákavě a mají na něj chuť. Pouze v ZŠ a MŠ Jevišovice strávnicki jídlo neláká z důvodu, že vypadá stále stejně.

Strávnicki odpovídali na otázku č. 13, zda dostanou na talíři vše, co je napsané v jídelním lístku. Ve všech školních provozovnách strávnicki skutečně obdrží polévku, hlavní chod i doplněk, jak je to napsané v jídelním lístku.

V otázce č. 14 se dotazovalo, zda pracovníci kuchyně vaří dětem jídla na přání. V ZŠ a MŠ Budkov se strávnicki shodli, že jim kuchařky vaří jídla na přání a mají možnost si sestavit vlastní menu. Jsou spokojeni, že mohou zasáhnout do stavby jídelního lístku. V ostatních školních jídelnách pracovníci kuchyně svým strávnickům nevaří jídla na přání. Tato odpověď je v rozporu s výpověďmi vedoucích školních jídelen v ZŠ a MŠ Jevišovice a v ZŠ a MŠ Pražská Znojmo. K jídlům na přání bych dala vedoucím kuchyně malé doporučení. Sestavte si jídelní lístek na celý měsíc. Z tohoto jídelního lístku vyberte 3 polévky, hlavní jídla a doplňky, které strávnickům nejvíce chutnají. O tyto jídla nechejte hlasovat v době oběda strávnicki. Strávnicki budou spokojeni, že mají možnost volit jídla, která jim chutnají, a zvolené jídlo nebude měnit spotřební koš.

Otázka č. 15 se zabývala, jak vypadá vzhled jídelního lístku v průběhu měsíců, zda je něčím ozvláštěn změněn. Vzhled jídelního lístku v ZŠ a MŠ Budkov je v průběhu měsíců proměnlivý, nemá každý týden stejný vzhled nebo na něm nejsou pouze vypsána jídla. Ve školním roce 2013/2014 se na jídelních lístcích objevovaly tematické obrázky

vztahující se k významným kalendářním dnům v tom daném týdnu nebo náměty z pohádek, či obrázky s čísly na tísňové linky. Jídelní lístky, které mi byly poskytnuty z jídelen ZŠ a MŠ Kravsko, ZŠ a MŠ Jevišovice a ZŠ a MŠ Pražská Znojmo, měly každý jiný vzhled nebo byl obměněn hlavní obrázek. U ZŠ Jemnice tuto skutečnost nemohu posoudit. Byl mi poskytnut jídelní lístek stažený z webových stránek, kde byla jen vypsána jídla.

Otázka č. 16 se zajímala, zda si strávnick vyčte z jídelního lístku alergeny, které uvařený pokrm obsahuje. Jídelní lístky jsem si od vedoucích školních provozů vyžádala v listopadu v roce 2014. Požadovala jsem konkrétní měsíce září a říjen 2014. V těchto měsících ještě uvádění alergenů nemuselo být, přesto jídelna ZŠ a MŠ Budkov alergeny uvedené měla. Jídelní lístky jsem pozorovala i při dalších návštěvách v roce 2015, kdy všechny jídelny poctivě složení pokrmů uváděly, ale přesto strávnicki je nezaznamenali. Podle mého názoru zdravého strávnicka nezajímá, z čeho je jídlo uvařené a alergičtí strávnicki buď ví, co mohou jíst, nebo si to z jídelního lístku přečtou, a to by odpovídalo malému počtu respondentů, kteří odpověděli, že alergeny jsou znázorněny v jídelních lístcích.

Otázka č. 17 hodnotila, jak na strávnicky působí prostředí školní jídelny. Nejvíce se školní jídelna líbí strávnickům v ZŠ a MŠ Budkov a ZŠ Jemnice. V těchto dvou zařízeních byl rozdíl v odpovědích velice zřetelný. Ne tolik odlišné byly odpovědi strávnicků v ZŠ a MŠ Kravsko a ZŠ a MŠ Pražská Znojmo. Myslím si, že se jídelna v ZŠ a MŠ Pražská Znojmo nelíbí hlavně starším strávnickům z důvodu výmalby, připadá jim dětská. Jídelna je nad výdejnými okny a nad sběrným oknem vymalovaná tematicky. Mně osobně výmalba zaujala hned na první pohled a velice se mi líbila. Jídelna v ZŠ a MŠ Kravsko sice nedisponuje moderním vybavením, ale je vyzdobená různými výrobky žáků a plakáty týkající se výživy a zdravé stravy. Strávnickům se nelíbí jídelna v ZŠ a MŠ Jevišovice, jídelna je prostorná vzdušná. Někteří respondenti oponují, že je v ní málo stolů nebo stoly příliš malé. Je pravda, že se v jídelně vyskytují stoly pro děti z mateřské školy, ale starší žáci mají možnost usadit se ke stolům větším, vhodným k jejich postavě.

V otázce č. 18 mne zajímala vstřícnost a ochota kuchařek naslouchat prosby

strávníků. Nejvstřícnější kuchařky vaří svým strávníkům v ZŠ a MŠ Budkov. Tato odpověď je potvrzena i v poslední otázce, kdy strávníci chválí své kuchařky. V ZŠ Jemnice a ZŠ a MŠ Jevišovice kuchařky vyslechnou prosbám strávnicka a vyhoví jim podle jejich přání. Ve zbylých dvou provozovnách ZŠ a MŠ Kravsko a ZŠ a MŠ Pražská Znojmo vyhoví svým strávníkům jen někdy.

Poslední uzavřenou otázkou byla otázka č. 19, kdy respondenti měli oznámkovat školní jídelnu ve škále 1 až 3 s tím, že 1 byla nejlepší a 3 nejhorší. Nejlepšího hodnocení dosáhla školní jídelna ZŠ a MŠ Budkov. Z výpovědí je patrné, že odpovědi závisí na věku a mění se s počínající pubertou. Zaměstnanci školy k jídelně neměli žádné připomínky. Školní jídelnu v ZŠ Jemnice hodnotili i mladší žáci, kteří si prostředí příliš nevímají. U starších žáků a pedagogických pracovníků jídelna obdržela známku 2. Jídelna v ZŠ a MŠ Jevišovice z pohledu strávníků není špatná ani dobrá, jejich pocity jsou rozporuplné. Školní jídelna by se měla hlavně zaměřit na komunikaci se strávníky a plnit jejich přání v rámci jejich možností. Ve školní jídelně ZŠ a MŠ Kravsko by bylo zapotřebí situaci zlepšit. Jídelna se nelíbí žákům ani dospělým pracovníkům. Podle strávníků by bylo co vylepšovat i v ZŠ a MŠ Pražská Znojmo, nejkritičtějšími strávníky byly žáci kolem 13. a 14. roku.

20. otázka zjišťovala oblíbená jídla strávníků a 21. zjišťovala nejméně oblíbená jídla. Z každé školy jsem vybrala tři nejoblíbenější a tři nejméně oblíbená jídla. V ZŠ a MŠ Budkov jsou nejoblíbenější jídla špagety, pizza, kuře na paprice a mezi neoblíbená zařadili ryby, polévky a koprovou omáčku. Oblíbená jídla v ZŠ a MŠ Jevišovice jsou špagety, svíčková na smetaně a smažený sýr, naopak neoblíbená jsou ryby, špenát a rizoto. V ZŠ Jemnice nejvíce chutná pizza, buchtičky s krémem a ryby. Nechutnají jim ryby, játra a špenát. Strávníkům ZŠ a MŠ v Kravsku nejvíce chutná kuře s bramborovou kaší, rizoto a svíčková na smetaně, nejméně jim chutnají játra, omáčky a sekaná. Strávníci ZŠ a MŠ Pražská Znojmo mě překvapili. Nejčastější odpovědí v otázce „co jim chutná“ napsali „vše“, ve výčtu jídel to byly špagety a rizoto. Nechutnají jim však ryby, vajíčka a játra. Shrnuli nejoblíbenější jídla ve sledovaných jídelnách dohromady, jednoznačně vedou špagety, na pomyslném druhém místě je pizza, svíčková na smetaně, rizoto. Třetí místo zaujímají buchtičky s krémem, ryby, kuře na paprice, smažený sýr a

kuře s kaší. Po shrnutí nejméně oblíbených jídel ve školních jídelnách první místo zaujímají ryby, druhé játra, třetí špenát. Čtvrté místo obsadily polévky, omáčky, sekaná, vajíčka, rizoto a koprová omáčka. Je zřejmé, že chuť dětí se shoduje ve všech školních jídelnách. V této otázce bych upozornila na odpověď strážníků na oblíbené jídlo v ZŠ Jemnice, konkrétně na odpověď ryby. Odpověď mě zaskočila, nevěřila bych, že v některé školní jídelně patří ryby mezi tři nejoblíbenější jídla. Tím bych chtěla pochválit kuchařky, že je umí dobře připravit.

Poslední 22. otázkou byla otázka, co by chtěli strážníci ve školní jídelně změnit. Strážníci v ZŠ a MŠ Budkov by neměnili nic. Chtěli by však, aby se vařila jen jídla na přání, která jim chutnají. V ZŠ a MŠ Jevišovice strážníci poukazují na již diskutovanou školní jídelnu, která jim nevyhovuje, chtěli by novou. Další změnou, kterou navrhuji, je vařit dvě jídla. Změn v jídelně ZŠ a MŠ Jemnice navrhuji strážníci hned několik. První z nich je vařit dvě jídla, do jídelních lístků více zařazovat sladká jídla a vyloučit ryby. Další změnu, kterou by uvítali, by bylo zvětšit gramáž podávaných porcí a možnost přidání nejen polévky a přílohy, ale celého obědu. I v jídelně ZŠ a MŠ Kravsko strážníci nastiňují podobné požadavky, chtějí výběr ze dvou jídel, nové moderní vybavení do jídelny. Do jídelníčků více zařazovat zeleninová jídla a hranolky. Strážníci ZŠ a MŠ Pražská Znojmo rovněž chtějí vařit dvě jídla denně. Chtěli by větší porce, vařit jídla, která jim chutnají a vyloučit z jídelního lístku ryby, z nápojů pak vodu. Z jídelny by odstranili již zmiňovanou výmalbu, která na ně působí příliš dětsky. Některá přání strážníků jsou nereálná. Vedoucí z jídelního lístku určitě nevyloučí ryby a pravidelně do něj nezařadí hranolky. Vedoucím školních jídelen bych doporučila více zavádět nová jídla, vařit mezinárodní kuchyni, snažit se více komunikovat se strážníky, naslouchat jejich prosbám a brát jejich názory vážně, neboť jsou důstojný komunikační partneři. Měla by se jim dát větší možnost výběru, co chtějí uvařit. Vaření dvou jídel je na pracovních kuchyně, ale podle mého názoru je to zbytečné. Ať se strážníci poperou i s méně neoblíbenými jídly, a třeba jim s časem přijdou na chuť. Z druhého pohledu, proč by strážníci nemohli mít možnost volby, jak se chtějí ve školní jídelně stravovat, ať si den dopředu objednájí jídlo.

6 Závěr

Diplomová práce je věnovaná porovnávání stravování v pěti vybraných základních školách v Jihomoravském kraji a v Kraji Vysočina. Zvolené jídelny vaří výhradně pro dětské strážníky, ale tři z nich vaří i pro veřejnost (ZŠ a MŠ Kravsko, ZŠ a MŠ Jevišovice a ZŠ a MŠ Pražská Znojmo). Cíle v práci byly stanoveny zjistit dodržování postupů HACCP v rámci vyhotovení a expedování pokrmů, porovnat plnění potravního koše mezi jednotlivými školami a zjistit subjektivní spokojenost.

Výzkumné šetření lze rozdělit na tři části. Nejprve bylo hodnoceno kuchyňské zázemí, kuchyně, jídelny a interní dokumenty, které mi byly poskytnuty v jednotlivých školních jídelnách. Důkladně jsem analyzovala dodržování kritických kontrolních bodů v měsíci září nebo říjen 2014, dále plnění spotřebního koše v měsících září a říjen 2014 a samozřejmě i pestrost jídelních lístků rovněž v měsících září a říjen 2014. Druhou částí je možné označit dotazníkové šetření mezi vedoucími školní jídelny, kdy jsem zjišťovala vnitřní chod školní jídelny. Poslední třetí částí je dotazníkové šetření u strážníků v jednotlivých jídelnách.

Z výsledků mého šetření vyplynulo, že každá jídelna má své zázemí dispozičně uspořádané finančním prostředkům školy. Je samozřejmé, že nemohu srovnávat velkokapacitní školní jídelnu jako ZŠ a MŠ Pražská Znojmo nebo ZŠ Jemnice se základní školou na vesnici. Každá jídelna sleduje kritické kontrolní body podle jejich vlastního vyhotovení systému HACCP. Při plnění spotřebního koše se vyskytly menší nedostatky ve všech školních jídelnách. Žádná škola neplnila spotřební koš v obou měsících ve všech deseti položkách. Jídelní lístky jsou pestré a jídla jsou nutričně vyvážená a vhodná pro dětské strážníky. V hodnocených školách se nevyskytují připomínky rodičů ke stravování, byly by neodůvodněné. Pracovníci zvolené školní jídelny se snaží pro své strážníky dělat vše, co je v jejich silách. K vaření používají čerstvé suroviny, které si nechávají pravidelně několikrát v týdnu dovážet. Při dovozu surovin kontrolují datum spotřeby, a to, zda nejsou obal nebo surovina nějakým způsobem znehodnoceny. Strážníci se ke své školní jídelně vyjádřili někdy až příliš

kriticky. Ale komplexní shrnutí celé ankety nedopadlo špatně. V každé jídelně se vyskytly určité nedostatky, ale ty byly vyváženy kladnými odpověďmi. Největší přání strážníků v ZŠ a MŠ Kravsko, ZŠ a MŠ Jevišovice, ZŠ a MŠ Pražská Znojmo a ZŠ Jemnice je vařit dvě jídla denně, aby si mohli vybrat pro ně to lákavější. Pokud vedoucí základních škol a školních jídelen očekávali, že sestavím žebříček nejlepší a nejhorší základní školy, tak je zklamání, nelze tak učinit. Všechny školní jídelny jsou jedinečné, v něčem výjimečné a originální. Jídelna ZŠ a MŠ Budkov pro své strážníky vytváří různé doplňkové hry ve stravování, soutěží v konzumaci zeleniny, připravuje pro ně dny zahraniční kuchyně. V ZŠ a MŠ Jevišovicích si strážníci mohou pochutnat každý den na různém doplňku, který je podáván jako součást hlavního chodu. Školní jídelna ZŠ Jemnice má vhodně zvolené skladovací prostory a moderní zařízení kuchyně. Ve školní jídelně ZŠ a MŠ Kravsko jsou dětem podávány různé nápoje, bylinné čaje s citronem, ovocné šťávy a džusy. Jídelna v ZŠ a MŠ Pražská Znojmo pro své strážníky připravuje chutné dopolední svačinky.

Pracovníci školních jídelen si musí uvědomit, že je potřeba se strážníky všech věkových kategorií komunikovat a dát jim šanci podílet se na tvorbě jídelního lístku. Strážníci budou spokojeni a budou mít radost, že někdo uposlechne jejich rady. Školní jídelny by měli začít stavět svoji činnost na schopnostech nového způsobu komunikace. Vytvářet pro děti programy, soutěže, motivovat je něčím, aby zdravý pokrm snědli. Komunikace a zájem o strážníky přinese pracovníkům kuchyně spokojenost a radost z práce.

Stravovací návyky a zdravý životní styl budou i nadále aktuálním tématem a rostoucím problémem. Na školní stravování bude stále pohlíženo veřejností jako pro děti nevyhovující, jelikož se v něm nevaří jídla, která dětem chutnají. Věřím, že tímto dílčím způsobem přispějí ke zlepšení stravovacích návyků dětí.

Výsledky této práce mohou sloužit jako informační materiál pro vedoucí školních jídelen. Mohou vzájemně porovnat, jak jsou v pozorovaných bodech ostatní jídelny. Kuchařkám byly doporučeny změny a různé postřehy jak jídelnu vylepšit ke spokojenosti strážníků. Zjištěné poznatky byly předány ředitelům organizací.

Zakončila bych svou diplomovou práci tvrzením a byla bych moc ráda, kdyby se

toto tvrzení zevšeobecnilo i pro další školní jídelny: „Všechny školní jídelny jsou jedinečné, v něčem výjimečné a originální.“

7 Seznam použité literatury

1) Základní údaje o Jihomoravském kraji. Portál Jihomoravského kraje: Jihomoravský kraj 15 let pro Vás [online]. 2015 [cit. 2015-03-11]. Dostupné z: <http://www.kr-jihomoravsky.cz/Default.aspx?ID=27204&TypeID=2>.

2) Vítejte na Vysočině. In: Kraj Vysočina [online]. 2008 [cit. 2015-03-11]. Dostupné z: <http://www.kr-vysocina.cz/vitejte-na-vysocine/d-4000086/p1=1205>.

3) DOLEČEK, Jan. Kraj Vysočina města a obce kraje Vysočina. Rožnov pod Radhoštěm: PROXIMA Bohemia s.r.o, 2007-2008, s. 149. ISBN 978-80-904275-2-5.

4) JAKŠ, Svatopluk. Umístění Budkova v krajině. In: ČÁBEL, Josef. Obec Budkov. Třebíč: Amparint, s.r.o., 2000, 4.

5) NEKUDA, Vladimír. Moravskobudějovicko Jemnicko. 65. vyd. Brno, 1997, 720 - 726. ISBN 80-85-048-75-2.

6) Současný stav zařízení. TRÍSKA, Jiří. Dětský domov Budkov [online]. 2001 [cit. 2015-03-18]. Dostupné z: <http://www.ddbudkov.cz/content/blogsection/4/26/>

7) Město Jevišovice [online]. 2015 [cit. 2015-07-27]. Dostupné z: <http://www.jevisovice.cz/>

8) Jihomoravský kraj: města a obce Jihomoravského kraje : tradice, historie, památky, turistika, současnost. Rožnov pod Radhoštěm: Proxima Bohemia, [2008?], 467 s. ISBN 978-80-260-5904-2.

9) Jemnice: Oficiální web města [online]. 2009, 2015 [cit. 2015-07-27]. Dostupné z: <http://www.mesto-jemnice.cz/>.

10) Kraj Vysočina: města a obce kraje Vysočina : tradice, historie, památky, turistika, současnost. Rožnov pod Radhoštěm: Proxima Bohemia, [2008?], 419 s. ISBN 978-80-260-5905-9.

11) Obec Kravsko [online]. 2015 [cit. 2015-07-27]. Dostupné z: <http://www.obec->

kravsko.cz/.

12) Znojmo: město s přívlaskem [online]. 2015 [cit. 2015-07-27]. Dostupné z: <http://www.znojmocity.cz/>.

13) HAVELKA Miroslav. ZŠ a MŠ Budkov. Školní vzdělávací program pro základní vzdělávání. Budkov 2010.

14) ZŠ a MŠ Jevišovice [online]. 2015 [cit. 2015-07-27]. Dostupné z: <http://www.zsmsjevisovice.cz/>.

15) Ministerstvo školství mládeže a tělovýchovy: Rejstřík škol a školských zařízení [online]. 2015 [cit. 2015-07-27]. Dostupné z: <http://rejskol.msmt.cz/>.

16) Základní škola v Jemnici [online]. 2015 [cit. 2015-07-27]. Dostupné z: <http://www.zsjemnice.cz/>.

17) HIRT, Zdeněk. Výroční zpráva o činnosti za školní rok 2013/2014 [online]. 2014 [cit. 2015-03-27].

18) Naše škola. Základní a Mateřská škola Kravasko [online]. 2015 [cit. 2015-07-27]. Dostupné z: <http://www.zskravsko.cz/nase-skola.html>.

19) Školní vzdělávací program: Upravená verze. Základní a Mateřská škola Kravasko, <http://www.zskravsko.cz/index.html> [online]. [cit. 2015-07-27]. Dostupné z: http://www.zskravsko.cz/dokumenty/Dokumenty_skoly/svp_finalni_verze.pdf.

20) 1. Výroční zpráva o činnosti školy, školní rok 2013/2014. Základní a Mateřská škola Kravasko, <http://www.zskravsko.cz/index.html> [online] [online]. 2014 [cit. 2015-07-27]. Dostupné z: http://www.zskravsko.cz/dokumenty/Dokumenty_skoly/vyrocn_i_zprava_2013-2014.pdf.

