

Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích
Zdravotně sociální fakulta

**Kvalita stravování ve školní jídelně ZŠ a MŠ Budkov a
v jídelně Dětského domova Budkov**

bakalářská práce

Autor práce: Dagmar Veverková
Studijní program: Veřejné zdravotnictví
Studijní obor: Ochrana veřejného zdraví

Vedoucí práce: RNDr. Jana Krejsová

Datum odevzdání práce: 2. 5. 2013

Abstrakt

Stravování ve školní jídelně ZŠ a dětského domova zahrneme do stravování uzavřené formy společného stravování. Rozvoj těchto provozoven záleží na podpoře zřizovatele daného zařízení a vedení organizace, do níž je jídelna začleněna.

Do stravy, nejen v jídelnách pro děti, ale i v jiných provozovnách, se snaží kuchaři zařadit plnohodnotnou stravu. Jídelníčky jsou sestavovány z pestrých potravin s častějším zařazením drůbežího a rybího masa, luštěnin, zeleninových salátů, obecně příloh nebo vařené zeleniny. Velký vliv má také konzumace vhodných nápojů k jídlu.

Dle nové legislativy si pod pojmem „poskytování stravovacích služeb“, dříve „veřejné stravování“, představujeme stravování většího počtu osob mimo domácnost a rodinu.

Stravování mimo domov má veliký společenský význam, který stále stoupá, a to nejen ve vyspělých zemích, ale také v České republice, kde většina lidí konzumuje minimálně jedno jídlo mimo domov. (1)

Z tohoto důvodu jsem se rozhodla ve své bakalářské práci zpracovat kvalitu stravování dětí ve dvou organizacích. Jednou z nich je Dětský domov Budkov a druhou organizací je Základní škola Budkov. Obě jídelny se nacházejí v malé obci Budkov (okres Třebíč) Kraji Vysočina.

Je zapotřebí, aby dítě bylo vychovááno k určitému řádu i v příjmu potravy, neboť správná životospráva a stravovací návyky se projevují v metabolických procesech organismu, a tudíž přispívají ke zdraví. Školnímu stravování je v současné době věnována velká pozornost. Ve školním stravování se stále opakují stejné připomínky dětí, že je jídlo studené nebo že nemají možnost volby z více druhů připravených jídel, popřípadě se objevují stížnosti, že jsou vařeny stále stejné pokrmy. Tyto připomínky vedou rodiče školou povinných dětí k zamyšlení, zda právě tato jídelna a jídlo v ní připravované je pro jejich děti vhodné a zda by nebylo lepší, kdyby se jejich dítě stravovalo mimo jídelnu vařící pro děti, např. v blízkém rychlém občerstvení. Bohužel opomínají fakt, že právě jídlo ze školní jídelny je energeticky i nutričně vyvážené. Kuchařky dbají na co největší pestrost surovin, z nichž jídlo vaří. Díky tomu je možné

zajistit přísun vitamínů, živin a minerálních látek. Některé jídelny se zapojují do různých potravinových projektů, kdy je dětem přidávána čerstvá zelenina, ovoce nebo mléčné výrobky.

Teoretická část bakalářské práce se věnuje obecným poznatkům HACCP a spotřebnímu koši. Je zde zahrnuta i pestrost jídelních lístků a stavba denního menu. Zaměřila jsem se i na spotřebu soli v obou zařízeních. Neopomněla jsem poznamenat kvalitu a způsob stravování, organizaci a prostorové členění.

V části praktické, neboli výzkumné srovnám dvě jídelny pro děti v obci Budkov.

Měla jsem možnost projít obě zařízení, nahlédnout do kuchyní, skladovacích prostor a přilehlých částí základní školy a dětského domova. V kapitole Výsledky popisuji jednotlivé části kuchyňského zázemí, jako jsou soubory skladovacích prostor, jídelny a samotné kuchyně. Vedoucí jídelny mě nechaly nahlédnout do vnitřních auditů, do příruček systému kritických bodů a dalších interních materiálů. Díky těmto skutečnostem a dialogu s vedením obou zařízení a jídelen jsem získala informace o vnitřních řádech kuchyní. Zaměřila jsem se hlavně na kontrolu a dodržování kritických bodů HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), prošla vytvořené diagramy výrobních procesů a vypůjčila si od kuchařek protokoly s naměřenými teplotami kritických bodů. Při plnění potravinového koše byla věnována pozornost jeho procentuálnímu dodržování základních deseti surovin. Požádala jsem obě vedoucí jídelen, zda by byly ochotné vážit denní spotřebu soli v provozovně a následně jsem ze získaných hodnot za pomoci vedoucí jídelny při základní škole získala konečný výsledek.

Subjektivní hodnocení kvality podávaných jídel mi poskytli žáci Základní školy Budkov a obyvatelé Dětského domova Budkov. Žáci základní školy hodnotili chutnost pokrmů objektivně, bohužel tomu tak nebylo v Dětském domově. Tuto skutečnost mohu sama potvrdit. Několikrát jsem do dětského domova přišla neohlášena přímo v době oběda. Oběd byl pokaždé jiný, pestrý s častými doplňky. Např. o Velikonocích děti dostávaly velké čokoládové zajíce.

Díky možnosti náhledu do provozoven jsem pořídila obrazový materiál.

Cílem této práce je porovnat přípravu dětských jídel obou jídelen a výsledky vyhodnotit.

Závěrem mohu říci, že nelze striktně označit jednu z jídelen jako zdravější. Z dílčích hodnocení jsou ovšem patrné rozdíly. Např. spotřeba soli je menší v dětském domově. Naopak subjektivní hodnocení dopadlo lépe v ZŠ. Modernější kuchyni mají k dispozici v domově, řešení skladovacích prostor je kvalitnější na základní škole. Obě kuchyně poctivě zapisují měření systému HACCP a obecně je mají zpracovaný. Dále se snaží pečlivě plnit spotřební koš. V plnění spotřebního koše je lepší jídelna dětského domova. Ovšem obě jídelny svědomitě obměňují jídelní lístky a dávají svým strávnickům k polednímu menu různé doplňky.

Klíčová slova: HACCP, spotřební koš, sůl, provoz kuchyně, veřejné stravování

Abstract

Eating in a primary school canteen and in a children's home is considered to be a closed form of public catering. The development of such institutions depends on the support from their founders and on the management of the organizations which run the canteens.

The cooks in canteens for children, and in similar institutions as well, try to provide meals of healthy balanced diet. The menus contain varied foods and comprise more poultry, fish, legumes, vegetable salads, side dishes, or cooked vegetables. Consumption of appropriate drinks is also of significant importance.

By the term "public catering", or "providing catering services" according to the new legislation, we understand the fact that more persons are eating outside their homes or families.

Eating outside the home is of great social significance, and its importance is increasing not only in the developed countries, but also in the Czech Republic, where most people have at least one daily meal outside their homes. (1)

This is the reason my bachelor's thesis is dedicated to the quality of catering in two organizations. One of them is Dětský domov Budkov (Children's Home in Budkov), and the other is Základní škola Budkov (Primary School in Budkov). As the names themselves indicate, both canteens are located in a small village of Budkov in the Vysočina region.

Every child must be led to certain eating rules, as the proper diet and eating habits are reflected in the metabolic processes of the organism, and thus contribute to the healthy life of the individual. Considerable attention is currently paid to school catering. Children usually repeat the same complaints – the meals are cold, there is no choice from more meals, and the same meals are prepared repeatedly. Such complaints lead the parents into thinking that the canteens are not very suitable for their children, and that eg fast food restaurants could be better. Unfortunately, they forget about the fact that the meals from school canteens are energetically and nutritionally balanced. The cooks pay great attention to the variety of ingredients used in the meals. This also ensures

sufficiency of vitamins, nutrients, and minerals. Some canteens are engaged in various food projects, where children are given fresh vegetables, fruit, and milk products.

The theoretical part of my bachelor's thesis deals with general knowledge of HACCP and the consumer basket. This also includes the diversity of menus and the composition of daily menus. I concentrated on the consumption of salt in both institutions. I also remembered to observe the quality and form of catering, its organization and the spatial layout.

In my practical, or exploratory, part I compare the two children canteens in Budkov.

I was allowed to go through both of the institutions, I could see their kitchens, storage spaces, and the adjacent parts the primary school and the children's home. In chapter "Results" I describe individual parts of the catering properties a complex of storage spaces, the canteen, and the kitchen itself. The caterers also allowed me to study the internal audits, the handbooks of critical points, and other internal materials. Thanks to this and the conversation with the caterers, I was able to obtain information about the internal regulations in the kitchens. I especially concentrated on the inspection and observance of the critical points of HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), I went through the diagrams of manufacturing processes, and the cooks lent me the protocols with the measured temperatures of the critical points. When filling the food basket, considerable attention was paid to the percentage observance of the ten basic ingredients. I asked the caterers if they could measure the daily consumption of salt, and the values consequently helped me to obtain the final result.

The pupils of the primary school and the inhabitants of the children's home in Budkov provided me with subjective evaluation of the prepared meals. The pupils of the primary school evaluated the taste of the meals quite objectively; however, the inhabitants of the children's home did not. I can confirm this fact myself. I came to the children's home unannounced repeatedly at lunchtime. The lunch was always different and varied, with a supplement. For example at Easter the boarders were given big Easter Bunnies.

Due to the fact that I was allowed to observe the premises, I could also take some picture materials.

The aim of this thesis is to compare the preparation of meals for children in both canteens and evaluate the results.

In conclusion, I can say that it is impossible to choose one of the canteens as healthier. The consumption of salt is smaller in the children's home. On the contrary, subjective evaluation was better in the primary school. A more modern kitchen is available in the children's home; however, storage spaces are designed better in the primary school. Both kitchens record the measurements of the HACCP, and the results are well elaborated. Moreover, they are very careful to fill the consumer basket. As for filling the consumer basket, the canteen in the children's home has better results; however, both canteens do their best to vary the menus and give their boarders various supplements to their midday meals.

Keywords: HACCP, consumer basket, salt, kitchen operation, public catering

Prohlášení

Prohlašuji, že svoji bakalářskou práci jsem vypracovala samostatně pouze s použitím pramenů a literatury uvedených v seznamu citované literatury.

Prohlašuji, že v souladu s § 47b zákona č. 111/1998 Sb. v platném znění souhlasím se zveřejněním své bakalářské práce, a to – v nezkrácené podobě – v úpravě vzniklé vypuštěním vyznačených částí archivovaných fakultou – elektronickou cestou ve veřejně přístupné části databáze STAG provozované Jihočeskou univerzitou v Českých Budějovicích na jejich internetových stránkách, a to se zachováním mého autorského práva k odevzdanému textu této kvalifikační práce. Souhlasím dále s tím, aby toutéž elektronickou cestou byly v souladu s uvedeným ustanovením zákona č. 111/1998 Sb. zveřejněny posudky školitele a oponentů práce i záznam o průběhu a výsledku obhajoby kvalifikační práce. Rovněž souhlasím s porovnáním textu mé kvalifikační práce s databází kvalifikačních prací Theses.cz provozovanou Národním registrem vysokoškolských kvalifikačních prací a systémem na odhalování plagiátů.

V Českých Budějovicích dne 2. 5. 2013

.....

Poděkování

Ráda bych touto cestou poděkovala RNDr. Janě Krejsové za odborné vedení mé bakalářské práce. Poděkování též patří vedení ZŠ a MŠ Budkov a Dětského domova Budkov, vedoucím obou jídelen za cenné rady a poskytnuté informace. V neposlední řadě děkuji žákům a studentům za vyplnění ankety.

Obsah

Seznam použitých zkratk	13
Úvod	14
1 Současný stav	16
1.1 Obec Budkov	16
1.2 DD Budkov	16
1.3 ZŠ Budkov	17
1.4 Veřejné stravování – kvalita a organizace	19
1.4.1 Ochrana zdraví souvisí s výživou	19
1.4.2 Poskytování veřejných stravovacích služeb	19
1.4.3 Vybavení provozoven poskytujících stravování	21
1.4.4 Obecné zásady pro technické řešení provozoven	22
1.4.5 Příjem surovin	22
1.4.6 Sklady na uchovávání přijatého zboží	23
1.5 HACCP	24
1.5.1 Pojem HACCP	24
1.5.2 HACCP historie	25
1.5.3 HACCP – systém kritických bodů	25
1.5.4 Diagram výrobního procesu	27
1.6 Spotřební koš	28
1.6.1 Spotřební koš vysvětlení	28
1.6.2 Tuky a cukry v potravě dětí	29
1.6.3 Základní principy dodržování spotřebního koše	30
1.6.4 Pravidla pro uspořádání menu a jídelní lístek	31
1.7 Sůl	32
1.7.1. Rizika spjatá s konzumací soli	32
1.7.2 Doporučená denní dávka soli	33

2 Cíle práce	34
3 Metodika	35
4 Výsledky	37
4.1 Kuchyně Základní školy Budkov.....	37
4.1.1 Popis provozu kuchyně	38
4.1.2 Kuchyně	39
4.1.3 Školní jídelna	40
4.1.4 Křížení čistého a nečistého provozu	40
4.1.5 Dodavatelé zboží a nákup zboží.....	41
4.1.6 Technologické postupy	41
4.1.7 Uchovávání pokrmů a jejich výdej strážníkům.....	42
4.1.8 Zhodnocení jednotlivých kroků kritických bodů	43
4.1.9 Sledování hodnot kritických bodů	46
4.1.10 Nakládání s odpadem	46
4.1.11 Zajištění vody a kanalizace v provozu	47
4.1.12 Plnění spotřebního koše a měsíční skladba jídelních lístků	48
4.1.14 Týdenní množství použité soli při přípravě pokrmů	49
4.2 Kuchyně Dětského domova Budkov	50
4.2.1 Popis provozu kuchyně	50
4.2.2 Kuchyně	51
4.2.3 Jídelna dětského domova	52
4.2.4. Křížení čistého a nečistého provozu.....	52
4.2.5 Technologické postupy	54
4.2.6 Uchovávání pokrmů po uvaření	55
4.2.7 Sledování hodnot kritických bodů	55
4.2.8 Nakládání s odpadem	55

4.2.9 Zajištění vody a kanalizace v provozu	56
4.2.10 Měsíční plnění spotřebního koše a pestrost jídelních lístků.....	57
4.2.11 Týdenní množství použité soli při přípravě pokrmů	58
4.3 Vyhodnocení ankety	58
5 Diskuse.....	76
6 Závěr	81
7 Seznam použité literatury	82
8 Přílohy.....	85

Seznam použitých zkratek

aj. – a jiné

apod. – a podobně

atd. – a tak dále

a. s. – akciová společnost

°C – stupeň Celsia

cca – circa

č. – číslo

DD – dětský domov

EHS – Evropské hospodářské společenství

FAO – Organizace pro potraviny a zemědělství Spojených národů

ha – hektar

HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points - Analýza nebezpečí a kritické
kontrolní body

hod. – hodina

km – kilometr

m – metr

min. – minuta

MJ – měsíční jídelníček

MŠ – mateřská škola

NaCl – chemický vzorec pro chlorid sodný – sůl

Obr. - obrázek

OOPP – osobní ochranné pracovní pomůcky

PVC – polyvinylchlorid

Skut. – skutečnost

WC – water closet – záchod

WHO – World Health Organization – Světová zdravotnická organizace

ZŠ – základní škola

Úvod

Kvalita školního stravování představuje důležité téma pro rodiče i samotné děti. Jedná se o závažné téma, protože v České republice se většina dětí v čase oběda stravuje mimo domov, konkrétně ve školních jídelnách. Stravování lze obecně zařadit do dvou forem – uzavřené a otevřené. (1) Do uzavřené formy stravování zařadíme i stravování dětí ve školních jídelnách, v dětských domovech, domovech mládeže, výchovných a diagnostických zařízeních, léčebně výchovných ústavech a školách v přírodě. (2) Stravování v jídelnách pro děti je zčásti financováno státem a zčásti obcemi. Této skutečnosti odpovídá i fakt, že výběr jídel je strohý, přesto pestrý a nutričně vyvážený. Díky vhodnému výběru jídel lze do značné míry ovlivnit stravovací návyky dětí a následně u nich vytvořit zásady kulturního stravování. (1)

Ve své bakalářské práci jsem se rozhodla srovnat dvě jídelny v obci Budkov. Ve vesnici je zřízena základní škola, kterou mimo jiné navštěvují i děti z dětského domova nacházejícího se v téže obci. Výběr tématu vyplývá z faktu, že děti z DD Budkov se během vyučování nestravují v zařízení základní školy, nýbrž odcházejí na obědy do jídelny dětského domova.

Práce bude postavena na výsledcích šetření, které probíhaly paralelně v obou jídelnách od září 2012 do dubna 2013. Konzumenti si zakládají na kvalitě a zdravotní nezávadnosti připravovaných pokrmů. Odpovědnost za jídlo nese výrobce. Aby se výrobci vyhnuli případnému nařčení z nekvalitního zboží, byl zaveden systém kritických bodů HACCP, který výrobci jídel aplikují na své pokrmy.

Řešena je i skladba jídelních lístků v jídelnách a následná obměna a pestrost skladby potravin využívaných při přípravě jídel. Vedoucí jídelen mají za úkol plánování jídelníčku v přímé souvislosti s plněním spotřebního koše. V připravovaných pokrmech by neměli překročit doporučené výživové dávky. Případné překročení limitů by měli věcně odůvodnit. V současné době je zmiňována nebezpečnost soli v připravovaných jídlech pro děti. Proto ve své práci věnuji zvýšenou pozornost spotřebě soli v jídelnách obou zkoumaných objektů.

Stravu v obou zařízeních porovnávám z hlediska konzumace soli a pokusím se celkově zhodnotit, která z jídelen vaří pro děti vhodnější a zdravější stravu.

1 Současný stav

1.1 Obec Budkov

Malebná víska Budkov je součástí jihovýchodního podhůří Českomoravské vrchoviny a nachází se v 535 m n. m. Obec leží 7,5 km od města Jemnice a 13,5 km od Moravských Budějovic. (3)

Katastrální rozloha činí asi 1730 ha, s převahou lesů. Z celkové rozlohy zaujímá 0,033 km² přírodní krajinářský park. (3)

V obci Budkov trvale žije cca. 400 obyvatel. Okolní krajina vesničky je rozmanitá s velkým množstvím polí, luk i lesů bohatých na houby. (3) Za nejvyšší body lze považovat Ovčí horu (584m), Ježkův vrch (575 m), Budkovský vrch (599 m), U borovice (585 m). (4) Za nejnižší místo můžeme považovat vtok Bihanky na katastr obce Třebelovice. (3) Nejbližší železniční stanice je v nedalekých Třebelovicích. (5)

Nyní je v obci Budkov největším podnikem zemědělské družstvo. Najdeme zde barokní kostel, školu, dětský domov, poštu, zdravotní středisko, obchod s potravinami a restauraci.

1.2 DD Budkov

Dětský domov byl zřízen v původním budkovském zámku. V červenci roku 1953 zde bylo ubytováno 80 korejských dětí, jejichž země byla zmítána válečnými útrapami. Děti z Koreje byly vystřídány dětmi řeckých emigrantů, kteří pracovali na různých místech v ČSR. V roce 1957 přibyly i děti španělské. Konec padesátých let umožnil pobyt i českým dětem, které pocházely z neúplných nebo sociálně slabých rodin. V Okresním dětském domově, jak se zařízení nazývalo, bylo v roce 1962 ubytováno 120 dětí. (6)

DD Budkov je zřízen jako příspěvková organizace Kraje Vysočina pod č. j. 045/05/01ZK ze dne 18. 9. 2001. Organizace nese přesný název Dětský domov, Budkov 1. Součástí zřízení jsou dětský domov a školní jídelna. (7)

Dětský domov Budkov obývá 32 dětí, které jsou rozděleny do čtyř rodinných skupin.

Většina dětí před svým příchodem do „nového domova“, musela absolvovat pobyt v Dětském diagnostickém ústavu v Brně. Věková hranice je od tří do osmnácti let. Rozhodnou-li se však studovat, zůstávají v Dětském domově déle. Po dovršení dospělosti se sami rozhodují, zda tu zůstanou nebo odejdou. Děti školou povinné navštěvují místní mateřskou a základní školu. Po splnění povinné školní docházky se rozptýlí do blízkých měst, kde navštěvují střední odborné školy, gymnázia nebo odborná učiliště. (8)

Zařízení má nepřetržitý provoz po celý rok. O děti pečuje 26 zaměstnanců. Každá malá skupinka neboli rodinka má osm členů. Bydlí společně ve vlastním „bytě“, ve kterém je sociální zařízení, obývací pokoj, kuchyňka a několik ložnic. V bytě jsou k dispozici běžné spotřebiče a vybavení, např. pračka, žehlička, lednička, šicí stroj, vysavač, šlehač, varná konvice, sporák atd. Skupinka má vlastní byt, v němž chovanci mají své osobní věci. K dispozici mají nejen „vlastní byt“, nýbrž i další společné prostory. Jako jsou jídelna, společenská místnost, tělocvična, posilovna. (8)

Výchova v dětském domově nahrazuje dětem výchovu a péči, kterou by jim měli poskytovat rodiče. Život dětí v dětském domově vychází z pedagogických, hygienických, kulturně společenských a morálních zásad. (9)

Život ve skupině by měl nahradit rodinný život. V každé skupince dětí, pracují dva pedagogičtí pracovníci. Noční službu pak zajišťují asistenti pedagoga. Organizační činnost se řídí plánem dne. (9)

Z výchovné koncepce vychází týdenní plány, na kterých se podílejí i děti. Jejich iniciativa se projevuje zejména v návrzích na rekreační odpočinkovou činnost. (9)

1.3 ZŠ Budkov

ZŠ a MŠ Budkov je plně organizovaná škola, ve které je devět ročníků. Tyto tvoří šest tříd. Na I. stupni je spojována vždy 2. a 3. třída. Kapacita školy činí kolem 130

žáků. Součástí školního zařízení je základní škola, družina, školní jídelna a mateřská škola. Samotná škola se skládá ze dvou budov – budova I. a II. stupně. K budově II. stupně patří i tělocvična. Mateřská škola se nachází v samostatném objektu, který je situován v zámeckém parku. (10)

Vzdělávání ve škole zaručují pedagogičtí pracovníci a ostatní chod organizace zajišťuje ekonomická pracovnice, paní na úklid a pracovnice školní jídelny. (10)

Škola spolupracuje s Pedagogicko-psychologickou poradnou Moravské Budějovice a Třebíč, dále s Úřadem práce v Třebíči, Speciálně pedagogickým centrem Jihlava, Tyfloservis Jihlava a Brno a Oční školou Třebíč. (10)

Heslem Školního vzdělávacího programu pro základní vzdělání je R³OVNOST (Rozum, Radost, Rodina, Otevřenost, Vzdělání, Názornost, Ohleduplnost, Společnost, Tvořivost). (10)

Vzdělávací zařízení má snahu vytvořit pro žáky rodinnou atmosféru. Profiluje se jako škola rodinného typu, což je dáno také tím, že organizaci navštěvuje malý počet žáků a všichni se dobře znají. Pedagogičtí pracovníci pomáhají každému žákovi, se získáváním praktických dovedností, s hledáním vlastní cesty k dosažení životní spokojenosti, která je založená na dobrém vztahu k sobě samému i k ostatním živým bytostem a celému světu. Směřují žáka k sebepoznávání, zdravému sebepojetí, seberegulaci a udržení psychického zdraví. Celý pedagogický sbor přistupuje k žákovi jako k individuální osobě a věnuje dostatečnou péči jeho vzdělávacím potřebám. Časový harmonogram učiva, sestava rozvrhu a režim dne vychází z ustanovení vyhlášky č. 48/2005Sb., ze zásad stanovených ve vzdělávacím programu Základní škola 79-01-C/01 a vyhlášky č. 108/2001Sb., kterou se stanoví hygienické požadavky na prostory a provoz škol, a je upraveno potřebám dojíždějících žáků školy, jejichž počet tvoří přibližně polovinu celkového počtu žáků školy. (10)

Základní škola je zapojena do mnoha projektů. Jedná se o projekty výchovné, vzdělávací, sportovní, odpočinkové. Mimo zmíněných projektů se ZŠ účastní programu Ovoce do škol a dotovaných mléčných výrobků. (11)

Tato stručná charakteristika školního zařízení v obci Budkov zcela jasně ukazuje, že se vedení školy (a školní kuchyně) zajímá o zdravý způsob života dětí.

