

POSUDEK BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

- Jméno a příjmení studenta:* **Eliška Malcová**
Studijní obor/program: **Nutriční terapie**
Vedoucí bakalářské práce: **RNDr. Jana Krejsová**
Ústav: **Ústav laboratorní diagnostiky a veřejného zdraví**
Název bakalářské práce: **Jak funguje školní stravování v České republice v 21. století z pohledu surovinové střízlivosti**
- 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 nevhodná
- Práce s literaturou:*
- 1. Vynikající, použity dosud neběžné prameny**
 - Velmi dobrá, použity nejnovější dostupné prameny
 - Dobrá, běžně dostupné prameny
 - Nedostatečná – s ohledem na požadovaný počet nebo kvalitu
- 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

Kontrola plagiátorství v systému STAG: a) **práce dle posouzení není plagiát**
b) práce dle posouzení je plagiát

Slovní hodnocení v případě výskytu podobnosti BP s jinými texty (v systému STAG):

% shody:

Zdůvodnění shody: Studentka řešila ve své práci fungování školního stravování v ČR v 21. století z pohledu surovinové střízlivosti. Problematikou školního stravování se zabývá poměrně dost různých typů prací jak v současnosti, tak i minulosti. Nejvyšší míru podobnosti měla autorka 3 %, což je poměrně nízká shoda. Prostudovala jsem řádně dokument kontrola plagiátorství kvalifikačních prací – mnou hodnocené bakalářské práce a konstatuji, že studentka práci vypracovala zcela samostatně a držela přesně pravidel, jak správně citovat.

Zásadní připomínky k bakalářské práci:

1. nemám

Slovní hodnocení dle struktury práce (vyjádřete se prosím k jednotlivým částem práce: teoretická část, metodologie, výsledky, diskuze, závěr):

Bakalářská práce řeší „Jak funguje školní stravování v České republice v 21. století z pohledu surovinové střízlivosti“. Práce obsahuje teoretickou a praktickou část.

V teoretické části studentka řeší výživová doporučení pro děti školního věku, nutriční doporučení a potravinovou pyramidu. Věnuje se významu školního stravování, jeho historii, legislativě, systému HACCP, zásadám správné výrobní a hygienické praxe.

Praktická část práce: Česká republika má velmi dobře zpracovaný spotřební koš pro školní jídelny včetně nutričního doporučení pro školní stravování. Dodržováním těchto nástrojů dětem zajišťuje správnou a zdravou výživu pro další jejich rozvoj. V této části práce byly hodnoceny jídelníčky školních jídelen dle nutričního doporučení, dle množství energie a poměru živin za pomoci programu Nutriservis. Jako další stupeň byly jídelníčky hodnoceny i z pohledu surovinové střízlivosti. Součástí praktické části bylo také posouzení jídelníčku pěti náhodných informantů.

Metodologie: Studentka využila při zpracování praktické části práce kvalitativní metodu výzkumného šetření jídelen. Do výzkumné části se zapojilo celkem 8 pracovníků školních jídelen, z nichž 2 byli vedoucí zkoumaných školních jídelen v Písku, 6 bylo kuchárek z uvedených stravovacích zařízení. Rozhovory byly nahrávány na hlasový záznamník a následně přepsány do písemné formy. Studentka využila ke sběru dat semistrukturované rozhovory, které byly následně kódovány a kategorizovány. Využila při své práci i formu pozorování a analýzy získané dokumentace ze školních jídelen.

Výsledky výzkumu a diskuze zjištěných skutečností ve školních jídelnách. Výzkum byl prováděn ve dvou školních jídelnách píseckých základních škol. Nejprve byly provedeny rozhovory s vedoucími obou školních jídelen a poté z každé jídelny se třemi kuchařkami. Vedoucí školních jídelen poskytly studentce receptury připravovaných jídel dle jídelního lístku. Receptury sloužily jako podklad pro zhodnocení nutriční vyváženosti připravovaných jídel a zpracování surovin v chutná jídla.

Studentka v rozhovorech s pracovníky školního stravování se zaměřila:

Časový harmonogram, množství dovážených surovin a dodavatelé.

