

## POSUDEK BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

- Jméno a příjmení studenta:* **Nikola Schneiderová**  
*Studijní obor:* Ochrana veřejného zdraví  
*Vedoucí bakalářské práce:* RNDr. Jana Krejsová  
*Katedra:* Veřejného a sociálního zdravotnictví  
*Název bakalářské práce:* **Vliv podávaných pokrmů na spokojenost pacientů v Nemocnici Prachatice a.s.**
- Volba tématu:*
- 1. Mimořádně aktuální**
  - Aktuální pro danou oblast
  - Užitečné a prospěšné
  - Standardní úroveň
  - Neobvyklé
- Cíl práce a jeho naplnění:*
- 1. Vhodně zvolený cíl, který byl naplněn**
  - Vhodně zvolený cíl, který byl částečně naplněn
  - Vhodně zvolený cíl, který nebyl naplněn
  - Nevhodně zvolený cíl
- Struktura práce:*
- 1. Originální – zdařilá**
  - Logická – systémová
  - Logická – tradiční
  - Pro dané téma tradiční
  - Pro dané téma nevhodná
- Práce s literaturou:*
- Vynikající, použity dosud neběžné prameny
  - 2. Velmi dobrá, použity nejnovější dostupné prameny**
  - Dobrá, běžně dostupné prameny
  - Slabá, zastaralé prameny
- Vybavení práce (data, tabulky, grafy, přílohy):*
- 1. Mimořádné, funkční**
  - Velmi dobré, funkční
  - Odpovídá nutnému doplnění textu
  - Nedostačující
- Přínosy bakalářské práce:*
- 1. Originální, inspirativní názory**
  - Ne zcela běžné názory
  - Vlastní názor argumentačně podpořený
  - Vlastní názor chybí
- Uplatnění bakalářské práce v praxi a ve výuce:*
- 1. Práci lze uplatnit v praxi**
  - Práci lze uplatnit ve výuce
  - Vhodná pro publikování
  - Práci nelze příliš využít ani v praxi ani při výuce
- Formální stránka:*
- 1. Výborná**
  - Velmi dobrá
  - Přijatelná
  - Nevyhovující



Jazyková stránka:

1. Stylistika **a) výborná**  
b) velmi dobrá  
c) dobrá  
d) nevyhovující
2. Gramatika a) výborná  
**b) velmi dobrá**  
c) dobrá  
d) nevyhovující

Zásadní připomínky k bakalářské práci:

- 1. nemám**
2. mám tyto:

#### **Další hodnocení:**

Autorka ve své bakalářské práci se zaměřuje na hodnocení podmínek a kvality stravování pacientů a zaměstnanců v Nemocnici Prachatice a.s. Kvalitní a pestrá strava ovlivňuje pozitivně vývoj a zdraví člověka. Zdravá výživa je součástí léčby pacientů v nemocnicích. Stravovací provoz v Nemocnici Prachatice a.s. poskytuje stravu pacientům i zaměstnancům. Velmi důležitou součástí bakalářské práce je dotazníkové šetření, které se týkalo názorů pacientů a zaměstnanců na kvalitu podávaných pokrmů. Šetřena byla i skladba jídelních lístků. Dotazníkové šetření bylo směřováno k získání názorů jak pacientů, tak i zaměstnanců na kvalitu podávané nemocniční stravy a vyhodnocení stravovacího provozu. Cílem šetření bylo zjistit, zda podávané pokrmy odpovídají výživovému doporučení.

V **teoretické části** se autorka zabývala poznatky týkajícími se výživy a významu jednotlivých složek živin v potravě a obecně dietním systémem v České republice. Důležitou součástí teoretické části jsou hygienické požadavky na provoz nemocničního stravování a bezpečnost potravin včetně platné legislativy. V práci je i velmi pěkně zpracována historie Nemocnice Prachatice a.s., kde je také zmíněno, jak se potraviny pro stravovací provoz skladovaly v minulosti.

**Praktická část** práce popisuje nemocniční stravovací provoz, včetně skladovacích prostor a zázemí pro zaměstnance. Velmi zajímavá je fotodokumentace autorky uvedená v příloze bakalářské práce. Kuchyně produkuje v průměru cca 440 obědů denně. Do počtu je započítáno 18 druhů diet. Jídelníčky byly vyhodnoceny za období 31. 12. 2013 až 30. 6. 2014. Jednotlivé pokrmy se pravidelně střídají. Skladba jídelníčku obsahuje dostatek masa. Rybí maso je podáváno výjimečně. Přílohy představují nejvíce brambory, těstoviny a rýži. Z výživového hlediska by bylo vhodné přidat i jiné přílohy, které jsou zdravější jako je např. kuskus, pohanka, cizrna. Mělo by se přidat i více luštěnin. Čerstvé ovoce je přidáváno k večeřím, k obědům je ve formě kompotu. Zelenina je pouze v podobě salátů nebo jako součást výroby pokrmu. V jídelníčku by měla být čerstvá zelenina obsažena mnohem více.

Hodnocení kvality podávaných jídel bylo získáno z dotazníkového šetření od pacientů a zaměstnanců. Dotazník aktivně přijalo celkem 168 respondentů. Z pohledu počtu respondentů, jejich složení, poskytnutých odpovědí lze hodnotit získané informace jako reprezentativní. Zaměstnancům byly dotazníky rozdány. S pacienty autorka dotazníky vyplňovala osobně. Dotazníkové šetření bylo zpracováno v bakalářské práci velmi pěkně, názorně, pomocí sloupcových a výsečových grafů včetně logického vyhodnocení. Většina strávníků byla s chutí, množstvím a pestrostí nemocniční stravy spokojena. Pracovníci kuchyně se snaží vytvářet takové pokrmy, které co nejvíce vyhovují výživovému doporučení.



Převážná část výtek od respondentů se týkala požadavků na větší pestrost a častější podávání zdravějších příloh, případně množství ovoce a zeleniny v podávané stravě.

Se závěry jak z vyhodnocení jídelníčků za půl roku, tak i názory respondentů ohledně pestrosti stravy, zdravějších příloh, více ovoce a zeleniny, luštěnin a rybiho masa je potřeba seznámit nejen vedení stravovacího provozu, ale i vedení Nemocnice Prachatice a.s., aby v tomto směru byla zřízena náprava a strava byla ještě zdravější a pestřejší.

Práce splňuje základní požadavky kladené na tento typ prací, a proto ji doporučuji k ústní obhajobě:

1. ano

2. ne

Navrhovaná klasifikace:

1. výborně

2. velmi dobře

3. dobře

4. nevyhověl

Otázka k ústní obhajobě práce:

Dáte k dispozici svou bakalářskou práci Nemocnici Prachatice a.s, aby mohla na základě vašeho výzkumu vylepšit stravování pacientů a zaměstnanců?

Datum: 26.8.2014

Podpis vedoucího bakalářské práce.....