1.4 Veřejné stravování – kvalita a organizace

1.4.1 Ochrana zdraví souvisí s výživou

Zdravá výživa je základem pro prevenci před vznikem neinfekčních onemocnění. Doporučené výživové dávky se týkají hlavně pestrosti jídel, nutriční a energetické hodnoty, zastoupení živin, minerálních látek a vitamínů a soli v potravě. Každé věkové skupině, pracovní skupině, skupině lišící se pohlavím odpovídají jiné dávky. (12)

Samotná skladba jídelního lístku má přímou i nepřímou souvislost se vznikem civilizačních chorob, jako jsou onemocnění srdce, cév, nádorů, cukrovky nebo i zubního kazu. Riziko výskytu civilizačních onemocnění se zvyšuje přímo úměrně s nadměrnou konzumací energeticky bohaté stravy, se stoupajícím příjmem tuků a cukrů v potravě a s nadbytečným přesolováním pokrmů. Negativně se projevuje složení stravy s nízkým obsahem vlákniny. Problémem rovněž zůstává vysoká konzumace alkoholických nápojů. (12)

Spotřeba soli je v České republice vysoká. Až 12 g soli zkonzumuje strážník za jeden den. U vnímavých jedinců vede nadměrná spotřeba soli ke vzniku vysokého krevního tlaku, který předchází závažným onemocněním, jakými jsou infarkt myokardu nebo mozková mrtvice. Sůl má též negativní vliv na činnost ledvin a dráždí žaludeční sliznici. (12)

Veškeré již hotové potraviny jsou bohatými zdroji soli, proto není zapotřebí během přípravy pokrmy dosolovat. Vyšší příjem soli se doporučuje jen při extrémním pocení, kdy organismus ztrácí sůl potem. (12)

1.4.2 Poskytování veřejných stravovacích služeb

Veškerá stravovací zařízení se musí řídit základními hygienickými požadavky na provozovny stravování, jež stanoví vyhláška č. 137/2004 Sb. Mimo jiné, vyhláška dále upravuje zásady osobní hygieny a hygieny provozní při výkonu činností epidemiologicky závažných a upravuje je v návaznosti na konkrétně použitelné

předpisy Evropských společenství. Stravovací provozovny mohou být provozovány pouze v prostorách, které splňují hygienické požadavky na umístění, prostorové a dispoziční uspořádání, zásobování vodou, větrání apod. (12)

Osoby pracující ve stravovacích zařízeních musí být zdravotně způsobilé, vykonávají totiž činnost epidemiologicky závažnou. Svoji zdravotní způsobilost prokazují zdravotním průkazem, který předkládají před kontrolním orgánem. Musí mít rovněž dostatečné množství informací v oblasti ochrany veřejného zdraví. Orgán ochrany veřejného zdraví umožní pracovníkům při prokázání neznalostí vykonat zkoušky. (12)

Po celou dobu přípravy pokrmů musí zaměstnanci provozu používat osobní ochranné pracovní pomůcky. OOPP poskytuje svým zaměstnancům zaměstnavatel. (12)

Stravovací provozovny se nejčastěji člení na dvě části – část skladovou a část provozní. Část provozní se dělí na přípravnou teplé a studené kuchyně a umývárny nádobí. Musí být též oddělena část na výdej obědů a následný sběr použitého nádobí. Provoz stravovacího zařízení má oddělený vchod pro zaměstnance a pro strážníky. Zvlášť je řešen dovoz surovin a odvoz odpadků. (12)

Důležitým aspektem pro provozovny je zabezpečení dodávky pitné vody, odstranění odpadních vod a likvidace pevných odpadků. (12)

Suroviny používané k přípravě pokrmů musí být zdravotně nezávadné. Jejich skladování je odděleno podle druhů potravin a uloženo ve vymezených prostorách z důvodu mikrobiální a jiné kontaminace. (12)

Nepřípustné je rovněž křížení čistého a špinavého provozu, čímž se rozumí příprava surovin, mytí nádobí, odstraňování odpadků, s provozem čistým. V čistém provozu dochází k tepelnému opracování surovin a úpravě pokrmů do finální podoby. Je zapotřebí použít takových technologických a pracovních postupů, aby byla zajištěna zdravotní nezávadnost podávaných jídel. Prostory na přípravu pokrmů musí být dostatečně rozměrné, aby pracovníci stravovacího provozu měli možnost rozmístit sortiment potravin na oddělené plochy. Nakládání se syrovými surovinami se musí provádět odděleně od hotových pokrmů, hlavně s masem, a to výhradně na jiných pracovních stolech a jiným pracovním náčiním. Důležitost oddělení platí i pro

umyvárny stolního nádobí a umyvárny provozního nádobí. Při veškerých činnostech je třeba dodržovat jednosměrný postup. (12)

Všechny prostory, plochy, zařízení i stroje se denně musí očistit. Čisté nádobí se uchovává ve vyhrazených uzavíratelných prostorách. Každý den se provádí běžný úklid. Obaly, zbytky jídel, tuků se skladují samostatně a jsou pravidelně odváženy ze zařízení, klientem, se kterým má provozovna uzavřenou smlouvu na odvoz a likvidaci odpadků.

Při závěrečné úpravě pokrmů platí pravidlo, že nejdříve jsou vydávána jídla, která jsou krátce po tepelné úpravě. Jinak se pokrmy následně dovářejí nebo dochází k regeneraci pokrmů studených. (12)

Je zakázáno vydávat pokrmy z tepelně neopracovaných vajec a ze syrového masa, samozřejmě i z tepelně neupravených ryb. Pracovníci mohou ke zpracování používat pouze označené tržní druhy vajec. Jakost olejů a tuků na přípravu smažených pokrmů je kontrolována smyslově nebo chemickými testy. Technologie přípravy pokrmů nesmí zaznamenat známky zdravotní závadnosti pokrmů. (12)

Za kvalitu a zdravotní nezávadnost připravených pokrmů ve stravovacím zařízení ručí provozovatel. Jeho úkolem je zajistit, aby podávané pokrmy byly vhodné pro mikrobiologické a chemické požadavky. Musí mít odpovídající smyslové vlastnosti a splňovat výživové požadavky pro danou skupinu spotřebitelů, kterým je daný pokrm určen. (12)

Při samotné výrobě a přípravě pokrmů musí být stanoveny kritické body HACCP, kdy by byla možnost narušení zdravotní nezávadnosti pokrmů. Při určování kritických bodů je důležité vyjít z technologie přípravy jídla, požadavků na teplotu při opracování surovin, časové prodlevy nebo možné křížení provozu. (12)

1.4.3 Vybavení provozoven poskytujících stravování

Provozovny veřejného stravování musí mít oddělené části, které se někdy též nazývají střediska. (13)

Skladová část zahrnuje příjem potravin od dodavatelů, jednotlivé typy skladů, patří sem i sklad kuchyňského odpadu. (13)

Do výrobní části zařadíme místnost hrubé a čisté přípravy, denní sklad, studenou kuchyni, místnosti cukrářské výroby, hlavní kuchyni sloužící k vaření pokrmů, umývárny stolního a kuchyňského nádobí, pracoviště výčepního. (13)

Odbytová část neboli spotřební část provozovny zahrnuje výdej pokrmů, jídelnu, ale i zařízení pro strážníky, což jsou šatny, umyvárny a WC. (13)

Kanceláře vedení provozu, šatny, umyvárny, WC, denní místnosti zaměstnanců a úklidové místnosti lze zařadit do takzvané administrativní části a sanitárního příslušenství zaměstnanců. (13)

Ve stravovacím zařízení nalezneme i technické příslušenství. (13)

1.4.4 Obecné zásady pro technické řešení provozoven

Gastronomický provoz se nesmí nikdy odklonit od zásadního požadavku jednosměrnosti a plynulosti postupu přijímaných a zpracovaných potravin až po odbyt pokrmů, a to bez křížení čisté a nečisté části provozu. (13)

Při přípravě pokrmů oddělujeme technologické fáze přípravy pokrmů prostorově (hrubá příprava, mytí nádobí, rozlišení pracovních ploch, pracovních desek, náčiní). Zaměstnanci provozoven musí dbát na včasné odstraňování odpadu. Do vzájemného styku nesmí přijít tepelně neopracované potraviny s potravinami tepelně opracovanými. Technické a stavební vybavení nesmí ovlivňovat potraviny a pracovní prostředí v provozních místnostech stravování. (13)

1.4.5 Příjem surovin

Obecným požadavkem na jakost a zdravotní nezávadnost surovin je, aby nakoupené zboží mělo úplné vlastnosti charakteristické pro příslušný druh. (13)

U všech nakupovaných potravin musí být znám výrobce a datum výroby. U balených potravin musí být uvedena doba minimální trvanlivosti nebo doba použitelnosti. Výrobce uvádí na obalech název výrobku, místo výroby, hmotnost a číslo

technické normy a způsob uchovávání. U výrobků dovezených ze zahraničí musí mít českou etiketu. (13)

Důležitým znakem při příjmu potravin od dodavatele, i před technologickým zpracováním, je jejich hodnocení smyslové. Poživatiny posuzujeme při odběru nejprve zrakem, čichem a hmatem. (13)

1.4.6 Sklady na uchovávání přijatého zboží

Sklady surovin se dělí na suché, chladné, chlazené, mrazicí a bez zvláštních nároků na prostředí. (13)

Tabulka č. 1. Maximální teplota ve skladech (13)

Typ skladu	Maximální teplota (relativní vlhkost)
Suchý	+18 °C (vlhkost nejvýše 65%)
Chladný	+ 12 °C (vlhkost 65 – 85%)
Chlazený	-4 °C až + 10 °C
Mrazicí	-18 °C

Sklady musí být vybaveny teploměry a vlhkoměry sloužící ke kontrole teploty a vlhkosti. (13)

Suché sklady - V suchých skladech nejsou uloženy suroviny s delší dobou trvanlivosti. Nejsou zde ovšem uloženy konzervované potraviny, potraviny v plechových nebo skleněných obalech, které vyžadují nižší teplotu. (13)

Chladné sklady - Uskladňují se zde potraviny požadující nižší teplotu, především nápoje v lahvích, v sudech nebo skladovacích nádržích, dále brambory, ovoce, zelenina. Uvedené potraviny by bylo nejlepší skladovat odděleně, pokud to neumožňují stavební dispozice, je zapotřebí potraviny uchovávat alespoň v oddělených boxech. (13)

Chlazené sklady - Slouží ke krátkodobému uchovávání choulostivých potravin a polotvarů. U menších provozoven jsou chladicí boxy nahrazovány chladícími pulty. (13)

Chlazené prostory jsou určeny pro oddělené skladování nesourodých potravin – tuků, mléka, mléčných výrobků, masa. (13)

Samostatný chlazený prostor slouží k uložení vajec, plodové a listové zeleniny. (13)

Sklad brambor - Nemá-li provozovna zajištěnou pravidelnou dodávku brambor, je zapotřebí, aby byl zajištěn sklad na uložení syrových neloupaných brambor. Pro dlouhodobé uskladnění brambor musí být zaručena stálá teplota vzduchu +2 °C a vyšší relativní vlhkost. (13)

Sklady bez zvláštních nároků - Sklad bez zvláštních nároků na klimatické podmínky jsou sklady sloužící pro skladování vratných a nevratných obalů, sklad čisticích prostředků, nádobí, nástroje i náradí použité v technologii výroby. (13)

Sklad kuchyňského odpadu - Jeho umístění je specifické, je přístupný jak zevnitř tak i zvenku. Pokud není vybaven chladícím zařízením, musí být odpad denně odvážen. Převážné nádoby musí být pravidelně čištěny a dezinfikovány, proto se ve skladu instaluje přívod tekoucí teplé i studené vody s podlahovou výpustí a roštem, na kterém se provádí mytí nádob. (13)

1.5 HACCP

1.5.1 Pojem HACCP

Slovo HACCP je zkratka z anglického názvu „Hazard Analysis and Critical Control Points" (analýza nebezpečí a kritické kontrolní body)“ (13)

Tato zkratka je celosvětově používána pro systém preventivních opatření, která posluhují k zajištění zdravotní nezávadnosti potravin a pokrmů v průběhu veškerých činností, jež souvisejí s výrobou, zpracováním, ukládáním, přepravou, nakládáním a výdejem spotřebiteli. (13)

V legislativě ČR týkající se potravinářského průmyslu se zkratka HACCP nepoužívá a soustava se označuje jako systém kritických bodů. Pěti písmenné označení

se vžilo natolik, že se pojem HACCP používá častěji než české označení, nejen v odborné, nýbrž i široké veřejnosti. (13)

1.5.2 HACCP historie

System Kritických bodů HACCP byl vyvinut pro USA. Konkrétně pro Úřad pro kosmonautiku NASA v začátcích letů do vesmíru. Na podkladě tohoto systému se vyráběly bezpečné potraviny pro kosmonauty. V dalších letech se HACCP rozšířil dál. Převzaly ho některé podniky pro zpracování potravin. Roku 1985 systém HACCP Mezinárodní komise pro mikrobiologické specifikace potravin doporučila pro monitoring mikrobiologických rizik v potravinářském průmyslu. Postupem času se systém rozšířil do Kanady, Austrálie a později do Evropy. Na konferenci komise pro Codex Alimentarius – Potravní kodex mezinárodních organizací FAO (Organizace pro potraviny a zemědělství Spojených národů) a WHO roku 1993 byl ratifikován dokument „Kodexová směrnice pro aplikaci systému HACCP v praxi“. Tento dokument se stal základním kamenem pro směrnici, která reguluje systém HACCP v rámci Evropské unie – Směrnice 93/43EHS Rady ze 14. června 1993. (14)

1.5.3 HACCP – systém kritických bodů

System HACCP udává postup při zavedení a následném monitoringu dodržování postupů systému kritických bodů a předcházení zdravotní nezávadnosti potravin. Vedení a pracovníci stravovacích provozoven se musí soustředit a vypracovat následné postupy, kterých se musí při přípravě jídel držet. Nejprve musí v provozu dojít k vymezení činností a úkolů, jako je například technologie úpravy, používané přístroje a technika, organizace respektive uspořádání a vybavení provozovny, proškolení zaměstnanců, osobní hygiena pracovníků. Vlastní vchody by měly být pro zaměstnance, strážníky i pro dodávku surovin. (15)

Provozovna si sama navrhne postupy přípravy jídel. Do dokumentů uvede, v jakém prostředí budou potraviny skladovány, doby požitelnosti potravin a v neposlední řadě přípravu jídel a nápojů. (15)

Vedení jídelny je pověřeno úkolem sestavit postupový diagram přípravy jídel. Stručně popíše jednotlivé kroky technologických postupů od příjmu surovin až po finální výdej hotových jídel včetně skladování a likvidace zbytků. Důležité je též ověřovat pomocí postupového diagramu přípravu jídel. (16)

Následně je zapotřebí provést analýzu nebezpečí. Zásadní vliv má výběr surovin a přísad s využitím technologie postupů při přípravě pokrmů. Suroviny nebo následně uvařená jídla je možno rozdělit do skupin podle nebezpečí, kategorizace rizik – biologická, chemická, fyzikální a jiná. (16)

Sama provozovna si stanoví kritické body. Identifikuje krok, v němž se uplatňuje ovládání nebezpečí ohrožení zdravotní nezávadnost podávaných jídel. (16)

Rovněž identifikují znaky a hodnoty kritické meze pro signalizaci splněného, či nesplněného postupu. (16)

Během přípravy pokrmů zaměstnanci kontrolují kritické body a vedou o nich pečlivé záznamy. Pokud jim měření nevyjdou v souladu s jejich zásadami HACCP, jsou stanovené odchylkové meze. (16)

Pro kontrolu dodržování systému HACCP se provádí vnitřní i vnější audity. Výsledky auditů jsou předkládány pracovníkům nadřízených orgánů. (16)

Systém HACCP je nutností aplikace do celého potravního řetězce. Prodejci jsou nuceni se spoléhat na výrobce, výrobci na dodavatele surovin, dodavatelé surovin na základní výrobce, dopravce atd. (14)

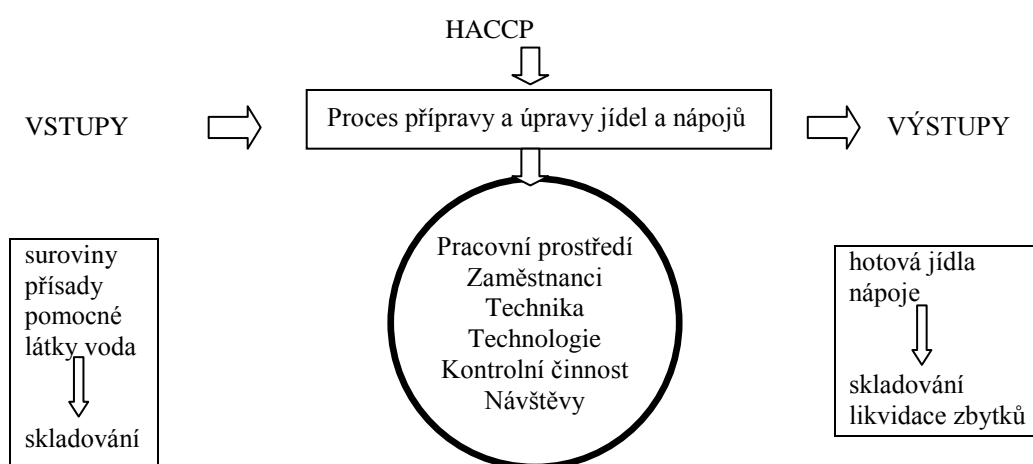


Schéma č.1 Schéma systému HACCP (15)

1.5.4 Diagram výrobního procesu

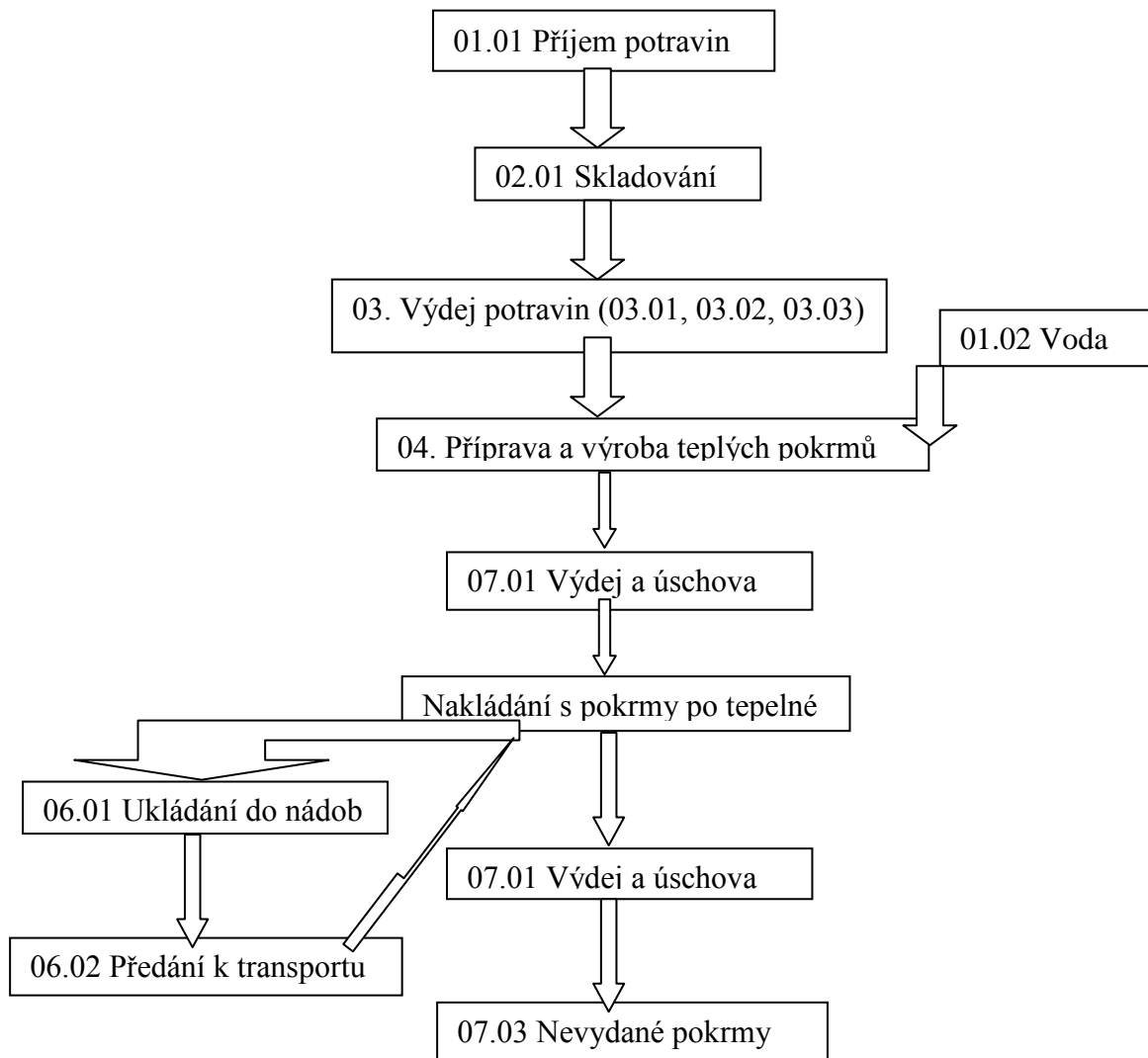


Schéma č. 2 Diagram výrobního procesu (17)

1.6 Spotřební koš

1.6.1 Spotřební koš vysvětlení

Spotřební koš se řídí vyhláškou 107/2005 Sb. příloha č. 1. (18)

Jedná se o porovnávání doporučených dávek vybraných skupin potravin, které jsou dané vyhláškou, oproti skutečné spotřebě potravin na jídelně. Doporučené dávky potravin jsou ustanoveny s ohledem na zdravou výživu konzumentů, která je u školních dětí obzvlášť důležitá. (18)

Tabulka č. 2 Doporučené plnění spotřebního koše (18)

Druh potravin	Tolerance dle vyhlášky
Maso	75 -125%
Ryby	75 – 125%
Mléko	75 – 125%
Mléčné výrobky	75 – 125%
Tuky volné	Max 100%
Cukr volný	Max 100%
Zelenina	Více než 100%
Ovoce	Více než 100%
Brambory	75 – 125%
Luštěniny	Více než 100%

Spotřební koš je postaven na základě potravinové pyramidy. Potravinová pyramida je vhodná pomůcka pro sestavování jídelníčků. Aby byl životní způsob opravdu zdravý, nestačí dodržovat jen konzumaci potravin vyznačených v pyramidě, je také důležité sledovat porce, které jsou dítěti poskytovány a samozřejmě dostatečný pohyb. Pokud je dítě více fyzicky nebo sportovně vytížené, je zapotřebí jeho energetický příjem zvýšit, opakem je dítě sedící celý den u počítače nebo u televize. (18)



Obr. č. 1 Potravinová pyramida (18)

Ve spodní části pyramidy jsou vyznačeny potraviny, které by měly děti vyhledávat nejčastěji. S narůstajícími řádky v pyramidě se objevují potraviny, které jsou pro děti nevhodné. Na samotném vrcholu jsou vyznačené potraviny, jejichž konzumaci by se měly vyhýbat. (19)

V levé části pyramidy jsou potraviny zdravější než vpravo. (19)

1.6.2 Tuky a cukry v potravě dětí

Tuky – Cílem je snížit množství tuků v potravě dětí. V některých případech se dávka příjmu tuků dostává pod přijatelnou hranici např. 30% plnění spotřebního koše. (18)

Pro snížení konzumace tuků lze používat řepkový nebo slunečnicový olej. V rámci studené kuchyně a přípravě pomazánek je vhodnější na přípravu chutných pokrmů použít olej olivový nebo máslo. (18)

Vedoucí kuchyně se ovšem nemusí bát zařadit dětem do jídelníčku chléb se sádlem. (18)

Sacharidy – Jsou další důležitá složka potravy ve skladbě jídelního lístku dětí. Děti by se měly učit od útlého věku, že přílišná konzumace sacharidů je pro jejich tělo nezdravá. Měly by si zvykat na méně sladké nápoje a pokrmy. Bylinkové a ovocné čaje, minerální a přírodní vody, případně přírodní ovocné šťávy by měly nahradit sycené

přeslazené limonády a sladké šťávy. Mléko by se rovněž nemělo sladit ani převařovat. Ve školních jídelnách je podstatná konzumace mléka, nemělo by se však používat mléko z automatů. (18)

1.6.3 Základní principy dodržování spotřebního koše

Základním krokem pro plnění spotřebního koše je dodržování energetické a biologické hodnoty stravy. Vedoucí jídelny musí dbát na výběr surovin a následně hotových jídel na věkové kategorie strávníků. Při sestavování jídelníčku by se mělo dbát na roční období, brát v ohled, kdy je jaká potravina dostupná - čerstvá a cenově přijatelnější. (18)

Tabulka č. 3 Dodržování spotřebního koše (18)

Potraviny	Frekvence konzumace
Ryby	2x za měsíc hlavní jídlo; rybí pomazánky
Luštěniny	1x týdně polévka; 2x za měsíc hlavní jídlo
Mléko	1x denně; mléčné výrobky pravidelně do svačin, přesnídávek nebo hlavních jídel
Zelenina	Denně; 2 x týdně zelenina syrová; 1 – 2 týdně tepelně upravená
Ovoce	denně
Sůl	Denní dávka soli činí 5-8 g; oběd – 30%
Tuky	Snížit dávky volných tuků a cukrů. Využívat přednostně tuky rostlinného původu. Poměr rostlinných a živočišných tuků byl 2:1
Limony	Omezit jejich používání a nahradit je citrony

1.6.4 Pravidla pro uspořádání menu a jídelní lístek

Při sestavování menu musíme dbát na respektování následujících hledisek:

- Peněžní možnosti hostitele
- Počet strávníků, věk, pohlaví, povolání, náboženství, cizí kultury, diety
- Doba, kdy je menu podáváno
- Účel, ke kterému se menu sestavuje
- Dispozice a potřeby provozu
- Barvy jídel se mají střídát a vzájemně doplňovat
- Sladké dezerty zahrnujeme až po slaných
- Sestavování menu se má řídit i ročním obdobím, ale i přesto by se měla

v jídelníčku objevovat denně čerstvá zelenina (13)

Dobře sestavené menu má být bohaté, vyvážené na obsah energie a chutí a pestré. (13)

Jídelní lístky představují stupeň zařízení společného stravování. Obsah a rozsah jídelních lístků je řízen poptávkou strávníků, ale také druhem zařízení. Jídelní lístky pro závodní, tedy i školní stravování se připravují v týdenních cyklech a jsou sestavovány za účelem správné výživové hodnoty strávníků. Vysoké požadavky na správnost sestavení jídelníčků jsou ve školním stravování. Podléhají lékařskému dozoru a jsou sestavovány za smyslem naučit děti správným stravovacím návykům pro následující život. Ve školních jídelnách je snížený výběr dochucovacích prostředků, naopak větší výběr ovoce, zeleniny, mléčných výrobků a ryb. (13)

Nápoje ve školních jídelnách by se měly podávat pravidelně ke každému jídlu. Děti by měly mít možnost si samy nápoj natočit. Podávat se mají nápoje vhodné ke konzumaci pro děti, jako jsou například bylinkové a ovocné čaje, ovocné šťávy, kakao nebo ochucené mléka. (13)

1.7 Sůl

1.7.1. Rizika spjatá s konzumací soli

Světová zdravotnická organizace WHO, řeší v současnosti veliký problém společnosti a tím je sůl. V dnešní době se prokazuje, že sůl není nad zlato, naopak způsobuje řadu civilizačních onemocnění. V dosolování pokrmů bychom měli být velice opatrní.