21) Druhý stupeň. In: ZŠ a MŠ Pražská Znojmo [online]. 2014 [cit. 2015-03-10]. Dostupné z: <http://www.zsprazska.cz/druhy-stupen/>.

22) O škole. In: ZŠ a MŠ Pražská Znojmo [online]. Znojmo, 2014, 2015 [cit. 2015-03-10]. Dostupné z: <http://www.zsprazska.cz/o-skole/>.

- 23) Základní zaměření školy. In: ZŠ a MŠ Pražská Znojmo [online]. Znojmo, 2014, 2014 [cit. 2015-03-10]. Dostupné z:<http://www.zsprazska.cz/sklad-stranek/zakladni-zamereni-skoly/>.
- 24) První stupeň. In: ZŠ a MŠ Pražská Znojmo [online]. 2014, 2015 [cit. 2015-03-10]. Dostupné z:<http://www.zsprazska.cz/prvni-stupen/>.
- 25) BRÁT, Jiří a Jana DOSTÁLOVÁ. Správná volba potravin - „Vím co jím“. Výživa a potraviny 1/2012: Výživa pro školní stravování. 2012, č. 1.
- 26) DOSTÁLOVÁ, Jana. Co se děje s potravinami při přípravě pokrmů. 1. vyd. Praha: Forsapi, [2008?], 53 s. ISBN 978-80-903820-8-4.
- 27) BEŇO, Igor. Náuka o výživě: fyziologická a léčebná výživa. Martin: Osveta, 2001, 141 s. ISBN 80-8063-089-5.
- 28) MÜLLEROVÁ, Dana. Zdravá výživa a prevence civilizačních nemocí ve schématech: z pohledu jednotlivce i populačních skupin. Vyd. 1. Praha: Triton, 2003, 99 s. ISBN 80-7254-421-7.
- 29) FANTÓ, Antonella. Vitamíny a prevence: příručka k dosažení dlouhověkosti a svěžesti pomocí vitamínů a minerálních látek. České Budějovice: Dona, 1993, 250 s. ISBN 80-85463-18-0.
- 30) MACHOVÁ, Jitka a Dagmar KUBÁTOVÁ. Výchova ke zdraví. Vyd. 1. Praha: Grada, 2009, 291 s. ISBN 978-80-247-2715-8.
- 31) Fact Sheet Food and Nutrition. World Health Organization [online]. 2014 [cit. 2015-08-05]. Dostupné z:
http://www.euro.who.int/__data/assets/pdf_file/0006/257919/Fact-sheet-2014-Food-and-Nutrition-Eng.pdf?ua=1
- 32) DOSTÁLOVÁ, Jana, Pavel DLOUHÝ a Petr TLÁSKAL. Výživová doporučení pro obyvatelstvo České republiky. Výživa a potraviny: Zpravodaj pro školní stravování 3/2012. 2012, č. 3.
- 33) FIALA, Jindřich. Výživa a vzdělání. Výživa a potraviny: Zpravodaj pro školní

stravování 5/2012. 2012, č. 5.

34) WHO calls on countries to reduce sugars intake among adults and children. World Health Organization [online]. 2015 [cit. 2015-08-05]. Dostupné z: <http://www.who.int/mediacentre/news/releases/2015/sugar-guideline/en/>

35) PTÁČEK, Petr a Petra POKORÁ. Zásady správné životosprávy během vyučování u žáků základní školy. Brno: Masarykova univerzita ve spolupráci s MSD, spol. s.r.o., 2011, s. 123-126. ISBN 978-80-210-5722-7.

36) KEJVALOVÁ, Lenka. Výživa dětí od A do Z 2. Vyd. 1. V Praze: Vyšehrad, 2010, 140 s., [8] s. barev. obr. příl. ISBN 978-80-7021-993-5.

37) NESRSTOVÁ. Výživa dětí - poznatky z psychologické ambulance. Výživa a potraviny. 2010, č. 4.

38) GREGORA, Martin. Výživa malých dětí. Vyd. 1. Praha: Grada, 2004, 95 s. ISBN 80-247-9022-x.

39) STRÁNSKÝ, Miroslav a Lydie RYŠAVÁ. Fyziologie a patofyziologie výživy. 2., dopl. vyd. České Budějovice: Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích, Zdravotně sociální fakulta, 2014, 273 s. ISBN 978-80-7394-478-0.

40) KRMÍČKOVÁ, Jitka, Anna PACKOVÁ a STROSSEROVÁ. Historie školního stravování. Výživa a potraviny. 2014, (1).

41) Odbor hygieny výživy a předmětů běžného užívání. Krajská hygienická stanice Jihomoravského kraje se sídlem v Brně [online]. 2003 [cit. 2015-06-30]. Dostupné z: <http://www.khsbrno.cz/>.

42) HORKÝ, Pavel, Šárka HOŠKOVÁ a Marie BALABÁNOVÁ. Škodlivé mikroorganismy v zemědělství. V Brně: Mendelova univerzita, 2014, 35 s. ISBN 978-80-7375-965-0.

43) KUBOVÁ, Olga. Hotelový provoz: distanční studijní opora. Vyd. 1. Brno: Vysoká škola obchodní a hotelová, 2010, 179 s. ISBN 978-80-87300-12-1.

44) VOLDŘICH, Michal. Systém kritických bodů v gastronomii (HACCP):

příručka pro pracovníky účelového stravování, restaurací a hotelů. Praha: České a slovenské odborné nakladatelství, 2002, 100 s. Food Service. ISBN 80-902553-7-x.

45) Guidance & Regulation. U.S. Food and Drug Administration: Protecting and Promoting Your Health [online]. 2015 [cit. 2015-08-05]. Dostupné z: <http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/default.htm>

46) GAJDOŠÍKOVÁ, Olga a Renáta MRÁKOTOVÁ. Poskytovatel stravovacích služeb: modul 02. Vyd. 1. Ostrava: Vysoká škola podnikání, 2008, 90 s. ISBN 978-80-86764-53-5.

47) <http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/default.htm>

48) VOLDŘICH, Michal a Marie JECHOVÁ. Bezpečnost pokrmů v gastronomii - malé a střední provozovny: postupy na zásadách HACCP : nové předpisy EU : praktická příručka pro pracovníky restaurací a účelového stravování zejména malých a středních provozoven stravovacích služeb. Vyd. 1. Praha: České a slovenské odborné nakladatelství, 2006, 101 s., [17] l. příl. ISBN 80-903401-7-2.

49) PACKOVÁ, Anna. Nutriční a gastronomické zásady sestavování jídelních lístků. In: Společnost pro výživu [online]. 2010 [cit. 2015-06-30]. Dostupné z: <http://www.vyzivaspol.cz/clanky-casopis/nutricni-a-gastronomicke-zasady-sestavovani-jidelnich-listku.html>.

50) Jidelny se připravují na alergeny. Jidelny.cz [online]. 2014 [cit. 2015-07-08]. Dostupné z: <http://www.jidelny.cz/show.aspx?id=1441>.

51) NAŘÍZENÍ EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY (EU) č. 1169/2011 ze dne 25. října 2011: O poskytování informací o potravinách spotřebitelům, o změně nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 a (ES) č. 1925/2006 a o zrušení směrnice Komise 87/250/EHS, směrnice Rady 90/496/EHS, směrnice Komise 1999/10/ES, směrnice Evropského parlamentu a Rady 2000/13/ES, směrnic Komise 2002/67/ES a 2008/5/ES a nařízení Komise (ES) č. 608/2004. Úřední věstník Evropské unie. 2011.

52) About Food Allergies: Tree Nut Allergies. FARE: Food Allergy Research &

Education [online]. 2015 [cit. 2015-08-05]. Dostupné z: <http://www.foodallergy.org/allergens/tree-nut-allergy>

53) Food allergen labelling: Food Standards Agency. Food Standards Agency [online]. 2014 [cit. 2015-08-05]. Dostupné z: <https://www.food.gov.uk/science/allergy-intolerance/label#toc-154>) Seznam alergenů [online]. Ag foods, 2015 [cit. 2015-07-28].

55) Hodnocení úrovně jídelniček školních jídelen dle metodického pokynu Doporučená pestrost v Libereckém kraji. Praha 2: Vyzivaservis s.r.o, 2013. ISSN 1211-846X.

56) Jidelny se připravují na alergeny. Jidelny.cz [online]. 2014 [cit. 2015-07-08]. Dostupné z: <http://www.jidelny.cz/show.aspx?id=1441>

57) Polotovary ve školní jídelně - ano či ne? Společnost pro výživu [online]. 2006 [cit. 2015-07-08]. Dostupné z: <http://www.vyzivaspol.cz/clanky-casopis/polotovary-ve-skolni-jidelne-ano-ci-ne.html>

58) Spotřební koš. Jidelny.cz [online]. 2015 [cit. 2015-06-23]. Dostupné z: [http://www.jidelny.cz/docs_show.aspx?id=31; 104/2005](http://www.jidelny.cz/docs_show.aspx?id=31;104/2005) O školním stravování. Sbíрка zákonů. 2005.

59) Spotřební koš - péče o zdravou výživu. In: Mateřská škola Šluknov [online]. 8. 2. 2013 [cit. 2013-04-02]. Dostupné z: http://www.skolka-sluknov.cz/skins/skolkaslk/images/clanky_pdf_3298.pdf

60) Spotřební koš. Zdravá školní jídelna aby jídelny vařily lépe a děti jedly zdravěji [online]. 2015 [cit. 2015-06-23]. Dostupné z: <http://www.zdravaskolnijidelna.cz/publikace>.

61) ZÁŠKODOVÁ, Blanka. Harmonogram denních prací. Základní a Mateřská škola Budkov. Budkov, 2004.

62) ZÁŠKODOVÁ, Blanka. Seznam dovozců surovin. prací. Základní a Mateřská škola Budkov. Budkov, 2011.

- 63) ZÁŠKODOVÁ, Blanka a Miroslav HAVELKA. Audit na zavedený systém HACCP. Základní a Mateřská škola Budkov. Budkov, 2011.
- 64) ZÁŠKODOVÁ, Blanka a Bohuslav MIKYSEK. Záznam z ověření systému kritických bodů. Základní a Mateřská škola Budkov. Budkov, 2004.
- 65) ZÁŠKODOVÁ, Blanka. Sledování kritických bodů. Základní a Mateřská škola Budkov. Budkov, 2014.
- 66) ZÁŠKODOVÁ, Blanka. Plnění spotřebního koše. Základní a Mateřská škola Budkov. Budkov, 2014.
- 67) ZÁŠKODOVÁ, Blanka. Jídelní lístky. Základní a Mateřská škola Budkov. Budkov, 2014.
- 68) ŠŤASTNÁ, Marie. Zdravotně nezávadné potraviny - pravidla [online]. Jevišovice, 2013, 2 s. [cit. 2015-07-10].
- 69) ŠŤASTNÁ, Marie. Časový rozpis stravování ŠJ Jevišovice [online]. Jevišovice, 2014, 1 s. [cit. 2015-07-10].
- 70) ŠŤASTNÁ, Marie. Změna stravování MŠ Jevišovice [online]. Jevišovice, 2012 [cit. 2015-07-10].
- 71) ŠŤASTNÁ, Marie. Metodika zavedení systému kritických bodů [online]. 2004 [cit. 2015-07-10].
- 72) POKORNÁ, Alena. Protokol o vnitřním auditu [online]. Jevišovice, 2013 [cit. 2015-07-10].
- 73) ŠŤASTNÁ, Marie. Sledování kritických bodů. Základní a Mateřská Jevišovice. Jevišovice, 2014.
- 74) Dohoda o odběru použitých rostlinných olejů [online]. 2007 [cit. 2015-07-10].
- 75) ŠŤASTNÁ, Marie. Plnění spotřebního koše. Základní a Mateřská Jevišovice. Jevišovice, 2014.
- 76) ŠŤASTNÁ, Marie. Jídelní lístky. Základní a Mateřská Jevišovice. Jevišovice,

2014.

77) Historie školy. ZŠ Jemnice [online]. 2013 [cit. 2015-07-13]. Dostupné z: <http://www.zsjemnice.cz/stranka-historie-skoly-54>.

78) KAZDOVÁ, Marie a Zdeněk HIRT. Evidence HACCP [online]. 2006 [cit. 2015-07-13].

79) HIRT, Zdeněk. Provozní řád školní jídelny v Jemnici [online]. 2013, 1 s. [cit. 2013-07-13].

80) KAZDOVÁ, Marie. Příručka systému kritických bodů [online]. Jemnice, 2005 [cit. 2015-07-15].

81) KAZDOVÁ Marie. Sledování kritických bodů. Základní škola Jemnice. Jemnice, 2014.

82) KAZDOVÁ Marie. Plnění spotřebního koše. Základní škola Jemnice. Jemnice, 2014.

83) KAZDOVÁ Marie. Jídelní lístky. Základní škola Jemnice. Jemnice, 2014.

84) BINDEROVÁ Ludmila. Seznam dodavatelů za období 1. 1. 2015 – 31. 1. 2015. Základní a mateřská škola Kravsko. Kravsko, 2015.

85) JAKEŠOVÁ, Simona. Organizační řád školy: Provozní řád školní jídelny [online]. 2014 [cit. 2015-07-15].

86) JAKEŠOVÁ, Simona. Směrnice k provozu místnosti školní jídelny [online]. 2014 [cit. 2011].

87) JAKEŠOVÁ, Simona. Organizační řád školy: Řád HACCP [online]. 2014 [cit. 2015-07-15].

88) TILMANNOVÁ, Stanislava. Audit HACCP [online]. 2014 [cit. 2015-07-17].

89) BINDEROVÁ, Ludmila. Sledování kritických bodů. Základní škola a Mateřská škola Kravsko. Kravsko, 2014.

90) BINDEROVÁ, Ludmila. Záznam teplot ve skladech. Základní škola a Mateřská

škola Kravsko. Kravsko, 2014.

91) BINDEROVÁ, Ludmila. Záznam o otevření balení, uložení polotovarů a rozpracovaných pokrmů. Základní škola a Mateřská škola Kravsko. Kravsko, 2014.

92) BINDEROVÁ, Ludmila. Plnění spotřebního koše. Základní škola a Mateřská škola Kravsko. Kravsko, 2014.

93) BINDEROVÁ, Ludmila. Jídelní lístky. Základní škola a Mateřská škola Kravsko. Kravsko, 2014.

94) ŠOBOVÁ, Blanka. HACCP [online]. 2014 [cit. 2015-07-20].

95) ŠOBOVÁ, Blanka. Provozní řád školní jídelny [online]. 2014 [cit. 2015-07-20].

96) ŠOBOVÁ, Blanka. Sledování kritických bodů. Základní škola a Mateřská škola Pražská Znojmo. Znojmo, 2014.

97) ŠOBOVÁ, Blanka. Plnění spotřebního koše. Základní škola a Mateřská škola Pražská Znojmo. Znojmo, 2014.

98) ŠOBOVÁ, Blanka. Jídelní lístky. Základní škola a Mateřská škola Pražská Znojmo. Znojmo, 2014.

99) Software, STATISTICA od StartSoft CR s.r.o., verze Statistica 12 [vid. 11. července. 2015].

100) Pyramida výživy pro děti [online]. Praha: Národní ústav pro vzdělání, 2014 [cit. 2015-08-06].

8 Přílohy

Příloha č. 1 – Tabulky a grafy

Příloha č. 2 – Dotazníky

Příloha č. 3 – Obrazová dokumentace

Příloha č. 1 – Tabulky a grafy

Tabulka č. 4 Dodavatelé zboží a nákup zboží ZŠ a MŠ Budkov (62)

Dodavatel	Sortiment
Ing. Jiří Šišinka – YARO Zámlyní 88; 687 24 Uherský Ostroh	Velkoobchodní sklad - Pod Svahy 1001; 686 01 Uherské Hradiště Vejce, mléko, mouka, sterilizované výrobky, těstoviny, cukr, šťávy, rýže, luštěniny aj.
Mrazírny Brtnice Brtnice 6; 588 32 Brtnice	Mražená zelenina, drůbež a výrobky z ní, ryby a rybí výrobky, mléčné výrobky mražené
Bidvest Kralupy nad Vltavou 278 01	Vejce, potraviny, maso, uzeniny
ZEMKO – velkosklad; Lipová 601; 675 31 Jemnice	Zelenina, ovoce
Zelenina Dačice Libor Lacina	Zelenina, ovoce
Vladislav Kopeček - Soukromý zemědělec; Radkovice 35; 380 01 Radkovice	Brambory

Tabulka č. 5 Sledování kritických bodů září 2014 ZŠ a MŠ Budkov (65)

Datum	Čas	Hodnota °C	Výrobní krok	Popis	Opatření
1. 9.	11:18	91	06. 01.	Ukládání do termonádob	Polévka těstovinová
	11:19	87	06. 01.	Ukládání do termonádob	Maso v kapustě
	11:20	88	06. 01.	Ukládání do termonádob	Brambory
2. 9.	11:19	89	06. 01.	Ukládání do termonádob	Gulášová polévka
	11:22	79	06. 01.	Ukládání do termonádob	Nudle s mákem
3. 9.	11:20	84	06. 01.	Ukládání do termonádob	Polévka luštěninová s fazolí černé oko
	11:25	75	06. 01.	Ukládání do termonádob	Smažený řízek
	11:27	80	06. 01.	Ukládání do termonádob	Bramborová kaše
4. 9.	11:16	89	06. 01.	Ukládání do termonádob	Polévka z vaječné jíšky
	11:18	91	06. 01.	Ukládání do termonádob	Svíčková pečeně
	11:20	86	06. 01.	Ukládání do termonádob	Omáčka
	11:22	76	06.01	Ukládání do termonádob	Houskový knedlík

5. 9.	11:18	87	06. 01.	Ukládání do termonádob	Polévka Pohanková
	11:20	88	06. 01.	Ukládání do termonádob	Kuřecí přírodní plátek
	11:21	79	06. 01.	Ukládání do termonádob	Dušená rýže
8. 9.	11:15	86	06. 01.	Ukládání do termonádob	Polévka čočková
	11:18	81	06. 01.	Ukládání do termonádob	Filé na másle
	11:22	83	06. 01.	Ukládání do termonádob	Brambory
9. 9.	11:18	90	06. 01.	Ukládání do termonádob	Polévka se sýrovým kapáním
	11:24	87	06. 01.	Ukládání do termonádob	Kuře na paprice
	11:28	77	06. 01.	Ukládání do termonádob	těstoviny
10. 9.	10:01	92	04. 07. 04	Tepelná úprava vajec	
	10:14	96			
	11:25	89	06. 01.	Ukládání do termonádob	Selská
	11:27	85	06. 01.	Ukládání do termonádob	Hrachová kaše
11. 9.	11:17	90	06. 01.	Ukládání do termonádob	Květáková polévka

	11:19	86	06. 01.	Ukládání do termonádob	Vepřové na kmíně
	11:21	78	06. 01.	Ukládání do termonádob	Rýže
12. 9.	11:14	88	06. 01.	Ukládání do termonádob	Vločková
	11:17	76	06. 01.	Ukládání do termonádob	Krůtí sekaná
	11:20	90	06. 01.	Ukládání do termonádob	Pikantní omáčka
	11:22	81	06. 01.	Ukládání do termonádob	Brambory
15. 9.	11:16	84	06. 01.	Ukládání do termonádob	Drožd'ová polévka
	11:19	90	06. 01.	Ukládání do termonádob	Kuře ala bažant
	11:20	83	06. 01.	Ukládání do termonádob	Brambory
16. 9.	11:16	85	06. 01.	Ukládání do termonádob	Polévka kyselá s vejci
	11:19	Neměří se	06. 01.	Ukládání do termonádob	Hanácký koláč
17. 9.	11:18	88	06. 01.	Ukládání do termonádob	Polévka rýžová
	11:21	86	06. 01.	Ukládání do termonádob	Vepřový vrabec

