

POSUDEK DIPLOMOVÉ PRÁCE

Jméno a příjmení diplomanta: **Bc. Dagmar Veverková**

Studijní obor: Odborný pracovník v ochraně veřejného zdraví

Vedoucí diplomové práce: RNDr. Jana Krejsová

Katedra: Katedra veřejného a sociálního zdravotnictví

Název diplomové práce: **Srovnání kvality stravování ve vybraných školách na Vysočině a v Jihomoravském kraji**

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 tradiční
5. 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. Slabá, zastaralé prameny

Vybavení práce (data, tabulky, grafy, přílohy): **1. Mimořádné, funkční**
2. Velmi dobré, funkční
3. Odpovídá nutnému doplnění textu
4. Nedostačující

Přínosy diplomové práce: **1. Originální, inspirativní názory**
2. Ne zcela běžné názory
3. Vlastní názor argumentačně podpořený
4. Vlastní názor chybí

Uplatnění diplomové 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

Zásadní připomínky k diplomové práci:

1. nemám
2. mám tyto:

Další hodnocení:

Diplomová práce podává celkový přehled týkající se školního stravování. Autorka srovnává školní stravování ve vybraných základních školách v Jihomoravském kraji a v Kraji Vysočina. Jihomoravský kraj zastupují školy v okrese Znojmo, ZŠ a MŠ Jevišovice, ZŠ a MŠ Kravsko a ZŠ a MŠ Pražská, Znojmo. Kraj Vysočinu reprezentují školy z okresu Třebíč, ZŠ a MŠ Budkov a ZŠ Jemnice.

Teoretická část je zaměřena na výživu dětí, výživová doporučení, stravovací návyky a stravování dětí ve školních jídelnách. Práce se věnuje i obecným poznatkům HACCP a spotřebnímu koši. Je zde zahrnuta i pestrost jídelních lístků a stavba denního menu. V této části práce je také zmínka o Jihomoravském kraji a Kraji Vysočina, včetně krátké informace o obcích a městech, které zřizují srovnávané školní jídelny.

V praktické části hodnotí diplomantka pět vybraných jídelen a srovnává je mezi sebou. Stanovila si tři cíle: Zjištění dodržování postupů HACCP v rámci vyhotovení a expedování pokrmů. Porovnání plnění potravního koše mezi jednotlivými školami. Zjištění subjektivní spokojenosti.

Do každé jídelny měla možnost několikrát nahlédnout a posoudit nejen její vybavení, ale také stavební členění a zhodnotit čistotu provozu. Z daných jídelen ji byla poskytnuta interní dokumentace společně s možností pořízení fotodokumentace. V zařízení se zaměřila na dodržování kritických bodů HACCP a zkontrolovala výrobní diagramy. Vedoucí školních jídelen ji poskytly plnění spotřebního koše za dva měsíce. S plněním spotřebního koše úzce souvisí měsíční skladba jídelních lístků. Z jídelního lístku je možné vysledovat, z jakých surovin se vaří a zda se jídla se pravidelně střídají nebo se nepravidelně mění.

Diplomantka provedla dvě dotazníková šetření. Jedno bylo určeno vedoucím školních jídelen. Dotazy byly zacíleny na provoz školních kuchyní a jídelen. Druhé dotazníkové šetření bylo cíleno na strážníky – žáky a učitele. Strážníci zde uplatnili své subjektivní hodnocení podávaných jídel a prostředí školní jídelny. Získaná data byly zpracovány tabulkově i graficky.

V závěrečném vyhodnocení nelze jednoznačně určit, která jídelna vaří zdravě a je 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 výborně stará. 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. 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. Pro své žáky v dopoledních hodinách připravuje svačiny. Zvolené jídelny pravidelně jídla střídají nebo je zcela obměňují. Ve všech jídelnách je k hlavnímu jídlu

podáván různý doplněk minimálně třikrát za týden. Všechny jídelny vaří pestrá a nutričně vyvážená jídla.

Každá jídelna sleduje kritické kontrolní body podle vlastního zavedeného systému HACCP. Při plnění spotřebního koše se vyskytly menší nedostatky ve všech školních jídelnách. V hodnocených školách se nevyskytují připomínky rodičů ke stravování. K vaření používají čerstvé suroviny. Strávníci v některých školních jídelnách byli kritičtější, ale to souviselo s věkem strávníků. V každé ze sledovaných jídelen se vyskytly určité nedostatky, ale ty byly vyváženy kladnými odpověďmi. Největší přání strávníků 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. Všechny školní jídelny jsou jedinečné, v něčem výjimečné a originální.

Pracovníci školních jídelen by měli začít stavět svoji činnost na schopnostech nového způsobu komunikace se strávníky všech věkových kategorií. Vytvářet pro děti programy, soutěže, motivovat je, aby zdravý pokrm snědly. Stravovací návyky a zdravý životní styl budou i nadále aktuálním tématem a rostoucím problémem v celé společnosti. Výsledky a závěry z této diplomové práce mohou sloužit jako informační materiál pro vedoucí školních jídelen. Je potěšující, že autorka zakončila svou výbornou diplomovou práci, že všechny školní jídelny jsou jedinečné, v něčem výjimečné a originální.

Souhlasím s autorkou, že je potřeba aktivně se strávníky všech věkových kategorií komunikovat a přivést je ke zdravému stravování. Je potřeba i na toto téma komunikovat aktivně s rodiči dětí. Diplomová práce ukazuje, že MŠ a ZŠ Budkov je na velmi dobré úrovni po všech stránkách i komunikačně. Ostatní jídelny jsou také skvělé po stránce vybavení, HACCP, vyhotovených jídel, doplňků atd., ale měly by přidat v komunikaci a bude větší spokojenost a pohoda jak na straně strávníků, tak určitě i u pracovníků jídelen.

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: 31.8.2015

Podpis vedoucího diplomové práce.....