WHO prokázala svými výzkumy, že k nejvíce slaným jídlům patří pokrmy připravené v obchodech s rychlým občerstvením nebo v restauracích. Připravené jídlo bývá hodně slané a oblibou strávníků je si pokrm ještě přisolit, čímž si sami strávníci přivodí vyšší riziko vysokého krevního tlaku, kardiovaskulárních onemocnění nebo sníženou funkci ledvin. V úvahu se v tomto výzkumu nebral chléb, sýry a jiné mléčné výrobky. (20)

Zhruba 25% populace je přecitlivělá na konzumaci soli. V tomto důsledku jejich organismus reaguje neadekvátně na sodík a nastává již zmíněné zvýšené riziko vysokého krevního tlaku. (21)

70 – 75% denního příjmu soli je nám skryt v hotových potravinách od spotřebitele. Zbylými 25% si konzumenti sami dochutí pokrm. (20)

Vysoká konzumace soli ukázala ve všech věkových kategoriích riziko vysokého krevního tlaku. Zvláště děti jsou vysoce návykové na slanou chuť, díky tomu vyhledávají čím dál slanější pokrmy. (24)

Masmedia využívají děti ke konzumaci svých výrobků, většinou nezdravých. K získání dětí využijí vliv slavných osobností, pohádkových postaviček maskotů nebo věcí o které se děti zajímají. (22)

Doporučení WHO, které bylo schváleno v květnu 2010, má za cíl snížit dopad obchodní propagace potravin a nealkoholických nápojů s vysokým obsahem nasycených tuků, trans-mastných kyselin, volných cukrů nebo soli na děti. (23)

WHO zařadila sůl do jednoho z pěti bodů v akčním plánu pro prevenci a kontrolu civilizačních nemocí. (20)

1.7.2 Doporučená denní dávka soli

WHO doporučuje denní příjem soli u dospělých menší než 5g = 1 kávová lžička. Bohužel není tomu tak. V celé populaci se denní příjem NaCl pohybuje okolo 11g. (20)

Maximální příjem soli u dětí je daleko menší. Děti do 9. měsíce života by měly dostávat stravu, která neobsahuje žádné stopy soli. U dětí od 18. měsíce až do 3. let věku by měl být příjem soli do 2g za den. U dětí starších sedmi let by hranice denního příjmu neměla překročit 5g. (20)

Celosvětový výzkum prokázal, že snížení soli na $\frac{1}{2}$ = 5g denně by vedlo k 24% snížení výskytu mozkové mrtvice a ischemické choroby srdeční. (22)

2 Cíle práce

C1: Zjistit dodržování postupů HACCAP v rámci vyhotovení pokrmů

C2: Zjistit plnění potravního koše

C3: Zjištění subjektivní spokojenosti

C4: Analýza kritérií HACCAP a plnění potravinového koše

3 Metodika

V následujících kapitolách zpracovávám a vyhodnocuji výsledky porovnání dvou jídelen v obci Budkov, které vaří výhradně pro dětské strážníky.

Nejprve popisují obecné poznatky ohledně kritických bodů, skladových prostor, plnění spotřebního koše a přísolování. Informace jsem čerpala z odborných knih a internetových stránek, které se vztahují k této problematice.

V kapitole Výsledky jsou aktuální informace o jídelně Základní školy Budkov a jídelně Dětského domova Budkov. Teoretické poznatky jsem aplikovala do praxe, po smluvených konzultacích s vedením obou zařízení, kdy mi byly předány interní informace a dokumenty související s oběma zařízeními a souhlas se zveřejněním potřebných informací pro zpracování bakalářské práce. Při následujících exkurzích do interiérů kuchyní, jídelen a přilehlých skladovacích prostor jsem měla možnost pořídit obrazovou fotodokumentaci fotoaparátem Olympus m740.

Po krátkém pobytu v kuchyňském zařízení jsem byla proškolená jak a kdy správně měřit teplotu jídel, aby se předcházelo možné kontaminaci. Pravidelně při dochucování jídel, před výdejem jídel i během výdeje kuchařky dětského domova měřily teploty pokrmů a případně provedly nápravná opatření. Kuchařky v základní škole měření provádí jen v době, kdy jsou pokrmy ukládány do termonádob na doporučení Krajské hygienické stanice kraje Vysočina, územního pracoviště Třebíč. Za účelem měření byly použity teploměry. Naměřené teploty svědomitě zapisovaly do předem vyhotoveného protokolu.

Při hodnocení plnění potravinového koše jsem použila materiály, které jsem dostala od vedoucích jídelen.

Vedoucí kuchyní za pomoci kuchařek, či osobně, po celý jeden týden sledovaly přísolování pokrmů. Pomocí výpočtu jsem vypočítala denní příjem soli na oběd pro jednu osobu ve stravování základní školy a dětského domova.

V práci je využita i metoda ankety. Výzkumným souborem byli všichni žáci Základní školy Budkov a veškeré děti bydlící v Dětském domově Budkov. V dětském domově byla anketa předána všem obyvatelům starším šesti let. Kdyby dotazník vyplňovali pouze žáci základní školy, jednalo by se o příliš malý počet respondentů a

výsledky by nemohly být považovány za relevantní. Anketou bylo zjišťováno subjektivní hodnocení vydávaných pokrmů v jídelně základní školy a dětského domova. Anketa je prezentována a vyhodnocena prostřednictvím tabulek a grafů.

4 Výsledky

V následujících kapitolách jsou popsány výsledky šetření ve stravovacích zařízeních v obci Budkov.

4.1 Kuchyně Základní školy Budkov

Kuchyně základní školy Budkov byla zřízena v roce 1973. Rekonstrukce proběhla v měsících duben až srpen v roce 2005. Nachází se ve staré školní budově základní školy, společně s družinou, jazykovou třídou a třídami pro první stupeň základní školy.

V kuchyni jsou zaměstnány dvě pracovnice- kuchařka a vedoucí jídelny, která zároveň vypomáhá při přípravě pokrmů. Pracovnice jsou pravidelně školeny a mají dostatečné znalosti z hygienického minima, o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci, školení o požární ochraně, rovněž se účastní školení systému kritických bodů a hygienických zásad.

Jídelna základní školy obstarává pokrmy nejen pro žáky základní školy, jejich vyučující, ale i pro děti z mateřské školky. Denně školní kuchyně uvaří průměrně 90 obědů. Kapacita jídelny dovoluje uvařit denně až 100 obědů.

Mateřská škola se nenachází přímo v budově základní školy, nýbrž stojí samostatně v parku. Svačiny a obědy se do mateřské školy dovážejí na speciálně upraveném dvoukolovém vozíku. V mateřské škole je vestavěna přípravná, ve které dochází k ohřevu jídel, aby pokrmy splňovaly výdejní teploty, tudíž systém kritických bodů HACCP.

Ke kuchyni patří i skladovací prostory a jídelna. V jídelně může současně obědovat 28 strávníků.

4.1.1 Popis provozu kuchyně

Skladovací prostory patřící ke kuchyni základní školy můžeme rozdělit na sklad suchý, vlhký, mrazicí, sklady bez zvláštních nároků a sklad brambor.

Při vstupu do kuchyně základní školy se ocitneme na chodbě, kterou můžeme vejít do kuchyně nebo pokračovat a navštívit skladovací prostory.

Chodba je doplněna skříní, ve které je uloženo méně používané nádobí, stolkem a váhou, kde se váží suroviny ke zpracování.

Prvním skladem po pravé ruce je sklad mrazicí. Zde nalezneme několik mrazících pultů, ve kterých se uchovává mražené rybí, kuřecí, vepřové a hovězí maso, v dalších chladicích boxech jsou uloženy kompoty, saláty a zelenina. Je zde uloženo i balené mléko.

Vedle mrazicího skladu je přípravná zeleniny, sklad brambor. Je zde umístěna také škrabka na brambory. Na speciálních roštech se zde skladují brambory. Stěny skladu jsou obloženy do výšky 1,5 m omyvatelnými obklady, na protější straně dveří je zavěšeno umyvadlo. Podlaha je rovněž z omyvatelných obkladů.

Následujícím skladem je sklad obalů sloužící k uchovávání prázdných obalů, například prázdných zavařovacích sklenic, kanistrů od šťáv, přepravek aj.

Ve skladu zeleniny je uloženo na policích v přepravkách čerstvě dovezené ovoce a zelenina.

Na konci chodby jsou dveře sloužící pro příjem zboží a odvoz zbytků nebo tuků.

V levé části chodby najdeme suchý sklad. V něm jsou na velkých policích uloženy balíčky soli, mouky, cukru, různá koření, těstoviny, rýže, hořčice a jiné balené potraviny. Vedle regálů stojí chladnička sloužící k uchovávání čerstvých vajec.

Do úklidové místnosti zaměstnanci ukládají čistící a dezinfekční prostředky. Sklad je opět obložen do výšky 1,5 m. Kromě obyčejného umyvadla je zde i výlevka a automatická pračka.

Každý sklad je vybaven nástěnným teploměrem a vlhkoměrem. Teploměry jsou umístěny ve všech chladicích i mrazicích zařízeních. Police a regály sloužící k uložení potravin jsou omyvatelné a snadno čistitelné.

Šatna pro personál je vybavena kuchyňskou linkou, určenou k mytí osobního nádobí, umyvadlem pro osobní hygienu, skříňkami k uložení pracovního i civilního oblečení, sedacím nábytkem ke stolování a plynovými kamny.

Součástí tohoto zázemí pro zaměstnance je WC. Hygienické zařízení je vybaveno umyvadlem s tekoucí pitnou vodou, jednorázovými papírovými utěrkami a odpadkovým uzavíratelným košem. Samotné WC je prostorově odděleno místností od ostatních prostor provozovny.

4.1.2 Kuchyně

Jako druhá byla kontrolována kuchyň. Součástí vybavení je myčka sloužící k mytí bílého nádobí, dva nerezové dřezy k mytí černého nádobí s dvěma zásobníky na vodu. Kuchyň je zásobovaná pitnou vodou z veřejného vodovodu.

Následuje koutek k vytloukání vajec, pracovní místo na hrubou přípravu masa s nerezovým dřezem s pitnou teplou i studenou vodou. Obojí je doplněno umyvadlem rovněž s pitnou teplou a studenou vodou a trhacími papírovými ručníky.

Dále příprava svačin a výdejní stůl.

Nástěnné umyvadlo u dveří s tekoucí pitnou teplou a studenou vodou slouží k mytí rukou při zašpinění v jiných úsecích kuchyně. Je doplněno ručníky na jedno použití a odpadkovým košem.

Následuje elektrický robot a odpadkový koš na papír. Hned vedle stojí elektrická smažicí pánev a elektrická třítroubová pec s elektrickou stoličkou a plynovým sporákem.

Uprostřed místnosti je veliký pracovní stůl sloužící pro přípravu moučných jídel a jídel z masa. Při přípravě masových pokrmů bývá rozprostřen ubrus z PVC umyvateľný a dezinfikovatelný. Ubrus bývá používán zřídka, protože příprava masa se většinou provádí v úseku hrubé přípravy masa.

Větrání v kuchyni je zajištěno jak větracími zařízeními, tak přirozeně okny se sítěmi proti hmyzu.

Podle složení úseků na provozovně je zřejmé, že nedochází ke křížení jednotlivých provozů. Jednotlivé úkony jsou odděleny i časově.

4.1.3 Školní jídelna

Jako první byla kontrolována jídelna na základní škole. Je vybavena umyvadlem, trhacími jednorázovými utěrkami a odpadkovým košem, což zajišťuje osobní hygienu strávníků. Stoly a židle jsou omyvatelné a dezinfikovatelné, stoly jsou pokryty ubrusy z PVC. Jídelna je nově vymalovaná. Podlaha je pokryta protiskluzovými omyvatelnými dlaždicemi a je nově zrekonstruována.

Jídelna je opatřena okny se sítěmi, která slouží k přirozenému větrání.

4.1.4 Křížení čistého a nečistého provozu

4.1.4.1 Postup denních prací

6.30 hod. výdej surovin a potravin ze skladovacích prostor.

6.30 – 6.50 hod. vytloukání vajec do těst a mletých masových směsí a ostatních vaječných hmot. 6.50 – 7.00 hod. kuchařky přepravují zeleninu z hrubé přípravy na pracovní plochu určenou pro čisté opracování zeleniny. Od 7.00 – 7.30 hod. čistá příprava zeleniny. 7.30 – 8.30 hod. se omývají masa a čistá příprava masa.

8.00 – 8.30 hod. dohotovení masa na pracovní desce určené pro syrové maso (např. zabalení závitků, ptáčků, rolád apod.), další zpracování masa např. pomocí kuchyňského robotu – mísení, vložení masa přímo do nádoby ke sváření na plynovém sporáku nebo na plechu v třítroubové peci. 8.00 – 8.30 hod. příprava svačín pro MŠ, studená kuchyně, pomazánky – zpracováváno na samostatné ploše určené pro tento účel a okamžitý výdej do MŠ. 8.30 – 10.00 hod. tepelná úprava – vaření, pečení a smažení masa, vaření zeleniny (brambor a jiné), dušení rýže, příprava surovin na vaření polévky, vaření čaje, kakaa nebo příprava šťávy, příprava zeleninových salátů. 10.00 – 10.30 hod. dohotovení (cezení, pasírování, mixování atd.), dochucení a konečná úprava (zahušťování, provaření, porcování) jídel. 10.30 – 11.30 hod. mytí černého nádobí a nádobí použitého za provozu. 11.30 – 14.50 hod. mytí bílého stolního nádobí, použití myčky na nádobí.

13.00 – 14.50 hod. domývání provozního nádobí, úklid, mytí podlah, sanitace. (25)

4.1.4.2 Výdej pokrmů a dovoz surovin

8.30 – 8.45 hod.	- výdej svačin do MŠ
10.45 – 13.00 hod.	- výdej obědů
10.45 – 11.00 hod.	- výdej jídel do jídlonosičů
11.00 – 11.15 hod.	- výdej obědů do MŠ
11.00 – 13:00 hod.	- výdej obědů pro základní školu (25)

Tabulka č. 4 Dvoz surovin do školní kuchyně (25)

Příjem surovin	Den	Hodina
Zelenina	Úterý	7.30 – 8.00
Potraviny	Pátek	11.00 – 12.00
Maso	Čtvrtek	11.00 – 12.00

4.1.5 Dodavatelé zboží a nákup zboží

Školní jídelna je zásobovaná 5 dovozci surovin. Viz tabulka č. 5 v Příloze č. 1.

Do jídelny základní školy se objednává jak syrové, tak i chlazené či mražené maso a masné výrobky. Tyto výrobky jsou ukládány dle návodu na uchovávání na obalech. K uchovávání syrového, chlazeného masa slouží označená chladnička k tomuto účelu určená. Je vybavená teploměrem ukazujícím teplotu od 2 °C do 4 °C uvnitř chladničky. Chladicí zařízení je též použito na rozmrazování masa, podle charakteru balení trvá 2 – 3 dny a musí se s tímto faktem počítat. (26)

4.1.6 Technologické postupy

Diagramy jsou neustále ověřovány v praxi. Některá sledování kritických bodů se měří pouze namátkově, ale přesto se zapisují. Kdyby ovšem docházelo k nesplnění sledovaných teplot, musí být provedena úprava a znovu musí být stanoven kritický bod. Naměřené hodnoty se zapisují do připraveného protokolu. Pracovníci školní kuchyně

dokážou určit, kdy jsou meze a hodnoty v kritických bodech vyhovující či nevhovující. (26)

Pro každý kritický bod jsou vypracována náhradní opatření, která jsou schopna uvést kritický bod do zvládnutého stavu. S výrobkem v nezvládnutém stavu se počítá jako se zlikvidovaným. Nikdy se však nesmí stát, že se dostane až ke strážníkovi. Vedoucí školní jídelny sepíše zápis o nezvládnutém výrobku a jeho likvidaci. (26)

V mateřské škole Budkov, kde při převozu jídel dojde k prudkému snížení teplot pokrmů hlavně v zimních měsících, je povinnost s jídlem nakládat tak, aby teploty nabyly požadovaného stupně teploty po dobu 5 minut. (26)

Pro příklad uvádím: omáčka klesne na teplotu 62 °C, je zapotřebí ji neprodleně ohřát na vyšší teplotu a to tak, že při výdeji musím mít 63 °C a na talíři 60 °C (26)

Při nižší teplotě při převozu je potřeba u pokrmu provést regeneraci po dobu 5 minut na 75 °C. Tepelná úprava pokrmů trvá nejméně 5 min. při 75 °C. Též regenerace pokrmu či dohřev na požadovanou teplotu trvá 5 minut při 75 °C. Udržovací teplota pro výdej je minimálně 63 °C. (26)

4.1.7 Uchovávání pokrmů a jejich výdej strážníkům

Při rozvozu, přepravě nebo uvádění do oběhu jsou produkty chráněny před mikrobiální kontaminací, znečištěním nebo jiným narušením zdravotní nezávadnosti. Teplé pokrmy určené k přímé konzumaci se vydávají nejdéle do 4 hodin od dokončení jejich tepelné úpravy. Do této doby se započítává čas potřebný pro finální úpravu pokrmů, plnění do přepravních nádob, rozvoz a přepravu, při dodržování teplot, které jsou stanoveny vyhláškami. Pokud nelze tuto skutečnost zajistit, je zapotřebí pokrm znovu ohřát na určenou teplotu nebo opačně dochladit. Po dobu rozvozu, výdeje, ale i přepravy musí být zajištěna teplota jídel nejméně 63 °C. K ověřování a zapisování dochází v místě ukládání do přepravních obalů a v místě dovozu při výdeji v MŠ. Tepelná úprava jídel bývá zpravidla dokončena v 10.30 hod. Poslední výdej stravy je nejpozději v 13.00 hod. Výdej do přepravních nádob do mateřinky a strážníkům základní školy je přizpůsoben režimu školní jídelny. Pokud teplé pokrmy nejsou vydány

ve lhůtě, jsou následně vyloučeny z dalšího použití ve stravovacím zařízení. Stejně jako při nedodržení stanovených teplot musí být pokrm zlikvidován a musí se vést o tomto kroku zápis. (26)

Zvláštností je výdej studených pokrmů v mateřské školce. Jedná se především o svačiny a přesnídávky. Tyto zhotovené pokrmy nejsou pro výrobu ani výdejnu kritickým bodem. Jelikož je dodržován čas dohotovení přesnídávky a je dodržování čas navazující na odvoz pokrmu. Tudíž bez časové prodlevy se dostane pokrm ke strážníkovi. (26)

Zeleninové saláty se vyrábí z dostatečně vychlazených surovin s přidavkem octa, jsou ihned po dohotovení odváženy do mateřské školy a určeny k přímé spotřebě strážníkovi. Zbylé saláty jsou uloženy do chladničky, která byla zřízena za tímto účelem. Teplota v chladničce je kontrolována teploměrem a pohybuje okolo 4 – 6 °C. Uložené saláty se podle zkušeností pracovníků nestačí vychladit na požadovanou teplotu 8 °C, neboť jsou dříve zkonsumovány než vychlazený. Zjištěná skutečnost však není závadou, jelikož vyhláška 602/2006 Sb. stanoví, že studeným pokrmem se rozumí potravina kuchyňsky upravená ke spotřebě za studena a je uchovávaná v chladu po dobu uvádění pokrmu do oběhu, rozvozu nebo přepravy. (26)

4.1.8 Zhodnocení jednotlivých kroků kritických bodů

Rozmrazování masa probíhá v chladícím zařízení při 4 °C, což je ověřeno teploměrem. Chladnička je určena pouze k tomuto účelu. Kritický bod je vypuštěn. (27)

Maso – tepelná úprava 04. 02. 05 - Při samotné tepelné úpravě je kritický bod vypuštěn, neboť příprava masa probíhá při teplotách 100 °C až 350 °C, na které je třítroubová elektrická pec podle technických parametrů výrobce upravena. Tepelná úprava probíhá 1 hodinu 30 minut. Při pravidelném měření bylo dokázáno, že teplota přesahuje 80 °C při přípravě v troubě v jádru pokrmu. Ke konci přípravy se do pokrmu žádná dochucovadla a jiné ingredience nepřidávají. (26)

Zvládnutý je též kritický bod při úpravě masa vařením či dušením na sporáku. Vaření pokrmu (omáček) trvá asi jednu až dvě hodiny a teplota takto vařené omáčky dosahuje až 96 °C. (27)

Výjimku tvoří omáčky připravované ve vodní lázni např. koprová, křenová aj. U těchto je kritický bod u tepelné úpravy doporučen, neboť taková omáčka nevaří varem a jistota, že teplota odpovídá teplotám určených vyhláškou, není zajištěna. (27)

Masné výrobky tepelná úprava 04. 03. 02 - U masných výrobků byl rovněž vypuštěn kritický bod u tepelné úpravy, protože příprava těchto výrobků probíhá v elektrické peci, kde je teplota, jak již bylo zmíněno, od 100 °C až 350 °C. Teplená úprava masných výrobků probíhá cca 90 minut, tím je zaručena nezávadnost pokrmu. V jádru pokrmu byly naměřeny nejnižší teploty 80 °C. Ve většině případů měření byly teploty naměřeny mnohem větší. (27)

Masné výrobky tepelně zpracované či zpracované zastudena a jejich vaření ve vodě či dušení je situace obdobná jako u přípravy v troubě. Pouze hodnoty byly při vaření naměřené mnohem vyšší. Pohybovaly se okolo 90 °C. (27)

Přílohové knedlíky tepelná úprava 04. 06. 05 - U přílohových knedlíků, respektive při jejich vaření byly naměřeny teploty v jádru knedlíku po 15 minutách varu 86 °C. Díky vyšším teplotám, které jsou dostačující, a minimální 20 minutový var zaručuje řádné provaření knedlíků, byl vypuštěn v tomto bodě kritický bod. (27)

Rovněž bylo zjištěno, že otevírání pánve na vaření knedlí a měření teploty, které trvá asi 1 minutu, je dosti nevhodné, protože knedlík se z vrchní strany ochlazuje a tím dochází k jeho srážení. Navíc měření teploty v horké páře při držení teploměru není příjemné na ruku, která provádí měření. (27)

Teplota pokrmu se sleduje po dohřátí, po úpravě na plátky a při výdeji do termonádob, při výdeji a úschově. Pro samotné knedlíky není vysoká teplota vhodná, protože dochází k přílišnému napaření a k jejich částečnému znehodnocení, co se estetického vzhledu a sensorické kvality jídla týká. (27)

Sladké pokrmy tepelná úprava 04. 10. 07 - Pečení sladkých jídel probíhá v troubě při teplotách vyšších než 100 °C. V jádru pečiva je ke konci tepelné úpravy teplota větší než 85 °C. Doba pečení sladkého pokrmu trvá minimálně 20 minut (dle druhu moučného jídla). (27)

U jednotlivých kousků jako jsou koláče, makovky, vdolky a podobně byly naměřeny hodnoty v samotném jádru sladkých dobrot 82 °C a vyšší i přesto, že doba pečení není delší než 15 minut. (27)

V důsledku ověřených teplotních hodnot a na doporučení poznatků ze školení 27. 5. 2004 konaného v Třebíči je kritický bod u tepelné úpravy sladkých pokrmů zrušen. (26)

Při měření bylo zjištěno, že vytažením plechu z trouby a měřením dochází k ochlazení kynutého pečiva. To se pak začne srážet pod vlivem studeného vzduchu a dochází tak k částečnému znehodnocení pečiva. (27)

Studené pokrmy chlazení surovin 15. 01 - Na základě vyhlášky č. 137/2004 Sb. byl kritický bod vypuštěn u chlazení surovin. Prvotní surovina má být pouze vychlazená. Po úpravě má být chlazená minimálně na 8 °C. Za tímhle účelem je k dispozici chladnička na chlazení výrobků studené kuchyně s teplotou 2 °C – 4 °C. Teploty jsou ověřovány teploměrem. (27)

Studené pokrmy dochlazení a úschova 17. 01 - V této provozovně dochází k dochlazování pokrmů jen ve výjimečných situacích. Neboť studená kuchyně se týká ve většině případů pomazánek do mateřské školy. Připravené suroviny jsou vychlazené, následně dochucené, upravené a vymíchané. Pomazánka je ihned po výrobě mazána na pečivo a to je okamžitě ukládáno do uzavíratelných nádob. (27)

Pracovnice, která je pověřena převozem a výdejem pokrmů přichází přesně na čas v určené době stanovené v řádu práce. Vyhotovené a uložené přesnídávky ihned odváží v uzavřených nerez termónádobkách. Cesta do mateřinky trvá asi 3 minuty pěší chůze. Po přijetí do MŠ se tyto pokrmy ihned podávají malým strážníkům. Není tedy žádná časová prodleva mezi přípravou a vlastním výdejem. Teplota mezi výdejem ze ZŠ a výdejem v MŠ byla rozdílná pouze o 2 °C. Nevydané pokrmy v mateřské školce se ihned likvidují do odpadových uzavíratelných nádob. Pokud dojde k času mezi konečnou přípravou a výdejem do gastronádob, ukládá se připravený pokrm v uzavřené nádobě do chladničky určené k chlazení výrobků studené kuchyně. Teplota v chladničce se pohybuje v rozmezí 2 – 4 °C, ta byla ověřena teploměrem až do doby výdeje. (26)

U zeleninových salátů a tvarohových krémů jsou kritické body sledovány měřením a teploty jsou zapisovány. (27)

Zelenina a ovoce příprava 14. 01. 02 - Čistá příprava ovoce a zeleniny je v zařízení jídelny Základní školy Budkov opravdový problém. Není koutek pro tuto přípravu ani dřez na mytí zeleniny a ovoce. Tato činnost je však ošetřena tak, že je vymezeno místo v kuchyni pro tuto přípravu a na omytí jsou používány dvě velké platové mísy, které již neslouží k jinému účelu. Nedochozí tedy ke kontaminaci a křížení provozu a nehrozí žádné riziko nákazy nebezpečnými mikroorganismy. (27)

Sterilované suroviny otevírání obalů - Vžitým hygienickým systémem a dlouhodobou praxí pracovníků ve školní jídelně zůstává tento kritický bod opravdu kritický, protože obal i obsah je vždy nutno vizuálně prohlédnout a zkontrolovat obsah zrakovými i čichovými smysly. Potraviny s narušenými obaly a špatnými obsahy jsou likvidovány a vedeny o těchto krocích záznamy. (27)

4.1.9 Sledování hodnot kritických bodů

Pravidelné měření teplot se zapisuje do předem vyhotovených protokolů s názvem Sledování hodnot kritických bodů. Do protokolu se запиše datum, čas měření, výrobní krok, popis, opatření a podpis osoby, která měření prováděla. Naměřené hodnoty kritických bodů jsou zapsány v tabulkách č. 6 až tabulka č. 10 v Příloze č. 1.