Množství produkovaného odpadu ve školní jídelně.

Skladbu jídelníčku, zaváděním nových receptur, oblíbenosti jídel u žáků a jejich přání.

Chod jídelny a na personál.

Vzdělávání, průzkumy a projekty.

Technologické vybavení školní jídelny

Z výzkumu vyplynulo, že školní jídelny objednávají suroviny každý den, závázky jsou realizovány dle potřeby, ale převážně dvakrát až třikrát týdně a trvanlivější suroviny jednou za týden.

Ani jedna ze zkoumaných jídelen nedodržela veškerá výživová doporučení, tudíž nebyly naplněny požadované nutriční parametry. Z pohledu chutnosti připravovaných jídel dosáhla lepších výsledků školní jídelna II. Jídelny se lišily v množství zbytků stravy. Z poskytnutých receptur bylo zjištěno, že jídelny se snaží mít jednoduché receptury a využívat co nejmenšího množství surovin. Dochucovadla a vyšší množství soli je stále součástí receptur.

V závěru práce hodnotí studentka stanovené cíle práce. První cíl týkající se dodávek surovin, četnosti dodávek a kvality surovin byl zcela naplněn. S tím to cílem souvisela i výzkumná otázka: V jaké frekvenci jsou dodávány suroviny do školních jídelen? Na tuto otázku bylo v závěru jednoznačně odpovězeno. Dodávání surovin od dodavatelů pro přípravu jídel pro strávníky v obou školních zařízeních má pravidelnost, potřebnou kvalitu a je dobře zavedené.

Druhý stanovený cíl řešící vyhodnocení zpracování dodaných surovin ve školní kuchyni v chutná a nutričně vyvážená jídla, byl splněn, že jídlo bylo chutné. Chyběla v jídelníčku jídla, která zaručují nutriční vyváženost po dobu časového nutričního sledování. Obě školní jídelny nesplňovaly doporučené četnosti zařazování surovin do jídelníčku, které stanovuje Ministerstvo zdravotnictví ČR. Školní jídelny splnily cca polovinu doporučení surovin pro přípravu obědů pro děti. S tím souvisela i výzkumná otázka: V jaké četnosti jsou jednotlivé suroviny zařazovány do jídelníčku? Výzkumná otázka byla zodpovězena a studentka doporučila, aby se vedoucí školních jídelen se svými týmy se zaměřili na dodržování nutriční vyváženosti obědů, které připravují pro žáky a respektovali vždy Nutriční doporučení Ministerstva zdravotnictví ČR, protože jimi uvařená jídla jsou velmi důležitá pro zdravý vývoj dětí.

Třetím cíl byl zaměřen na zjištění současného stavu stravování ve školních jídelnách z pohledu surovinové střízlivosti. S tímto cílem souvisela výzkumná otázka: Jaký je současný stav stravování ve školních jídelnách z pohledu surovinové střízlivosti? Z jednotlivých receptur, které byly poskytnuty, vyplývá, že obě školní jídelny se snaží o jednoduchost a zařazování co nejmenšího množství surovin. V recepturách se ovšem objevuje nadměrné množství soli a dochucovadel. Surovinovou střízlivost zařízení plní, ale je potřeba snížit solení jídel a přidávání dochucovadel.

Během zpracovávání bakalářské práce došla studentka k závěru, že pokud školní jídelny budou při sestavování jídelníčku využívat důsledněji Nutričního doporučení ministerstva zdravotnictví ČR, bude nejen naplněn spotřební koš, ale bude také zajištěna nutriční vyváženost stravy, včetně pestrosti a zajímavosti podávané stravy. Doporučuje školním jídelnám při výběru surovin do jídelníčku využívat také reformulované potraviny, jelikož tyto potraviny jsou zdravější nejen pro dětské strávníky.

Tato bakalářská práce najde uplatnění, nejen jako informační materiál pro školní jídelny, ale i pro širší veřejnost. Souhlasím se studentkou, že publikování některých částí této práce by bylo přínosné nejen pro školní jídelny, ale i pro jiné stravovací provozy včetně domácností.

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: nemám

Datum: 15.05.2023 Podpis vedoucího bakalářské práce: 