



ZDRAVÁ
ŠKOLNÍ JÍDELNA

HODNOCENÍ JÍDELNÍČKU DLE NUTRIČNÍHO DOPORUČENÍ

Škola ZŠ Dubá

Jídelníček za měsíc listopad 2015

Hodnotitel MVDr. Anna Niklová



Hodnocení polévek

Zeleninové polévky: Zeleninové polévky se v jídelníčku objevily celkem 13x, což hodnotíme pozitivně.

Vhodná kombinace polévek a hlavních jídel:

Luštěninové polévky: Luštěninové polévky byly připraveny celkem 4x, což hodnotíme velmi kladně.

Obilné zavádky: Polévky s obilnými zavárkami byly podány celkem 4x. Velmi chválíme využívání obilných zavárek v kombinaci se zeleninou. Tento bod je splněn a hodnocen pozitivně.

Kombinace polévek s hlavními jídly: Kombinace polévek a hlavních jídel je většinou vhodná.

Hodnocení hlavních jídel - menu 1

Drůbež, králík: Drůbeží maso bylo podáno celkem 4x, vždy se jednalo o kuře. Četnost je v souladu s Nutričním doporučením. Je vhodné zařadit do jídelního lístku nejen kuřecí maso, ale také např. králíka, slepici či jiné druhy lehce stravitelných mas.

Vepřové maso: Kladně hodnotíme podávání vepřového masa 4x za daný měsíc, což je v souladu s Nutričním doporučením.

Uzeniny: Nebyly podány ani jedhou – velká pochvala.

Ryby: Kladně hodnotíme podávání ryb, které se za sledovaný měsíc uskutečnilo celkem 3x, včetně rybí polévky.

Bezmasé nesladké jídlo: Bezmasé nesladké jídlo bylo podáno 4x – v souladu s Nutričním doporučením.

Sladké jídlo: Sladké jídlo bylo ve sledovaném období podáno 2x – v souladu s doporučením.

Luštěniny: Luštěniny se mezi hlavními jídly objevily 1x, což je v toleranci doporučené četnosti, která je 1-2x měsíčně.

Nápaditost pokrmů: Celkově hodnotíme pokrmy jako nápadité. Na jídelníčku se objevují klasické pokrmy (kuře na paprice s houskovým knedlíkem, moravský vrabec), ale i nápadité pokrmy jako např. zapékaná musaka s pohankou, vepřové na houbách s kuskusem, treska s bylinkovou omáčkou.

Hodnocení hlavních jídel - menu 2

Drůbež, králík: Drůbeží maso bylo podáno celkem 3x, z toho 2x kuře a 1x krůtí směs. Četnost je v souladu s Nutričním doporučením.

Vepřové maso: Vepřové maso bylo podáno celkem 6x, což je vyšší četnost než doporučujeme.

Uzeniny: Nebyly podány ani jednou – velká pochvala.

Ryby: Ryba byla podána pouze 1x.

Bezmasé nesladké jídlo: Velká pochvala za zařazení bezmasého, nesladkého jídla celkem 6x v měsíci.

Sladké jídlo: Sladké jídlo bylo zařazeno 1x – v souladu s doporučením (1-2x měsíčně).

Luštěniny: Luštěniny se v jídelníčku objevily 1x – podobně jako u menu 1.

Nápaditost pokrmů: Celkově hodnotíme jídelníček jako nápaditý.

Hodnocení příloh – menu 1

Obiloviny: Za sledovaný měsíc byly k hlavním jídlům podány celkem 10x různé typy obilovin (převážně rýže, těstoviny, chléb). Ke zkvalitnění jídelníčku doporučujeme podávat i těstoviny celozrnné či obiloviny z jiných druhů mouky.

Houskové knedlíky: Houskové knedlíky byly podány 1x – v souladu s Nutričním doporučením.

Hodnocení příloh – menu 2

Obiloviny: Za sledovaný měsíc byly k hlavním jídlům podány celkem 8x různé typy obilovin (převážně rýže, těstoviny, chléb, ale také pohanka či jáhly) – chválíme.

Houskové knedlíky: Houskové knedlíky nebyly podány ani jednou. Doporučujeme nabízet knedlíky z jiných druhů mouky (celozrnné, špaldové apod.)

Hodnocení zeleniny – menu 1 a menu 2

Zelenina čerstvá: Čerstvá zelenina u menu 1 byla k hlavním jídlům podána pouze 2x, což je nedostatečná četnost. U menu 2 byla čerstvá zelenina podána 3x – nedostatečná četnost. Doporučujeme zařazovat čerstvou zeleninu min 8x za měsíc.

Zelenina tepelně upravená: Tepelně upravená zelenina u menu 1 se objevila na jídelním lístku 5x, což hodnotíme kladně. U menu 2 byla podána celkem 7x jako součást hlavních jídel – pozitivní hodnocení.

Hodnocení nápojů

Neslazený, nemléčný nápoj – každý den: Denně je nabízen neslazený nemléčný nápoj v kombinaci se slazeným nápojem.

Mléčný nápoj je vždy doplněn možností zvolit si nemléčný: Nabídka mléčného nápoje v kombinaci s nemléčným není z jídelníčku patrná.

Pochvala

POCHVALU SI MATEŘSKÁ ŠKOLA ZASLOUŽÍ ZA CELKOVÉ NASTAVENÍ JÍDELNÍČKU.