4.1.10 Nakládání s odpadem

Odstraňování organického a anorganického odpadu je prováděno průběžně během pracovní směny a včas. Na odpady nejsou k dispozici skladové prostory. Běžné odpadky jsou průběžně odnášeny do popelnic mimo budovu provozovny a zbytky jídel a ostatních potravin jsou po ukončení pracovní směny ihned odnášeny zaměstnankyní školy jako krmivo pro domácí zvířata. Tato pracovníce byla poučena, že organický odpad odnáší na vlastní zodpovědnost, neboť v těchto mohou být kosti i jiné tvrdé a ostré předměty. Může dojít nedopatřením, že se do takového odpadu dostane vidlička či jiný nebezpečný předmět. Na odpady jsou používány dva výměnní kbelíky s víky. Do provozovny se vrací vymyty a vydezinfikovány, o čemž je rovněž zaměstnankyně poučena. (26)

System odvozu organických odpadů je tedy zabezpečen tak, že nedochází k jeho hromadění, plesnivění a hnilobě, vnikání škodlivých a epidemiologicky závažných členovců a dalších živočichů. Samozřejmě je vyloučena křížová kontaminace. (26)

Na odběr organického odpadu je sepsána smlouva, na bázi této smlouvy je vybírán poplatek. Potraviny, produkty a předměty nesouvisející s výkonem pracovní činnosti v provozovně personál neuchovává. Výjimku tvoří osobní nákupy potravin a ostatního zboží pro svoji potřebu. Za tímto účelem a následné uložení slouží šatna pro zaměstnance. Skladování potravin a produktů neurčených pro účel stravovací služby je tedy umístěno mimo provoz výroby, přípravy a oběh potravin. Nedochází ani ke křížení čistého a nečistého provozu. (26)

Použité neboli přepálené tuky jsou uchovávány v uzavíratelných skleněných nádobách, které si po zažádání odváží firma Daruel Dobšice. Spolupráce je doplněná rovněž smlouvou pro odběr tuků. Zde jsou dohodnuty různé podmínky odběru podle příslušných vyhlášek, např. použité tuky se nesmí použít na krmení zvíře. (26)

4.1.11 Zajištění vody a kanalizace v provozu

V provozovně je po celou dobu přípravy pokrmů zajištěna minimálně 80 °C teplá pitná voda. V celé provozovně je zajištěna voda pitná.

Školní jídelna je připojena na veřejný vodovod. Rozvody vody jsou bez možnosti zpětného nasávání do těchto systémů. Vzoroky vody odebírá hygienická stanice s územním pracovištěm Třebíč nejméně 1 krát za týden.

Provozovna není napojena na kanalizaci. Veškeré odpady vedou do jímky, která je pravidelně vyvážena s vyloučením kontaminace potravin. Jímka na tuky je umístěna mimo prostory, kde dochází k nakládání s potravinami.

4.1.12 Plnění spotřebního koše a měsíční skladba jídelních lístků

Jak školní jídelna plnila spotřební koš v měsíci říjnu v roce 2012, je znázorněno v tabulce č. 11.

Tabulka. č. 11 Plnění spotřebního koše v měsíci říjnu v roce 2012 (29)

Skup. potravin MJ	Norma	Skutečnost	Rozdíl	Skut v %
Maso	113594	117682	4088	103,6
Ryby	17542	19740	2198	112,53
Mléko	190966	127330	-63636	66,68
Mléčné výrobky	35811	45665	9854	127,52
Tuky volné	23776	26252	2476	110,41
Cukry volné	28364	24809	-3555	87,47
Zelenina	158349	132746	-25603	83,83
Ovoce	137463	103232	-34231	75,10
Brambory	230161	290230	60069	126,10
Luštěniny	16439	9820	-6619	59,74
Maso rostlinné	0	0	0	---
Vejce	0	0	0	---
Ostatní	0	0	0	---

Spotřební koš plněný od září 2012 do března 2013 je vyjádřen v tabulkách č. 12 a 13 v Příloze č. 1.

Pestrost jídel zařazených do jídelních lístků v období od 3. ledna do 1. února je uvedena po týdenních intervalech v tabulkách 14 – 18 v Příloze č. 1.

4.1.14 Týdenní množství použité soli při přípravě pokrmů

Denní množství použité soli na oběd jedné osoby po dobu jednoho týdne v jídelně základní školy znázorňuje tabulka č. 19. Tabulky č. 20 – 24 v Příloze č. 1 zobrazují detailní spotřebu soli během jednoho dne v jídelně Základní školy Budkov.

Tabulka č. 19 Denní kontrola soli po dobu jednoho týdne v ZŠ

Den	Množství použité soli na oběd jedné osoby
Pondělí	2,46 g
Úterý	2,43 g
Středa	2,25 g
Čtvrtek	1,9 g
Pátek	4,39 g

V tabulce č. 25 v Příloze č. 1 je uvedena gramáž použité soli v období března až duben 2013 v ZŠ. Vzhledem k tomu, že hodnocení spotřeby soli v jednom týdnu je zavádějící, byla propočtena spotřeba soli v celém měsíci – březnu 2013. Tato skutečnost zobrazuje tabulka č. 26 v Příloze č. 1.

Je nutno poznamenat, že přesnídávky a svačiny do MŠ nejsou přisolovány, protože suroviny přidávané do pomazánek – např. Rama, uzeniny obsahují dost skryté soli, která jídlo dostatečně ochutí. Vypočítané průměrné spotřeby soli v týdnech jsou skutečně jenom za hlavní jídla.

Rovněž je důležité zmínit, že část soli se z potravin slévá např. při vaření brambor. Je to obdobné jako u spotřeby tuků např. při smažení, kdy se do spotřebního koše započítávají pouze dvě třetiny spotřebovaného množství tuku. Zbylá třetina se vylévá do nádoby k tomu určené, kdy firma tyto tuky odváží k dalšímu zpracování.

4.2 Kuchyně Dětského domova Budkov

Kuchyně v dětském domově byla zřízena 1957. V roce 1998 byla zrekonstruována na současnou podobu.

I. NP zámku jsou čtyři křídla obklopující nepravidelné obdélníkové nádvoří se vstupním průjezdem. Toto podlaží je využíváno pro správu objektu, technické zabezpečení domova, kuchyni a jídelnu. (30)

Kuchyni a její zázemí nalezneme v přízemí budovy. Prostorově je kuchyňský provoz řešený ze vstupního zádveří, chodby, šatny a sociální zařízení pro personál, skladu ovoce a zeleniny, úklidové komory a samotné kuchyně. (30)

V kuchyni domova jsou zaměstnány 3 pracovníce jako kuchařky. Vedoucí jídelny je zároveň ekonomka DD.

Pracovnice kuchyně jsou pravidelně školeny a mají dostačující znalosti z hygienického minima, dále i o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci. Absolvovaly školení o požární ochraně, rovněž se účastní školení systému kritických bodů a hygienických zásad.

Kuchyně denně vaří obědy nejen pro dětské obyvatele domova, ale i pro pracovníky z administrativního úseku a pedagogické i nepedagogické pracovníky a vlastní zaměstnance. Kuchyně má oprávnění na vaření a následný výdej hotového denního menu do jídlonosičů pro zaměstnance. Denně se tu uvaří asi 47 obědů. Počet obědů není každý den stejný. Kapacita jídelny činí 65 míst pro strážníky.

4.2.1 Popis provozu kuchyně

Při vstupu do kuchyňského zázemí se ocitneme na prostorné chodbě, která je rozdělena na dvě části. Obě části jsou od sebe odděleny dveřmi. V první i druhé části chodby jsou dveře na nádvoří. Jedny slouží jako vstupní dveře pro personál, druhými jsou přijímány dodávky zboží. Z celé chodby jsou vstupy do jednotlivých skladů nebo samotné kuchyně.

Nejblíže kuchyni a v první části chodby je sklad úklidu a dezinfekce. V malé místnůstce jsou ve skříňkách uloženy dezinfekční prostředky a náčiní potřebné k úklidu.

Následuje šatna pro personál. Vybavení šatny splňuje základní požadavky. Součástí šatny pro personál je i hygienické zázemí.

Ve druhé části, též skladové jsou stavebně sklady potravin a zeleniny od sebe odděleny.

Ve skladu potravin jsou na velikých prostorných policích uloženy základní suroviny potřebné pro přípravu pokrmů v kuchyni DD. V jednom úseku jsou skladovány mouka, cukr, kakao, těstoviny, rýže a jiné balené potraviny. Ve druhém úseku jsou na policích postaveny různé zavařeniny a kompoty. V rohu je umístěna kuchyňská váha, která slouží k přesnému odvážení potřebného množství surovin. Poslední úsek v tomto skladu je úsek s chladícím a mrazícím zařízením.

Sklad zeleniny slouží k uchování čerstvé zeleniny a brambor. Brambory jsou skladovány na paletě a přikryté plachtou. V rohu skladu, který je do výšky 1,5 m obložen obklady stojí škrabka brambor, a vedle jsou umístěny dva mycí dřezy. Na podlaze je položena dlažba pro snadnou údržbu.

4.2.2 Kuchyně

Jak již bylo zmíněno, vchod do kuchyně se nachází na nádvoří zámku. Do samotné kuchyně vstupujeme z chodby. Po levé straně v rohu je umístěn masný koutek společně se špalkem na porcování masa. Vedle na pracovním stole stojí váha určená k vážení pokrmů. Pod oknem je umístěn dvojitý dřez společně s myčkou na nádobí.

Uprostřed kuchyně stojí regál, ve kterém je uloženo nádobí. Varný kotel, pánev, plynový a elektrický sporák se nachází rovněž uprostřed místnosti.

Další roh zaujímá veliká pracovní plocha, jejíž část je využívána na opracování masa vařeného. Naproti varnému kotli a pánvi je možno vidět lednici a konvektomat.

Vpravo ode dveří pod oknem je umístěn multifunkční elektrický robot. Vaječný koutek na vytloukání vajec tu též nechybí stejně jako kredenc k uložení kořenek a elektrický kráječ.

Naproti vchodovým dveřím do kuchyně jsou dvě okénka – okénko sběrné a okénko sloužící k výdeji hotových pokrmů. Mezi okénky jsou probourány dveře do jídelny.

4.2.3 Jídelna dětského domova

Výše je zmínka o dveřích z kuchyně do jídelny. Díky nim jsem měla možnost do ní nahlédnout. Jídelna je nově vymalovaná, veliká dobová okna, jež zajišťují dostatečné osvětlení a větrání jídelny, jsou opatřena stylovými závěsy.. Atmosféru jídelny doplňují vysoké židle vyrobené z masívu. Jídelně nechybí ani keramické umyvadlo sloužící k osobní hygieně před jídlem a jednorázové papírové osušky.

4.2.4. Křížení čistého a nečistého provozu

4.2.4.1 Výdej

V dětském domově se připravují snídaně, obědy i večeře. Během školního vyučování se děti z dětského domova stravují mimo Základní školu Budkov, odchází na obědy do domova. Výjimku činí děti předškolní, které mají v Mateřské škole Budkov zajištěnou svačinu i oběd.

Tabulka č. 27 Výdej jídel během vyučování v jídelně DD Budkov (30)

Snídaně	6:30 – 7:00- vyzvednutí dopolední svačiny
Oběd	12:30 – 13:00
Odpolední svačina	16:00 – 16:15
Večeře	18:00 – 18:30

Tabulka č. 28 Výdej jídel ve volných dnech (30)

Snídaně	8:00 – 8:30
Dopolední svačina	10:00 – 10:15 + ovoce
Oběd	12:00 – 12:30
Odpolední svačina	16:00 – 16:30
Večeře	18:30 – 19:00

Ve společných prostorách a ve vlastních bytových jednotkách mají děti k dispozici dostatečné množství tekutin. Během vyučování dostávají pití v půl litrových lahvích s sebou. Organizace využívá k odběru pitné vody vlastní studnu. Voda je upravována vlastní úpravnou vody. (30)

4.2.4.2 Dovoz surovin

Do kuchyně Dětského domova Budkov se suroviny dováží během celého týdne kromě neděle. Dovoz potravin není v přesných hodinách, jelikož v dětském domově je provoz nepřerušovaný. V tabulce č. 29 v Příloze č. 1 jsou sepsáni dodavatelé, dovoz surovin a dny dodání do kuchyně. (31)

Kuchyně domova používá k přípravě pokrmů výhradně čerstvé suroviny. Zboží je uchováváno ve skladech dle příbalových informací.

U vajec se uvádí datum příjmu. Z kartonu dovozce odtrhne cedulku s datem maximální spotřeby a vedoucí jídelny na stejný lísteček dopíše i datum příjmu. Lísteček se uchovává v bezprostřední blízkosti skladovaných vajec, aby byla možnost okamžité orientace ohledně data spotřeby.

Sledování data příjmu se neprovádí jen u vajec. Datum dovozu se sleduje i u zeleniny. Díky tomu je v jídelně zajištěna dostatečná čerstvost a kvalita.

Pracovnice jídelny dětského domova byly poučeny i o nakládání s uzeninami, hotovými výrobky a tvarohem, díky tomu jmenované potraviny nebudou ukládat do mrazáku a zamrazovat je.

4.2.4.3. Vydávání pokrmů do jídlonosičů

Upozornění k vydávání pokrmů do jídlonosičů je sepsáno v souladu s vyhláškou č. 137/2004 Sb. ve znění pozdějších předpisů. (32)

Při plnění jídlonosičů musí být zachována ochrana produktů před mikrobiální kontaminací, znečištěním nebo jiným narušením zdravotní nezávadnosti. (32)

Nádoby k vydávání pokrmu ve výdejním zařízení musí být před dalším plněním vždy čistě vmyty. (32)

Vydávání jídel do přenosných kastrůlků probíhá pokaždé před hlavní výdejní dobou pro děti., tj. výdejní dobou od 11.00 hod. do 12.30 hod.. Jídlonosič je přebrán od kuchařky. (32)

V době výdeje teplých pokrmů musí být zachována teplota pokrmů nejméně +65°C. (32)

Teplé pokrmy určené k přímé spotřebě jsou podávány bezprostředně po výrobě, nejdéle však 4 hodiny od dokončení jejich tepelné úpravy. (32)

Po naplnění jídlonosiče žádná pracovnice kuchyně za následující osud jídla již nenese zodpovědnost. (32)

4.2.5 Technologické postupy

Kritické body HACCP jsou stanoveny s ohledem na provoz a na receptury, které se používají při přípravě pokrmů. Stanovení kritických bodů u jednotlivých receptur pokrmů vychází z obecného diagramu výrobního procesu. (31)

Pokud by ovšem pracovnice kuchyně došly k závěru, že vaření sledované potraviny nesplňuje stanovenou teplotu, bude provedena úprava a znovu musí být stanoven kritický bod. Některé měření teplot se provádí namátkově, ale přesto je o tomto měření vedený podrobný a pečlivý zápis. (31)

Pro jednotlivé kritické body jsou vypracovávány náhradní opatření, jež mají uvést kritický bod do zvládnutého stavu. Výrobek v nezvládnutém stavu je označen jako nekvalitní a považován za zlikvidovaný. (31)

Pracovnice jídelny nikdy nedovolí, aby se nezvládnutý výrobek dostal k samotnému strážníkovi. Vedoucí jídelny vystaví list o nezvládnutém výrobku.

Pro příklad uvádím: omáčka klesne na teplotu 63°C, je zapotřebí ji okamžitě ohřát na teplotu vyšší a to tak, že při výdeji musím mít 65°C. (31)

Tepelná úprava pokrmů trvá nejméně 5 minut při 75 °C. Též regenerace pokrmu či dohřev na požadovanou teplotu trvá 5 minut při 75 °C. (31)

Při zavádění nových jídel jsou normy doplňovány i o výrobní kroky, včetně nebezpečí a opatření. (31)

4.2.6 Uchovávání pokrmů po uvaření

Uchovávání pokrmů po uvaření teplých pokrmů v jídelně dětského doma a zhotovení studených pokrmů je vyjádřeno v tabulkách č. 30 a 31 v Příloze č. 1.

4.2.7 Sledování hodnot kritických bodů

Vedoucí kuchyně ve spolupráci s kuchařkami pravidelně sledují teploty připravovaných pokrmů a hotových jídel. Naměřené teploty svědomitě zapisují do protokolů. Hodnoty naměřených teplot jsou zapsány v tabulkách č. 32 – 38 v Příloze č. 1.

4.2.8 Nakládání s odpadem

Likvidace organického a anorganického odpadu je prováděna průběžně během dne. Běžný komunální odpad je odnášen a skladován v popelnicích. Odpad je odvážen jednou za čtrnáct dnů. Odvoz odpadu obstarávají Technické služby města Moravské Budějovice na základě uzavřené smlouvy s Obecním úřadem Budkov. (30)

Při manipulaci s odpady je vyloučena možnost křížové kontaminace. (34)

Odvoz organických zbytků odpadů je zabezpečen tak, aby nedocházelo k jeho hromadění, plesnivění a hnilobě, vnikání škodlivých a epidemiologicky významných členovců, hlodavců a dalších živočichů a jakémukoliv nepříznivému ovlivňování provozovny a jejího okolí. (34)

Dětský domov má na odstraňování organického odpadu smlouvu se zaměstnankyní domova. Ve smlouvě je zaznamenáno, že si pracovník dodá na zbytky svoji čistou a uzavíratelnou nádobu. Ve druhém bodě je ustanoveno, že pracovník bude zbytky používat na výkrm vlastních domácích zvířat, nebude odebírat zbytky pro jinou osobu, nebo používat zbytky pro velkovýkrm. Další povinností je zbytky odnášet včas, aby nedocházelo k jejich kvašení a zahnívání. Evidenci o odběru organického odpadu mají za úkol vést kuchařky. V neposlední řadě je osoba odnášející si zbytky povinna platit v řádné době poplatek. (35)

Jednou měsíčně si firma HARANT ZNOJMO, a.s. odváží použitý rostlinný olej. Jmenovaná společnost se zabývá svozem, skladováním, úpravou a distribucí použitého rostlinného oleje. Firma HARANT ZNOJMO na své náklady zajistí svoz v dohodnutých intervalech. Dětský domov odhadnul svoji měsíční spotřebu na 30 litrů. (36)

4.2.9 Zajištění vody a kanalizace v provozu

Pro zajištění dostatečných zásob vody dětský domov využívá vlastní zdroje. Voda je čerpána ze dvou studní patřící organizaci. První studna se nachází na louce za potokem a druhá je vybudovaná v parku u domova. Studně zásobují celkem 80 osob a objekty, kterými je hlavní budova dětského domova, mateřská škola a 4 služební byty. (30)

Provozní řád vodovodu byl zpracován v souladu se zákonem č. 252/2004 Sb., kterým se stanoví hygienické požadavky na pitnou a teplou vodu a četnost a rozsah kontroly pitné vody. (30)

K zajištění dodávky vody ze studní a tím pitné vody pro děti z dětského domova a mateřské školy, je třeba provádět kontrolu stavu a kvalit vody denně. Nutné je též provádět laboratorní rozbor pitné vody. Dvakrát za rok dětský domov provádí krácený

rozbor a jednou do roka provádí laboratorní ústav rozbor úplný. Vzorky vody se odebírají v kuchyni DD, kde bylo stanoveno odběrové místo. Výsledky rozborů zajišťuje hospodář DD a Vodárenská akciová společnost, a.s. Třebíč. Tyto výsledky se hlásí příslušné krajské hygienické stanici nebo územním pracovišti čímž je Okresní hygienická stanice Třebíč. (30)

4.2.10 Měsíční plnění spotřebního koše a pestrost jídelních lístků

Tabulka č. 39 Plnění spotřebního koše v jídelně dětského domova za měsíc září (37)

Spotřební koš za období: 01. 09. 2012 – 30. 09. 2012				
Skup. potravin MJ	Norma	Skutečnost	Rozdíl	Skut v %
Maso	108184	116715	8531	107,89
Ryby	17456	16410	-1046	94,01
Mléko	209036	156360	-5267	74,80
Mléčné výrobky	54598	61102	6144	111,18
Tuky volné	24190	23500	-690	97,15
Cukry volné	37433	34472	-2961	92,09
Zelenina	160496	144617	-15879	90,11
Ovoce	146111	127788	-1823	87,46
Brambory	207620	192600	-15020	92,77
Luštěniny	17154	13038	-4116	76,01
Maso rostlinné	0	0	0	---
Vejce	0	0	0	---
Ostatní	0	0	0	---

Pestrost a skladba jídelních lístků za období 16. 2. 2013 – 22. 3. 2013 je zobrazena v tabulkách č. 40 – 44 v Příloze č. 1.

4.2.11 Týdenní množství použité soli při přípravě pokrmů

Týdenní množství použité soli za období 21. 3. – 27. 3. 2013 v dětském domově při přípravě oběd je vyjádřeno v tabulce č. 45. Podrobný přehled prisolování oběda je zobrazen v tabulkách č. 46 – 52 v Příloze č. 1.

Tabulka č. 45 Týdenní množství použité soli za období 21. 3. – 27. 3. 2013 v DD

Den	Množství použité soli na oběd
Čtvrtek	2,92 g
Pátek	1,95 g
Sobota	1,16 g
Neděle	1,44 g
Pondělí	2,43 g
Úterý	1,95 g
Středa	1,21 g

4.3 Vyhodnocení ankety

Anketa byla rozdána v Základní škole Budkov celkem 54 respondentům, všichni oslovení anketu vyplnili. První čtyři otázky jsou znázorněny pomocí tabulek. Na znázornění ostatních otázek byly využity grafy a tabulky.

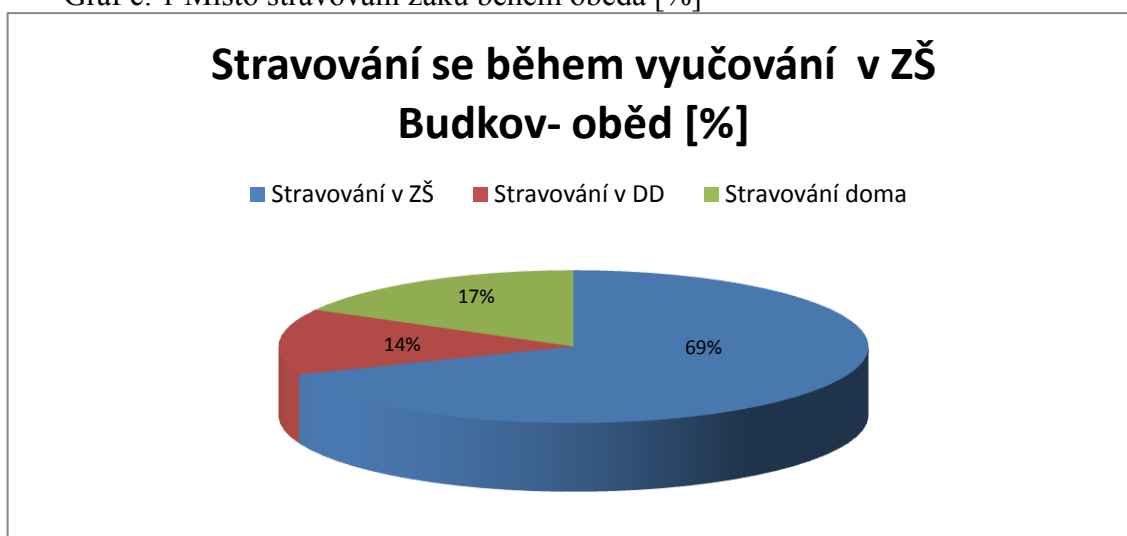
V tabulkách č. 53 – 61 v Příloze č. 1 je uvedeno kolik žáků navštěvuje jednotlivé třídy ZŠ a kolik je ve třídách chlapců a dívek. Žáci byli rozděleni do skupin podle věku. Všichni oslovení se vyjádřili, kde se stravují během vyučování.

Poslední sumarizační tabulka č. 62 v Příloze č. 1 ukazuje, kolik respondentů celkem odpovídalo na anketu v ZŠ. Dalším údajem je i počet žáků navštěvující jídelnu základní školy, jídelnu dětského domova, či počet osob stravujících se doma.

