

JIHOČESKÁ UNIVERZITA V ČESKÝCH BUDĚJOVICÍCH
Zdravotně sociální fakulta

POSUDEK BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

- Jméno a příjmení studenta:* **Veronika Šnokhousová**
Studijní obor/program: **Nutriční terapie**
Vedoucí bakalářské práce: **RNDr. Jana Krejsová**
Ústav: **Ústav laboratorní diagnostiky a veřejného zdraví**
Název bakalářské práce: **Zdravá a chutná strava ve školním stravování se zaměřením na sůl a ochucovadla**
- Volba tématu:*
1. **Mimořádně aktuální**
 2. Aktuální pro danou oblast
 3. Užitečné a prospěšné
 4. Standardní úroveň
 5. Neobvyklé
- Cíl práce a jeho naplnění:*
1. **Vhodně zvolený cíl, který byl naplněn**
 2. Vhodně zvolený cíl, který byl částečně naplněn
 3. Vhodně zvolený cíl, který nebyl naplněn
 4. Nevhodně zvolený cíl
- Struktura práce:*
1. **Originální – zdařilá**
 2. Logická – systémová
 3. Logická – tradiční
 4. Pro dané téma nevhodná
- Práce s literaturou:*
1. **Vynikající, použity dosud neběžné prameny**
 2. Velmi dobrá, použity nejnovější dostupné prameny
 3. Dobrá, běžně dostupné prameny
 4. Nedostatečná – s ohledem na požadovaný počet nebo kvalitu
- Vybavení práce (data, tabulky, grafy, přílohy):*
1. **Mimořádné, funkční**
 2. Velmi dobré, funkční
 3. Odpovídá nutnému doplnění textu
 4. Nedostačující
- Přínosy bakalářské práce:*
1. **Originální, inspirativní názory**
 2. Ne zcela běžné názory
 3. Vlastní názor argumentačně podpořený
 4. Vlastní názor chybí
- Uplatnění bakalářské práce v praxi a ve výuce:*
1. **Práci lze uplatnit v praxi**
 2. Práci lze uplatnit ve výuce
 3. Vhodná pro publikování
 4. Práci nelze příliš využít ani v praxi ani při výuce
- Formální stránka:*
1. **Výborná**
 2. Velmi dobrá
 3. Přijatelná
 4. 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 se zabývala ve své práci zdravou a chutnou stravou ve školním stravování se zaměřením na sůl a ochucovadla. Nejvyšší shoda je 3%, což je velmi nízká shoda. Prostudovala jsem dokument kontrola plagiátorství kvalifikačních prací – mnou hodnocené této bakalářské práce a konstatuji, že studentka práci vypracovala velmi zodpovědně a správně použila citace.

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):

Studentka řeší ve své bakalářské práci školní stravování s důrazem na sůl a ochucovadla. Zaměřuje se, jak kuchařky ochucují jídlo s ohledem na dětského strávnicka, to znamená méně soli a místo soli intenzivněji používat spíše bylinky, jedno druhová koření.

Teoretická část práce poskytuje přehled jak zajistit dětem zdravé a kvalitní stravování. Součástí celkového přehledu je historie školního stravování až po současnost se zapojením platné legislativy. Studentka v této části popisuje spotřební koš, HACCP, základní živiny, jídelní lístek, výživu dětí a význam soli a dochucovadel ve stravě. Zabývá se i významem a využíváním ochucovadel se zaměřením na snížení soli v hotových pokrmech. Ve své práci se zaměřila na dvě základní školy ve Veselí nad Lužnicí.

Cílem praktické části práce bylo zjistit vyváženost stravy, zhodnocení kvality pokrmů, zmapovat jaká je informovanost zaměstnanců stravovacích provozů o soli a ochucovadlech. Studentka dále pomocí dotazníků zjišťovala, jak jsou žáci spokojeni se školním stravováním na základních školách. Vyhodnocovala také jídelníčky u žáků 9. tříd, kde použila program Nutriservis Professional.