	11:24	84	06. 01.	Ukládání do termonádob	Zelí
	11:24	76	06. 01.	Ukládání do termonádob	Houskový knedlík
18. 9.	11:14	88	06. 01.	Ukládání do termonádob	Polévka kmínová
	11:15	83	06. 01.	Ukládání do termonádob	Cikánská hovězí pečeně
	11:17	76	06. 01.	Ukládání do termonádob	Rýže
19. 9.	11:14	84	06. 01.	Ukládání do termonádob	Z míchaných luštěnin
	11:15	73	06. 01.	Ukládání do termonádob	Těstoviny zapečené s krůtím masem
22. 9.	11:15	90	06. 01.	Ukládání do termonádob	Polévka sýrová s kapáním
	11:17	80	06. 01.	Ukládání do termonádob	Kovbojské fazole
	11:20	73	06. 01.	Ukládání do termonádob	Párek
23. 9.	11:16	87	06. 01.	Ukládání do termonádob	Čočková polévka
	11:19	84	06. 01.	Ukládání do termonádob	Krůtí medailonky
	11:22	74	06. 01.	Ukládání do termonádob	Rýže

24. 9.	11:18	88	06. 01.	Ukládání do termonádob	Polévka zeleninová
	11:21	72	06. 01.	Ukládání do termonádob	Smažená treska
25. 9.	11:12	79	06. 01.	Ukládání do termonádob	Jáhlová
	11:15	79	06. 01.	Ukládání do termonádob	Vepřový guláš
	11:18	73	06. 01.	Ukládání do termonádob	Houskový knedlík
26. 9.	11:15	89	06. 01.	Ukládání do termonádob	Česneková s vajíčkem
	11:18	83	06. 01.	Ukládání do termonádob	Sekaný řízek
	11:19	85	06. 01.	Ukládání do termonádob	Brambory
29. 9.	11:13	87	06. 01.	Ukládání do termonádob	Polévka květáková
	11:15	77	06. 01.	Ukládání do termonádob	Filé
	11:16	80	06. 01.	Ukládání do termonádob	Brambory
30. 9.	11:13	89	06. 01.	Ukládání do termonádob	Polévka sýrová s petrželovým kapáním
	11:15	86	06. 01.	Ukládání do termonádob	Vepřové po španělsku

	11:16	77	06. 01.	Ukládání do termonádob	Dušená rýže
--	-------	----	---------	---------------------------	-------------

Tabulka č. 15 Jídelní lístek září 2014 ZŠ a MŠ Budkov (67)

Jídelní lístek 1. 9. - 5. 9. 2014		
	Polévka	Hlavní chod
Pondělí	Těstovinová	Dušené maso v kapustě, brambory, ovocná šťáva
Úterý	Gulášová	Nudle s mákem, kompot, čaj
Středa	Luštěninová s fazolí černé oko	Smažený řízek, bramborová kaše, okurek, šťáva
Čtvrtek	Z vaječné jíšky	Svíčková pečeně houskový knedlík, ovoce, čaj
Pátek	Pohanková	Kuřecí přírodní plátek dušená rýže, rajče, okurek, banán, čaj

Tabulka č. 16 Jídelní lístek září 2014 ZŠ a MŠ Budkov (67)

Jídelní lístek 8. 9. – 12. 9. 2014		
	Polévka	Hlavní chod
Pondělí	Čočková	Filé na másle, brambory, jogurt, čaj
Úterý	Masová se sýrovým kapáním	Kuře na paprice, těstoviny, ovocná šťáva
Středa	Selská	Hrachová kaše, okurek, vejce, chléb, ovoce, čaj
Čtvrtek	Květáková	Vepřové na kmíně, dušená rýže, mrkvový salát, čaj
Pátek	Vločková	Krůtí sekaná s pikantní omáčkou, brambory, ovoce, mléko

Tabulka č. 17 Jídelní lístek září 2014 ZŠ a MŠ Budkov (67)

Jídelní lístek 15. 9. - 19. 9. 2014		
	Polévka	Hlavní chod
Pondělí	Drožd'ová	Kuře ala bažant, brambory, müsli tyčinka, ovocný čaj
Úterý	Kyselá s vejci	Hanácký koláč, kakao
Středa	Rýžová	Vepřový vrabec, houskový knedlík, zelí, ovocná šťáva
Čtvrtek	Kmínová	Cikánská hovězí pečeně, dušená rýže, ovoce, čaj
Pátek	Z míchaných luštěnin	Těstoviny zapečené s krutím masem a květákem, ovoce, čaj

Tabulka č. 18 Jídelní lístek září 2014 ZŠ a MŠ Budkov (67)

Jídelní lístek 22. 9. - 26. 9. 2014		
	Polévka	Hlavní chod
Pondělí	Sýrová s kapáním	Kovbojské fazole, párek, chléb, čaj
Úterý	Čočková	Krutí medailonky, rýže, rajče, ovocná šťáva
Středa	Zeleninová	Smažená treska bramborový salát, ovocná šťáva
Čtvrtek	Jáhlová	Vepřový guláš, houskový knedlík, ovoce, ovocná šťáva
Pátek	Česneková s vajíčkem a opražený chléb	Sekaný řízek, brambory, zelenina, ovocný čaj

Tabulka č. 19 Jídelní lístek září a říjen 2014 ZŠ a MŠ Budkov (67)

Jídelní lístek 29. 9. - 3. 10. 2014		
	Polévka	Hlavní chod
Pondělí	Květáková	File abraha dabrika, brambory, rajče, šťáva
Úterý	Sýrová s petrželovým kapáním	Vepřové po španělsku, dušená rýže, ovoce, ovocná šťáva
Středa	Polévka rajská s bulgurem	Přírodní kuřecí plátek, brambory, hlávkový salát, čaj
Čtvrtek	Polévka zeleninová	Buchtíčky s krémem, ovocný čaj
Pátek	Polévka čočková	Vepřová kýta na paprice, houskový knedlík, džus

Tabulka č. 20 Jídelní lístek říjen 2014 ZŠ a MŠ Budkov (67)

Jídelní lístek 6. 10. - 10. 10. 2014		
	Polévka	Hlavní chod
Pondělí	Rýžová	Špenát, brambory, vejce, ovoce, čaj
Úterý	Drůbková	Švédská roštěná, houskový knedlík, rajče, ovocná šťáva
Středa	Cizrnová	Rizoto s drůbežím masem a zeleninou sypané strouhaným sýrem, hlávkový salát, čaj
Čtvrtek	Vločková	Makové koláče, bílá káva
Pátek	Jarní	Kuřecí nudličky v sýrové omáčce těstoviny, ovocná tráva, čaj

Tabulka č. 21 Jídelní lístek říjen 2014 ZŠ a MŠ Budkov (67)

Jídelní lístek 13. 10. - 17. 10. 2014		
	Polévka	Hlavní chod
Pondělí	Jáhlová	Filé s bylinkovou omáčkou, brambory, čaj
Úterý	Zeleninová s těstovinou	Bratislavské plecko, těstoviny, ovoce, šťáva
Středa	Brokolicová	Vepřenky s cibulí, brambory zeleninová přízdoba, čaj
Čtvrtek	Polévka špenátová s opraženou houskou	Přírodní vepřový plátek, rýže, okurek, džus
Pátek	Polévka selská	Čočka, vdolek, vejce, čaj

Tabulka č. 22 Jídelní lístek říjen ZŠ a MŠ Budkov (67)

Jídelní lístek 20. 10. - 24. 10. 2015		
	Polévka	Hlavní chod
Pondělí	Z vaječné jíšky	Filé zapečené v sýrové omáčce, brambory, rajče, jogurt, ovocný čaj
Úterý	Bramborová	Krůtí guláš, houskový knedlík, ovoce, bylinkový čaj
Středa	Pohanková	Těstovinový salát s kuřecím masem, ovocná šťáva
Čtvrtek	Hrachová s uzeninou	Štěpánská pečeně, dušená rýže, mléko, ovocný čaj
Pátek	Z kostí s těstovinou	Sekaný řízek, brambory, přízdoba, ovocná šťáva

Tabulka č. 23 Jídelní lístek říjen ZŠ a MŠ Budkov (67)

Jídelní lístek 30. 10. - 31. 10 2014		
Čtvrtek	S drožd'ovými knedlíčky	Špagety po italsku sypané sýrem, ovoce, ovocná šťáva
Pátek	Krupicová s vejci	Pečené kuře, brambory, rajče, ovocná šťáva

Tabulka č. 24 Sledování hodnot kritických bodů září 2014 ZŠ a MŠ Jevišovice (73)

Datum	Čas	Pokrm	Naměřená teplota v °C	
1. 9.	11:15	Francouzská	72,3	
	12:10		72,8	
	11:15	Boloňské špagety	71,4	
	12:10		72,4	
2. 9.	11:10	Hrachová	72,4	
	12:10		71,9	
	13:00		71,8	
	11:10	Vepřenky s kečupem	70,5	
	12:10		72,6	
	13:00		70,4	
	11:10	Vařený brambor	71,9	
	12:10		71,8	
	13:00		72,6	
	3. 9.	11:15	Ragú s bulgurem	72,6
		12:10		7,8
		13:00		72,3
11:15		Čočka na kyselo	70,9	
12:10			72,6	
13:00			71,9	
4. 9.	11:10	Z jarní zeleniny	72,6	
	12:10		71,8	

	13:05		71,3
4. 9.	11:10	Svičková na smetaně	71,6
	12:10		72,3
	13:05		72,4
	11:10	Houskový knedlík	72
	12:10		71,4
	13:05		70,6
5. 9.	11:10	Bramborová s cizrnou	71,8
	12:10		72,3
	13:00		71,6
	11:10	Krůtí po valticku	72,5
	12:10		72,9
	13:00		71,8
	11:10	Americké brambory	70,1
	12:10		71,2
	13:00		72,6
8. 9.	11:10	Zeleninová	72,4
	12:05		71,8
	13:00		72,3
	11:10	Kovbojské fazole	71,8
	12:05		72,3
	13:00		71,8
9. 9.	11:10	Indická	71,8

	12:10		71,3
	13:00		72,4
	11:10	Tvarohové knedlíky se švestkami	70,62
	12:10		70,9
	13:00		71
10. 9.	11:10	Rajčatová s jáhlami	71,8
	12:00		71,8
	13:00		72,6
	11:10	Krůtí prsa přírodní	71,4
	12:00		72,3
	13:00		72,6
	11:10	Vařené brambory	72,3
	12:00		74,1
	13:00		71,8
11. 9.	11:10	Drožd'ová	71,2
	12:05		71,8
	13:00		71,6
	11:10	Dušené zelí	70,9
	12:05		71,0
	13:00		71,8
	11:10	Moravský vrabec	71,2
	12:05		70,5
	13:00		72,1

	11:10	Bamborový knedlík	71,5
	12:05		71,3
	13:00		73,6
12. 9.	11:10	Koprová	71,9
	12:05		72,6
	13:00		71,9
	11:10	Pečená treska	71,8
	12:05		70,9
	13:00		70,4
	11:10	Bramborová kaše	70,9
	12:05		71,8
	13:00		70,5
15. 9.	11:10	Čočková	71,8
	12:00		71,9
	13:00		70,6
	11:10	Rizoto z kuřecího masa	71,9
	12:00		70,6
	13:00		71,2
16. 9.	11:10	Venkovská	71,8
	12:00		70,9
	13:05		71,2
	11:10	Vepřové maso na kmínu	70,5
	12:00		71,2

	13:05		70,9
	11:10	Těstoviny	70,6
	12:00		70,7
	13:05		70,6
17. 9.	11:10	Hovězí s hráškem	72.6
	12:00		71.9
	13:00		72.4
	11:10	Paprikový lusk v rajské omáčce	71.8
	12:00		71.9
	13:00		71.8
	11:10	Moravský knedlík	70.5
	12:00		70.8
	13:00		71
18. 9.	11:10	Květáková	71,2
	12:00		72,6
	13:00		71,8
	11:10	Rožnovská kapsa	70,9
	12:00		71,0
	13:00		72,3
	11:10	Bramborová kaše	71,8
	12:00		71,9
	13:00		71,8
19. 9.	11:10	Vývar s kroupami	72,6

	12:00		71,9
	13:05		72,1
22. 9.	11:10	Fazolová	71,8
	12:05		71,5
	13:00		72,4
	11:10	Hovězí pečeně cikánská	72,6
	12:05		71,2
	13:00		70,6
	11:10	Dušená rýže	70,8
	12:05		71,4
	13:00		71,8
23. 9.	11:10	Gulášová	71,8
	12:05		71,9
	13:00		71,5
	11:10	Dukátové buchtičky	70,5
	12:05		71
	13:00		70,8
24. 9.	11:10	Bramborová s pohankou	71,8
	12:05		72
	13:00		71,5
	11:10	Kuřecí steak	70,6
	12:05		71,2
	13:00		70,6

	11:10	Dušený špenát	70,9
	12:05		72
	13:00		71,2
	11:10	Vařený brambor	71,6
	12:05		72,6
	13:00		71,8
25. 9.	11:10	Kedlubnová	71,8
	12:05		72,6
	13:00		71,8
	11:10	Zapečené těstoviny	71,5
	12:05		72,3
	13:00		72,6
26. 9.	11:00	Z vaječné jíšky	71,8
	12:05		72,3
	13:00		71,4
	11:00	Smažené filé	70,6
	12:05		71,9
	13:00		71,6
	11:00	Bramborová kaše	71,9
	12:05		70,6
	13:00		71,2
29. 9.	11:10	Zeleninová	71,9
	12:05		72,6

	13:00		71,9
	11:10	Pečené kuřecí stehno	70,6
	12:05		71,8
	13:00		72,1
	11:10	Dušená rýže	71,3
	12:05		70,5
	13:00		70,8
30. 9.	11:10	Cibulová s bramborem	72,3
	12:05		72,4
	13:00		71,4
	11:10	Sekaná pečeně	71,8
	12:05		71,9
	13:00		70,9
	11:10	Bramborová kaše	70,5
	12:05		71,2
	13:00		71

Tabulka č. 33 Jídelní lístek září 2014 ZŠ a MŠ Jevišovice (76)

Jídelní lístek 1. 9. - 5. 9. 2014		
	Polévka	Hlavní chod
Pondělí	Francouzská	Boloňské špagety sypané sýrem, ovoce jablko, čaj
Úterý	Hrachová s houskou	Vepřenky s kečupem, vařené brambory, okurkový salát, čaj
Středa	Ragú s bulgurem	Čočka na kyselo, vejce, pečený vdolek, chléb, okurek, meloun, čaj
Čtvrtek	Z jarní zeleniny	Svíčková na smetaně, houskový kynutý knedlík, moučník, čaj
Pátek	Bramborová s cizrnou	Krůtí prsa po valticku, americké brambory, obloha – kukuřice, hrášek, mrkev, dresink, čaj

Tabulka č. 34 Jídelní lístek září 2014 ZŠ a MŠ Jevišovice (76)

Jídelní lístek 8. 9. - 12. 9. 2014		
	Polévka	Hlavní chod
Pondělí	Zeleninová se sýrovými nočky	Kovbojské fazole, chléb, ovocný jogurt, čaj
Úterý	Indická	Tvarohové knedlíky se švestkami sypané mákem, ovoce hrušky, kakao, čaj
Středa	Rajčatová s jáhlami	Kuřecí prsa, vařené brambory, rajčatový salát s pórkem, čaj
Čtvrtek	Drožděová	Moravský vrabec dušené zelí bramborový knedlík, hrozny, čaj
Pátek	Koprová	Pečená aljašská treska Exklusive, bramborová kaše, ledový salát, čaj

Tabulka č. 35 Jídelní lístek září 2014 ZŠ a MŠ Jevišovice (76)

Jídelní lístek 15. 9. - 19. 9. 2014		
	Polévka	Hlavní chod
Pondělí	Z červené čočky	Rizoto z drůbežího masa sypané sýrem, okurek, moučník černé řezy, jablko, čaj
Úterý	Venkovská	Vepřové na kmíně, těstoviny, pudink s ovocem – hruškovo čokoládový
Středa	Hovězí s rýží	Plněný paprikový lusk v rajčatové omáčce, kynutý knedlík, meloun/broskev, čaj
Čtvrtek	Květáková	Rožnovská kapsa (kuřecí prsa, šunka), bramborová kaše, šopský salát, čaj
Pátek	Vývar s kroupami	Pizza s baby šunkou a sýrem, ovoce hrušky a jablka, čaj

Tabulka č. 36 Jídelní lístek září 2014 ZŠ a MŠ Jevišovice (76)

Jídelní lístek 22. 9. - 26. 9. 2014		
	Polévka	Hlavní chod
Pondělí	Fazolová	Hovězí cikánská pečeně, dušená rýže, jablko, čaj
Úterý	Gulášová	Dukátové buchtičky s vanilkovým krémem, broskev, čaj
Středa	Bramborová s pohankou	Kuřecí steak, dušený špenát, vařené brambory, moučník, čaj
Čtvrtek	Kedlubnová	Zapečené těstoviny s baby šunkou a zeleninou, mexický salát (čínské zelí, paprika, kukuřice...), jablko, čaj
Pátek	Z vaječné jíšky	Smažené filety, bramborová kaše, okurkový salát, čaj

Tabulka č. 37 Jídelní lístek září a říjen 2014 ZŠ a MŠ Jevišovice (76)

Jídelní lístek 29. 9. - 3. 10. 2014		
	Polévka	Hlavní chod
Pondělí	Zeleninová	Pečené kuřecí stehno, dušená rýže, ledový salát, čaj
Úterý	Cibulová s bramborem	Sekaná pečeně, bramborová kaše, mrkvový salát s meruňkami, čaj
Středa	Hrstková	Kuřecí prsa po maďarsku, barevné těstoviny, tvarohový Míša, čaj
Čtvrtek	Vývar s luštěninovými nudličkami	Segedínský guláš, houskový knedlíky, jablko, čaj
Pátek	Drůbková s bulgurem	Hrachová kaše, vídeňský párek, chléb, hruška, čaj

Tabulka č. 38 Jídelní lístek říjen 2014 ZŠ a MŠ Jevišovice (76)

Jídelní lístek 6. 10. - 10. 10. 2014		
	Polévka	Hlavní chod
Pondělí	Se špaldovými noky	Boloňské špagety se sýrem, pudink, čaj
Úterý	Ragú s rýží	Bramborové šišky s mákem a jahodovým přelivem, ovocný salát, bílá káva a čaj
Středa	Vývar s tarhoňou	Krůtí prsa po valticku, opečené brambory, obloha (zelí, mrkev, kukuřice), dresink, čaj
Čtvrtek	Rajčatová s vločkami	Hovězí pečeně, přírodní dušená rýže, moučník, čaj
Pátek	Z jarní zeleniny	Holandský řízek, bramborová kaše, salát z čínského zelí s hruškami a ananasem, čaj

Tabulka č. 39 Jídelní lístek říjen 2014 ZŠ a MŠ Jevišovice (76)

Jídelní lístek 13. 10. - 17. 10. 2014		
	Polévka	Hlavní chod
Pondělí	Vývar s celestinskými nudlemi	Maso na paprice, těstoviny mašličky ovocný jogurt s müsli nápoj čaj
Úterý	Čočková	Kuřecí vlnka (prsa), vařené brambory, okurkový salát, čaj
Středa	Bramborová s cizrnou	Čočka na kyselo, vejce, okurek, pečený vdolek, chléb, moučník makovec, jablko, čaj
Čtvrtek	Hráškový krém s houskou	Pečený žralok s citronem, bramborová kaše, obloha zeleninové hranolky, mrkev na chroupání, čaj
Pátek	S droždovými noky	Bramborový knedlík plněný uzeným masem, dušené hlávkové zelí, hrušky, čaj

Tabulka č. 40 Jídelní lístek říjen 2014 ZŠ a MŠ Jevišovice (76)

Jídelní lístek 20. 10. - 24. 10. 2014		
	Polévka	Hlavní chod
Pondělí	Česneková s krutony	Vepřová pečeně, bramborová kaše, vitamínový salát (zelí, mrkev, kukuřice, hrášek)
Úterý	Vývar s kroupami	Langoše s kečupem a sýrem, ovoce jablko, mléko, čaj
Středa	Květáková	Staropražské kuřecí stehno, dušená rýže, šopský salát (paprika, rajče, okurek, sýr), čaj
Čtvrtek	Z vaječné jíšky	Drůbeží maso na čínský způsob, těstoviny – nudle, jablečné řezy, čaj
Pátek	Vícezrná	Masové koule v rajčatové omáčce, kynutý knedlík, hroznové víno, čaj