V dětském domově jsem oslovila celkem dvacet respondentů. Nemohla jsem oslovit veškeré obyvatele domova z důvodu jejich věku. Dvanáct obyvatel je mladších šesti let. Do této skupiny dvaceti respondentů nepatří jen žáci ZŠ Budkov, ale i studenti středních škol a odborných učilišť.

První čtyři otázky jsou znázorněny pomocí tabulek. Z následujících tabulek č. 63 – 70 v Příloze č. 1 lze vyčíst, kolik žáků navštěvuje jednotlivé třídy, počet studentů navštěvujících jednotlivé ročníky, případně kolik je v dané věkové skupině chlapců a dívek. Všichni oslovení hodnotili stravování v DD Budkov. Tabulka č. 71 v Příloze č. 1 ukazuje celkový počet respondentů stravujících se v dětském domově. Výsledky dotazníkového šetření jsou schematicky znázorněny pomocí grafů.

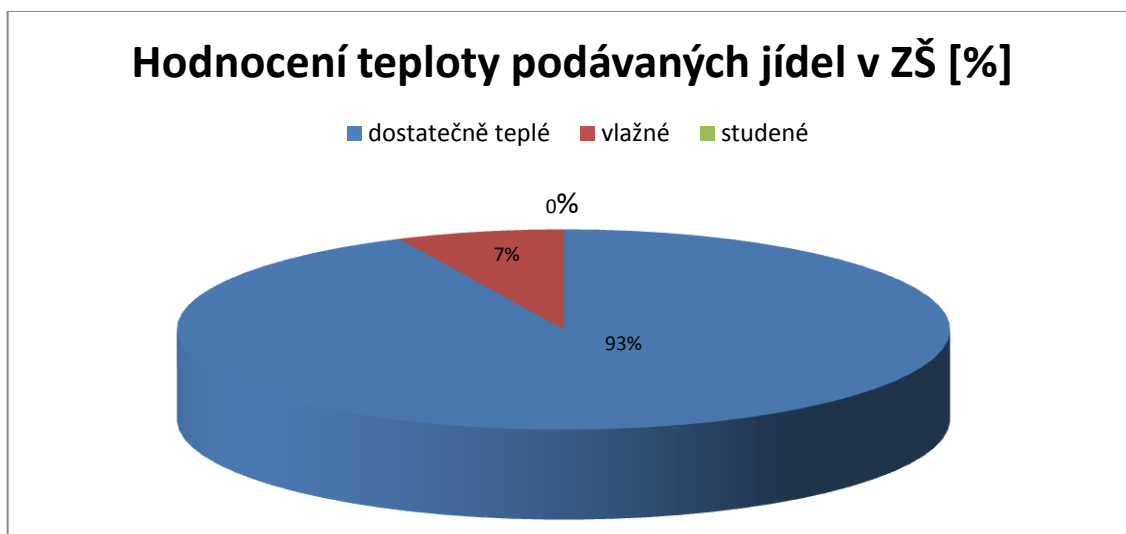
Graf č. 1 Místo stravování žáků během oběda [%]



Z grafu č. 1 je patrné, že většina žáků Základní školy Budkov se stravuje ve školní jídelně, tedy 69% žáků. 14% žáků dochází na obědy do blízkého Dětského domova Budkov a 17% žáků se stravuje mimo veřejné stravování, tedy doma.

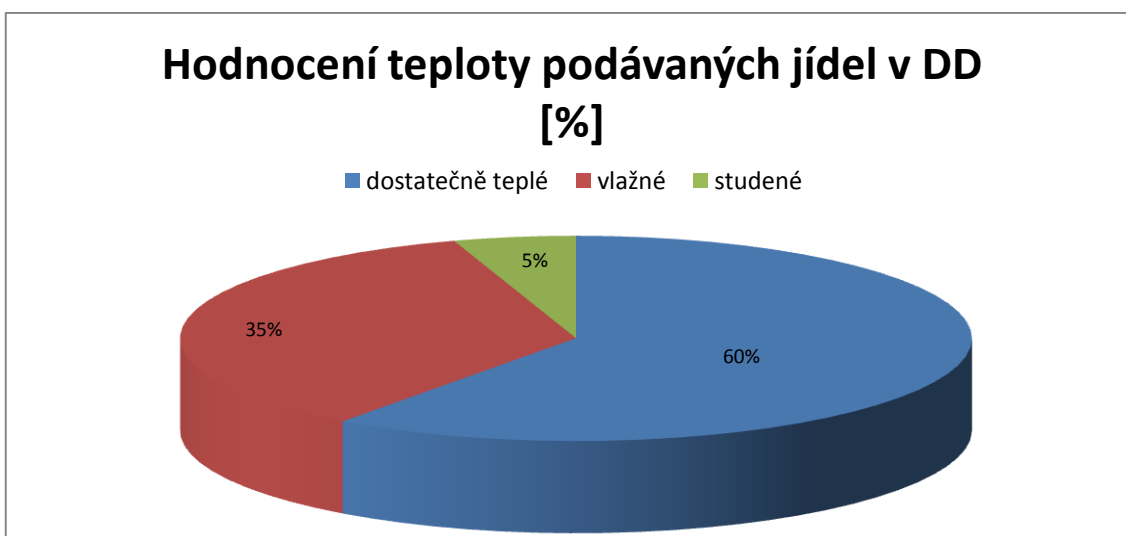
Následující grafy porovnávají hodnocení školní jídelny při Základní škole Budkov a jídelny Dětského domova Budkov.

Graf č. 2 Teploty vydaných jídel v jídelně ZŠ[%]



Graf č. 2: Ani jeden z dotazovaných respondentů nevěděl, že jídlo ve školní kuchyni je studené. Jak je patrné z předchozích tabulek, pracovníce školní kuchyně dodržují stanovené teploty. Jídlo za dostatečně teplé označilo 93% respondentů a zbylých 7% označilo jídlo jako vlažné.

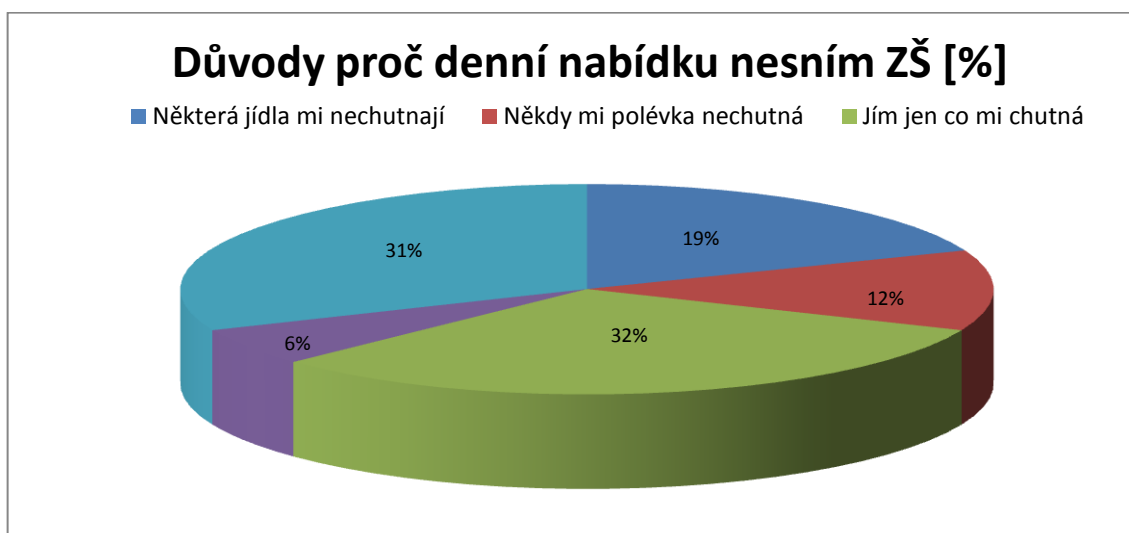
Graf č. 3 Teploty vydaných jídel v jídelně DD [%]



Z grafu číslo 3 je na první pohled viditelné, že jsou zde zastoupeny všechny tři možnosti. Největší zastoupení 60% má odpověď, že jídlo je dostatečně teplé. 35%

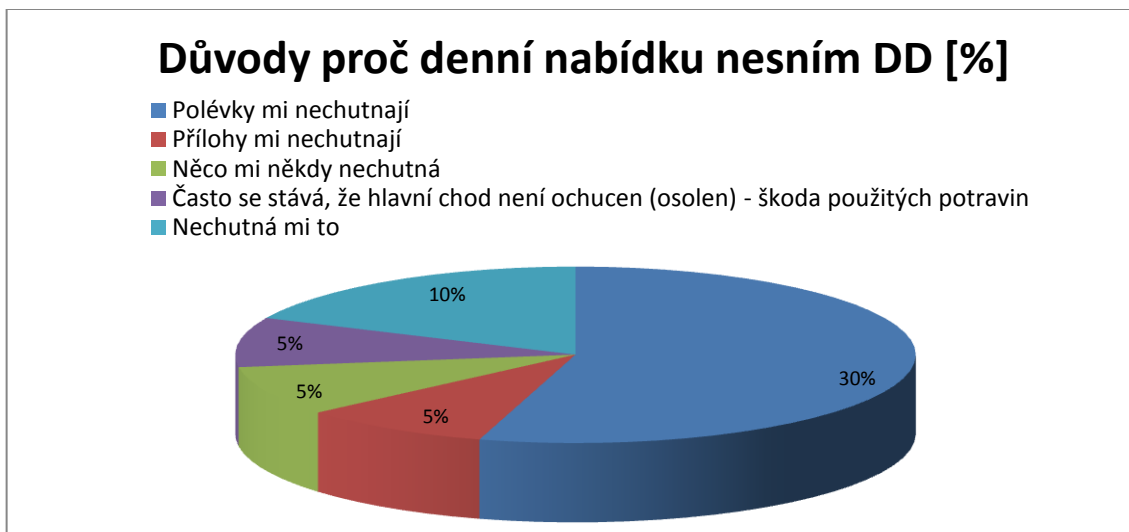
dotazovaných se domnívá, že jídlo je vlažné a pouze 5% si myslí, že připravované pokrmy jsou studené.

Graf č. 4 Konzumace poledního menu v jídelně ZŠ [%]



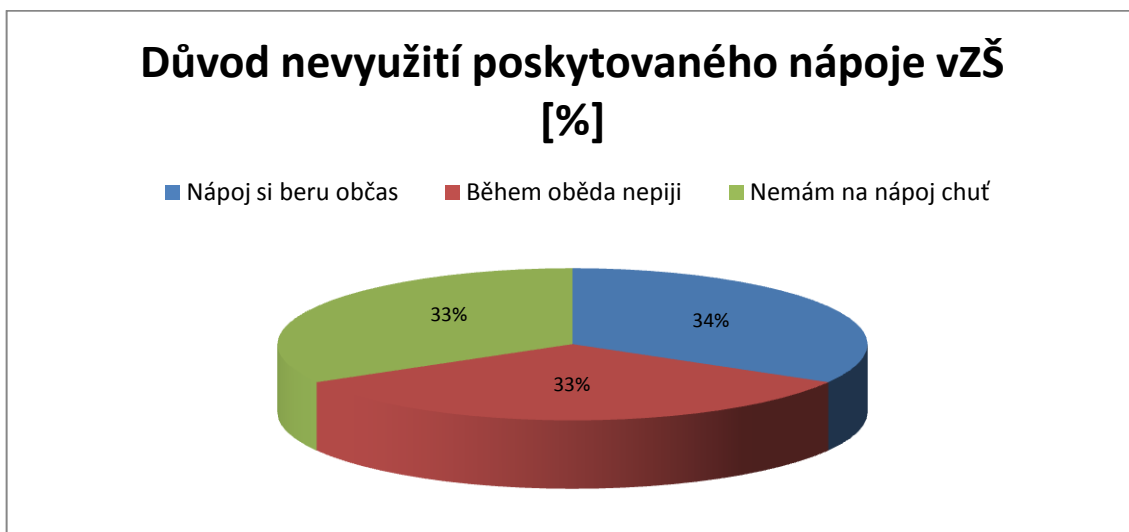
Graf č. 4: Ukazuje důvody, proč některé děti nesní celé nabízené menu v jídelně ZŠ. Největší procentuální zastoupení 32% má důvod „jím jen co mi chutná“, v těsném závěsu 31% „nejím polévky“, 19 % „některá jídla mi nechutnají“, 12% „někdy mi polévka nechutná“ a pouhých 6% respondentů nemá hlad.

Graf č. 5 Konzumace poledního menu v jídelně DD [%]



Z grafu č. 5 vyplývá, že 30% dotazovaných nechutnají polévky. 10% nechutná celá denní nabídka kuchyně dětského domova. 5% nechutnají přílohy, 5% někdy nechutná určitý pokrm. 5% tázaných odpovědělo, že se často stává, že hlavní chod není ochucen (osolen) – škoda použitých potravin.

Graf č. 6 Dodržování pitného režimu v jídelně ZŠ [%]



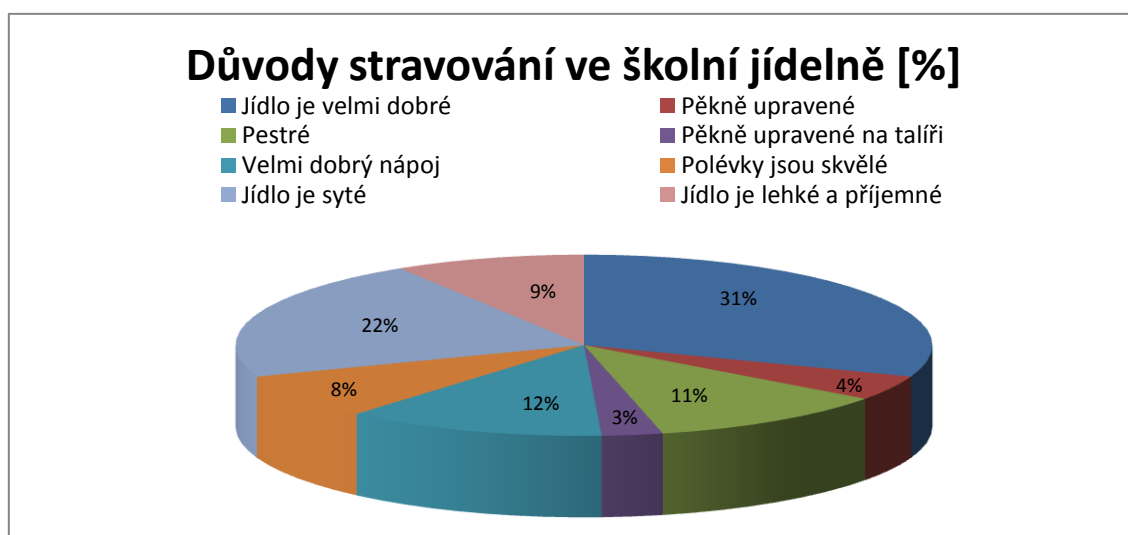
Jak je vidět z grafu č. 6 někteří strávníci nedodržují pitný režim. 34% si nápoje během oběda bere jen občas. 33% během oběda nepije, stejně jako 33% nemá chuť na nápoj.

Graf č. 7 Dodržování pitného režimu v jídelně DD [%]



Dodržování pitného režimu v dětském domově je 100%, jak znázorňuje graf č. 7. Všichni strážníci využívají možnost nabízeného nápoje.

Graf č. 8 Důvod, proč se žáci stravují v jídelně ZŠ Budkov

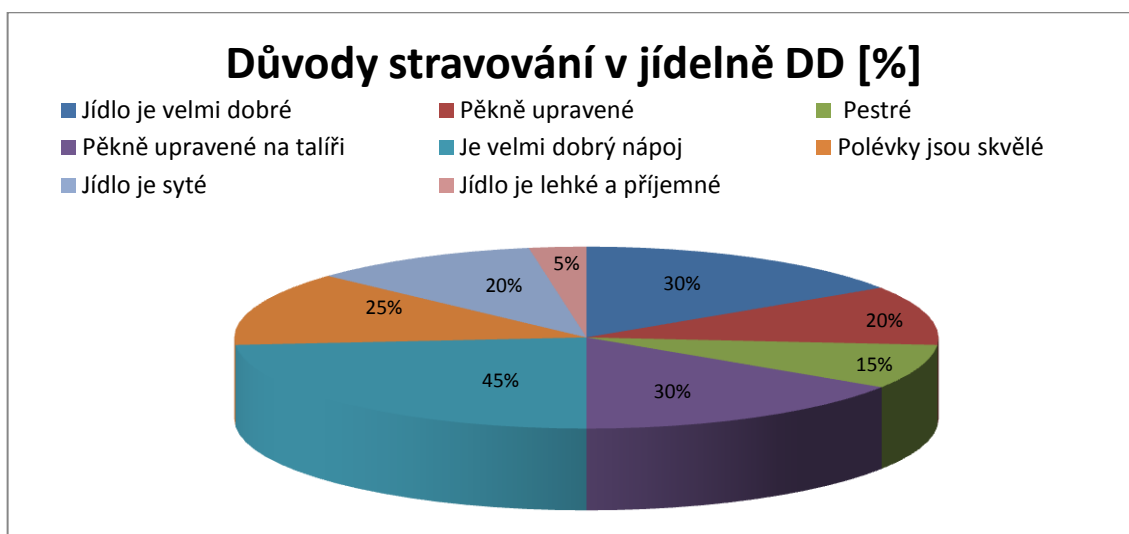


U grafu č. 8 byla možnost více odpovědí. 31% respondentů hodnotilo jídlo jako velmi dobré. 4% obdivuje jídlo, které je pěkně upravené. Pestrost v jídlech a barev pokrmu shledává 11%. 3% žáků pochválilo upravené jídlo na talíři. Velmi dobrému nápoji neodolá 12% strážníků. Že jsou polévky skvělé si myslí 8% dětí. Pokrm

zasytí více než polovinu dotazovaných, přesně 22%. 9% respondentů se domnívá, že jídlo je lehké a příjemné.

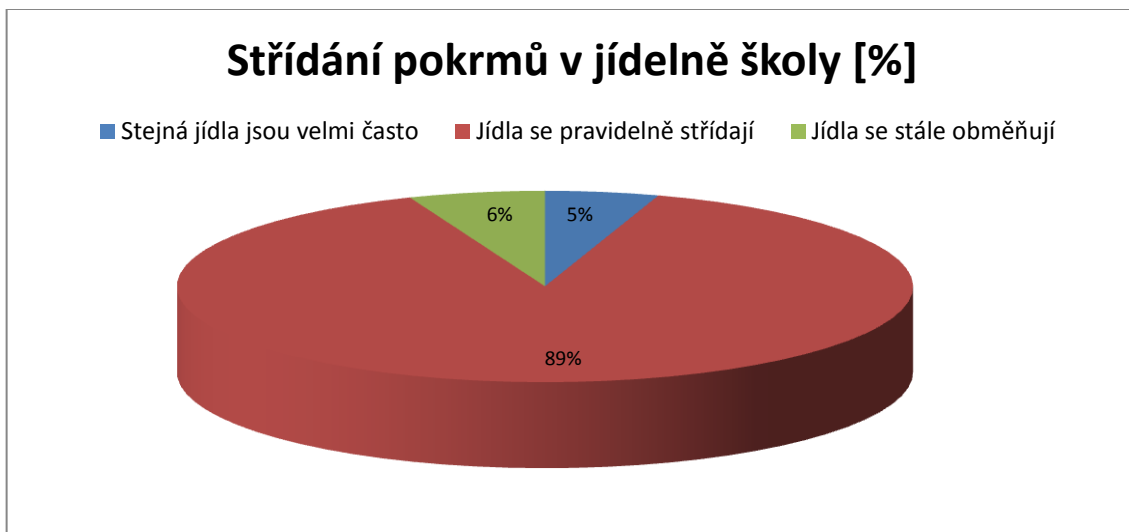
Někteří žáci se vyjádřili i mimo nabízené možnosti. 3,70% dětí se stravuje v jídelně školy, protože má hlad. Stejně procento strážníků chodí na obědy z toho důvodu, že je má zaplacené. 1,85% strážníků se zde stravuje, protože musí.

Graf č. 9 Důvod, proč se žáci stravují v jídelně DD



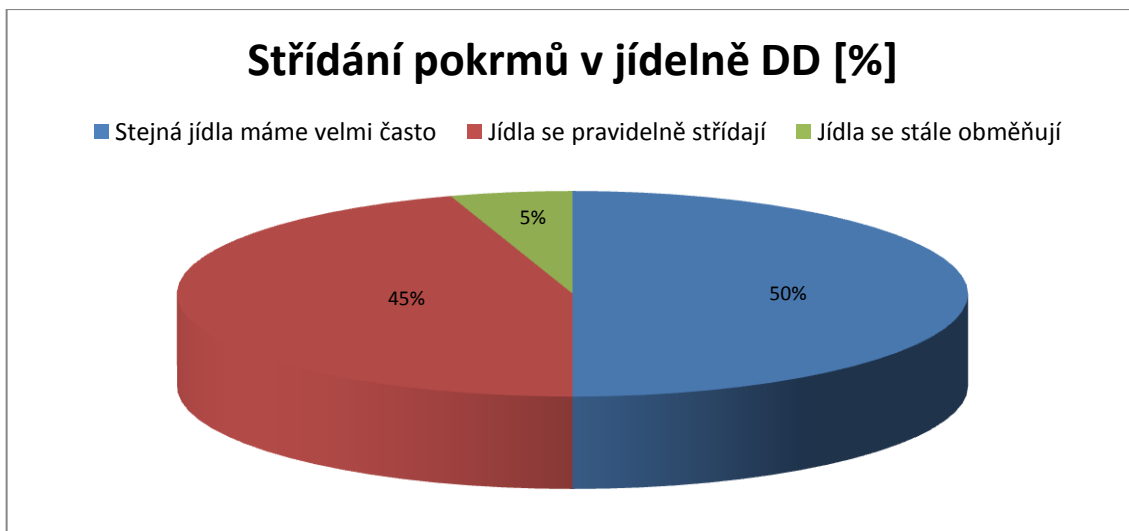
Graf č. 9: Poukazuje na důvody stravování v jídelně DD. 45% dotazovaných kladně hodnotí poskytovaný nápoj. 30% chválí kuchařky za upravené jídlo na talíři, stejně jako 30% si pochvaluje velmi dobré jídlo. Skvělou chuť polévek uvádí jako důvod dotazovaných. Jídlo zasytí 20% strážníků. 20% se líbí upravenost jídla. 15% se domnívá, že jídelničky jsou bohaté na pestrost jídel. 5% vidí klad v lehkosti a příjemné chuti jídla.

Graf č. 10 Hodnocení pestrosti podávaných jídel v ZŠ [%]



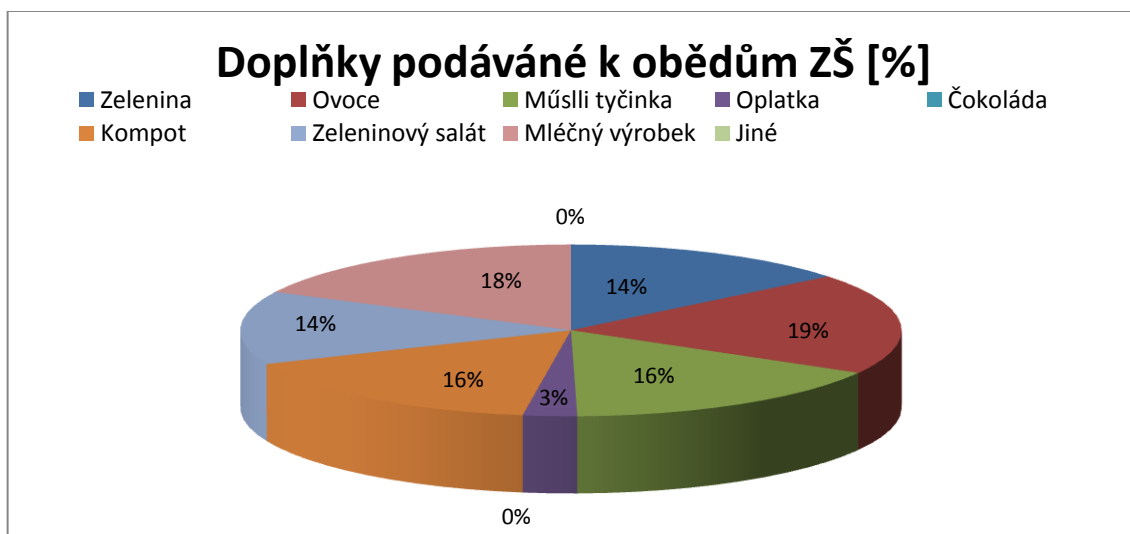
Graf č. 10: 5% dotazovaných si myslí, že stejná jídla jsou velmi často. Že se jídla pravidelně střídají, je přesvědčeno 89%. Malá část strávníků 6% ohodnotili pokrmy jako stále měnící se.

Graf č. 11 Hodnocení pestrosti podávaných jídel v DD [%]



Graf č. 11: Zobrazuje odpovědi respondentů na otázku týkající se střídání pokrmů v jídelně dětského domova. 50% uvádí, že stejná jídla mají velmi často. 45% zastává názor, že se jídla pravidelně střídají. Pouze 5% uděluje pochvalu za stálou obměnu nabízených pokrmů.