Metodologie výzkumu

Kvalitativní výzkum proběhl u pracovníků školních stravovacích zařízení formou rozhovorů. Studentka měla připravené otázky a odpovědi si zapisovala. Pro oslovení žáků byla použita – kvantitativní metoda. Jednalo se o dotazníkové šetření, které umožňuje získání informací od velkého množství strávnicků. Výzkumu se účastnilo 157 strávnicků prostřednictvím internetového programu Google dotazník. Dále byla data získávána i z dokumentací, která má zpracované školní jídelna pro správnou výrobní praxi.

Z výsledků výzkumu ve dvou školních jídelnách a následné diskuze vyplývá, že bylo skvěle zvoleno, jak oslovení žáků – strážníků pomocí dotazníků, tak i personálu školních jídelen pomocí rozhovorů.

Zde je vidět, že personál, je obeznámen, jak má postupovat při přípravě, vaření a výdeji jídla po teoretické stránce. V praxi už je problém. Solení připravovaných jídel pracovníci stravovacího provozu nevěnují patřičnou pozornost. Solí velmi často odhadem nebo pomocí odměrky. Jídla se dětem zdají často přesolená včetně polévek, vzhledově jídla podávaná ve školních jídelnách posuzují jako nezajímavá.

Dětské strážníci by rádi jedli v klidu a měli možnost přidání. Vydání stravy a zavření okénka vyvolává pocit jíst ve spěchu. Ve druhé školní jídelně si respondenti stěžují na hygienu – zdá se jim nedostatečná. Strážníci mají větší zájem o slané pokrmy, ale uvádí, že maso je často přesolené. Vyhodnocení jídelniček u žáků 9. třídy ukázalo denní příjem soli poměrně vysoký. Když se žáci stravují doma, tak mají mnohem nižší spotřebu.

V závěru studentka vyhodnocuje první cíl, a to bylo zjistit vyváženost stravy a zhodnocení kvality pokrmů. Skladba stravy ve školních jídelnách se skládá ze všech surovin, které obsahuje potravinový koš a nutriční doporučení. Problém je v tom, že kvalitu pokrmů strážníci hodnotí jako průměrnou. Někdy je jídlo převařené nebo naopak nedostatečně technologicky zpracované. Jídlo bývá často slané.

Druhým cílem bylo zjišťování informovanosti zaměstnankyň o soli a ochucovadlech. V rozhovorech uvedly, že dávkuje sůl do pokrmů odměrkou nebo často jen od oka. K ochucování pokrmů také používají bylinky, sladkou papriku, kmín, ocet, citrón. Také využívají glutamáty. Kuchařky jsou skvěle teoreticky vzdělané ohledně zdravého stravování a přípravy zdravých jídel pro strážníky. V kuchařské praxi při solení jídla je to problém. Doporučení studentky je sůl do pokrmů vážit – přesně solit. Musí mít na paměti, že nesmí přesáhnout denní příjem soli v obědě 1,75 g. Souhlasím se studentkou, že je potřeba zavést jednoznačný systém v solení, aby strážníci byli s jídlem spokojenější.

Třetím cílem bakalářské práce bylo zjistit dotazníkovým šetřením spokojenost strážníků se školní jídelnou. Strážníci požadují méně solit a větší porce. Spokojenost strážníků s podávanými pokrmy, které produkují školní jídelny, není dobrá. Je problém v komunikaci pracovníků školních jídelen a dětí. Tento problém je potřeba okamžitě řešit, jak uvádí studentka ve své práci, aby personál jídelen aktivně komunikoval se dětskými strážníky a jejich rodiči.

Studentka v závěru odpověděla na všechny výzkumné otázky, splnila stanovené cíle. Výsledky výzkumu přinesly poznatky a problémy, které je potřeba, aby je jídelna, co nejrychleji odstranila.

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: 