Tabulka č. 41 Jídelní lístek říjen 2014 ZŠ a MŠ Jevišovice (76)

Jídelní lístek 27. 10. - 31. 10. 2014		
	Polévka	Hlavní chod
Středa	Zeleninová	Vepřový závittek, dušená rýže, dezert dvoubarevný pudink, čaj
Čtvrtek	Knedličková s nudlemi	České koláče (kulaté s tvarohem, navrchu s drobenkou), jablko, kakao, čaj
Pátek	Venkovská	Filet v sezamovém kabátku, bramborová kaše, salát z bílého a červeného zelí, čaj

Tabulka č. 42 Sledování kritických bodů září 2014 ZŠ Jemnice (81)

Datum	Čas	Pokrm	Naměřená teplota v °C
1. 9.	9:30	Polévka	87,9
	10:30		82
	12:00		80
	9:30	Fazole po boloňsku	87,9
	10:30		85,7
	12:20		84,3
	12:50		85,4
	2. 9.	11:17	Polévka
13:00		82,3	
13:45		81,2	
11:15		Vařené brambory	72,9
13:10			70
13:40			70,9
11:20		Sekaná	74,6
12:40			76,9
13:40			70,9
3. 9.	11:17	Polévka	91,6
	12:15		92
	13:10		84,3
	11:14	Dušená rýže	72,6
	12:10		83,1
	13:04		77

	11:18	Kuřecí na čínu	83,7
	12:12		87,9
	13:05		79,6
4. 9.	11:15	Polévka	87,3
	12:25		85,5
	13:20		91,3
	11:20	Krém na buchtičky	82,6
	12:35		94,5
	11:25	Buchtičky	190
5. 9.	11:20	Polévka	80,6
	12:45		84,8
	13:20		81,3
	11:25	Pečené kuře	79,8
	12:50		85,4
	13:05		86,3
	11:27	Vařené brambory	77,1
	12:12		74,9
	13:10		72,4
	8. 9.	11:15	Polévka
11:22			77,6
13:10			77,6
11:18		Ryba na másle	77,8
12:20			78,4

	12:55		78,9
8. 9.	11:25	Brambory	84,3
	12:10		88
	13:05		86
	11:20	Salát – zelí s mrkví	12
9. 9.	11:30	Polévka	82,1
	12:25		81,4
	13:10		78,6
		Buchty	200
10. 9.	11:25	Polévka	84,5
	12:15		78,8
	13:30		76,2
	11:20	Vepřová pečeně	79,4
	13:35		76,8
	11:15	Houskový knedlík	85,3
	13:15		85
	11:17	Zelí	83,4
	13:40		80,1
	11. 9.	11:30	Polévka
12:20		85,1	
13:30		79	
11:20		Kuřecí na kmínu	78,6
12:35			79,8

	13:20		79,8
	11:15	Brambory	79,8
	12:30		84
	13:35		82
12. 9.	11:20	Polévka	79,2
	12:35		78,9
	13:30		77,3
	11:15	Rýže	87,6
	12:35		89,8
	13:25		80,9
	11:22	Plněný paprikový lusk,	85,9
	12:30	omáčka	81,4
	12:50		80,5
15. 9.	11:13	Polévka	75
	12:10		74,7
	13:10		75,9
	11:25	Brambory vařené	78,2
	13:00		80,3
	13:20		78,2
	11:27	Květák	78,9
	11:50		78,9
	13:30		81,3
	11:50	Salát	12

16. 9.	11:17	Polévka	85,3
	11:55		83,9
	13:10		79
	11:17	Štěpánská vepřová pečeně	79,6
	13:20		79,6
	11:15	Těstoviny	79,1
	12:05		78,1
	13:15		72,6
17. 9.	11:13	Polévka	89,3
	12:00		84,4
	13:00		80,1
	11:14	Guláš hovězí	87,9
	12:05	Knedlík houskový	75,4
	13:05		74,9
	13:05	Maso	77,9
	13:20		79,4
18. 9.	11:31	Polévka	85,3
	12:21		84
	13:25		79,1
	11:15	Vepřový nákyp	86,9
	11:50		81,9
	11:30	Brambory	78,6

	12:35		78,5
	13:30		67,1
	11:32	Salát	12
19. 9.	11:15	Polévka	84,9
	12:00		83
	11:17	Rizoto	72,9
	11:45		83,4
	13:20		89,5
	12:02	Šlehaný tvaroh	12
22. 9.	11:20	Polévka	74,167,5
	12:30		62,7
	13:40		
	11:15	Ryba smažená	72,9
	12:50		85,9
	11:22	Bramborová kaše	68,2
	12:15		65,7
	13:10		66,2
23. 9.	11:20	Polévka	84,3
	12:15		80
	14:25		74,3
	11:14	Houskový knedlík	72,1
	11:59		73,6
	13:15		70

	11:22	Vepřové na slanině	75,9
	13:20		84,9
	13:40		85,3
24. 9.	11:15	Polévka	83
	12:20		84,1
	13:20		77,7
		Zapečené těstoviny	200
	11:17		81,9
	13:05		85,6
	13:20		83,4
25. 9.	11:20	Polévka	86,3
	12:25		89,5
	13:05		81,2
	11:22	Čočka	77,7
	12:30		95,8
	13:10		83,4
26. 9.	11:20	Polévka	75,5
	12.15		80,6
	13:30		76,1
	11:21	Vepřové v kapustě	86,9
	12:40		85,3
	11:23	Brambory	77,4
	12:20		75,9

	13:20		78
29. 9.	11:25	Polévka	85,1
	12:45		79,2
	13:15		76,2
	11:20	Těstoviny se strouhankou	77,2
	11:29		82,9
	12:10		82,5
	12:50		82
	13:40		84
	11:29	Kompot broskve	11,2
30. 9.	11:30	Polévka	82,1
	12:05		77,9
	13:00		77,2
	11:25	Rýže	86,3
	12:35		82
	13:20		80,1
	11:17	Maďarský perkelt	81,9
	13:05		80,5
	13:25		80,3

Tabulka č. 52 Jídelní lístek září 2014 ZŠ Jemnice (83)

Jídelní lístek 1. 9. - 5. 9. 2014		
	Polévka	Hlavní chod
Pondělí	S játrovou rýží	Fazole po boloňsku, chléb
Úterý	Špenátová	Vepřová sekaná, brambory, okurkový salát
Středa	Bramborová	Kuřecí maso po čínsku, rýže dušená
Čtvrtek	S masem a nudlemi	Buchtíčky s krémem
Pátek	Hrachová	Pečené kuře, brambory, salát

Tabulka č. 53 Jídelní lístek září 2014 ZŠ Jemnice (83)

Jídelní lístek 8. 9. – 12. 9. 2014		
	Polévka	Hlavní chod
Pondělí	Frankurtská	Rybí filé na másle, brambory, salát
Úterý	Rychlá	Buchty s marmeládou, kakao
Středa	Česneková	Vepřová pečeně, zelí, houskový knedlík
Čtvrtek	Květáková	Kuřecí maso na kmínu, brambory, ovoce
Pátek	Vývar s těstovinou	Plněný paprikový lusk, rajská omáčka, rýže

Tabulka č. 54 Jídelní lístek září 2014 ZŠ Jemnice (83)

Jídelní lístek 15. 9. - 19. 9. 2014		
	Polévka	Hlavní chod
Pondělí	Fazolová	Smažený květák, brambory, salát
Úterý	Milionová	Vepřová štěpánská, těstoviny
Středa	Vločková	Hovězí guláš, houskový knedlík, ovoce
Čtvrtek	Drožd'ová	Vepřový nákyp, brambory, salát
Pátek	Čočková	Vepřové rizoto se sýrem, tvaroh

Tabulka č. 55 Jídelní lístek září a říjen 2014 ZŠ Jemnice (83)

Jídelní lístek 22. 9. - 3. 10. 2014		
	Polévka	Hlavní chod
Pondělí	Kulajda	Rybí filé smažené, bramborová kaše s mrkví, salát
Úterý	Kmínová	Vepřové maso na slanině, houskový knedlík, ovoce
Středa	Dýňová	Vepřové maso přírodní, brambory, salát
Čtvrtek	Uzená s kroupami	Uzené maso hrachová kaše, chléb, okurek
Pátek	Cizrnová	Těstovinový salát, müsli tyčinka

Tabulka č. 56 Jídelní lístek říjen 2014 ZŠ Jemnice (83)

Jídelní lístek 6. 10. - 10. 10. 2014		
	Polévka	Hlavní chod
Pondělí	Rychlá	Buchty s tvarohem, nápoj - kakao
Úterý	Zeleninová	Frankfurtská vepřová kýty, dušená rýže
Středa	Fazolová	Smažený vepřový řízek, brambory, salát
Čtvrtek	Vývar s drobením	Segedínský guláš, houskový knedlík, ovoce
Pátek	Špenátová	Krúti na žampionech, těstoviny

Tabulka č. 57 Jídelní lístek říjen 2014 ZŠ Jemnice (83)

Jídelní lístek 13. 10. - 17. 10. 2014		
	Polévka	Hlavní chod
Pondělí	Zelná s párkem	Smažený sýr, brambory, tatarka, salát
Úterý	Drožd'ová	Kuře na česneku, rýže, salát
Středa	Vývar s těstovinou	Hovězí svíčková, houskový knedlík, ovoce
Čtvrtek	Bramborová	Kuřecí rizoto s bulgurem a pečenou zeleninou, zakysaná smetana s ovocem
Pátek	Rajská	Rybí filé, bramborová kaše, okurek

Tabulka č. 58 Jídelní lístek říjen 2014 ZŠ Jemnice (83)

Jídelní lístek 20. 10. - 24. 10. 2015		
	Polévka	Hlavní chod
Pondělí	Gulášová	Rýžová kaše s ananasem
Úterý	Čočková	Vepřový karbanátek, brambory, salát
Středa	Brokolicová	Vepřové maso s fazolemi, houskový knedlík, ovoce
Čtvrtek	Z vaječné jíšky	Krůtí maso na slanině, kuskus
Pátek	Vločková	Vepřové maso s tuňákem, špagety, jogurt

Tabulka č. 59 Jídelní lístek říjen 2014 ZŠ Jemnice (83)

Jídelní lístek 30. 10. - 31. 10 2014		
	Polévka	Hlavní chod
Čtvrtek	S játrovou rýží	Špenát, vařené vejce, brambory, ovoce
Pátek	Hrachová	Kuře na paprice, těstoviny

Tabulka č. 60 Seznam dodavatelů v jídelně ZŠ Kravsko za období 1. 1. 2015 – 31. 1. 2015 (84)

Název dodavatel	Ulice	PSČ	Město	Částka Kč
LAPEK, a. s.	Žižkova 1923/11	58601	Jihlava	2689,86
Garant food service s.r.o.	Dobronická 1257	14825	Praha 4	4733
Soc.družstvo Benna	Štrusova1523/1	59101	Žďár nad Sázavou	4418
MRAZÍK ZIMS	Hloužkova 1643	67602	Moravské Budějovice	6254
GASTROINSTANT	Dlouhá 546	28161	Kouřim	5791
Bidvest Czech Republic, s.r.o.	Průmyslová 2050	54901	Velké Mezeříčí	4309,60
GASTRO POTRAVINY, s.r.o.	Platanová 2819	44001	Louny	1690,50
Luboš Bazala	Dalešice 213	67554	Dalešice	4928
JIMA		67152	Hl. Mašůvky	7930,23
GASTROSLAM s.r.o.	Na Rybníčku 54/1	66449	Ostopovice	12190
Zemko s.r.o.	Dobšická 5	66902	Znojmo	8637,23
YARO UH, s.r.o.	Zamlýní 88	68724	Uherský Ostroh	3765
Jatka Borotice	Borotice 125	67178		19723
Vodňanská drůbež	Radomilická 886	38901	Vodňany	2086
COKO	Citonice	67101		11128
LEMESSIANA, s.r.o.	Chválkovice 580	77900	Olomouc	2277,67

EISBERG a.s.	Hradčany 1	66603	Tišnov	10068
OPP Centrum, s.r.o.	Mostkovice	78902	Prostějov	4337
J. K. Food s.r.o.	Větrřikovice	74743	Větrřikovice	3843

Tabulka č. 61 Sledování kritických bodů září 2014 ZŠ a MŠ Kravsko (89)

Datum	Čas	Pokrm	Naměřená teplota v °C
1. 9.	10:30	Luštěninová	78
	13:00		79
	10:30	Nudle s mákem	72
	13:00		68
2. 9.	10:30	Polévka s písmenky	84
	13:00		80
	10:30	Rybí filé	72
	13:00		71
	10:30	Brambory	76
	13:00		74
3. 9.	10:30	Bramborová	88
	13:00		84
	10:30	Hovězí na houbách	85
	13:00		81
	10:30	rýže	80
	13:00		75
4. 9.	10:30	Hovězí	83
	13:00		80
	10:30	Sekaná	72
	13:00		70
	10:30	Bramborová kaše	70

	13:00		67
5. 9.	10:30	Zeleninová	79
	13:00		74
	10:30	Segedínský guláš	76
	13:00		75
	10:30	Houskový knedlík	66
	13:00		66
8. 9.	10:30	Kuřecí	
	13:00		
	10:30	Čočka na kyselo	
	13:00		
9. 9.	10:30	Bramborová	83
	13:00		82
	10:30	Vepřové v kapustě	78
	13:00		75
	10:30	Bramborový knedlík	70
	13:00		68
10. 9.	10:30	Kmínová	84
	13:00		82
	10:30	Paprikový lusk	73
	13:00		70
	10:30	Rajčatová omáčka	78
	13:00		74

	10:30	Rýže	71
	13:00		70
11. 9.	10:30	S kroupami	82
	13:00		83
	10:30	Pečené kuře	77
	13:00		75
	10:30	Brambory	76
	13:00		75
12. 9.	10:30	Kulajda	82
	13:00		84
	10:30	Debrecínský guláš	81
	13:00		80
	10:30	Těstoviny	75
	13:00		74
15. 9.	10:30	S játrovou rýží	85
	13:00		79
16. 9.	10:30	Z vaječné jíšky	84
	13:00		80
	10:30	Zapečené filé se zeleninou	71
	13:00		76
17. 9.	10:30	Čočková	82
	13:00		79
	10:30	Bramborový guláš	74

	13:00		73
18. 9.	10:30	Pórková	88
	13:00		85
	10:30	Drůbeží rizoto	81
	13:00		74
19. 9.	10:30	Kmínová	82
	10:30	Poděbradské maso	77
	10:30	Těstoviny	75
22. 9.	10:30	S rýží a hráškem	85
	13:00		85
	10:30	Italský guláš	81
	13:00		80
	10:30	Špagety	74
	13:00		70
23. 9.	10:30	Gulášová	86
	13:00		82
	10:30	Špenát, vejce	77
	13:00		75
	10:30	Bramborový knedlík	70
	13:00		68
24. 9.	10:30	Česneková	81
	13:00		80
	10:30	Hrachová kaše	78

	13:00		70
	10:30	Výpečky	76
	13:00		75
25. 9.	10:30	Zeleninová	79
	13:00		78
	10:30	Vepřenky s cibulí	74
	13:00		72
	10:30	Bramborové pyré	80
	13:00		80
26. 9.	10:30	Z rybího filé	88
	13:00		84
	10:30	Játra po cikánsku	83
	13:00		82
	10:30	Rýže	74
	13:00		70
29. 9.	10:30	Brokolicový krém	84
	13:00		86
	10:30	Kuře na paprice	77
	13:00		75
	10:30	Rýže	75
	13:00		70
30. 9.	10:30	Fazolová	82
	13:00		80

	10:30	Pražská vepřová pečeně	75
	13:00		79
	10:30	Brambory	81
	13:00		75

Tabulka č. 62 Záznam teplot ve skladech – září – prosinec 2014. ZŠ a MŠ Kravsko (90)

Den	Datum	Čas (hod.)	Sklad +18°C	Sklad maso +4°C	Sklad mléčné výrobky +8°C	Sklad mrazák - 18°C	Sklad vejce +5°C	Kontrolu provedl
1	2. 9.	7:00 – 8:30	19	0	8	-18	5	Binderová
2	5. 9.	7:00 – 8:30	19	-1	8	-18	5	Binderová
3	9. 9.	7:00 – 8:30	20	-1	8	-17,5	5	Binderová
4	12. 9.	7:00 – 8:30	20	1	8	-17	5	Binderová
5	16. 9.	7:00 – 8:30	19	1	8	-17	5	Binderová
6	19. 9.	7:00 – 8:30	19	1	8	-18	5,5	Binderová
7	23. 9.	7:00 – 8:30	19	1	8	-18	5,5	Binderová
8	26. 9.	7:00 – 8:30	19	1	8	-17,5	5,5	Binderová
9	30. 9.	7:00 – 8:30	21	2	8	-17,5	5,5	Binderová
10	3. 10.	7:00 – 8:30	21	1	8	-18	5,5	Binderová
11	7. 10.	7:00 – 8:30	20	1	8	-18	5,5	Binderová
12	10. 10.	7:00 – 8:30	19	0	8	-18	5,5	Binderová
13	14. 10.	7:00 – 8:30	19	-1	8	-18	5,5	Binderová
14	17. 10.	7:00 – 8:30	18	-1-	8	-17	5,5	Binderová
15	21. 10.	7:00 – 8:30	18	1-1	8	-17	5,5	Binderová
16	24. 10.	7:00 – 8:30	18,5	2	8	-17	5,5	Binderová
17	30. 10.	7:00 – 8:30	16,5	2	8	-17	5,5	Binderová
18	31. 10.	7:00 – 8:30	16,5	1	8	-17	5,5	Binderová
19	4. 11.	7:00 – 8:30	16	1	8	-17	5,5	Binderová
20	7. 11.	7:00 – 8:30	16	1	8	-17	5,5	Binderová

21	11. 11.	7:00 – 8:30	16	1	8	-17	5,5	Binderová
22	14. 11.	7:00 – 8:30	16	1	8	-17	5,5	Binderová
23	18. 11.	7:00 – 8:30	16	1	8	-17	5,5	Binderová
24	21. 11.	7:00 – 8:30	16	1	8	-17	5,5	Binderová
25	25. 11.	7:00 – 8:30	15	0	8	-17	5,5	Binderová
26	28. 11.	7:00 – 8:30	16,5	-1	8	-17	5,5	Binderová
27	2. 12.	7:00 – 8:30	16	0	8	-17,5	5,5	Binderová
28	5. 12.	7:00 – 8:30	15,5	0	8	-17,5	5,5	Binderová
29	9. 12.	7:00 – 8:30	15,5	-1	8	-17,5	5,5	Binderová
30	12. 12.	7:00 – 8:30	15,5	-1	8	-18	5,5	Binderová
31	16. 12.	7:00 – 8:30	17	1	8	-18	5,5	Binderová
32	19. 12.	7:00 – 8:30	17	1	8	-18	5,5	Binderová

Tabulka č. 63 Záznam o otevření balení, uložení polotovarů a rozpracovaných pokrmů – listopad, prosinec 2014 ZŠ a MŠ Kravsko (91)

Název	Množství kg	Datum otevření, výroby	Datum spotřeby	Zaznamenala
Hovězí kosti	10,3	3. 11.	4. 11.	Binderová
Vepřové žebro	10,5	3. 11.	5. 11.	Binderová
Vepřové žebro	15,1	5. 11.	7. 11.	Binderová
Hovězí kosti	20,8	10. 11.	12. 11.	Binderová
Vepřové žebro	14,9	12. 11.	13. 11.	Binderová
Hovězí kosti	10	19. 11.	20. 11.	Binderová
Vepřové žebro	10,4	19. 11.	21. 11.	Binderová
Hovězí kosti	10	21. 11.	24. 11.	Binderová
Hovězí kosti	10,1	24. 11.	25. 11.	Binderová
Vepřové žebro	10,3	24. 11.	26. 11.	Binderová
Hovězí kosti	10,2	26. 11.	27. 11.	Binderová
Hovězí kosti	15,35	3. 12.	4. 12.	Binderová
Hovězí kosti	15,30	5. 12.	8. 12.	Binderová
Hovězí kosti	10	8. 12.	9. 12.	Binderová
Vepřové žebro	10	8. 12.	10. 12.	Binderová
Kuřecí maso	1	1. 12.	17. 12.	Binderová
Hovězí maso	20	4. 12.	19. 12.	Binderová
Hovězí maso	15,1	10. 12.	11. 12.	Binderová
Vepřové žebro	15,2	12. 12.	15. 12.	Binderová
Hovězí kosti	10	15. 12.	16. 12.	Binderová
Vepřové žebro	10	15. 12.	17. 12.	Binderová