Graf č. 12 Rozmanitost nabízených doplňků v ZŠ [%]



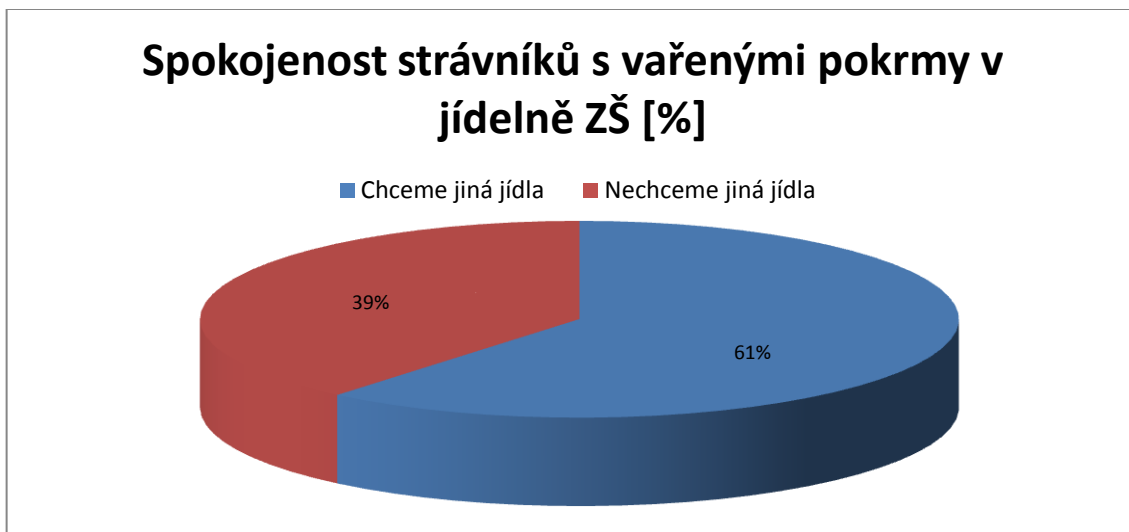
Graf č. 12: Respondenti měli znovu možnost označit více odpovědí. Žádný z nich nevyužil poslední možnost jiné, stejně jako nikdo neoznačil, že k obědu dostávají čokoládu. 3% označilo oplatku. Nejvíce dětí 19% zaškrtnulo ovoce. Druhým nejčastějším doplňkem podle hodnocení strážníků 18% je mléčný výrobek. 16% v anketě zakroužkovalo múslí tyčinku. 16% dostává jako doplněk kompot. U 14% strážníků se na talíři vyskytuje zelenina. A 14% školáků si k hlavnímu jídlu ke stolu přináší i zeleninový salát.

Graf č. 13 Rozmanitost nabízených doplňků v DD [%]



Jak graf č. 13 napovídá, podávané doplňky k obědům jsou rozmanité. Žáci a studenti využili veškeré nabízené možnosti. Podle strážníků se nejčastěji u oběda objevují kompoty, celkem 17%. 16% dotazovaných označilo oplatku. 16% obyvatel dětského domova zakroužkovalo ovoce. U 15% se na talíři objevuje zelenina. Výskyt zeleninového salátu je u 14%. Jídelna podle smýšlení 13% respondentů poskytuje mléčné výrobky coby doplněk denní stravy. 7% uvádí müsli tyčinku. Méně je však zastoupena čokoláda, pouhé 1%. Další 1% respondentů zahrlo položku jiné a konkrétně byl zmiňován čokoládový dort.

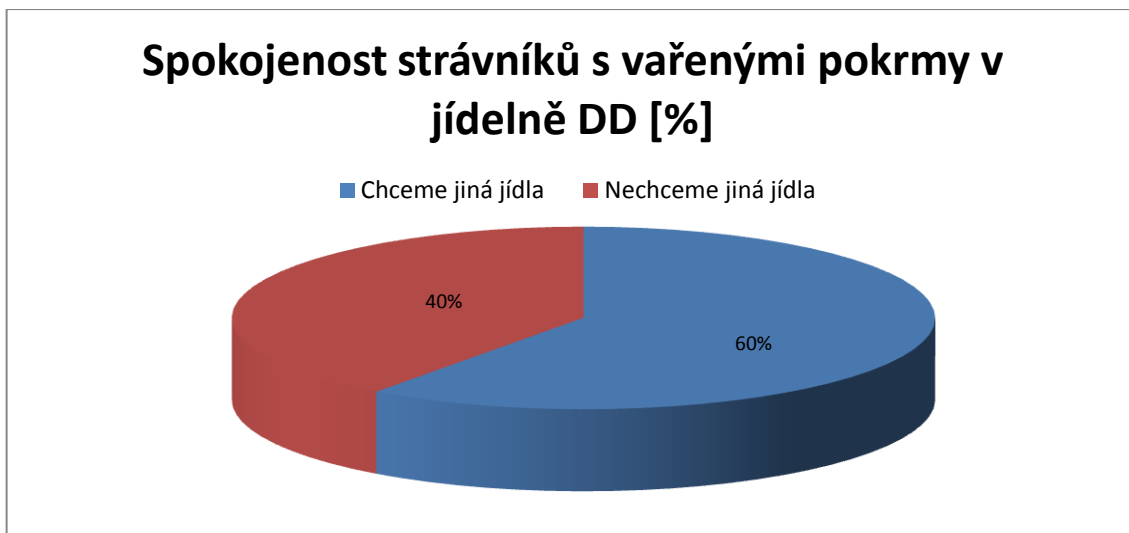
Graf č. 14 Hodnocení strávníků podávaných pokrmů v jídelně ZŠ



Z grafu č. 14 zjistíme, že 61% dětí by si přálo jiná jídla, než se ve školní kuchyni vaří. 38% strávníků je s náplní jídelníčku spokojeno.

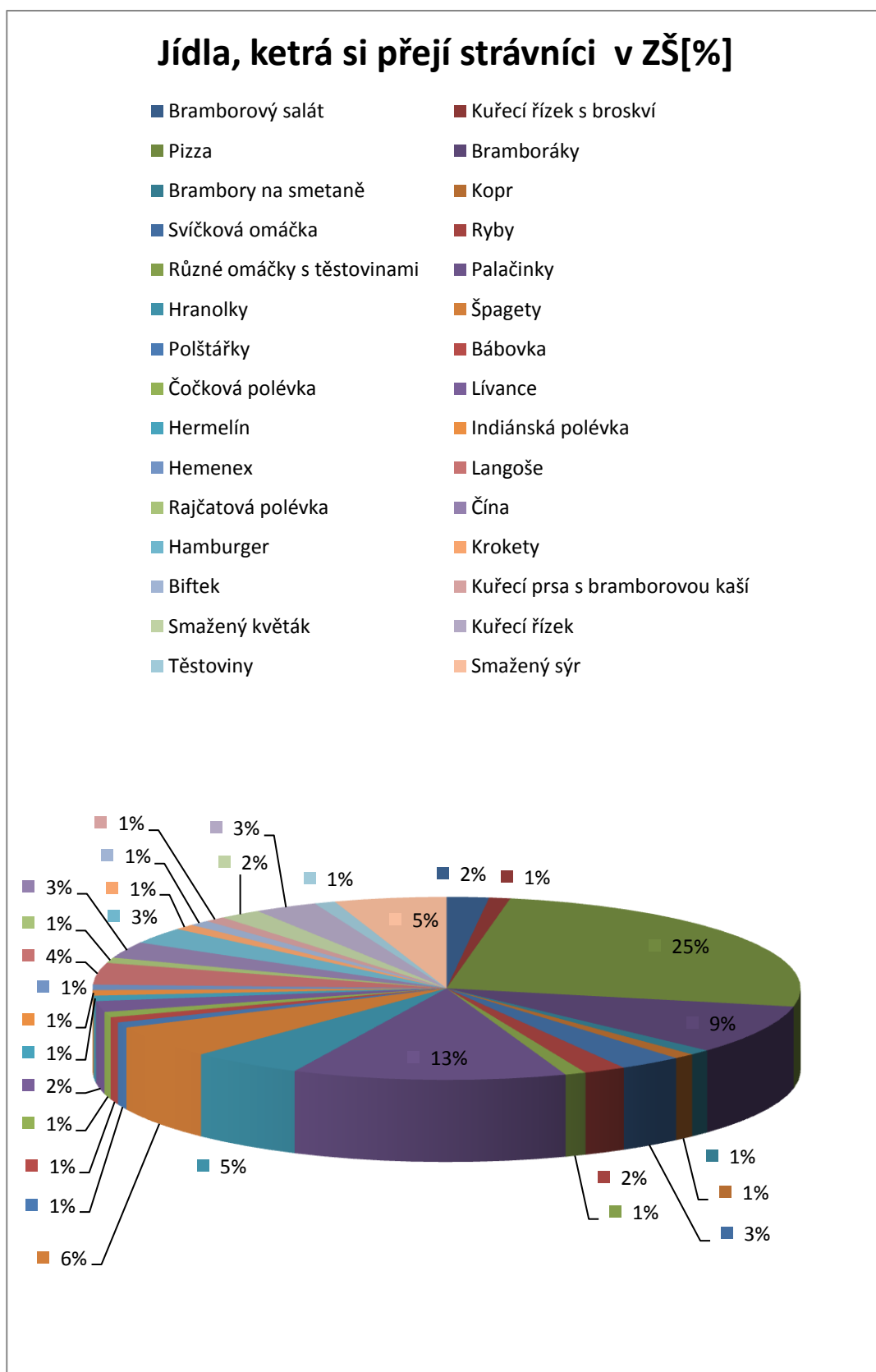
Také v tomto případě měli mladí strávníci možnost vyjádřit se, jaké nové pokrmy by uvítali na rozšířeném jídelníčku. Odpovědi jsou znázorněny v grafu č. 16.

Graf č. 15 Hodnocení strávníků podávaných pokrmů v jídelně DD



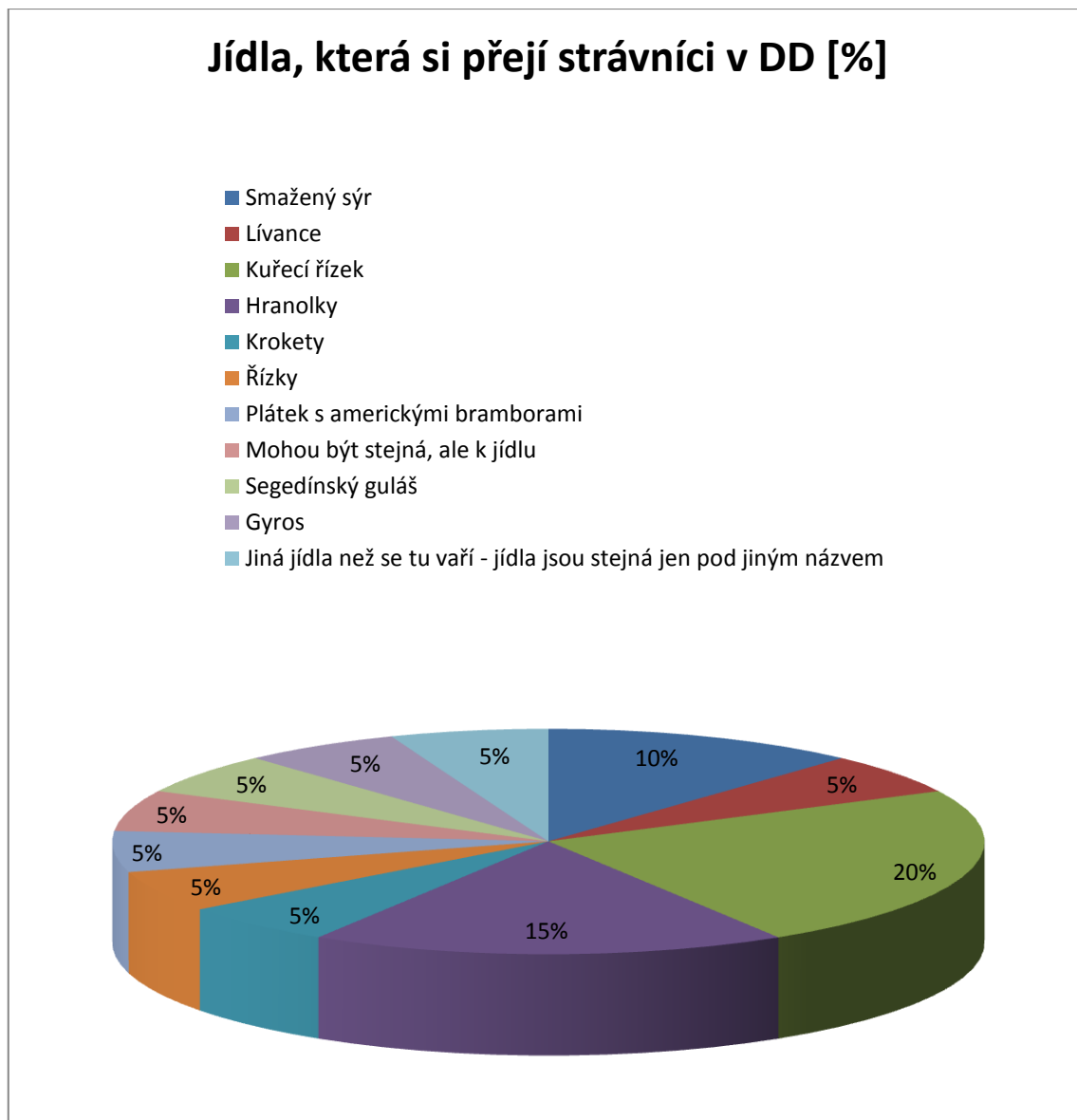
Graf č. 15: Hodnotí spokojenost strávníků s vařenými pokrmy v jídelně DD. 60% strávníků by si přálo, aby se v jídelně vařila jiná jídla. Konkrétní příklady jsou znázorněny v grafu č. 17. Naopak 40% dotazovaných odmítá změnu jídelníčků.

Graf č. 16 Jídla, která by se měla vařit v jídelně ZŠ podle návrhů strážníků



Graf č. 16: Ukazuje výčet jídel, která by si dotazovaní respondenti přáli. Nejčastější odpovědí 25% strážníků byla pizza. 13% by požadovalo palačinky a 9% bramboráky. 6 % má chuť na špagety a 5% zastupuje smažený sýr a hranolky. Ostatní položky zaujímají méně než 5%. Veškeré chutě strážníků máme možnost vyčíst z grafu.

Graf č. 17 Jídla, která by se měla vařit v jídelně DD podle návrhů strážníků

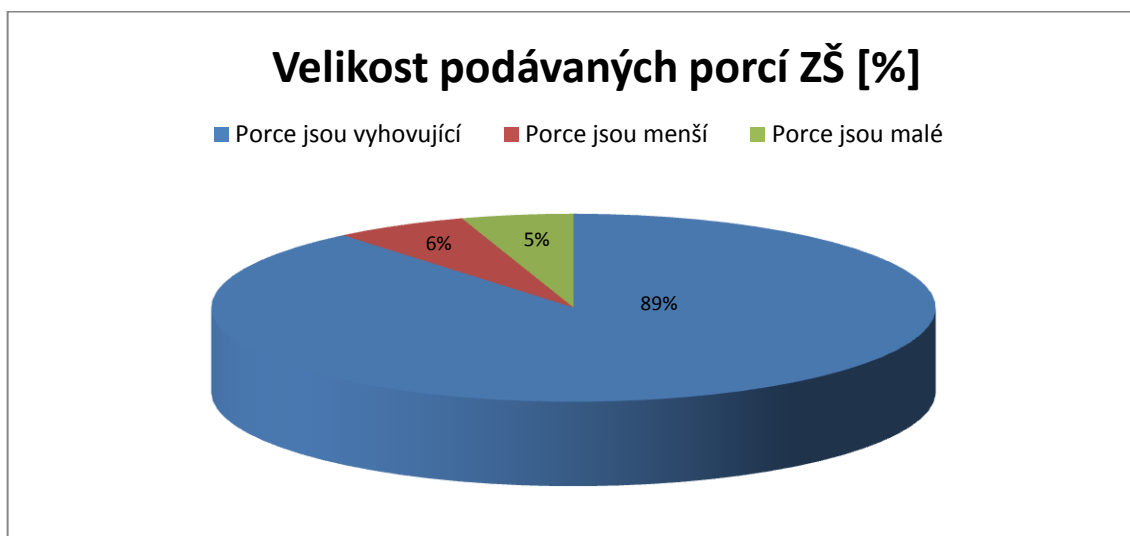


Přání dětí a mladistvých na změnu jídelních lístků v DD nebyla tak rozmanitá, jak ukazuje graf č. 17. Nevyskytovanější odpovědi byly kuřecí řízeky 20%. 15% strážníků uvedlo hranolky. 10% by v jídelně DD uvítalo smažený sýr. Zbylé návrhy dostaly od

respondentů 5% patří k nim lívance, krokety, řízky, plátek s americkými bramborami, segedínský guláš, gyros.

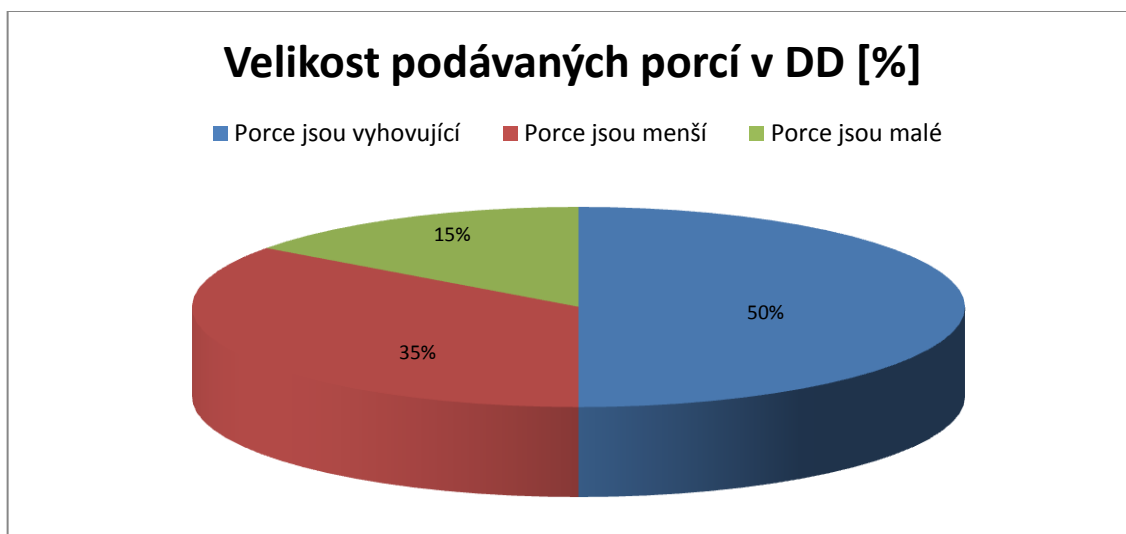
U některých anket, se neobjevil návrh na změnu jídla, nýbrž názor 5% strávníků, že mohou být stejná jídla, ale k jídlu. Rovněž 5% dotazovaných se domnívá, že by měla být v nabídce jiná jídla, než se vaří v kuchyni DD. Jídla jsou podle nich stále stejná, jen pod jinými názvy.

Graf č. 18 Spokojenost strávníků s velikostmi vydávaných porcí jídel v jídelně ZŠ



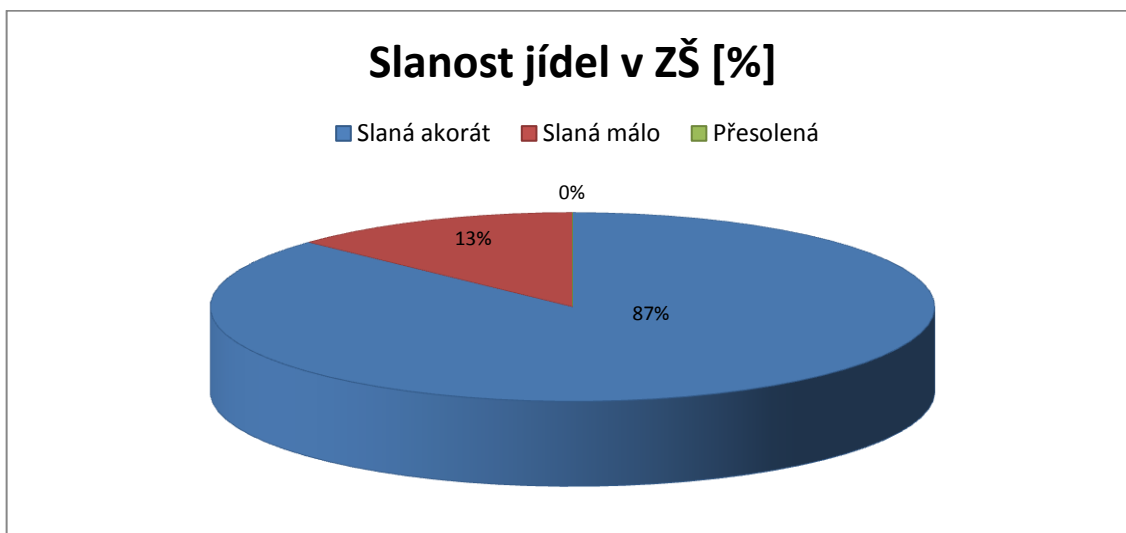
Z grafu č. 18 je vidět, že 89% strávníků v jídelně školy je po obědě dostatečně nasyceno a nemají hlad. 6% školáků by uvítalo větší porce, aby se nemuseli dojídat nějakou drobností. A o jedno procento méně dětí si přeje větší porce, neboť považují množství pokrmu za nedostatečné.

Graf č. 19 Spokojenost strážníků s velikostmi vydávaných porcí jídel v jídelně DD



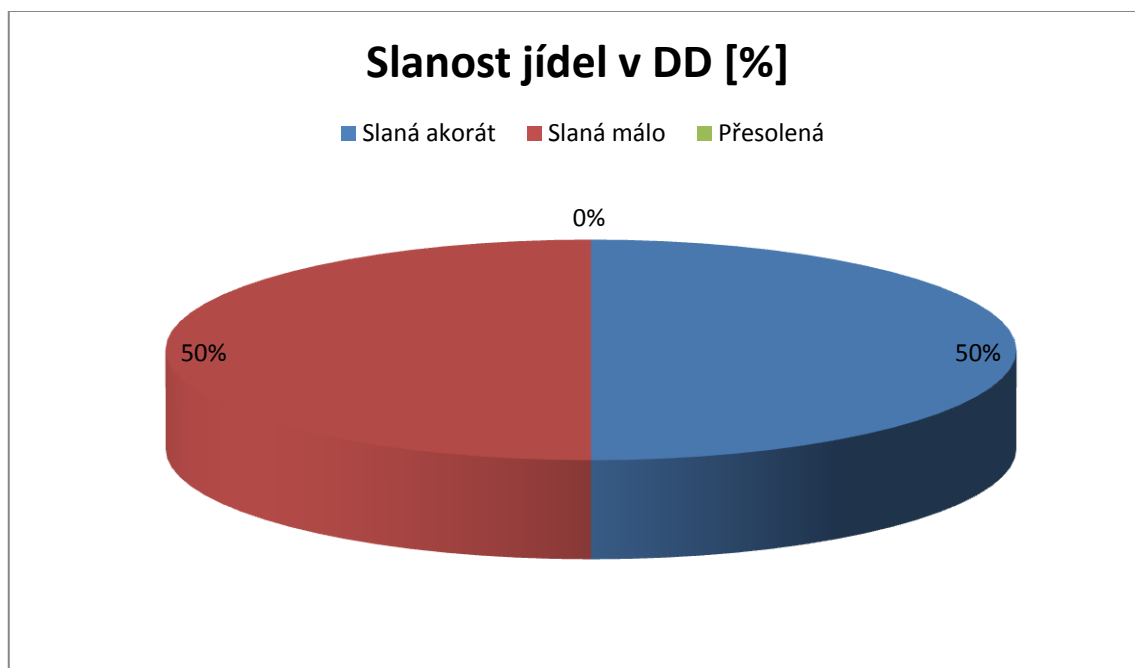
Graf č. 19: Názory na velikost podávaných porcí v jídelně DD jsou rozmanité. 50% dotazovaných strážníků poskytované jídlo stačí. 35% zastává názor, že podávané porce jsou menší. Naopak 15% se domnívá, že porce jsou nedostačující.