Slabá místa:

U MENU 2 NÍZKÁ ČETNOST RYB A VYSOKÁ ČETNOST VEPŘOVÉHO MASA.

U OBOU MENU NEDOSTATEČNÁ ČETNOST ČERSTVÉ ZELENINY.

Prioritní body:

1. Zvýšit četnost ryb
2. Snížit podávání vepřového masa
3. Zvýšit podávání čerstvé zeleniny

CELKOVÉ HODNOCENÍ

Výborný jídelníček – menu 1

Výborný jídelníček – menu 2

ZŠ Dubá – listopad 2015 – menu 1		jídelníček ŠJ	
Polévky	doporučená četnost	reálná četnost	hodnocení
Zeleninové	12x	13x	✓ X
Luštěninové	3x - 4x	4x	✓
Zařazování obilných zavářek (jahly, vločky, krupky, pohanka, bulgur, kuskus...)	4x	4x	✓
Kombinace polévek a hlavních jídel	vhodná kombinace	vhodná	✓
Hlavní jídla			
Drůbež a králík (kuře, krůta, slepice, králík)	3x	4x	✓
Ryby	2x -3x	3x	✓
Vepřové maso	max. 4x	4x	✓
Bezmasé nesladké jídlo (včetně luštěnin, pokud jsou nabídnuty bez masa)	4x	4x	✓
Nejsou zařazeny uzeniny	nikdy	0x	✓
Sladké jídlo	max. 2x	2x	✓
Nápaditost pokrmů, regionální pokrmy	nápadité	ano	✓
Luštěniny	1x-2x	1x	✓
Přílohy			
Obiloviny (těstoviny, rýže, kuskus apod....)	7x	10x	✓
Houskové knedlíky	max. 2x	1x	✓
Zelenina			
Zelenina čerstvá	8x	2x	X
Tepelně upravená zelenina	4x	5x	✓
Nápoje			
Denně nabídnut neslazený nemléčný	ano	ano	✓
Pokud je mléčný, výběr i z nemléčného	ano	ne	X

ZŠ Dubá – listopad 2015 – menu 2			jídelníček ŠJ
Polévky	doporučená četnost	reálná četnost	hodnocení
Zeleninové	12x	13x	✓
Luštěninové	3x - 4x	4x	✓
Zařazování obilných zavářek (jáhly, vločky, krupky, pohanka, bulgur, kuskus...)	4x	4x	✓
Kombinace polévek a hlavních jídel	vhodná kombinace	vhodná	✓
Hlavní jídla			
Drůbež a králík (kuře, krůta, slepice, králík)	3x	3x	✓
Ryby	2x -3x	1x	X
Vepřové maso	max. 4x	6x	X
Bezmasé nesladké jídlo (včetně luštěnin, pokud jsou nabídnuty bez masa)	4x	6x	✓
Nejsou zařazeny uzeniny	nikdy	0x	✓
Sladké jídlo	max. 2x	1x	✓
Nápaditost pokrmů, regionální pokrmy	nápadité	ano	✓
Luštěniny	1x-2x	1x	✓
Přílohy			
Obiloviny (těstoviny, rýže, kuskus apod....)	7x	8x	✓
Houskové knedlíky	max. 2x	0x	✓
Zelenina			
Zelenina čerstvá	8x	3x	X
Tepelně upravená zelenina	4x	7x	✓
Nápoje			
Denně nabídnut neslazený nemléčný	ano	ano	✓
Pokud je mléčný, výběr i z nemléčného	ano	ne	X

Závěrečné hodnocení		
Adresa ŠJ: ZŠ Dubá		
<i>vypĺňuje se buď ANO nebo NE</i>	ANO	NE
SK je školní jídelnou vypracován	ano	
Všichni strávníci odebrali všechny druhy pokrmů	ano	
SK je veden společný pro děti MŠ a žáky ZŠ (event.dospělí) - sloučení oběda a svačin pro MŠ		ne
Koeficienty vyhovují dle metodického návodu	ano	
Koeficienty nevyhovují u 1 položky		ne
Koeficienty nevyhovují u více jak 1 položky		ne
Zařazení potravin do skupin potravin dle metodického návodu vyhovuje		ne
Zařazení potravin do skupin dle metodického návodu nevyhovuje u 1 položky	ano	
Zařazení potravin do skupin dle metodického návodu nevyhovuje u více jak 1 položky		ne
Vykazuje ŠJ SK jako vyhovující?	ano	
Vykazuje ŠJ SK jako nevyhovující v 1 položce?		ne
Vykazuje ŠJ SK jako nevyhovující ve více jak 1 položce?		ne
Závěr		
1. Spotřební koš je objektivní		ne
2. Spotřební koš vykazuje ŠJ jako vyhovující	ano	

KRITÉRIA HODNOCENÍ - 1. pravděpodobnost objektivnosti (ANO/NE)
Spotřební koš je objektivní, když jsou správně zařazeny koeficienty nebo skupiny potravin
Spotřební koš je neobjektivní, když nejsou správně zařazeny koeficienty nebo skupiny potravin nebo při jeho nevhodném slučování
KRITÉRIA HODNOCENÍ - 2. ŠJ vykazuje SK jako vyhovující (ANO/NE)
Spotřební koš vypracovaný školní jídelnou vyhovuje požadavkům vyhlášky č. 107/2005 Sb.
Spotřební koš vypracovaný školní jídelnou nevyhovuje požadavkům vyhlášky č. 107/2005 Sb.