Tabulka č. 73 Jídelní lístek září 2014 ZŠ a MŠ Kravsko (93)

Jídelní lístek 1. 9. - 5. 9. 2014		
	Polévka	Hlavní chod
Pondělí	Luštěninová	Nudle s mákem, kompot, ochucené mléko
Úterý	S písmenky	Rybí prsty nemleté, brambory s máslem, zeleninová obloha džus
Středa	Bramborová se sýrem	Hovězí nudličky na houbách, rýže, čaj se sirupem
Čtvrtek	Polévka hovězí	Sekaná pečeně, bramborová kaše, salát z čínské zelí, čaj bylinkový
Pátek	Z francouzské zeleniny	Segedínský guláš, houskový knedlík, jablko, sirup

Tabulka č. 74 Jídelní lístek září 2014 ZŠ a MŠ Kravsko (93)

Jídelní lístek 8. 9. – 12. 9. 2014		
	Polévka	Hlavní chod
Pondělí	Kuřecí s květákem	Čočka na kyselo. Pečené vdolky, jablko, čaj s citronem
Úterý	Kmínová s kapáním	Vepřová plec v kapustě, bramborový knedlík, tyčinka, čaj se sirupem
Středa	bramborová	Plněný paprikový lusk rajčatová omáčka, dušená rýže, ovocný čaj
Čtvrtek	Hovězí s kroupami	Pečené kuřecí stehýnko, brambory s máslem, ledový salát, bylinkový čaj
Pátek	Kulajda	Debrecínský guláš, těstoviny, hruška, sirup

Tabulka č. 75 Jídelní lístek září 2014 ZŠ a MŠ Kravsko (93)

Jídelní lístek 15. 9. - 19. 9. 2014		
	Polévka	Hlavní chod
Pondělí	Hovězí s játrovou rýží	Bavorské vdolečky, kakao
Úterý	Slepičí z vaječné jíšky	Zapečené rybí filé se zeleninou, brambory s máslem, tyčinka čaj citrónový
Středa	Čočková	Bramborový guláš, rohlík, banán, džus
Čtvrtek	Pórková s kapáním	Rizoto z drůbeže se sýrem, míchaný salát, bylinkový čaj
Pátek	Kmínová	Poděbradské maso, kolínka, ovoce, ovocný čaj

Tabulka č. 76 Jídelní lístek září a říjen 2014 ZŠ a MŠ Kravsko (93)

Jídelní lístek 22. 9. - 26. 9. 2014		
	Polévka	Hlavní chod
Pondělí	Drůbková s rýží	Italský guláš, špagety, tyčinka, sirup
Úterý	Gulášová	Špenát, brambory, jablko, čaj s citronem
Středa	Česneková s krutony	Hrachová kaše, vepřové výpečky, chléb, okurek, džus
Čtvrtek	Zeleninová s jáhlami	Vepřenky s cibulí, bramborové pyré, ovocný čaj
Pátek	Polévka z rybího filé	Játra po cikánsku, dušená rýže, hruška, čaj se sirupem

Tabulka č. 77 Jídelní lístek září a říjen 2014 ZŠ a MŠ Kravsko (93)

Jídelní lístek 29. 9. - 3. 10. 2014		
	Polévka	Hlavní chod
Pondělí	Brokolicový krém	Kuře na paprice, dušená rýže, jablko , bylinkový čaj
Úterý	Fazolová	Pražská vepřová pečeně, brambory, mrkvový salát s ananášem
Středa	Hovězí s kroupami	Svíčková na smetaně, houskový knedlík,čaj
Čtvrtek	Z droždí	Uzená kotleta, bramborová kaše s cibulkou, salát z kysaného zelí, džus
Pátek	Hovězí se strouháním	Dukátové buchtičky s krémem,čaj s citronem

Tabulka č. 78 Jídelní lístek říjen 2014 ZŠ a MŠ Kravsko (93)

Jídelní lístek 6. 10. - 10. 10. 2014		
	Polévka	Hlavní chod
Pondělí	Bramborová s hříbký	Fazole na kyselo, pečené vdolky, mandarinka, čaj s citronem
Úterý	Rajčatová	Obalované filety z pangasia, bramborový salát,ovocný čaj
Středa	S krupicí a vejcem	Řecký guláš z krůtího masa, rýže,bylinkový čaj
Čtvrtek	Hovězí s nudlemi	Vepřoví dušené v mrkvi, vařené brambory s máslem, řezy, čaj se sirupem
Pátek	Kapustová	Španělský ptáček, těstoviny, čaj

Tabulka č. 79 Jídelní lístek říjen 2014 ZŠ a MŠ Kravsko (93)

Jídelní lístek 13. 10. - 17. 10. 2014		
	Polévka	Hlavní chod
Pondělí	Kulajda	Vepřové na houbách, kolínka, sirup
Úterý	Z francouzské zeleniny	Hovězí v kapustě, bramborové knedlíky, muffiny, černý čaj s citronem
Středa	Hrstková	Srbské rizoto, rajčatový salát, bylinkový čaj
Čtvrtek	Drůbeží s těstovinovou rýží	Smažený karbenátek, brambory s máslem, okurek, džus
Pátek	Bramborová	Italský guláš se sýrem, špagety, ovocný čaj

Tabulka č. 80 Jídelní lístek říjen 2014 ZŠ a MŠ Kravsko (93)

Jídelní lístek 20. 10. - 24. 10. 2015		
	Polévka	Hlavní chod
Pondělí	Gulášová	Čočka na kyselo, vejce , chléb, okurek, džus
Úterý	Špenátová s krutony	Rybí filé zapečené se sýrem, bramborová kaše, ledový salát, bylinkový čaj
Středa	Drůbeží s noky	Masové knedlíčky v rajčatové omáčce, dušená rýže, bobík, citrónový čaj
Čtvrtek	Kvěťáková	Sekaná pečeně, brambory, červená řepa, sirup
Pátek	Hovězí s hvězdičkami a zeleninou	Segedínský guláš, houskový knedlík, ovocný čaj

Tabulka č. 81 Jídelní lístek říjen 2014 ZŠ a MŠ Kravsko (93)

Jídelní lístek 30. 10. - 31. 10 2014		
	Polévka	Hlavní chod
Čtvrtek	Hovězí s játrovou rýží	Kynutý táč se švestkami
Pátek	Bramborová s hříbký	Kuře na paprice, dušená rýže, džus

Tabulka č. 82 Seznam dodavatelů v jídelně ZŠ a MŠ Pražská Znojmo (94)

Název dodavatel	Ulice	PSČ	Město
Pavlík Pavlíková s.r.o	Pod Soudním vrchem 2693/13	66902	Znojmo
Soňa Burešová		67124	Vrbovec
Jatka Borotice s.r.o.	Borotice 125	67178	Jiřice u Miroslavi
Jima – spol., s.r.o.	Oblekovice 366	67181	Znojmo
Zemko, s.r.o.	Pivovarská 418	67602	Moravské Budějovice
Bidvest Czech Republik s.r.o.	V Růžovém údolí 553	27801	Kralupy nad Vltavou
Jaroslav Kostera	Větrčíkovice 50	74743	Větrčíkovice
SENZA družstvo	Tylova 4236/44	79601	Prostějov
Vlastimil Skopal	Roštín 105	79601	Roštín
Moravia Food	Mičurinova 1752/9	66902	Znojmo
Milan Večeřa	Citonice 211	67101	Citonice
Šustovy vejce – Petr a Jana Šestákovi	Větrná 952/52	67172	Miroslav

Tabulka č. 83 Sledování kritických bodů říjen 2014 ZŠ a MŠ Pražská Znojmo (96)

Datum	Ukončení tepelné úpravy	Čas	Pokrm	Naměřená teplota gastro nádoba v °C	Naměřená teplota talíř v °C	Ukonč. výdeje
1. 10.	10:45	11:00	Valašská	84	80	13:45
		12:00	kyslice	80	75	
		13:00		72	73	
		11:00	Bavorské	-	-	
		12:00	vdolečky	-	-	
		13:00		-	-	
2. 10.	10:45	11:00	Zeleninová s	85	80	13:45
		12:00	bramborem	80	75	
		13:00		75	70	
		11:00	Pečené kuře s	78	74	
		12:00	nádivkou	74	70	
		13:00		69	64	
		11:00	Dušená rýže	75	69	
		12:00		75	69	
		13:00		73	68	
		11:00	Kompot	8	-	
		12:00	broskvový	8	-	
		13:00		8	-	
3. 10.	10:45	11:00	Kuskusová	85	80	13:45
		12:00		80	75	

		13:00		79	74	
		11:00	Vepřový	78	74	
		12:00	vrabec	75	70	
		13:00		73	68	
		11:00	Dušená	76	71	
		12:00	kapusta	69	64	
		13:00		65	61	
		11:00	Vařený	78	73	
		12:00	brambor	75	70	
		13:00		73	68	
6. 10.	10:45	11:00	Špenátová	80	80	13:45
		12:00		79	75	
		13:00		71	66	
		11:00	Kuře na	79	72	
		12:00	paprice	75	70	
		13:00		73	67	
		11:00	Těstoviny	78	72	
		12:00		73	67	
		13:00		70	65	
7. 10.	10:45	11:00	Kroupová	80	75	13:45
		12:00		75	70	
		13:00		73	68	
		11:00	Hrachová kaše	75	70	

		12:00		74	68	
		13:00		70	65	
		11:00	Uzený plec	72	68	
		12:00		68	65	
		13:00		65	61	
		11:00	Chléb okurek	-	-	
		12:00		-	-	
		13:00		-	-	
8. 10. 2014	10:45	11:00	Dýňová	79	74	13:45
		12:00		75	70	
		13:00		69	65	
		11:00	Smažený řízek	70	65	
		12:00		65	60	
		13:00		63	60	
		11:00	Bramborový	8	8	
		12:00	salát	8	8	
		13:00		8	8	
9. 10.	10:45	11:00	Selská	82	75	13:45
		12:00		75	70	
		13:00		74	70	
		11:00	Zeleninové	75	70	
		12:00	rizoto	72	65	
		13:00		65	60	

		11:00	Zelný salát	8	8	
		12:00		8	8	
		13:00		8	8	
10. 10.	10:45	11:00	Kedlubnová	80	75	13:45
		12:00		75	70	
		13:00		72	67	
		11:00	Filet z Hoki	72	67	
		12:00	ryby	65	61	
		13:00		64	60	
		11:00	Bramborová	75	70	
		12:00	kaše	74	69	
		13:00		72	68	
		11:00	Ledový salát	8	8	
		12:00		8	8	
		13:00		8	8	
13. 10.	10:45	11:00	Brokolicová	83	79	13:45
		12:00		75	70	
		13:00		70	65	
		11:00	Vepřová	78	74	
		12:00	kotleta	73	68	
		13:00		69	65	
		11:00	Sýrová	75	70	
		12:00	omáčka	70	65	

		13:00		65	61	
		11:00	Opékané	71	66	
		12:00	brambory	65	62	
		13:00		63	60	
14. 10.	10:45	11:00	Čočková	83	78	13:45
		12:00		75	70	
		13:00		73	68	
		11:00	Bramborové	72	65	
		12:00	šišky	70	65	
		13:00		68	62	
		11:00	Švestkový	8	8	
		12:00	kompot	8	8	
		13:00		8	8	
15. 10.	10:45	11:00	Pórková s	82	76	13:45
		12:00	bramborem	75	70	
		13:00		71	67	
		11:00	Hovězí	73	68	
		12:00	přírodní	71	66	
		13:00	pečeně	70	65	
		11:00	Celozrnný	68	64	
		12:00	knedlík	65	60	
		13:00		64	60	
16. 10.	10:45	11:00	Zeleninová s	80	75	13:45

		12:00	bulgurem	75	70	
		13:00		73	67	
		11:00	Koprová	74	70	
		12:00	omáčka	70	65	
		13:00		68	62	
		11:00	Vejce	Neměří se	Neměří se	
		12:00				
		13:00				
		11:00	Vařené	71	66	
		12:00	brambory	67	64	
		13:00		65	61	
17. 10.	10:45	11:00	Francouzská	80	75	13:45
		12:00		75	70	
		13:00		72	68	
		11:00	Kuřecí prsa po	75	70	
		12:00	čínsku	70	65	
		13:00		68	64	
		11:00	Dušená rýže	68	62	
		12:00		67	60	
		13:00		67	60	
		11:00	Šlehaný tvaroh	8	-	
		12:00		8	-	
		13:00		8	-	

20. 10.	10:45	11:00	Rajčatová s	80	75	13:45
		12:00	jáhlami	78	74	
		13:00		72	68	
		11:00	Pečený žralok	78	73	
		12:00		75	70	
		13:00		69	63	
		11:00	Bramborovo	77	72	
		12:00	dýňové pyré	75	70	
		13:00		69	64	
		11:00	Zelenina	8	-	
		12:00		8	-	
		13:00		8	-	
21. 10.	10:45	11:00	Zeleninová s	78	74	13:45
		12:00	vločkami	75	70	
		13:00		70	65	
		11:00	Čočkové	72	66	
		12:00	karbanátky	69	64	
		13:00		65	60	
		11:00	Šťouchané	69	65	
		12:00	brambory	65	62	
		13:00		65	61	
		11:00	Jogurtový	8	-	
		12:00	dressing	8	-	

		13:00		8	-	
22. 10.	10:45	11:00	Vývar s	79	74	13:45
		12:00	játrovou rýží	74	70	
		13:00		70	65	
		11:00	Svíčková na	76	71	
		12:00	smetaně	72	65	
		13:00		70	64	
		11:00	Houskový	69	65	
		12:00	knedlík	67	64	
		13:00		65	60	
23. 10.	10:45	11:00	Česneková	79	75	13:45
		12:00	krémová	76	70	
		13:00		75	70	
		11:00	Přírodní kuřecí	72	656	
		12:00	plátek	69	64	
		13:00		65	60	
		11:00	Kari rýže	69	65	
		12:00		65	60	
		13:00		65	61	
		11:00	Zelný salát s	8	-	
		12:00	kukuřicí	8	-	
		13:00		8	-	
24. 10.	10:45	11:00	Květáková	78	74	13:45

		12:00		75	70	
		13:00		72	68	
		11:00	Italské	75	70	
		12:00	nudličky	70	68	
		13:00		68	64	
		11:00	Špagety	70	65	
		12:00		65	60	
		13:00		66	60	
27. 10.	10:45	11:00	Vývar s	80	75	12:30
		12:00	těstovinou	75	70	
		11:00	Segedínský	75	70	
		12:00	guláš	70	65	
		11:00	Houskový	70	65	
		12:00	knedlík	65	60	
29. 10.	10:45	11:00	Fazolová	79	74	12:30
		12:00		73	68	
		11:00	Čevabčiči	69	64	
		12:00		65	60	
		11:00	Vařený	68	61	
		12:00	brambor	65	60	
31. 10.	10:45	11:00	Rybí se	80	75	13:45
		12:00	zeleninou	75	70	
		13:00		72	68	

		11:00	Křupavé kuře	78	74	
		12:00		72	68	
		13:00		70	65	
		11:00	Bramborová	69	62	
		12:00	kaše	65	60	
		13:00		65	60	
		11:00	Ovocný	8	-	
		12:00	kompot	8	-	
		13:00		8	-	

Tabulka č. 92 Jídelní lístek září 2014 ZŠ a MŠ Pražská Znojmo (98)

Jídelní lístek 1. 9. - 5. 9. 2014		
	Polévka	Hlavní chod
Pondělí	Venkovská bramboračka	Boloňské špagety se sýrem, džus
Úterý	Gulášová	Dukátové buchtičky s vanilkovým krémem, ochucené mléko
Středa	Kedlubnová	Hovězí na houbách, dušená rýže, voda s citronem
Čtvrtek	Česneková s osmaženým chlebem	Dušený špenát, vejce, vařené brambory, jablko, borůvkový čaj
Pátek	Z červené čočky	Pečené kuřecí stehno, bramborová kaše, ovocný salát, voda se skořicí

Tabulka č. 93 Jídelní lístek září 2014 ZŠ a MŠ Pražská Znojmo (98)

Jídelní lístek 8. 9. – 12. 9. 2014		
	Polévka	Hlavní chod
Pondělí	Kuřecí vývar s těstovinou	Vepřový vrabec, dušené zelí, bramborový knedlík, džus, jahodový čaj
Úterý	Brokolicová	Kuřecí závitky, staročeská rýže, okurkový salát, voda s citronem
Středa	Hráškový krém se semolinovými kroužky	Hovězí budějovická pečeně, těstovinové turbánky, jahodové mléko
Čtvrtek	Zeleninová s jáhlami	Mexické fazole – bezmasé, domácí vdolky, nektarinka, džus, čaj
Pátek	Rajská s kapáním	Smažená treska, bramborová kaše, hlávkový salát s ředkvičkou a kukuřicí, borůvkový čaj, mléko

Tabulka č. 94 Jídelní lístek září 2014 ZŠ a MŠ Pražská Znojmo (98)

Jídelní lístek 15. 9. - 19. 9. 2014		
	Polévka	Hlavní chod
Pondělí	Cibulová s osmaženou houskou	Vepřová pečeně na česneku, šťouchané brambory, rajčatový salát, malinové mléko, voda s citronem
Úterý	Boršč	Těstoviny s mákem, švestkový kompot, voda se skořicí, meduňkový čaj
Středa	Rybí se zeleninou	Pekingské nudličky z kuřecího masa, zeleninový kuskus, šlehaný tvaroh, džus, borůvkový čaj
Čtvrtek	Zeleninová s cizrnou	Květákové karbanátky, vařené brambory, jogurtová tatarka, pomeranč, mléko, čaj divoká malina
Pátek	Vývar s játrovou rýží	Hamburská vepřová kýta, celozrnný knedlík, voda s limetkou, džus

Tabulka č. 95 Jídelní lístek září a říjen 2014 ZŠ a MŠ Pražská Znojmo (98)

Jídelní lístek 22. 9. - 26. 9. 2014		
	Polévka	Hlavní chod
Pondělí	Pórková s kapáním	Kuřecí prsa se smetanou a žampiony, opékané brambory, sirup, malinový čaj
Úterý	Z jarní zeleniny s ovesnými vločkami	Čočka na kyselo, vejce, chléb, okurek, banán, čaj divoká višně, mléko
Středa	Kulajda	Rybí filé na bylinkách, bramborová kaše, mrkvový salát, dětský Bio čaj s medem, džus
Čtvrtek	Květáková	Znojemské hovězí maso, dušená rýže, voda

		s citronem, jablečný čaj
Pátek	Vývar s drožd'ovými noky	Rajská omáčka, masová koule, těstoviny, kakao, pomerančový čaj

Tabulka č. 96 Jídelní lístek říjen 2014 ZŠ a MŠ Pražská Znojmo (98)

Jídelní lístek 29. 9. - 3. 10. 2014		
	Polévka	Hlavní chod
Pondělí	Z míchaných luštěnin	Těstovinový salát se sýrem, ovocný jogurt, jablečný čaj
Úterý	Kuřecí vývar s nudlemi	Hovězí guláš, houskový knedlík, sirup, voda s limetkou
Středa	Valašská kyselica	Bavorské vdolečky s tvarohem a povidlím, jablko, bílá káva
Čtvrtek	Zeleninová s bramborem	Pečené kuře s nádivkou, dušená rýže, kompot, borůvková čaj, mléko
Pátek	Kuskusová	Vepřový vrabec, dušená kapusta, vařené brambory, džus

Tabulka č. 97 Jídelní lístek říjen 2014 ZŠ a MŠ Pražská Znojmo (98)