Graf č. 20 Slanost jídel podávaných v jídelně ZŠ



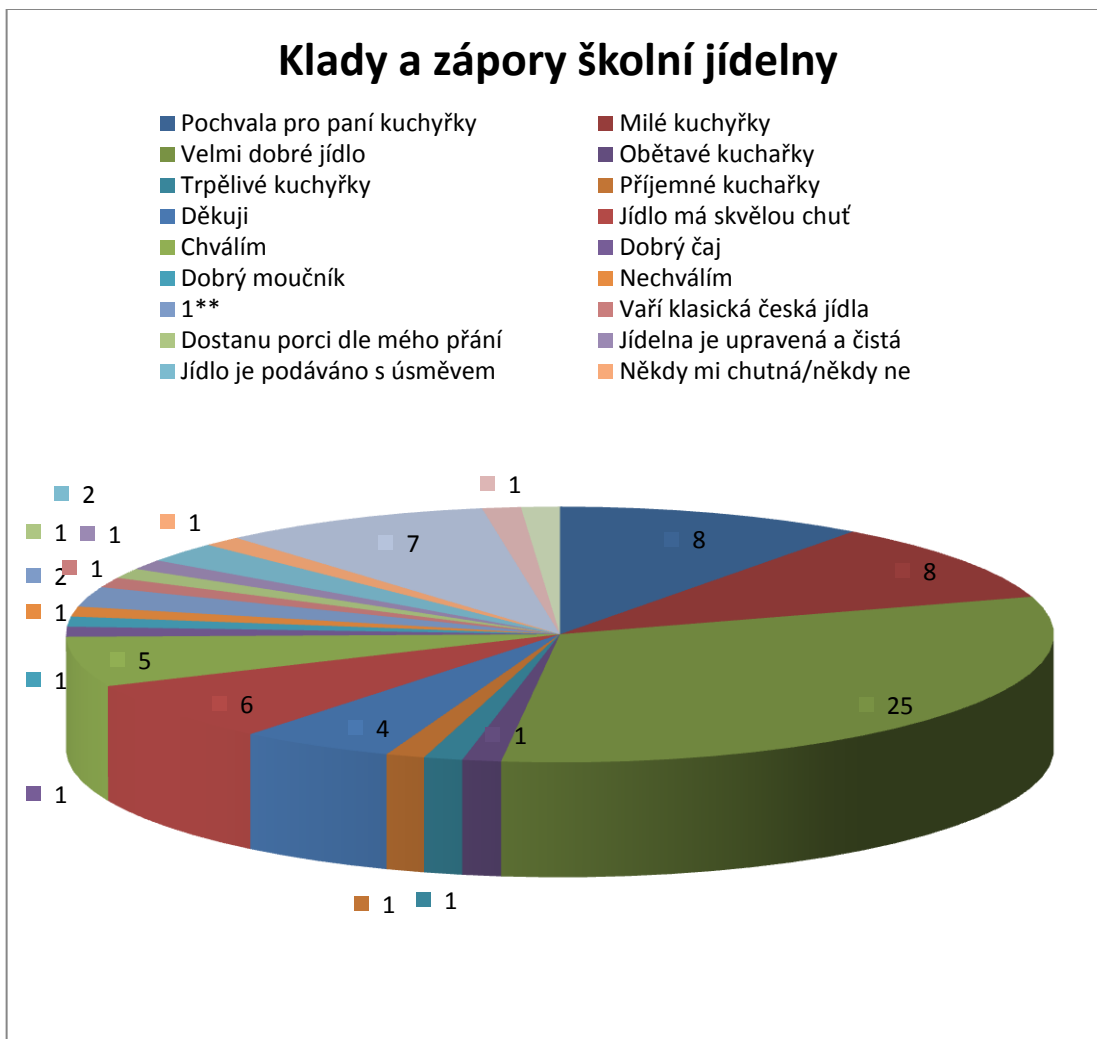
U grafu č. 20 žádný z dotazovaných si nemyslí, že jídla jsou přesolená. 12,96% se domnívá, že pokrmy jsou málo slané a 87,03% ohodnotilo oběd jako slany „akorát“.

Graf č. 21 Slanost jídel podávaných v DD



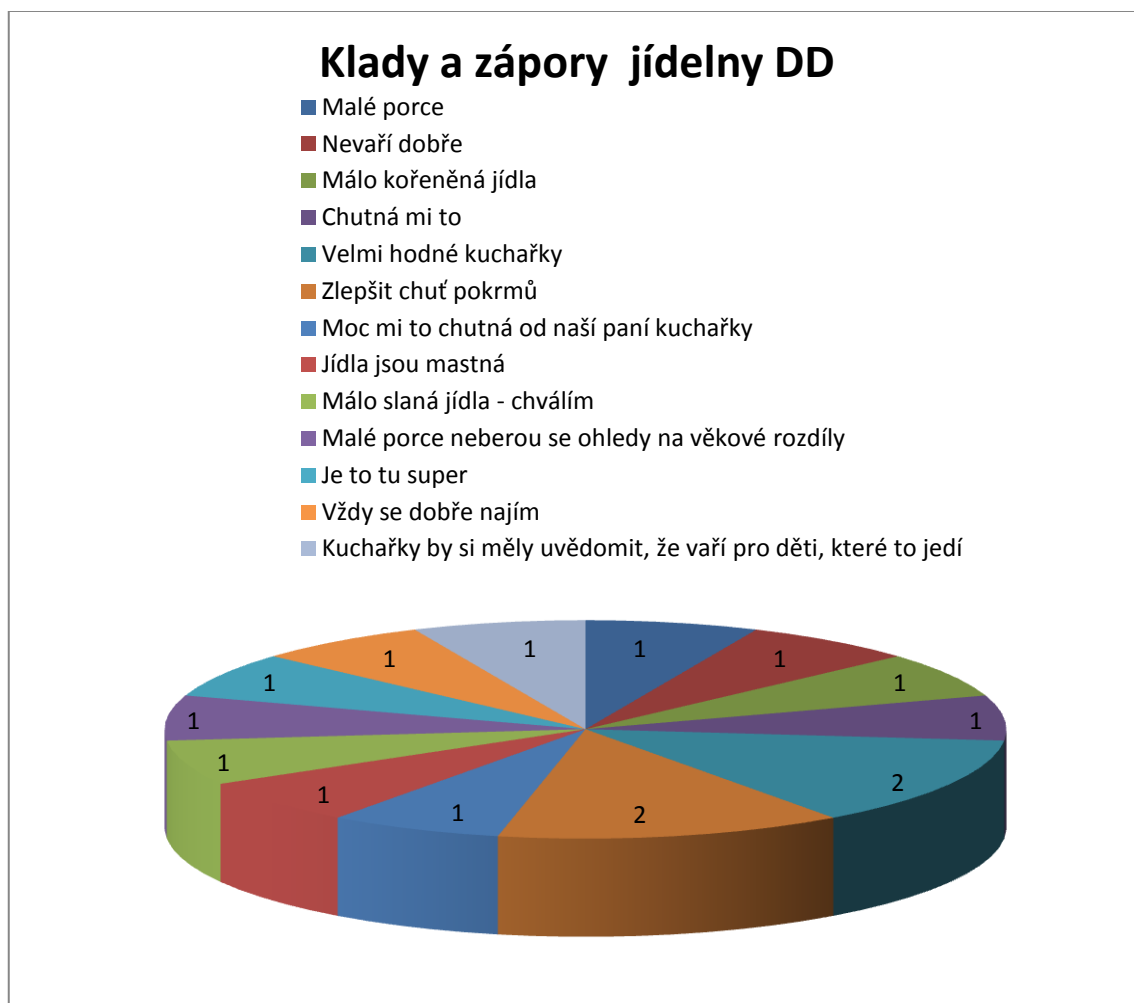
Z hodnocení slanosti podávaných pokrmů v jídelně dětského domova v grafu č. 21 je zřejmé, že polovina strávníků shledává jídlo slané „akorát“. Druhá polovina se domnívá, že jídla jsou osolená málo. Nikdo neoznačil jídlo jako přesolené.

Graf č. 22 Výhrady a pochvaly strážníků k jídelně ZŠ



Výtka ke kuchyni se neobjevila ani jednou, jak ukazuje graf č. 22. Pouze v jednom případě strážník napsal, že školní kuchyni nechválí.

Graf č. 23 Výhrady a pochvaly strážníků k jídelně DD



Názory na hodnocení jídelny jsou rozmanité. V grafu č. 23 se neobjevují pouze kladná vyjádření, nýbrž i malá kritika kuchyně.

5 Diskuse

Na úvod bych zhodnotila zázemí obou kuchyní. Kuchyně základní školy má lépe řešeny skladovací prostory. Jednotlivé sklady jsou od sebe stavebně odděleny, tudíž nedochází k žádnému riziku kontaminace. Plány skladovacích prostorů jsou k nahlédnutí v Příloze č. 2. Naopak samotná provozovna kuchyně je modernější a dokonaleji vybavená v dětském domově.

Popis posloupnosti denních prací, křížení čistého a nečistého provozu, zamezení rizika kontaminace jsou zapsány v dokumentech základní školy. Dětský domov se jimi bohužel nepyšní.

Při dovozu surovin je zpracován v ZŠ detailní plánec roznosu zboží do jednotlivých skladů za účelem skladování a následnému zpracování. Plánek je přiložen v Přílohách. Do základní školy dováží suroviny v přesně stanovených dnech i hodinách z důvodu pracovní doby. Dětský domov využívá svého nepřetržitého provozu i pro dovoz surovin. Potraviny jsou dováženy ve stanovených dnech, ovšem v různých hodinách. Výjimkou jsou základní potraviny jako např. pečivo, které je přiváženo každý den mimo neděli v brzkých ranních hodinách. Obě zařízení mají zvláštní vchod pro přebírání surovin.

Technologické postupy a uchovávání pokrmů je do detailu zpracované u obou řešených provozoven. Každá provozovna disponuje s vlastním návrhem a vlastní verzí. Veškeré podklady jsou přehledné a je z nich zřejmé, jak je nakládáno s uvařenými pokrmy.

Zhodnocení jednotlivých kritických bodů zpracovala krok po kroku vedoucí školní jídelny ve spolupráci s řediteli školy. V jednotlivých krocích je sepsáno nakládání s potravinami, stanovené teploty varu a doba varu, aby nehrozilo žádné nebezpečí. Sami zaměstnanci jídelny si díky školení ověřují výrobky a stanovují teploty. Pokud je výrobek označen za nezvládnutý, je tento nezdar náležitě zapsán.

Sledování hodnot kritických bodů a zapisování hodnot do protokolu vedou obě kuchyně pečlivě. Svědomité kuchařky pomocí teploměrů sledují teploty v hygienou stanovených dobách. V dětském domově se měří teploty pokrmů při dochucování a při

výdeji. V základní škole byla vedoucí jídelny poučena, že stačí měřit teplotu při ukládání pokrmů do termónádob. Díky vedeným protokolům je zřejmé, že obě kuchyně stanovené teploty různých pokrmů dodržují.

Jak kuchyně dětského domova, tak i kuchyně základní školy mají smlouvy na likvidaci nepoživatelných zbytků. Zbytky v obou zařízeních si domů umisťují zaměstnankyně pro domácí zvířata za mírný poplatek. Drobný odpad kuchařky odnáší do popelnic, určených k tomuto účelu. Zbytky olejů jsou v pravidelných smluvených intervalech odváženy smluvními firmami za účelem likvidace. Základní škola využívá služeb firmy Durael Dobšice a dětský domov využívá služeb na odvoz a likvidaci olejů a tuků firmy HARANT Znojmo.

Voda ve zkoumaných provozovnách je brána ze dvou zdrojů. Základní škola tekoucí pitnou vodu odebírá z veřejného vodovodu. Hygienická stanice pravidelně každý týden dojíždí odebírat vzorky a posílá je k rozboru, za účelem zjištění vyhovující kvality. Dětský domov čerpá vodu ze dvou vlastních studní. V suterénu dětského domova se nachází čistička a úpravna vody, která zaručuje její kvalitu. Vzorky vody jsou záměrně v pravidelných cyklech odbírány nejen hospodářem dětského domova, ale i Hygienickou stanicí v Třebíči. Odebrané vzorky jsou odeslány k rozboru, aby byla posouzena jakost vody.

Skladba jídelních lístků na rozmanitost pokrmů je opravdu pestrá. Jen zřídka se v zařízeních objevují stejné pokrmy a to pouze v případě polévek v dětském domově. Hlavní jídla se během měsíčního sledování neopakovala ani jednou.

Plnění spotřebního koše v obou zařízeních je odlišné. Suroviny maso, ryby i volné cukry plní obě jídelny v rozmezích stanovené vyhláškou. Mléko, mléčné výrobky, tuky volné a brambory splňují stanovené hodnoty spotřebního koše pouze v jídelně Dětského domova Budkov. Naopak zelenina, ovoce, a luštěniny nejsou plněny ani v jedné z jídelen. Jídelna Základní školy neplní stanovené hodnoty pro mléko a převyšuje doporučené dávky brambor a volných tuků.

Slanost pokrmů a využívání soli byla též hodnocena. Vhodnější pokrmy s menším výskytem soli jsou vařeny v dětském domově. Děti ve školní jídelně si neztěžují na nedostatečně ochucené jídlo. V dětském domově se výtky na neslaná jídla objevují. Leč

použitím menšího množství soli, chrání jejich organismus před vznikem některých civilizačních nemocí.

Na začátek ankety, která byla anonymní a rozdána v obou zařízeních jsem po respondentech požadovala, aby označili, zda anketu vyplňuje chlapec nebo dívka, jejich věk, který ročník nebo třídu navštěvují a kde v době vyučování obědvají, v případě studentů, kteří studují v blízkých městech stravování o víkendech, popř. hodnocení teplých večeří. Následující otázky se věnovaly subjektivnímu vnímání a následnému hodnocení vydávaných pokrmů v jídelně, kde se stravují.

V 5. otázce jsem zjišťovala subjektivní názor na teploty podávaných pokrmů v obou jídelnách. V tomto hodnocení dopadla lépe jídelna základní školy, kdy více jak 90% odpovědělo, že jídla jsou dostatečně teplá. V jídelně dětského domova si tuto skutečnost myslí 60%.

Otázka číslo 6 byla zaměřena na to, zda strážníci snědí celou podávanou denní nabídku, a pokud tak nečiní, jaký důvod je k tomu vede. Odpovědi v obou zařízeních se shodovaly. Strážníkům nechutnají polévky, případně nějaká jídla. V dětském domově se objevily i odpovědi, že hlavní chod není ochucen – osolen.

V 7. otázce jsem se dotazovala, zda je při jídle dodržován pitný režim. V dětském domově pitný režim dodržován na 100%. Všichni oslovení strážníci během oběda využijí nabízený nápoj. V základní škole se nabízeného nápoje napije pouze 94%. Nápoj si neberou z důvodů, že na něj nemají chuť, při obědě nepijí, popřípadě ho využijí jen někdy.

8. otázka byla zaměřena na důvody, proč se stravují v jídelnách. Žáci základní školy nejčastěji odpovídali, že je jídlo velmi dobré, syté, je poskytován velmi dobrý nápoj. Žáci a studenti v jídelně dětského domova si pochvalují velmi dobrý nápoj, jídlo pěkně upravené na talíři a velmi dobré.

9. otázka prověřovala střídání pokrmů v jídelnách. Žáci ve školní jídelně si myslí, že se jídla pravidelně střídají. Pouhých 5% si myslí, že jídla jsou stále stejná. V dětském domově jsou strážníci skeptičtější. Polovina dotazovaných si myslí, že kuchařky vaří stále stejná jídla. Ovšem 45% tvrdí, že se jídla pravidelně střídají.

10. otázka zkoumala, zda jsou konzumentům k jídlu dávány různé doplňky, jako například saláty, kompoty, zelenina, ovoce. V základní škole podle názorů strážníků jsou zmíněné doplňky v rovnováze, nikdy však nedostali čokoládu, nebo jiný doplněk, který nebyl uveden na seznamu. V dětském domově strážníci dostávají veškeré doplňky, nacházející se v nabídce. Strážníci využili i nabídku jiné, do které napsali, že dostávají i čokoládový dort.

V 11. otázce se konzumenti vyjadřovali, zda by chtěli jiná jídla, než se u nich v jídelně vaří. V obou jídelnách zaujímala odpověď „ano chceme jiná jídla“ 60% nebo více. V doplňující otázce měli napsat, jaké jídlo by si přáli. Odpovědi byly různorodé v obou zařízeních, přesto často shodné. Nejvíce děti v kuchyni základní školy by uvítalo pizzu, palačinky nebo bramboráky. V dětském domově se nejvíce vyskytovala tato jídla: kuřecí řízky, hranolky a smažený sýr.

U 12. otázky jsem zjišťovala, jestli jsou podávané porce dostatečně velké a strážníky zasytí. V jídelně základní školy odpovědělo 89%, že jim porce stačí a jsou dostatečně velké. Jiného názoru jsou děti a mladiství v dětském domově. Porce jsou dostačující jen pro polovinu dotazovaných strážníků. Spíš si naopak myslí, že by mohli být větší a přizpůsobené věku.

13. otázka řešila slanost jídel. V základní škole si většina strážníků myslí, že jídla jsou dostatečně slaná. V dětském domově se strážníci rozdělili na dvě poloviny. Jedna polovina zastává názor, že jídla jsou slaná akorát. Druhá polovina se domnívá, že jídla jsou slaná málo.

14. otázka byla věnována pochvalám i výhradám strážníků k jídelně, ve které se stravují. Děti, stravující se v jídelně základní školy nešetřily chválou. V každém anketním lístku byl napsán nějaký superlativ nebo chvála na jídlo, kuchařky či upravenost jídelny. Děti a mládež, jež se stravují v jídelně dětského domova, byly na pochvaly skoupější. Bohužel záporny převyšovaly klady.

K zhodnocení ankety bych chtěla říci, že strážníci školní jídelny hodnotili svoji jídelnu objektivně, leč v dětském domově tomu tak nebylo. Nevím, z jakého důvodu zvolili respondenti kritiku na hodnotící jídelnu. Kuchyni dětského domova jsem několikrát navštívila i neohlášena, proto si dovolím s dětmi nesouhlasit. Kuchařky

vydávají jídla při teplotách, které mají stanovené v příručce HACCP. K obědům jsou často podávány různorodé doplňky a samotná jídla se pravidelně střídají.

6 Závěr

Bakalářská práce je věnována porovnávání kvality stravování ve dvou zařízeních v obci Budkov. Obě jídelny vaří výhradně pro dětské strážníky. Cílem práce bylo zhodnotit provoz kuchyně, zavedený systém kritických bodů, plnění spotřebního koše a v neposlední řadě dosolování připravovaných pokrmů.

Závěrem mohu říci, že nelze striktně označit jednu z pozorovaných jídelen, jako zdravější a vhodnější pro děti. Z dílčích hodnocení jsou ovšem patrné rozdíly. Např. spotřeba soli je skoro o polovinu menší v dětském domově. Naopak subjektivní hodnocení dopadlo lépe v ZŠ. Modernější kuchyni mají k dispozici v domově dětí. Řešení skladovacích prostor je kvalitnější na základní škole. V obou kuchyních jsou poctivě zapisovány teploty z měření zavedeného systému HACCP a obecně je mají zpracovaný. Dále se snaží pečlivě plnit spotřební koš. V plnění spotřebního koše je lepší jídelna dětského domova. Obě jídelny svědomitě obměňují jídelní lístky a dávají svým strážníkům k polednímu menu různé doplňky.

Výsledky této práce mohou sloužit jako informační materiál pro vedení školní jídelny a jídelny dětského domova. Zjištěné skutečnosti byly předány ředitelům obou organizací.

7 Seznam použité literatury

- (1) ČERMÁK, Bohuslav. *Výživa člověka*. 1. vydání. České Budějovice: Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích Zemědělská fakulta, 2002, 182 - 187. ISBN 80-7040-576-7.
- (2) WOLF, Augustin. *Hygiena výživy: Učebnice pro lékařskou fakultu hygienickou*. Praha: Avicenum, zdravotnické nakladatelství, 1985, 342 -344. ISBN 08-059-85.
- (3) DOLEČEK, Jan. *Kraj Vysočina města a obce kraje Vysočina*. Rožnov pod Radhoštěm: PROXIMA Bohemia s.r.o, 2007-2008, s. 149. ISBN 978-80-904275-2-5.
- (4) JAKŠ, Svatopluk. Umístění Budkova v krajině. In: ČÁBEL, Josef. *Obec Budkov*. Třebíč: Amparint, s.r.o., 2000, 4.
- (5) NEKUDA, Vladimír. *Moravskobudějovicko Jemnicko*. 65. vyd. Brno, 1997, 720 - 726. ISBN 80-85-048-75-2.
- (6) ČÁBEL, Josef. *Histoický vývoj Dětského domova Budkov*. Budkov, 2001.
- (7) Dětský domov Budkov. Kraj Vysočina: Zřizovací listina Dětského domova Budkov ze dne 18. 9. 2001. Jihlava, 2003.
- (8) Současný stav zařízení. TRÍSKA, Jiří. *Dětský domov Budkov* [online]. 2001 [cit. 2013-03-18]. Dostupné z: <http://www.ddbudkov.cz/content/blogsection/4/26/>
- (9) NAVAROVÁ, Marie. *Poslání a organizace*. Budkov, 2001.
- (10) HAVELKA Miroslav. ZŠ a MŠ Budkov. Školní vzdělávací program pro základní vzdělávání. Budkov 2010.
- (11) Aktuality. *Základní a Mateřská škola Budkov* [online]. 2007 [cit. 2013-03-18]. Dostupné z: <http://www.zsbudkov.ic.cz/index.html>
- (12) PODSTATOVÁ, Hana. *Základy epidemiologie a hygieny*. Praha: Galén, 2009, ISBN 978-807262-597-0.

- (13) GAJDŮŠEK, Stanislav. *Společné stravování*. První. Brno: Mendelova zemědělská a lesnická univerzita v Brně, 1999. ISBN 80-7157-395-7.
- (14) HACCP [online]. 14. 12. 2010 [cit. 2013-03-18]. Dostupné z: <http://www.haccpservis.cz/default.htm>
- (15) HACCP. ISO.CZ [online]. [cit. 2013-03-18]. Dostupné z: http://www.iso.cz/?page_id=50
- (16) Základní informace o systému kritických bodů HACCP. In: *Státní zdravotní ústav* [online]. [cit. 2013-03-19]. Dostupné z: http://www.szu.cz/cekz/dokumenty/akreditace/HACCP_zakladni_info.pdf
- (17) ZÁŠKODOVÁ, Blanka a Miroslav HAVELKA. *Průručka systému kritických bodů Školní jídelny ZŠ a MŠ v Budkově čp. 7*. Budkov, 2010.
- (18) Spotřební koš - péče o zdravou výživu. In: *Mateřská škola Šluknov* [online]. 8. 2. 2013 [cit. 2013-04-02]. Dostupné z: http://www.skolka-sluknov.cz/skins/skolkaslk/images/clanky_pdf_3298.pdf
- (19) PACKOVÁ, Anna. *Zásady pro sestavování jídelních lístků*. 23. 4. 2010.
- (20) Potravinová pyramida. *Výživa dětí* [online]. 2011 [cit. 2013-03-20]. Dostupné z: <http://www.vyzivadeti.cz/zdrava-vyziva/potravinova-pyramida/>
- (21) Frequently asked questions about salt in the WHO European Region. In: *World Health Organization* [online]. 2013 [cit. 2013-03-27]. Dostupné z: <http://www.euro.who.int/en/what-we-do/health-topics/disease-prevention/nutrition/news/news/2011/10/reducing-salt-intake/frequently-asked-questions-about-salt-in-the-who-european-region>
- (22) PRATT, Steven. *Superpotraviny*. první. Praha: Euromedia Group, k.s. - Ikar, 2005, s. 33-34. ISBN 80-249-0473-X.
- (23) Reducing salt intake. In: *World Health Organization* [online]. 21. 10. 2011 [cit. 2013-03-27]. Dostupné z: <http://www.euro.who.int/en/what-we-do/health-topics/disease-prevention/nutrition/news/news/2011/10/reducing-salt-intake>
- (24) Reducing food-marketing pressure on children. In: *World Health Organization* [online]. 5. 1. 2011 [cit. 2013-03-27]. Dostupné z:

<http://www.euro.who.int/en/what-we-do/health-topics/disease-prevention/nutrition/news/news/2011/01/reducing-food-marketing-pressure-on-children>

- (25) ZÁŠKODOVÁ, Blanka. Harmonogram denních prací. Základní a Mateřská škola Budkov. Budkov, 2004.
- (26) ZÁŠKODOVÁ, Blanka a Miroslav HAVELKA. Audit na zavedený systém HACCP. Základní a Mateřská škola Budkov. Budkov, 2011.
- (27) ZÁŠKODOVÁ, Blanka a Bohuslav MIKYSEK. Záznam z ověření systému kritických bodů. Základní a Mateřská škola Budkov. Budkov, 2004.
- (28) ZÁŠKODOVÁ, Blanka. Sledování kritických bodů. Základní a Mateřská škola Budkov. Budkov, 2013.
- (29) ZÁŠKODOVÁ, Blanka. Spotřební koš. Základní a Mateřská škola Budkov. Budkov, 2013.
- (30) TRÍŠKA, Jiří. Provozní řád DD Budkov. Dětský domov Budkov. Budkov, 2004.
- (31) POKORNÁ Marie a Jiří TRÍŠKA. Příručka systému kritických bodů. Dětský domov Budkov. Budkov, 2004.
- (32) POKORNÁ Marie. Upozornění k vydávání pokrmů do jídelnosičů. Dětský domov Budkov. Budkov, 2004.
- (33) POKORNÁ Marie. Sledování kritických bodů. Dětský domov Budkov. Budkov 2013
- (34) POKORNÁ Marie a Jana Dufková. Audit na zavedený systém HACCP. Dětský domov Budkov. Budkov, 2012.
- (35) POKORNÁ Marie a TRÍŠKA Jiří. Smlouva o prodeji nepoživatelných zbytků. Dětský domov Budkov. Budkov, 2010.
- (36) POKORNÁ Marie a Zdeněk ČERMÁK. Dohoda při dodávkách použitého rostlinného oleje. Dětský domov Budkov. Budkov, 2004.
- (37) POKORNÁ Marie. Spotřební koš. Dětský domov Budkov. Budkov, 2013.