Jídelní lístek 13. 10. - 17. 10. 2014		
	Polévka	Hlavní chod
Pondělí	Brokolicová	Vepřová kotleta se sýrovou omáčkou, opékané brambory, džus, jahodový čaj
Úterý	Čočková	Bramborové šišky s mákem, švestkový kompot, ochucené mléko, malinový čaj
Středa	Pórková s bramborem	Hovězí přírodní pečeně, celozrnný knedlík, voda

		s citronem, čaj lesní plody
Čtvrtek	Zeleninová s bulgurem	Koprová omáčka, vejce, vařené brambory, mandarinka, sirup, čaj s medem
Pátek	Francouzská	Kuřecí prsa po čínsku s cizrnou, dušená rýže, tvarohový Míša, mléko, citronový čaj

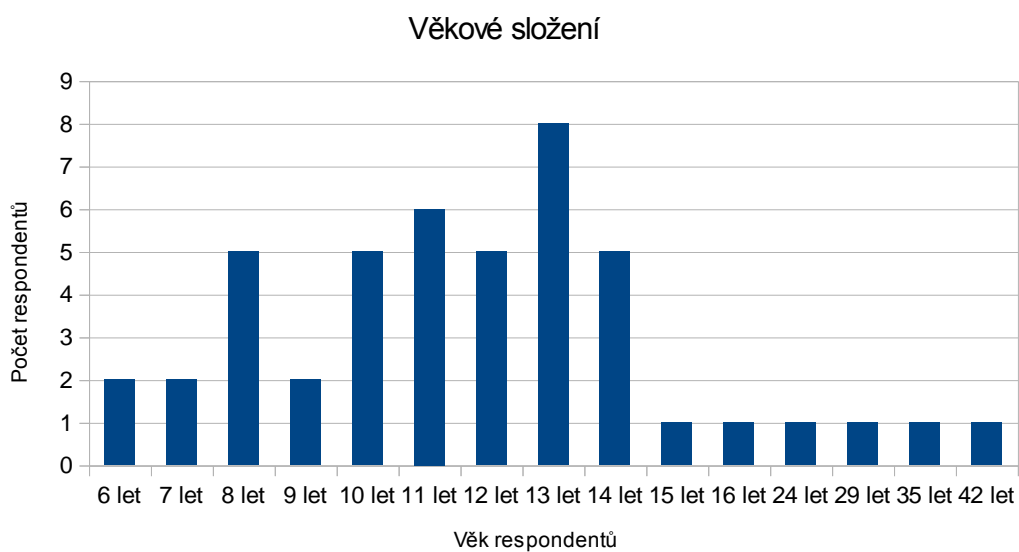
Tabulka č. 98 Jídelní lístek říjen 2014 ZŠ a MŠ Pražská Znojmo (98)

Jídelní lístek 20. 10. - 24. 10. 2014		
	Polévka	Hlavní chod
Pondělí	Rajčatová s jáhlami	Pečený žralok na bylinkách, bramborovo-dýňové pyré, čerstvá zelenina, mléko, borůvkový čaj
Úterý	Zeleninová s ovesnými vločkami	Čočkové karbanátky, šťouchané brambory, česnekový dresink, kovi, džus, ochucené mléko
Středa	Kuřecí vývar s játrovou rýží	Svíčková na smetaně, houskový knedlík, voda s citronem, jahodový čaj
Čtvrtek	Česneková krémová s krutony	Přírodní kuřecí plátek, kari rýže, salát z čínského zelí s kukuřicí, dětské mojito, čaj s medem
Pátek	Květáková	Italské nudličky z vepřového masa se sýrem, špagety, voda s citronem, jablečný čaj

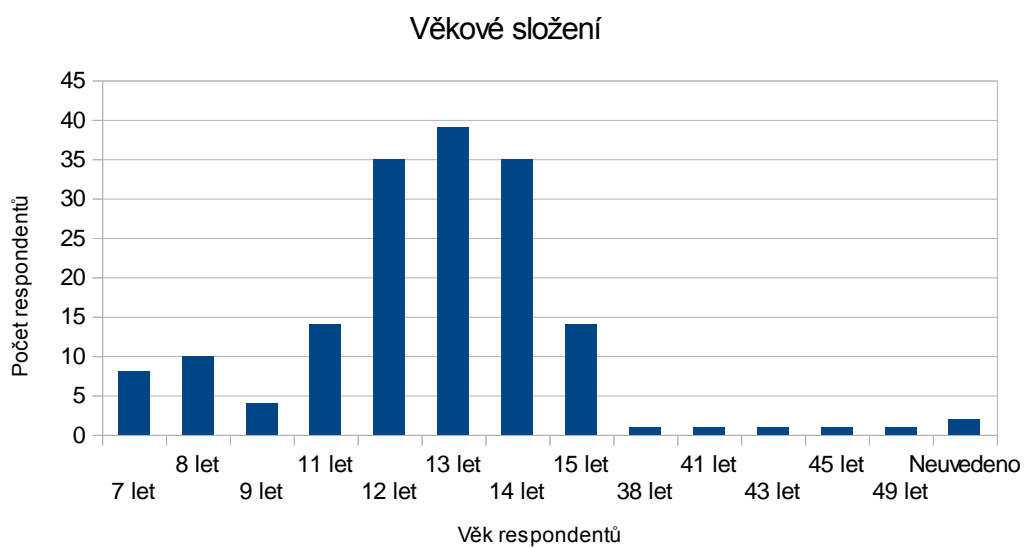
Tabulka č. 99 Jídelní lístek říjen 2014 ZŠ a MŠ Pražská Znojmo (98)

Jídelní lístek 27. 10. - 31. 10. 2014		
	Polévka	Hlavní chod
Pondělí	Vývar s těstovinou	Segedínský guláš, houskový knedlík, džus
Úterý	Fazolová	Čevabčiči, vařené brambory, hořčice, cibule, voda s citronem
Čtvrtek	Zeleninová s droždovými noky	Hovězí maso po pražsku, dušená rýže, sirup, jahodový čaj
Pátek	Rybí se zeleninou	Křupavé kuře, bramborová kaše, kompot, karamelové mléko, třešňový čaj

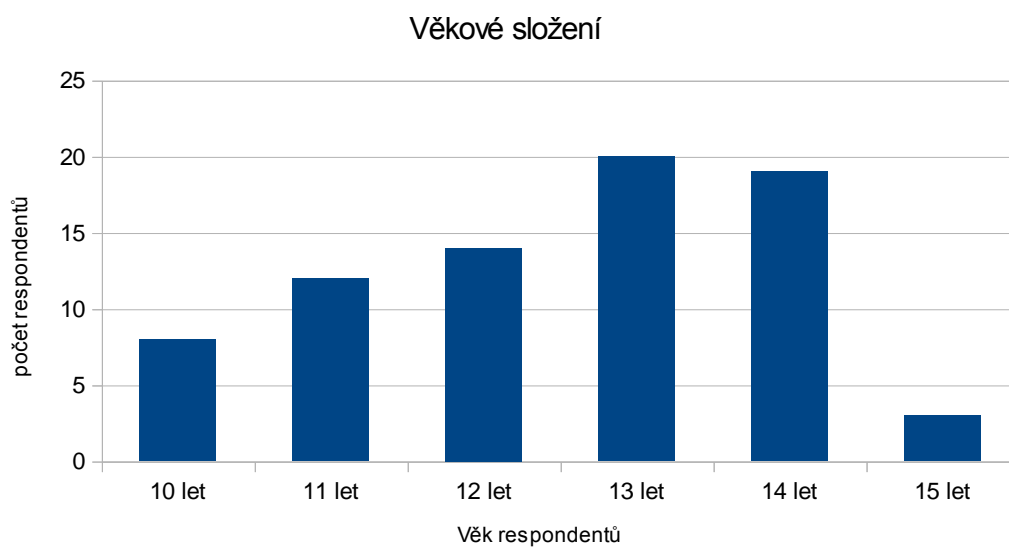
Graf č. 1: Věkové složení respondentů v ZŠ a MŠ Budkov.



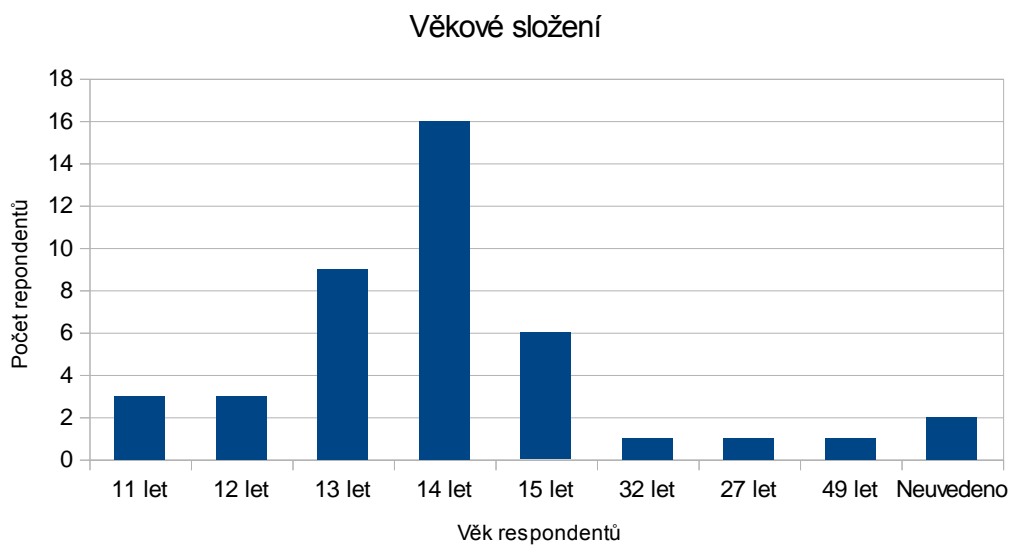
Graf č. 2: Věkové složení respondentů v ZŠ Jemnice



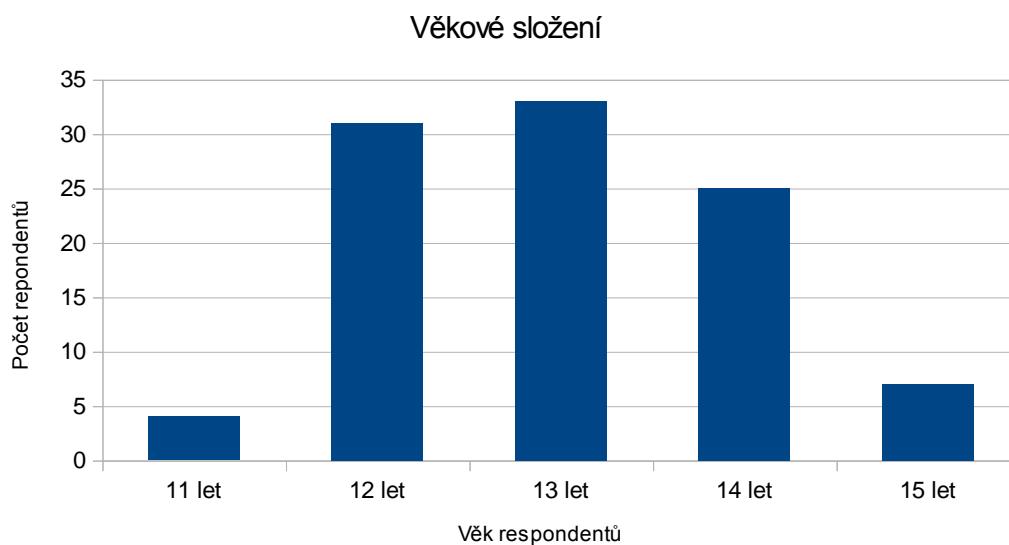
Graf č. 3: Věkové složení ZŠ a MŠ Jevišovice



Graf č. 4: Věkové složení ZŠ a MŠ Kravsko



Graf č. 5: Věkové složení ZŠ a MŠ Pražská Znojmo



Tabulka č. 118 Počet mužů a žen odpovídajících na anketu

Název školy	Muž	Žena	Neuvedeno	Celkem
ZŠ a MŠ Budkov	30	20	0	50
ZŠ Jemnice	72	91	1	164
ZŠ a MŠ Jevišovice	38	43	0	71
ZŠ a MŠ Kravsko	17	25	0	42
ZŠ a MŠ Pražská Znojmo	64	36	0	100

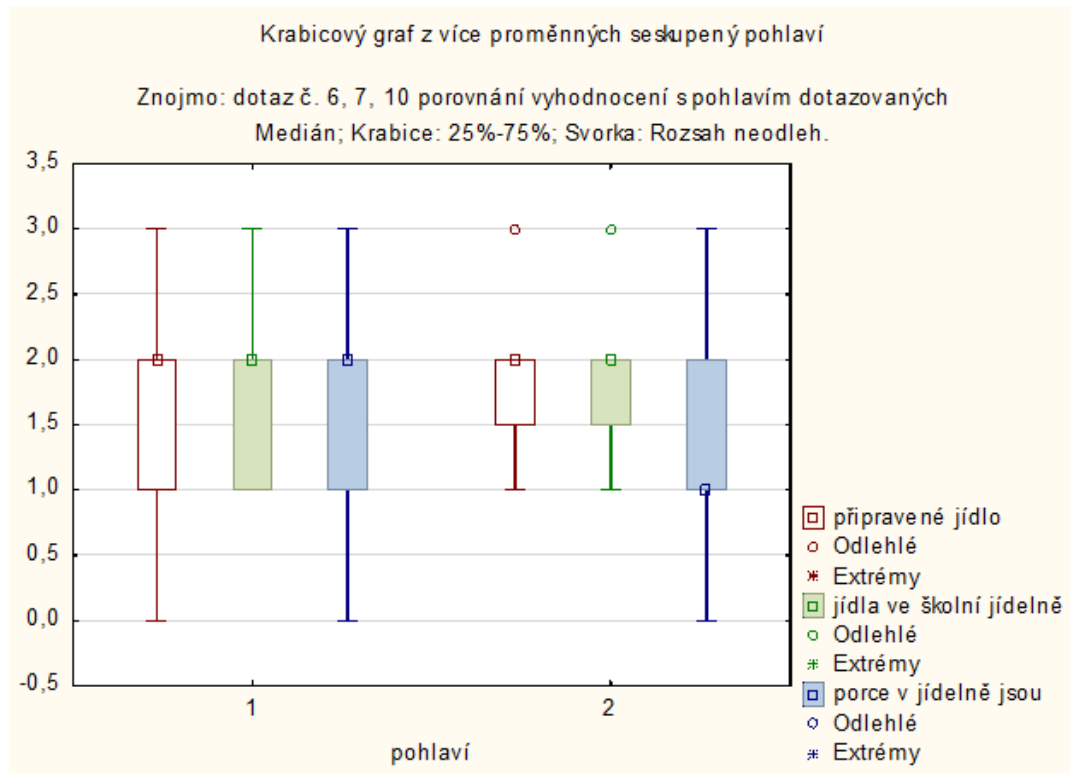
Obrázek č. 6 Popisné statistiky ke grafu č. 6 (99)

Proměnná	Popisné statistiky BUdkov, Jemnice, Jevišovice, Kravsko, Znojmo dotaz 6 - hodnocení				
	N platných	Průměr	Minimum	Maximum	Sm.odch.
6 h 0	5	1,60000	0,00000	3,00000	1,34164
6 h 1	5	30,40000	7,00000	63,00000	21,09028
6 h 2	5	51,40000	17,00000	95,00000	29,91321
6 h 3	5	3,00000	0,00000	9,00000	3,67423

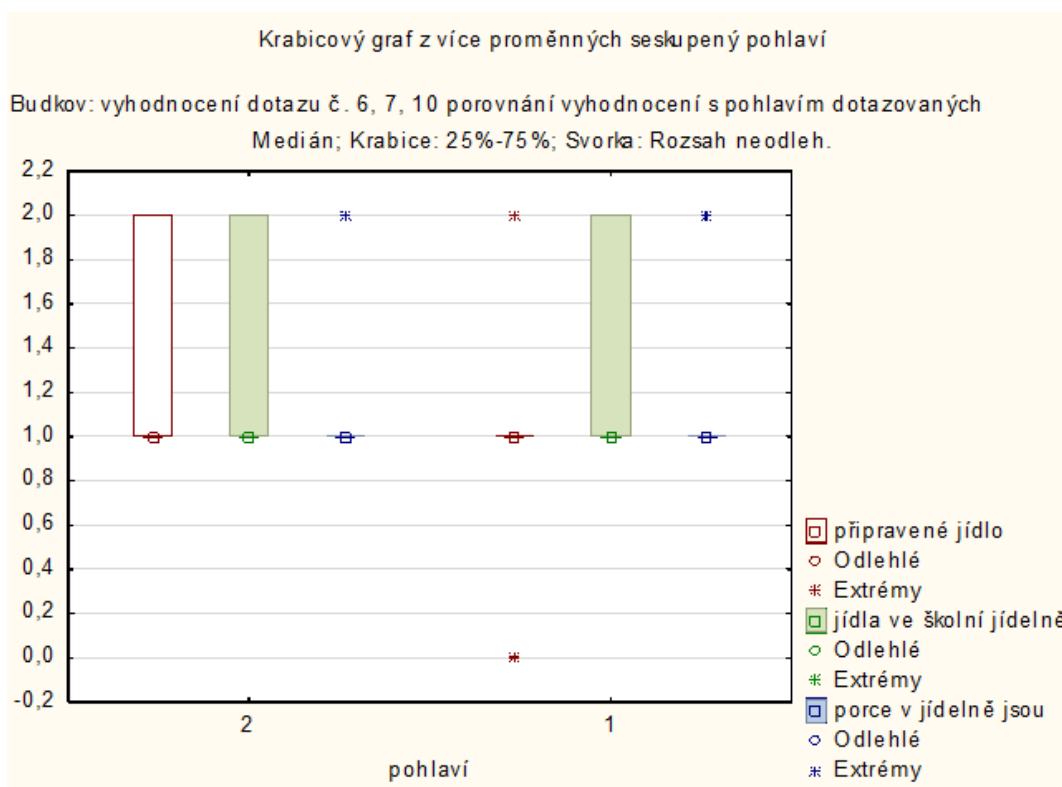
Tabulka č. 122 Nabízení doplňků k hlavnímu jídlu

Název školy	Ano	Ne	Nezodpovězeno
ZŠ a MŠ Budkov	96%	4%	0%
ZŠ Jemnice	94,52%	4,88%	0,6%
ZŠ a MŠ Jevišovice	91,55%	7,04%	1,41%
ZŠ a MŠ Kravsko	95,24%	2,38%	2,38
ZŠ a MŠ Pražská Znojmo	96%	4%	0%

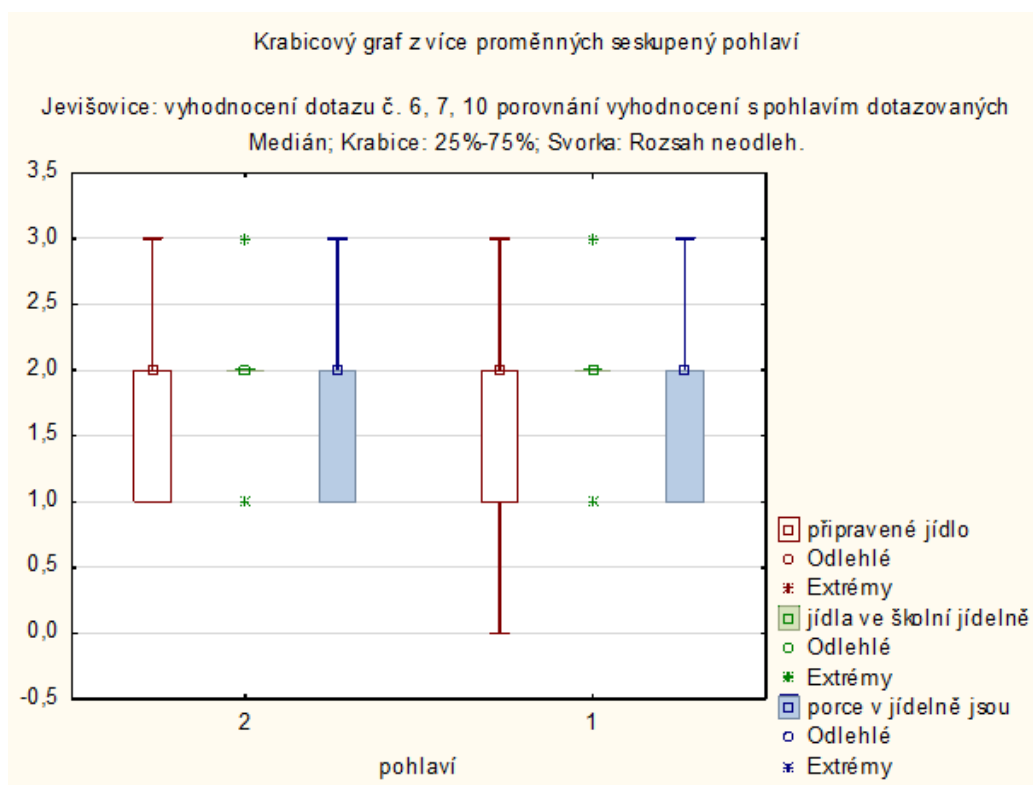
Graf č. 9 Doplněk ke grafu č. 8 Porce ve školní jídelně, týká se jen lokality ZŠ a MŠ Pražská Znojmo (99)



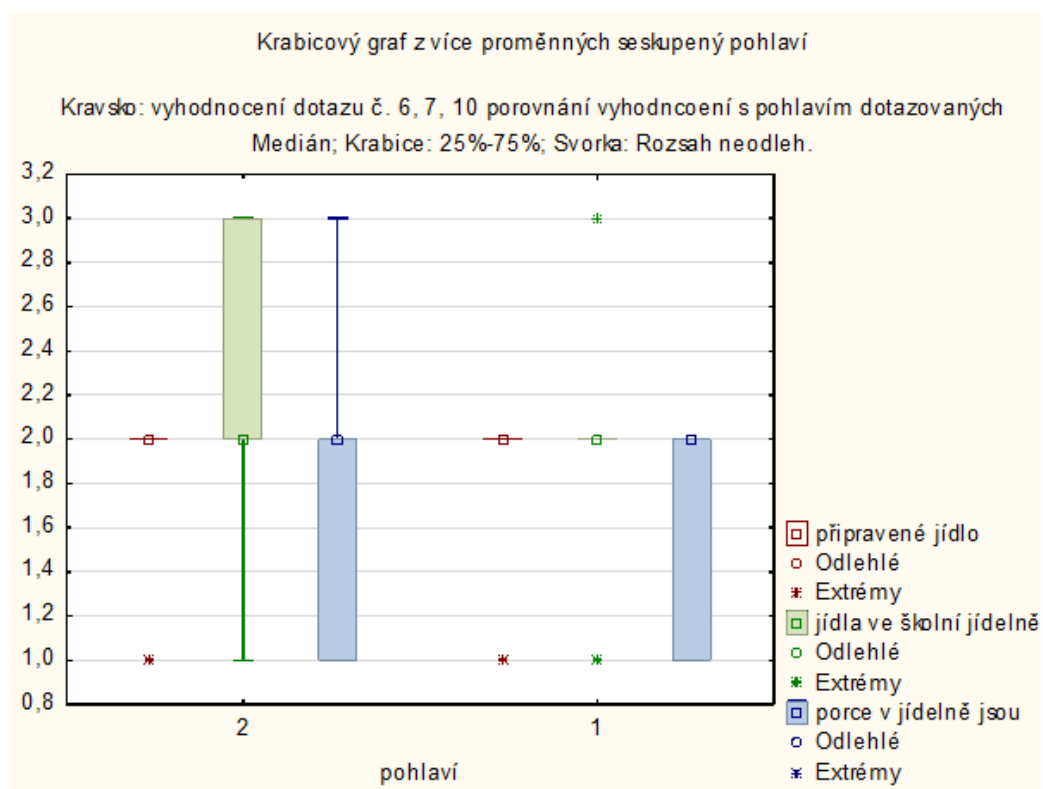
Graf č. 10 Doplněk ke grafu č. 8 Porce ve školní jídelně, týká se jen lokality ZŠ a MŠ Budkov (99)



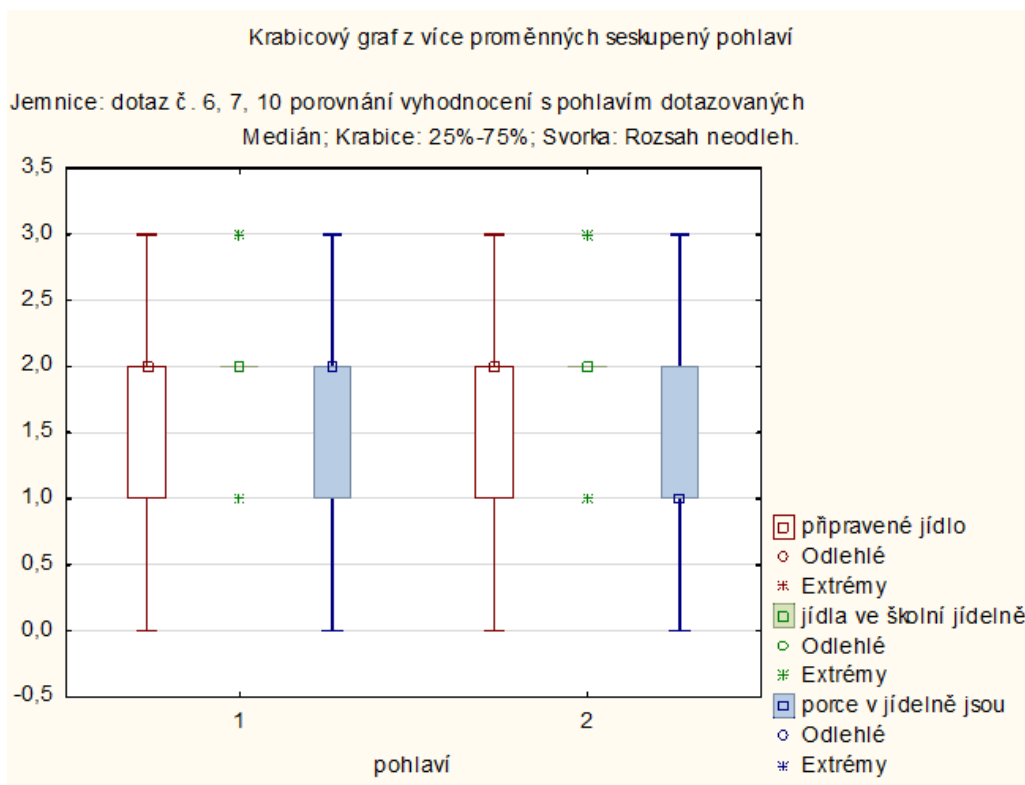
Graf č. 11 Doplněk ke grafu č. 8 Porce ve školní jídelně, týká se jen lokality ZŠ a MŠ Jevišovice (99)



Graf č. 12 Doplněk ke grafu č. 8 Porce ve školní jídelně, týká se jen lokality ZŠ a MŠ Kravsko (99)



Graf č. 13 Doplněk ke grafu č. 8 Porce ve školní jídelně, týká se jen lokality ZŠ Jemnice (99)



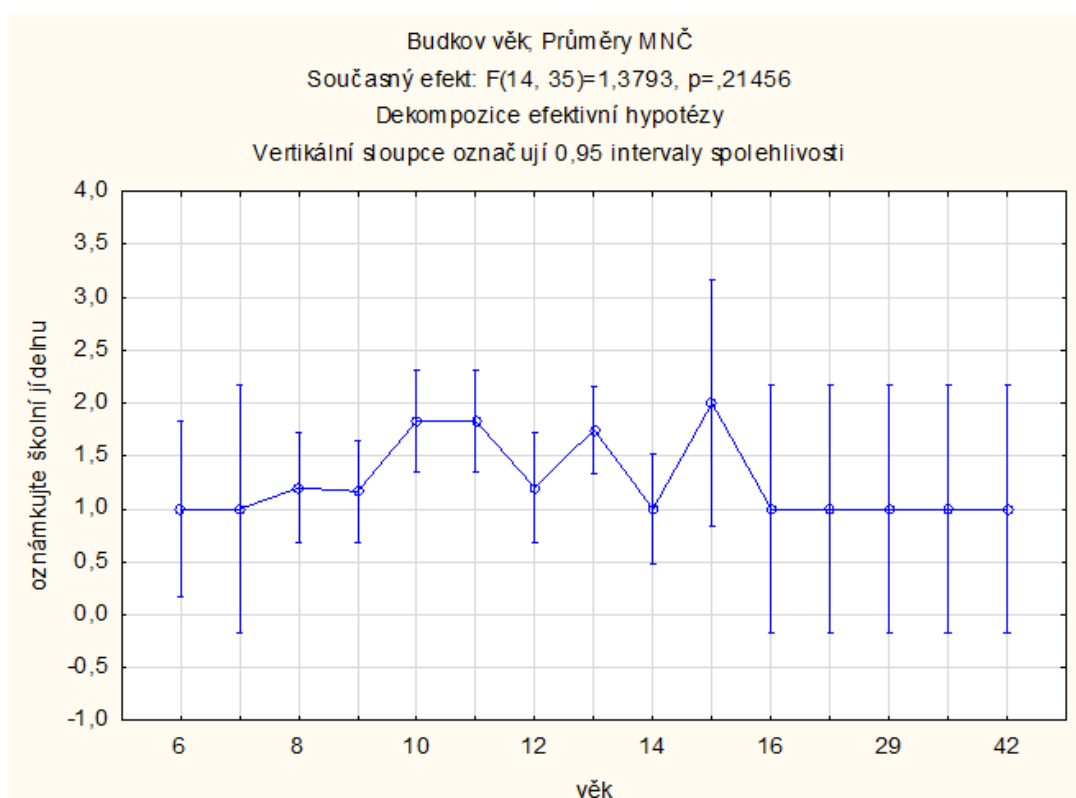
Tabulka č. 124 Jídla na přání

Název školy	Ano	Ne	Nezodpovězeno
ZŠ a MŠ Budkov	66%	34%	0%
ZŠ Jemnice	2,4%	97,6%	0%
ZŠ a MŠ Jevišovice	1,41%	97,18%	1,41%
ZŠ a MŠ Kravsko	2,38%	97,62%	0%
ZŠ a MŠ Pražská Znojmo	3%	94%	3%

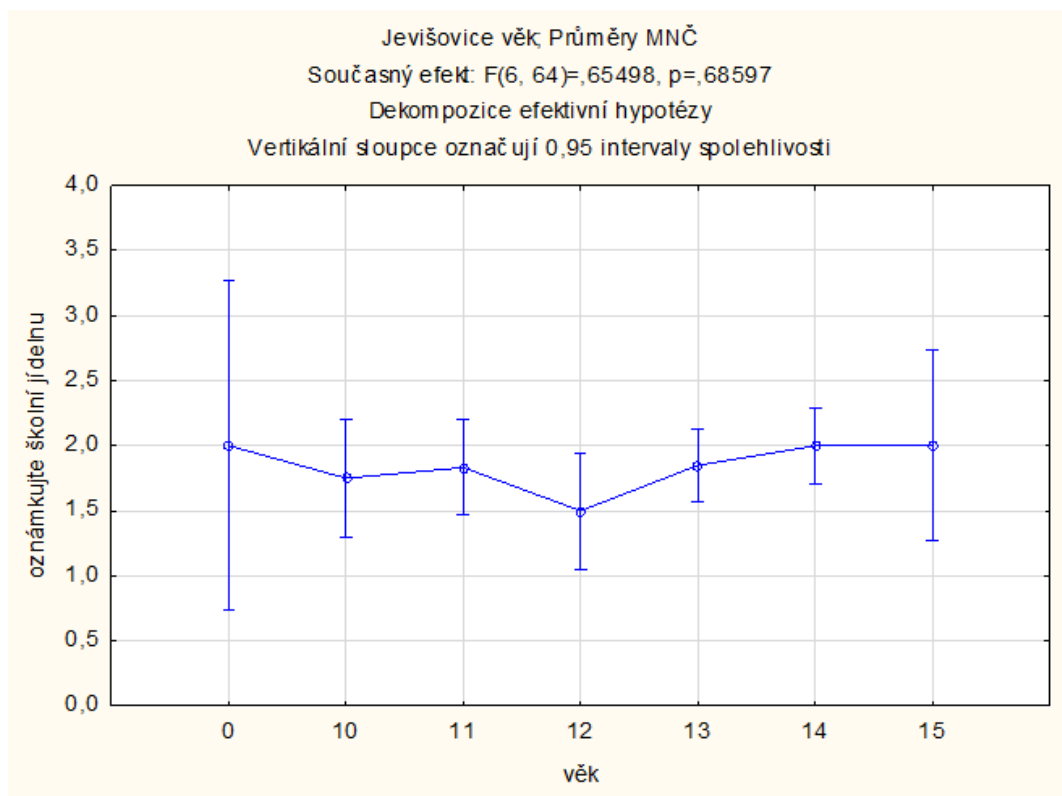
Tabulka č. 125 Možnost vyčíst složení alergenů v připravovaných pokrmech

Název školy	Ano	Ne	Nezodpovězeno
ZŠ a MŠ Budkov	56%	44%	0%
ZŠ Jemnice	13,41%	86%	0,6%
ZŠ a MŠ Jevišovice	66,19%	30,99%	2,42%
ZŠ a MŠ Kravsko	2,38%	97,62%	0%
ZŠ a MŠ Pražská Znojmo	44%	54%	2%

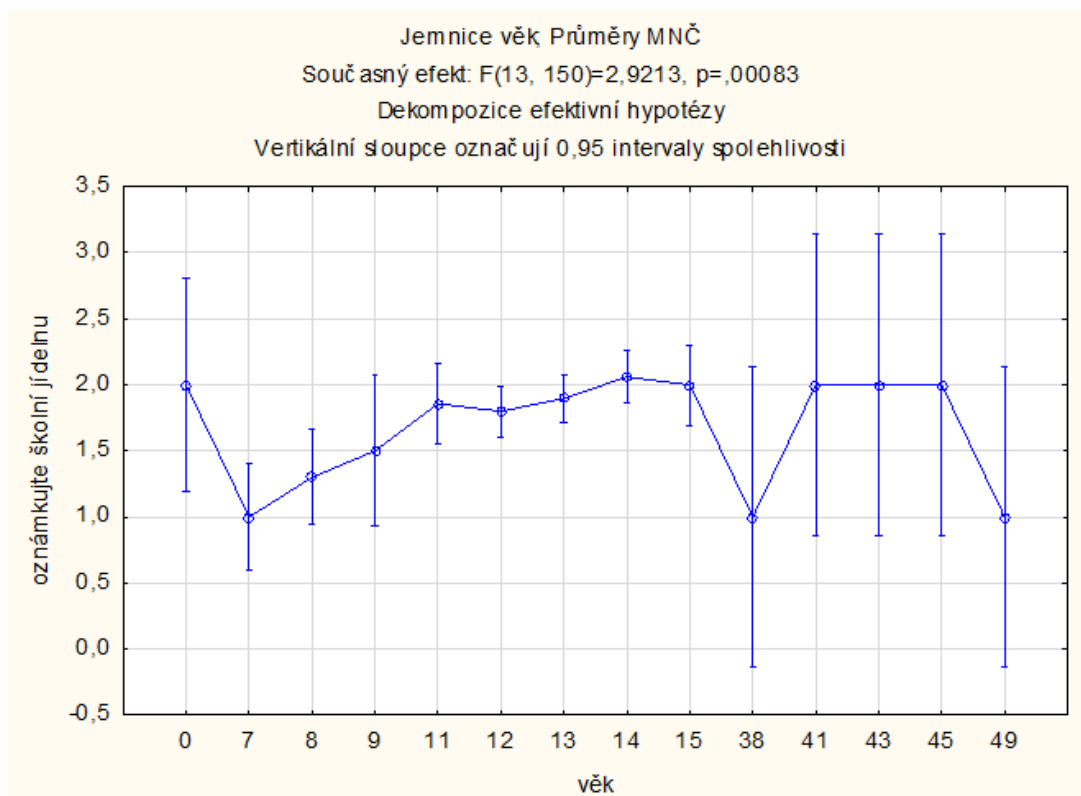
Graf č. 16 Známkování školní jídelny ZŠ a MŠ Budkov (99)



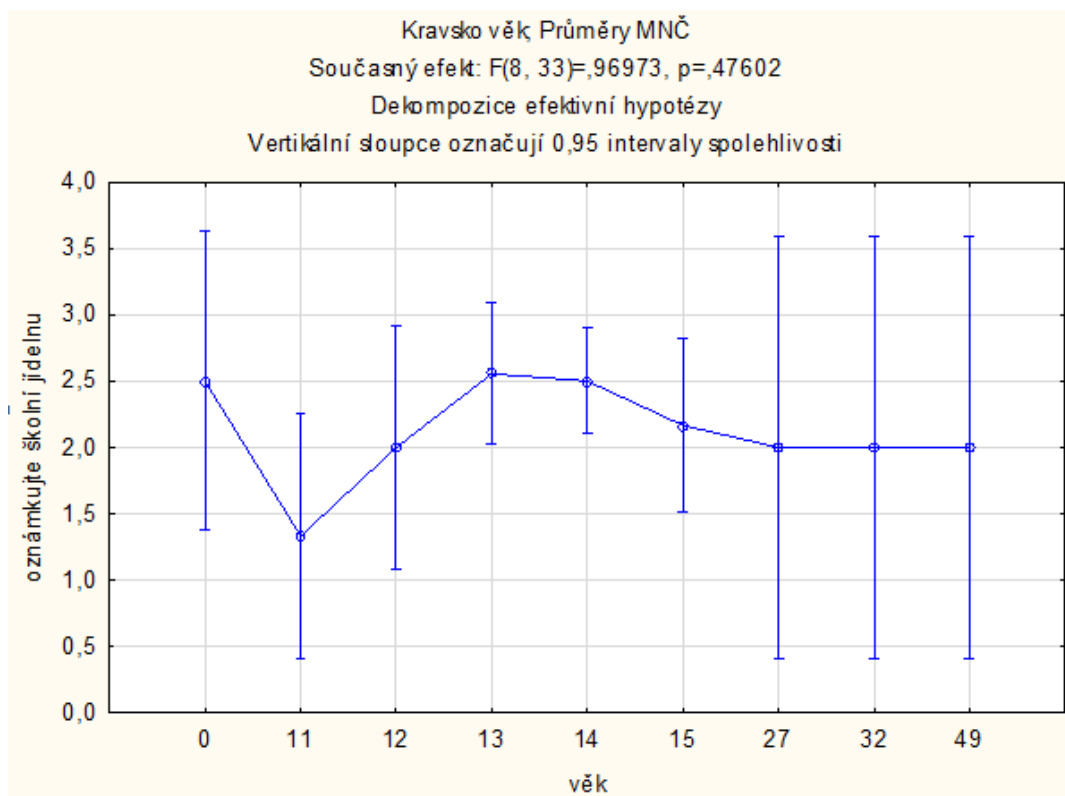
Graf č. 18 Znamkování školní jídelny ZŠ a MŠ Jevišovice (99)



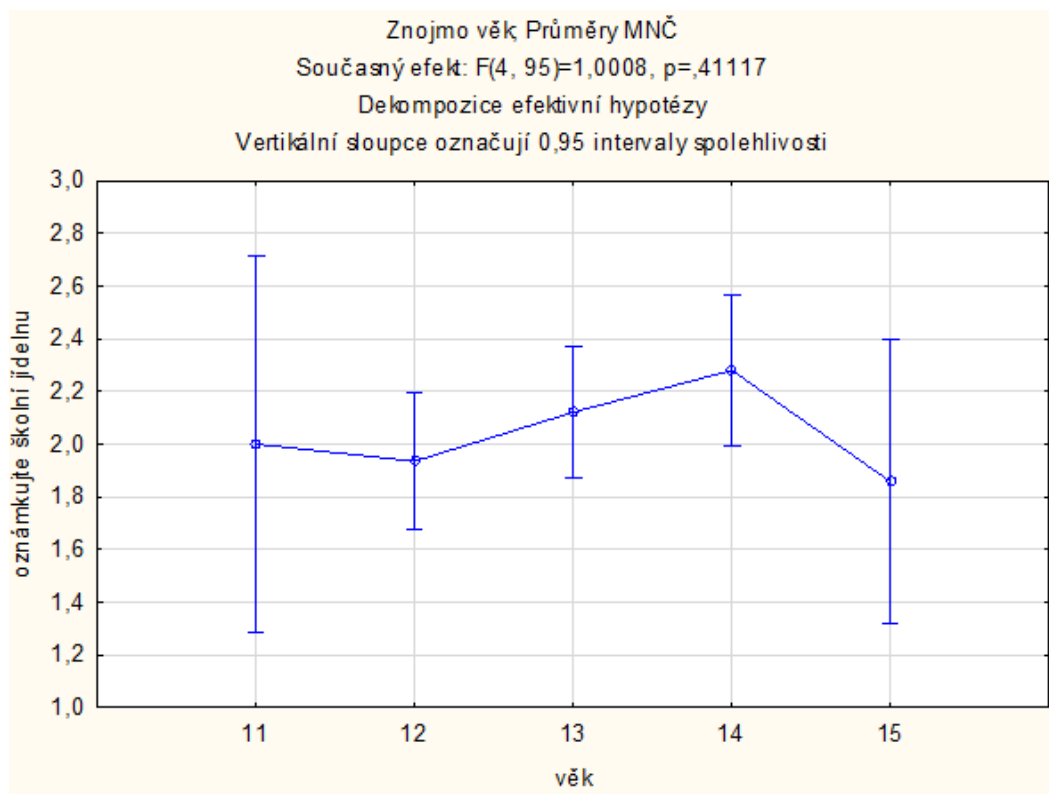
Graf č. 17 Známkování školní jídelny ZŠ Jemnice (99)



Graf č. 19 Známkování školní jídelny ZŠ a MŠ Kravsko (99)



Graf č. 20 Známkování školní jídelny ZŠ a MŠ Pražská Znojmo (99)



Příloha č. 2 – Dotazníky

Dotazník pro vedoucí školní jídelny

Vážená paní vedoucí školní jídelny,

žádám Vás o vyplnění dotazníku, který je zaměřen na chod školní kuchyně. Tento dotazník poslouží ke kvalitnějšímu zpracování mé diplomové práce s názvem „Porovnání stravování ve vybraných základních školách na Vysočině a v Jihomoravském kraji“. Ve své práci budu srovnávat kvalitu pokrmů a plnění spotřebního koše ve vybraných školních jídelnách v kraji Vysočina (Budkov, Jemnice) a v Jihomoravském kraji (Jevišovice, Kravsko, Znojmo). O všech skutečnostech jsem Vás již informovala.

Za Váš obětovaný čas při vyplňování dotazníku Vám předem děkuji

1) Využíváte k přípravě pokrmů různé polotovary (např. polévky z pytlíků, omáčky z pytlíků,

bramborovou kaši z prášku, před smažené řízečky, bramboráky, různé nugetky, aj.) ?

- a) Ano
- b) Ne

Vypište jaké:

2) Napište číslovkou - Kolikrát do týdne je do školní jídelny dováženo:

- a) maso _____
- b) zelenina _____
- c) ovoce _____
- d) brambory _____
- c) vejce _____

3) Používané suroviny na přípravu jídel se dováží od

- a) výrobců z okolí
- b) potraviny od českých výrobců
- c) objednávají se i potraviny ze zahraničí (Polsko)

4) Upřednostňujete

- a) kvalitu
- b) cenu

5) Napište číslovkou - Sledujete pravidelně a jak často během týdne:

- a) datum spotřeby – ano – ne jak často _____
- b) teploty při přípravě pokrmů – ano – ne _____; teplota °C _____
- c) teploty při výdeji pokrmů – ano – ne _____; teplota °C _____
- d) teploty v jednotlivých skladech – ano – ne _____; teploty °C v jednotlivých skladech (napište prosím sklad a teplotu)

e) teploty v chladících a mrazících zařízení –ano – ne ; teplota °C _____

6) Vejce jsou uložena v samostatném chladícím zařízení ano – ne. Pokud ne s jakou surovinou jsou dohromady? _____

7) Ve školní jídelně děláme dětem různé programy - ano – ne

Jaké programy (salátový týden, dny cizí kuchyně, mají možnost si stavit vlastní menu)?

8) Občas vaříme dětem jídla na přání – ano – ne .

Jaká?

9) Kolikrát týdně má strážník k obědu doplněk?

10) Jaké nápoje jsou podávány ve školní jídelně?

11) Strážníci mají možnost si přidat

- a) jen polévku
- b) polévku + přílohu z hlavního chodu
- c) polévku + hlavní chod bez masa
- d) polévku + celý hlavní chod
- e) nemají možnost si přidat

12) Školní jídelna umožňuje dětem se stravovat v dopoledních hodinách a připraví jim svačiny – ano – ne

Jaké?

13) Ve škole jsou umístěny automaty – ano – ne

- a) na horké nápoje
- b) limonádové
- c) se sladkostmi
- d) s bagetami

14) Při poslední hygienické kontrole bylo

- a) vše v pořádku
- b) vyskytly se nedostatky

Jaké nedostatky?

15) Strávníci nebo rodiče strávníků měli připomínky k jídelně – ano – ne

Co byste chtěli změnit?

16) Co chcete změnit vy jako vedoucí jídelny do blízké i daleké budoucnosti ve stravování dětí i dospělých?

Dotazník pro strážníky

Vážení učitelé a žáci základní školy,

jmenuji se Dagmar Veverková. Studuji 2. ročník magisterského studijního programu Odborný pracovník v ochraně veřejného zdraví na Jihočeské univerzitě v Českých Budějovicích na zdravotně sociální fakultě.

Chtěla bych Vás požádat o vyplnění tohoto dotazníku, díky kterému budu moci kvalitněji zpracovat mou diplomovou práci s názvem „Porovnání stravování ve vybraných základních školách na Vysočině a v Jihomoravském kraji“. Ve své práci budu srovnávat kvalitu pokrmů a plnění spotřebního koše ve vybraných školních jídelnách v kraji Vysočina (Budkov, Jemnice) a v Jihomoravském kraji (Jevišovice, Kravsko, Znojmo).

Výsledkem práce bude porovnání jednotlivých školních kuchyní a jídelen z hlediska bohatosti, úplnosti a výživové hodnoty připravovaných jídel. Práce nebude pouze hodnotit. Hlavním cílem práce je podat vedoucím školních jídelen a potažmo ředitelům škol návrhy na zkvalitnění podávaných pokrmů a na zkvalitnění podmínek přípravy jídel ve školní kuchyni.

Za Vaš obětovaný čas při vyplňování dotazníku Vám předem děkuji.

DOPLŇTE:

1) věk:

ZAKROUŽKUJTE VŽDY JEDNU Z MOŽNOSTÍ:

2) pohlaví:

a) muž

b) žena

3) Jídlo v jídelně je:

- a) dostatečně teplé
- b) vlažné
- c) studené

4) Sním polévku, hlavní jídlo i přílohu:

- a) ano
- b) ne

5) Po jídle se napiji nápoje, který je mi poskytován:

- a) ano
- b) ne

6) Připravené jídlo:

- a) mi chutná, vaří tu skvěle
- b) sním oběd, protože mám hlad, ale moc dobře tu nevaří
- c) nejím, nechutná mi

7) Jídla ve školní jídelně:

- a) nabídka podávaných jídel je velice pestrá, paní kuchařky stále vymýšlí nová jídla
- b) jídla se pravidelně opakují
- c) stejná jídla jsou tu velmi často

8) K obědu jsou podávány různé doplňky (müsli tyčinka, ovoce, zelenina, kompot, různé saláty, mléčné výrobky):

- a) ano
- b) ne

9) Kolikrát v týdnu doplněk dostáváte:

- a) každý den
- b) 3 krát – 4 krát za týden
- c) 2 krát – 1 krát za týden
- d) ani jednou

10) Porce v jídelně jsou:

- a) vyhovující nemám hlad
- b) jsou menší, musím se ještě nějakou drobností dojíst
- c) jsou malá, mám stále hlad

11) Ve školní jídelně si mohu přidat polévku i hlavní chod:

- a) ano
- b) ne

12) Naservírovaný oběd na talíři:

- a) vypadá lákavě, vždy mám na něj chuť
- b) většinou připravené jídlo vypadá stejně
- c) nikdy nepoznám co je k obědu, pokud si nepřečtu jídelní lístek

13) Vždy dostanu vše (polévka, hlavní jídlo, doplněk) co je napsáno v jídelním lístku:

- a) ano
- b) ne

14) Paní kuchařky nám vaří jídla na přání, nebo pro nás připravují různé programy, kdy máme možnost si sestavit vlastní menu, nebo je den/týden věnován salátům, nebo jiné než české kuchyni:

- a) ano
- b) ne

15) Vzhled jídelního lístku:

- a) každý týden je něčím ozvláštněn a doplněn
- b) je stále stejný, pouze vypsána jídla

16) Máme možnost vyčíst z jídelního lístku složení alergenů v připravovaných pokrmech:

- a) ano
- b) ne

17) Prostředí školní jídelny:

- a) je příjemné, jídelna je pěkně vyzdobená (nástěnky, výrobky žáků...)
- b) vybavení je strohé, ale vkusné
- c) prostředí není příjemné, působí chladným dojmem

18) Paní kuchařky:

- a) jsou k nám strážníkům milé a vstřícné, každá z nich vyslyší naše přání
- b) vyhoví nám, ale záleží, která kuchařka oběd vydává
- c) nikdy neuposlechnou naše prosby

19) Oznámkujte školní jídelnu:

- a) 1
- b) 2
- c) 3

VEPIŠTE VŽDY JEDEN POKRM:

20) Ve školní jídelně mi nejvíce chutná (1 pokrm)

.....

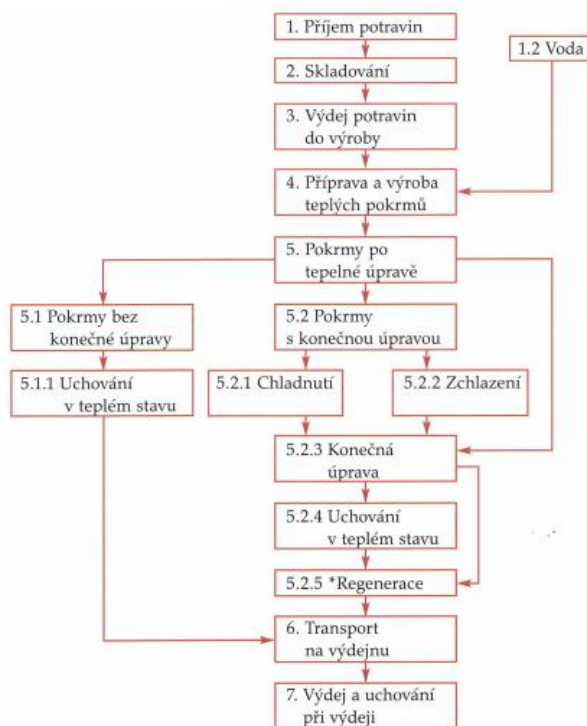
21) Ve školní jídelně mi nejméně chutná (1 pokrm)

.....

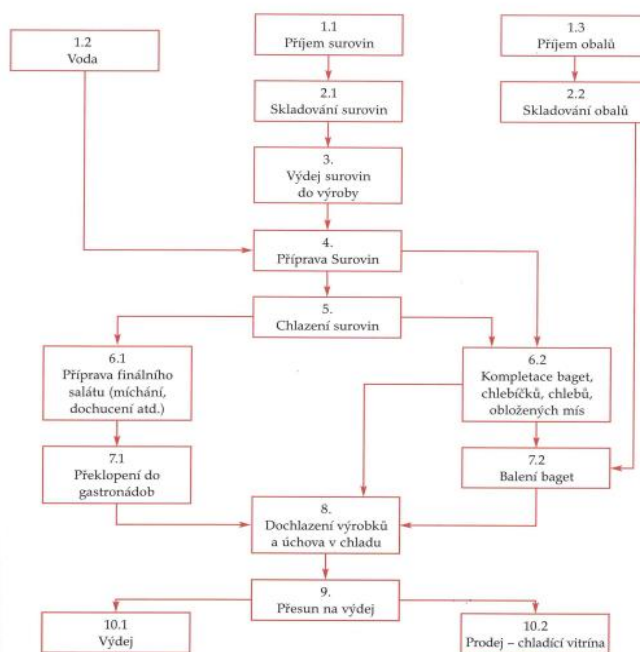
VEPIŠTE SVÝMI VLASTNÍMI SLOVY:

22) Změnili byste něco na školní jídelně, na prostředí kde se stravujete nebo na pokrmech, které se ve vaší kuchyni vaří?

Příloha č. 3 – Obrazová dokumentace



Obrázek č. 1 Diagram výrobního procesu teplých pokrmů (48)



Obrázek č. 2 Diagram výrobního procesu studených pokrmů (48)



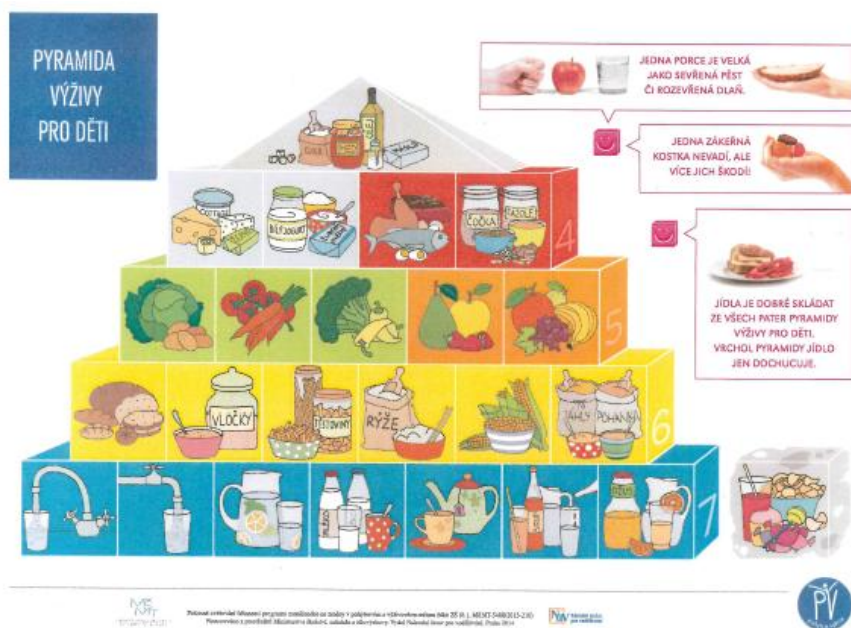
Obrázek č. 3 Diagram výrobního procesu cukrářských výrobků (48)

SEZNAM ALERGENŮ

1	OBILOVINY OBSAHUJÍCÍ LEPEK 1/1 pšenice, 1/2 žito, 1/3 ječmen, 1/4 oves, 1/5 špald, 1/6 karamit nebo jejich hybridní odrůdy a výrobky z nich	
2	KORÝŠI a výrobky z nich	
3	VEJCE a výrobky z nich	
4	RYBY a výrobky z nich	
5	PODZEMNICE OLEJNÁ (ARAŠÍDY) a výrobky z nich	
6	SÓJOVÉ BOBY (SÓJA) a výrobky z nich	
7	MLÉKO a výrobky z něj	
8	SKOŘÁPKOVÉ PLODY 8/1 mandle, 8/2 liskové ořechy, 8/3 vlašské ořechy, 8/4 kešu ořechy, 8/5 pekanové ořechy, 8/6 para ořechy, 8/7 pistácie, 8/8 makadámie a výrobky z nich	
9	CELER a výrobky z něj	
10	HORČICE a výrobky z ni	
11	SEZAMOVÁ SEMENA (SEZAM) a výrobky z nich	
12	OXID SIŘIČITÝ A SIŘIČITANY v koncentracích vyšších 10 mg. ml/kg, 1. vyždářeno SO ₂	
13	VLČÍ BOB (LUPINA) a výrobky z něj	
14	MĚKKÝŠI a výrobky z nich	

agfoods

Obrázek č. 4 Seznam alergenů (54)



Obrázek č. 5 Pyramida výživy pro děti (100)



Obrázek č. 7 Základní škola Budkov – budova staré školy během rekonstrukce



Obr č. 8 Základní škola Budkov



Obrázek č. 9 ZŠ a MŠ Budkov – sklad suchých potravin



Obrázek č. 10 Kuchyně ZŠ a MŠ Budkov – čistá příprava, plocha na porcování
masa



Obrázek č. 11 Kuchyně ZŠ a MŠ Budkov – elektrický sporák a stolička, třítroubová
pec



Obrázek č. 12 Nová jídelna ZŠ a MŠ Budkov



Obrázek č. 13 ZŠ a MŠ Budkov – upravené jídlo na talíři



Obrázek č. 14 Budova ZŠ Jemnice (16)



Obrázek č. 15 ZŠ Jemnice – sklad suchých potravin



Obrázek č. 16 Kuchyně ZŠ Jemnice – varný kotel, elektrická pec



Obrázek č. 17 Kuchyně ZŠ Jemnice – výdejní okénka, výdejní vany



Obrázek č. 18 Jídelna ZŠ Jemnice



Obrázek č. 19 ZŠ Jemnice – upravené jídlo na talíři



Obrázek č. 20 Budova ZŠ Jevišovice (14)



Obrázek č. 21 Budova ZŠ Jevišovice – Komenium (14)



Obrázek č. 22 Kuchyně ZŠ a MŠ Jevišovice – dvojdřez, myčka na nádobí



Obrázek č. 23 Kuchyně ZŠ a MŠ Jevišovice – sporák, smažicí pánev



Obrázek č. 24 ZŠ a MŠ Jevišovice – sklad zeleniny



Obrázek č. 25 Jídelna ZŠ a MŠ Jevišovice



Obrázek č. 26 ZŠ a MŠ Jevišovice – upravené jídlo na talíři



Obrázek č. 27 Budova ZŠ a MŠ Kravsko



Obrázek č. 28 Kuchyně ZŠ a MŠ Kravsko – sporák, smažicí pánev, varný kotel



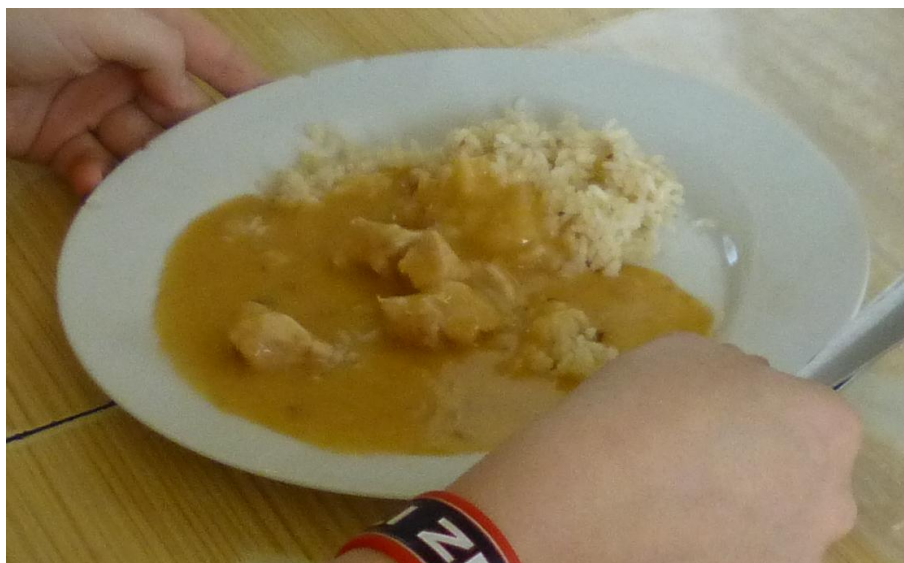
Obrázek č. 29 Kuchyně ZŠ a MŠ Kravsko – šlehač, výdejní okénka



Obrázek č. 30 ZŠ a MŠ Kravsko – sklad konzerv



Obrázek č. 31 ZŠ a MŠ Kravsko – školní jídelna



Obrázek č. 32 ZŠ a MŠ Kravsko – upravené jídlo na talíři



Obrázek č. 33 Budova ZŠ a MŠ Pražská Znojmo



Obrázek č. 34 ZŠ a MŠ Pražská Znojmo – sklad suchých potravin



Obrázek č. 35 ZŠ a MŠ Pražská Znojmo – sklad konzerv



Obrázek č. 36 ZŠ a MŠ Pražská Znojmo – varné kotle, smažicí pánve



Obrázek č. 37 ŽŠ a MŠ Pražská Znojmo – výdejní okénko



Obrázek č. 38 ZŠ a MŠ Pražská Znojmo - jídelna