8 Přílohy

Příloha č. 1 – Tabulky

Příloha č. 2 – Plánky zařízení

Příloha č. 3 – Anketa

Příloha č. 4 – Obrazová dokumentace

Příloha č. 1 – Tabulky

Tabulka č. 5 Dodavatelé zboží + nákup zboží

Dodavatel	Sortiment
Ing. Jiří Šišinka YARO Zámlyní 88 687 24 Uherský Ostroh	Velkoobchodní sklad Pod Svahy 1001 686 01 Uherské Hradiště Vejce, mléko, mouka, sterilizované výrobky, těstoviny, cukr, šťávy, rýže, luštěniny aj.
Mrazírny Brtnice Brtnice 6 588 32 Brtnice	Mražená zelenina Mražená drůbež a výrobky z ní Mražené ryb a rybí výrobky Mražené mléčné výrobky
Vladimír Karpíšek Potraviny maso, uzeniny U Živnů Husova ulice 484 676 02 Moravské Budějovice	Vejce Potraviny Maso, uzeniny
ZEMKO – velkosklad Lipová 601 675 31 Jemnice	Zelenina Ovoce
Vladislav Kopeček Soukromý zemědělec Radkovice 35 380 01 Radkovice	Brambory

Tabulka č. 6 Sledování hodnot kritických bodů (28)

Datum	Čas	Hodnota	Výrobní krok	Popis	Opatření	Podpis
21. 1. 2013	11.17	91,2 °C	06. 01	Ukládání do termonádob	Polévka s drožd'ovými knedlíčky	Záškodová
	11.19	86 °C	06. 01	Ukládání do termonádob	Smažený květák	Záškodová
	11.20	89,3 °C	06. 01	Ukládání do termonádob	Vařené brambory	Záškodová

Tabulka č. 7 Sledování hodnot kritických bodů (28)

Datum	Čas	Hodnota	Výrobní krok	Popis	Opatření	Podpis
22. 1. 2013	11.18	90 °C	06. 01	Ukládání do termonádob	Polévka s krupicovými noky	Záškodová
	11.20	89,5 °C	06. 01	Ukládání do termonádob	Rajská omáčka	Záškodová
	11.21	89,8 °C	06. 01	Ukládání do termonádob	Maso – hovězí plátek	Záškodová
	11.23	86,2 °C	06. 01	Ukládání do termonádob	Houskový knedlík	Záškodová

Tabulka č. 8 Sledování hodnot kritických bodů (28)

Datum	Čas	Hodnota	Výrobní krok	Popis	Opatření	Podpis
23. 1. 2013	7.02	92,5 °C	04. 07. 04	Tepelná úprava vajec		Záškodová
	7.24	91,8 °C	04. 07. 04	Tepelná úprava vajec		Záškodová
	11.16	87,6 °C	06. 01	Ukládání do termonádob	Polévka hrachová s uzeninou	Záškodová
	11.18	89 °C	06. 01	Ukládání do termonádob	Rybí file se zeleninou a sýrem	Záškodová
	11.20	87,5 °C	06. 01	Ukládání do termonádob	Šťouchané brambory	Záškodová

Tabulka č. 9 Sledování hodnot kritických bodů (28)

Datum	Čas	Hodnota	Výrobní krok	Popis	Opatření	Podpis
24. 1. 2013	11.19	90,5 °C	06. 01	Ukládání do termonádob	Polévka česneková s opraženým chlebem	Čábelová
	11.20	89 °C	06.01	Ukládání do termonádob	Kuřecí nudličky v sýrové omáčce	Čábelová
	11.22	86,3 °C	06. 01	Ukládání do termonádb	Těstoviny	Čábelová

Tabulka č. 10 Sledování hodnot kritických bodů (28)

Datum	Čas	Hodnota	Výrobní krok	Popis	Opatření	Podpis
25. 1. 2013	11.26	89,7 °C	06. 01	Ukládání do termonádob	Polévka vločková	Čábelová
	11.27	88,4 °C	06.01	Ukládání do termonádob	Vepřové rizoto	Čábelová

Tabulka č. 12 Plnění spotřebního koše surovinami maso, ryby, mléko, mléčné výrobky a tuky volné v období září 2012 – prosinec 2012, leden 2013 březen 2013 (29)

Druh	Maso	Ryby	Mléko	Mléčné výrobky	Tuky volné
Září	101%	60%	51%	139%	101%
Říjen	108%	64%	61%	184%	98%
Listopad	104%	113%	67%	128%	110%
Prosinec	119%	73%	53%	185%	114%
Leden	116%	54%	59%	118%	99%
Únor	99%	91%	59%	103%	114%
Březen	141%	76%	65%	98%	141%

Tabulka č. 13 Plnění spotřebního koše surovinami cukry volné, zelenina, ovoce, brambory, luštěniny v období září 2012 – prosinec 2012, leden 2013 březen 2013 (29)

Druh	Cukry volné	Zelenina	Ovoce	Brambory	Luštěniny
Září	85%	119%	45%	108%	59%
Říjen	78%	136%	72%	135%	85%
Listopad	87%	84%	75%	126%	60%
Prosinec	132%	143%	176%	114%	70%
Leden	59%	125%	22%	134%	84%
Únor	87%	130%	47%	83%	86%
Březen	70%	171%	88%	166%	62%

Tabulka č. 14 Skladba jídelního lístku ZŠ a MŠ Budkov v období od 3. ledna do 4. ledna 2013

Jídelní lístek od 3. ledna do 4. ledna 2013		
Čtvrtek	Polévka	Sýrová s kapáním
	Hl. jídlo	Vepřový guláš, houskový knedlík, čaj
Pátek	Polévka	Čočková
	Hl. jídlo	Záhorácký závitek, čaj

Tabulka č. 15 Skladba jídelního lístku ZŠ a MŠ Budkov v období od 7. ledna do 11. ledna 2013

Jídelní lístek od 7. do 11. ledna 2013		
Pondělí	Polévka	Masová se strouháním
	Hl. jídlo	Špenát, brambory, vejce, čaj
Úterý	Polévka	Rýžová
	Hl. jídlo	Špagety po italsku sypané strouhaným sýrem, čaj
Středa	Polévka	Uzená s bramborem a kroupami
	Hl. jídlo	Hrachová kaše, vařené uzené maso, chléb, okurka, čaj, jablko
Čtvrtek	Polévka	Z vaječné jíšky
	Hl. jídlo	Svíčková pečeně, houskový knedlík, čaj
Pátek	Polévka	Brokolicová
	Hl. jídlo	Přírodní kuřecí plátek, brambory, čaj, mléko

Tabulka č. 16 Skladba jídelního lístku ZŠ a MŠ Budkov v období od 14. ledna do 18. ledna 2013

Jídelní lístek od 14. do 18. ledna 2013		
Pondělí	Polévka	Masová s kapáním
	Hl. jídlo	Koprová omáčka, vařené maso, houskový knedlík, čaj
Úterý	Polévka	Babiččina s jáhlami
	Hl. jídlo	Vepřové ražniči, brambory, okurka, čaj
Středa	Polévka	Selská
	Hl. jídlo	Mexický guláš, hrášková rýže sypaná strouhaným sýrem, čaj, pomeranč
Čtvrtek	Polévka	Zelná s klobásou
	Hl. jídlo	Makové koláče, kakao
Pátek	Polévka	Drožd'ová
	Hl. jídlo	Sekaný řízek, bramborová kaše, čaj

Tabulka č. 17 Skladba jídelního lístku ZŠ a MŠ Budkov v období od 21. ledna do 25. ledna 2013

Jídelní lístek od 21. do 25. ledna 2013		
Pondělí	Polévka	S drožd'ovými knedlíčky
	Hl. jídlo	Smažený květák
Úterý	Polévka	Masová s krupicovými noky
	Hl. jídlo	Rajská omáčka, vařené maso, houskový knedlík
Středa	Polévka	Hrachová s uzeninou
	Hl. jídlo	Ryba, brambory, čaj, jogurt
Čtvrtek	Polévka	Česneková s opraženým chlebem
	Hl. jídlo	Kuřecí nudličky se sýrovou omáčkou, těstoviny, čaj
Pátek	Polévka	Vločková
	Hl. jídlo	Vepřové rizoto, zelný salát, čaj

Tabulka č. 18 Skladba jídelního lístku ZŠ a MŠ Budkov v období od 28. ledna do 1. února 2013

Jídelní lístek od 28. ledna do 1. února 2013		
Pondělí	Polévka	Zeleninová s těstovinou
	Hl. jídlo	Kýta na paprice, houskový knedlík, čaj
Úterý	Polévka	Krupicová s vejci
	Hl. jídlo	Buchtíčky s krémem, čaj
Středa	Polévka	Špenátová s opraženou houskou
	Hl. jídlo	Štěpánská pečeně, dušená rýže, mléko, čaj, banán
Čtvrtek	Polévka	Fazolová
	Hl. jídlo	Kuře po španělsku, čaj
Pátek	Pololetní prázdniny	

Tabulka č. 20 Denní spotřeba soli v ZŠ

Pondělí	Uvařeno 77 obědů	Počet gramů
Přesnídávka		0 g
Polévka	Hovězí se zavářkou	40 g
Hlavní chod	Rajská omáčka	100 g
	Knedlík	50 g
Svačina		0 g
40 g + 100 g + 50 g = 190 g / 77 počet obědů =		2,46 g osoba/ oběd

Tabulka č. 21 Denní spotřeba soli v ZŠ

Úterý	Uvařeno 78 obědů	Počet gramů
Přesnídávka		0 g
Polévka	Drožd'ová	40 g
Hlavní chod	Smažený pangas s brokolicí a sýrem	0 g
	Brambory	150 g
Svačina		0 g
40 g + 150 g = 190 g / 78 počet obědů =		2,43 g osoba/ oběd

Tabulka č. 22 Denní spotřeba soli v ZŠ

Středa	Uvařeno 80 obědů	Počet gramů
Přesnídávka		0 g
Polévka	Zeleninová	50 g
Hlavní chod	Vepřový závitok	90 g
	Dušená rýže	40 g
Svačina		0 g
50 g + 90 g + 40 g = 180 g / 80 počet obědů =		2,25 g osoba/ oběd

Tabulka č. 23 Denní spotřeba soli v ZŠ

Čtvrtek	Uvařeno 77 obědů	
		Počet gramů
Přesnídávka		0 g
Polévka	Kyselá s vejci	100 g
Hlavní chod	Buchty s tvarohem - těsto	50 g
Svačina		0 g
50 g + 100 g = 150 g / 77 počet obědů =		1,9 g osoba/ oběd

Tabulka č. 24 Denní spotřeba soli v ZŠ

Pátek	Uvařeno 66 obědů	
		Počet gramů
Přesnídávka		0 g
Polévka	Kmínová s vejci	40 g
Hlavní chod	Přírodní vepřový plátek	100 g
	Brambory	150 g
Svačina		0 g
40 g + 100 g + 150 g = 290 g / 66 počet obědů =		4,39 g osoba/ oběd

Tabulka č. 25 Množství použité soli v období březen až duben 2013 v ZŠ

Období	Spotřeba soli	Druh pokrmu	Průměr v týdnu
25. 2. – 1. 3. 2013	1000 g	Přesnídávky 99 g	2,35 g na jeden oběd
		Oběd 425 g	
		Svačina 61 g	
4.3 – 8. 3. 2013	2000 g	Přesnídávky 89 g	5,05 g na jeden oběd
		Oběd 396 g	
		Svačina 63 g	
11.3 – 15. 3. 2013	2000 g	Přesnídávky 77 g	5,19 g na jeden oběd
		Oběd 385 g	
		Svačina 56 g	
18. 3. – 22. 3. 2013	1000 g	Přesnídávky 94 g	2,05 g na jeden oběd
		Oběd 378 g	
		Svačina 63 g	
25. 3. - 29. 3 2013	1000 g	Přesnídávky 64 g	4,02 g na jeden oběd
		Oběd 249 g	
		Svačina 40 g	
Velikonoční prázdniny 3 pracovní dny			
2. 4. – 5. 4. 2013 Velikonoční prázdniny 4 pracovní dny	1000 g	Přesnídávky 69 g	3,34 g na jeden oběd
		Oběd 299 g	
		Svačina 44 g	
8. 4. – 12. 4. 2013	2000 g	Přesnídávky 91 g	5,21 g na jeden oběd
		Oběd 384 g	
		Svačina 63 g	
15. 4. – 19. 4. 2013	2000 g	Přesnídávky 103 g	4,74 g na jeden oběd
		Oběd 422 g	
		Svačina 61 g	

Tabulka č. 26 Množství použité soli v období březen 2013 v ZŠ

Období	Spotřeba soli	Druh pokrmu	Množství použité soli za měsíc
1. 3. – 31. 3. 2013	7000 g	Přesnídávky 343 g	4,71 g na jeden oběd
		Oběd 1486 g	
		Svačina 233 g	

Tabulka č. 29 Dovoz surovin do kuchyně DD (31)

Dodavatel	Den dodání
Pekařství, Mor. Budějovice - pečivo	Po, Út, St, Čt, Pá, So,
Alimpex, Brno – mléko, mléč. výrobky	St, Pá
Zemko, Mor. Budějovice - ovoce,zelenina	St
Dvořák Milan, Štěpkov – brambory	dle konkrétní objednávky, potřeby
Karel Zims, Mor. Budějovice -vejce,maso	Po, dle další potřeby
Penam, Třebíč – pečivo	St
Jindřich Kopsa, Vysoké Mýto-zdravá výživa	Nepravidelně – 1 x za měsíc
Luboš Bazala, Dalešice – zdravá výživa	Dle konkrétní objednávky, potřeby
Gastro Jihlava - zdravá výživa, potraviny	Nepravidelně – 1 x za měsíc
Jihlavské potraviny, Jihlava – potraviny	Čt – 1 x za 14 dní
YARO, Nový Jičín – potraviny	Po – 1 x za měsíc
Jaroslav Kostera, Větrkovice – sušené potraviny	Nepravidelně – 1 x za 2 měsíce

Tabulka č. 30 Uchovávání teplých pokrmů (31)

Druh výrobku	Teplé pokrmy
Charakteristika druhu výrobku	Potravina kuchyňsky upravená ke konzumaci v teplém stavu a udržování při příslušných teplotách po dobu uvádění do oběhu.
Určení výrobku	Nabízení a podávání ke konzumaci ve stravovacím zařízení
Mikrobiologické požadavky	Dle přílohy č. 4 k vyhlášce č. 137/2004Sb. ve znění pozdějších předpisů
Chemické požadavky	Dle přílohy č. 5 k vyhlášce č. 137/2004 Sb. ve znění pozdějších předpisů
Názvy výrobků, seznam používaných potravin, charakteristiky výrobků, technologické postupy	Všechny parametry jsou uváděny v recepturách.
Mikrobicidní, mikrobistatické ošetření	Var po dobu nejméně 5 min. při 75°C po přidání poslední přísady. Po tepelné úpravě a porcování do 45 min., teplota nesmí klesnout pod +70°C. Stejně jako při mletí pokrmu konečná úprava do 45 minut.
Dodavatelé používaných potravin	Viz seznam tabulka č.
Způsob použití	Výrobky jsou určeny k přímé spotřebě bezprostředně po výrobě
Doba spotřeby skladovací podmínky	Pokrm je spotřebován do tří hodin po ukončení tepelné úpravy
Expedice	Po dobu výdeje jsou hotová jídla uchovávány při teplotě vyšší než +65°C ve vyhřívaných výdejních zařízeních. Prostor výdeje jídel navazuje na výrobní část.

Tabulka č. 31 Uchovávání studených pokrmů (31)

Druh výrobku	Studené pokrmy Saláty- zeleninové, těstovinové, luštěninové, bramborové a ovocné
Charakteristika druhu výrobku	Studené pokrmy jsou potraviny kuchyňsky upravené ke konzumaci za studena a uchováváné v chladnu po dobu výdeje a po dobu přepravy popřípadě rozvozu.
Určení výrobku	Nabízení a podání ke konzumaci ve stravovacím zařízení.
Mikrobiologické požadavky	Dle přílohy č. 4 k vyhlášce č. 137/2004 Sb. ve znění pozdějších předpisů
Chemické požadavky	Dle přílohy č. 5 vyhlášky č. 137/2004 Sb. ve znění pozdějších předpisů
Názvy výrobků, seznam používaných potravin, charakteristiky výrobků, technologické postupy	Všechny parametry uvedeny v recepturách
Mikrobicidní, mikrobistatické ošetření	Udržování nepřerušného chladírenského řetězce od předchlazení surovin až po vlastní expedici. Výchozí surovina vychlazená na +5°C, během výroby nesmí teplota překročit +10°C, po výrobě zchladit na 8°C
Dodavatelé používaných surovin	Viz tabulka č.
Způsob použití	Výrobky jsou určeny k přímé spotřebě bezprostředně ihned po výrobě
Doba spotřeby, skladovací podmínky	Saláty – 12 hodiny, do +8°C

Tabulka č. 32 Sledování hodnot kritických bodů (33)

Datum	Čas	Hodnota	Výrobní krok	Popis	Opatření	Podpis
18. 3. 2013	10:22	90 °C	04.01.04	Dochucení polévky		Slabá
	10:33	92 °C	04.02.05	Tepelná úprava ryb		Slabá
	12:00	84 °C	07.01	Výdej polévky	Krupicová s vejcem	Slabá
	12:00	74 °C	07.01	Výdej brambor	Bramborový salát	Slabá
	12:00	79 °C	07.01	Výdej ryby	Pečená ryba	Slabá

Tabulka č. 33 Sledování hodnot kritických bodů (33)

Datum	Čas	Hodnota	Výrobní krok	Popis	Opatření	Podpis
19. 3. 2013	10:00	90 °C	04.01.04	Dochucení omáčky s masem		Slabá
	10:30	92 °C	04.01.04	Dochucení polévky		Slabá
	12:00	84 °C	07.01	Výdej polévky		Slabá
	12:00	83 °C	07.01	Výdej omáčky		Slabá
	12:00	79 °C	07.01	Výdej těstovin		Slabá

Tabulka č. 34 Sledování hodnot kritických bodů (33)

Datum	Čas	Hodnota	Výrobní krok	Popis	Opatření	Podpis
20. 3. 2013	10:00	92 °C	04.01.04	Dochucení polévky		Slabá
	11:00	92 °C	04.02.05	Tepelná úprava šlejšek		Slabá
	12:00	84 °C	07.01	Výdej polévky		Slabá
	12:00	79 °C	07.01	Výdej šlejšek		Slabá
	12:10	75 °C	07.01	Výdej šlejšek		Slabá

Tabulka č. 35 Sledování hodnot kritických bodů (33)

Datum	Čas	Hodnota	Výrobní krok	Popis	Opatření	Podpis
21. 3. 2013	10:00	90 °C	04.01.04	Dochucení polévky		Slabá
	10:35	92 °C	04.01.04	Dochucení rizota		Slabá
	12:00	84 °C	07.01	Výdej polévky		Slabá
	12:00	79 °C	07.01	Výdej šlejšek		Slabá

Tabulka č. 36 Sledování hodnot kritických bodů (33)

Datum	Čas	Hodnota	Výrobní krok	Popis	Opatření	Podpis
22. 3. 2013	10:00	92 °C	04.01.04	Dochucení polévky		Slabá
	10:30	94 °C	04.02.05	Tepelná úprava masa		Slabá
	12:00	84 °C	07.01	Výdej polévky		Slabá
	12:00	80 °C	07.01	Výdej brambor		Slabá
	12:00	79 °C	07.01	Výdej masa		Slabá
	12:15	75 °C	07.01	Výdej polévky		Pokorná

Tabulka č. 37 Sledování hodnot kritických bodů (33)

Datum	Čas	Hodnota	Výrobní krok	Popis	Opatření	Podpis
23. 3. 2013	10:00	93 °C	04.01.04	Dochucení polévky		Slabá
	10:30	91 °C	04.02.04	Dohotovení omáčky		Slabá
	12:00	84 °C	07.01	Výdej polévky		Slabá
	12:00	79 °C	07.01	Výdej špaget		Slabá
	12:00	79 °C	07.01	Výdej omáčky		Slabá

Tabulka č. 38 Sledování hodnot kritických bodů (33)

Datum	Čas	Hodnota	Výrobní krok	Popis	Opatření	Podpis
24. 3. 2013	10:00	92 °C	04.01.04	Dochucení polévky		Slabá
	10:45	90 °C	04.01.04	Dochucení omáčky		Slabá
	12:00	84 °C	07.01	Výdej polévky		Slabá
	12:00	79 °C	07.01	Výdej knedlíků		Slabá
	12:00	79 °C	07.01	Výdej masa		Slabá
	12:00	79 °C	07.01	Výdej omáčky		Slabá

Tabulka č. 40 Jídelní lístek 16. 2. 2013 – 22. 2. 2013

Jídelní lístek 16. 2. 2013 – 22. 2. 2013		
Sobota	Polévka	Hrachová
	Hlavní chod	Milánské špagety, sýr šťáva
Neděle	Polévka	Nudlová
	Hlavní chod	Ražniči, opečené brambory, šťáva
Pondělí	Polévka	Drůbeží
	Hlavní chod	Pečené kuře, rýže, kompot, šťáva
Úterý	Polévka	Bramborová
	Hlavní chod	Cikánské hovězí maso, brambor, šťáva
Středa	Polévka	Kyselá
	Hlavní chod	Nudle s mákem, čaj, kompot
Čtvrtek	Polévka	S těstovinou
	Hlavní chod	Vepřové maso na čínu, rýže, šťáva, oplatek
Pátek	Polévka	Krupicová s vejcem
	Hlavní chod	Plněná paprika, rajská omáčka, knedlík, šťáva

Tabulka č. 41 Jídelní lístek 23. 2. 2013 – 1. 3. 2013

Jídelní lístek 23. 2. 2013 – 1. 3. 2013		
Sobota	Polévka	Zeleninová
	Hlavní chod	Špenát, vejce, brambor, šťáva
Neděle	Polévka	S těstovinou
	Hlavní chod	Smažená kuřecí prsa, bramborová kaše, čalamáda, šťáva
Pondělí	Polévka	Z vaječné jíšky
	Hlavní chod	Mexické maso, rýže, šťáva
Úterý	Polévka	S kapáním
	Hlavní chod	Pečená ryba, brambor, šťáva
Středa	Polévka	Gulášová
	Hlavní chod	Hanácký koláč, banán, čaj
Čtvrtek	Polévka	Nudlová
	Hlavní chod	Vepřový plátek, opečený brambor, obloha, oplatek, šťáva
Pátek	Polévka	Bramborová
	Hlavní chod	Uzené maso, hrachová kaše, chléb, okurek, šťáva

Tabulka č. 42 Jídelní lístek 2. 3. 2013 – 8. 3. 2013

Jídelní lístek 2. 3. 2013 – 8. 3. 2013		
Sobota	Polévka	Brokolicová
	Hlavní chod	Francouzské brambory, červená řepa, šťáva
Neděle	Polévka	Masová
	Hlavní chod	Vepřová pečeně, knedlík, zelí, šťáva
Pondělí	Polévka	Selská
	Hlavní chod	Hovězí ptáček, rýže, šťáva
Úterý	Polévka	Zeleninová
	Hlavní chod	Sněhové koule, bramborová kaše, zeleninový salát, šťáva
Středa	Polévka	Italská
	Hlavní chod	Táč s ovocem, čaj, banány
Čtvrtek	Polévka	Kroupová
	Hlavní chod	Uzená krkovic, dušené zelí, halušky, šťáva, oplatek
Pátek	Polévka	Z vaječné jíšky
	Hlavní chod	Ryba po mlynářsku, brambor, rajče, šťáva

Tabulka č. 43 Jídelní lístek 9. 3. 2013 – 15. 3. 2013

Jídelní lístek 9. 3. 2013 – 15. 3. 2013		
Sobota	Polévka	Vločková
	Hlavní chod	Čočka na kyselo, chléb, vejce, okurek, šťáva
Neděle	Polévka	Masová
	Hlavní chod	Segedínský guláš, knedlík, šťáva
Pondělí	Polévka	Hrstková
	Hlavní chod	Karlovarský kotouč, rýže šťáva
Úterý	Polévka	Kuřecí
	Hlavní chod	Kuřecí plátek, volské oko, opečené brambory, šťáva
Středa	Polévka	Italská
	Hlavní chod	Křehutiny, čaj
Čtvrtek	Polévka	Se strouhánkem
	Hlavní chod	Šunkofleky s uzeným masem, okurkový salát, šťáva
Pátek	Polévka	S těstovinou
	Hlavní chod	Čevapčiči rajče, šťáva

Tabulka č. 44 Jídelní lístek 16. 3. 2013 – 22. 3. 2013

Jídelní lístek 16. 3. 2013 – 22. 3. 2013		
Sobota	Polévka	Zeleninová
	Hlavní chod	Koprová omáčka, knedlík, vejce, šťáva
Neděle	Polévka	S těstovinou
	Hlavní chod	Vepřový řízek, bramborový salát, šťáva
Pondělí	Polévka	Krupicová s vejcem
	Hlavní chod	Pečená ryba na másle, bramborový salát, šťáva
Úterý	Polévka	Drůbeží
	Hlavní chod	Kuře na paprice, těstoviny šťáva
Středa	Polévka	Zelná
	Hlavní chod	Šlejšky s mákem, kompot, mandarinka, šťáva
Čtvrtek	Polévka	Bramborová
	Hlavní chod	Rizoto z vepřového masa, salát z čínského zelí, oplatek šťáva
Pátek	Polévka	Z vaječné jíšky
	Hlavní chod	Zapečený vepřový plátek se smetanou a sýrem, brambor, zelenina, šťáva

Tabulka č. 46 Denní spotřeba soli v DD

Čtvrtek 21. 3.	Uvařeno 41 obědů	Počet gramů
	Polévka	Vývar
Hlavní chod	Maso	40 g
	Rýže	40 g
Večeře	Hamburger	0 g
40 g + 40 g + 40 g = 120 g / 41 počet obědů =		2,92 g osoba/ oběd

Tabulka č. 47 Denní spotřeba soli v DD

Pátek 22. 3.	Uvařeno 41 obědů	Počet gramů
	Polévka	Z vaječné jíšky
Hlavní chod	Plátek se smetanou a sýrem	20 g
	Brambory	40 g
Večeře	Guláš	20 g
20 g + 20 g + 40 g = 80 g / 41 počet obědů =		1,95 g osoba/ oběd

Tabulka č. 48 Denní spotřeba soli v DD

Sobota 23. 3.	Uvařeno 43 obědů	Počet gramů
	Polévka	Česneková
Hlavní chod	Omáčka	10 g
	Špagety	20 g
20 g + 10 g + 20 g = 50 g / 43 počet obědů =		1,16 g osoba/ oběd

Tabulka č. 49 Denní spotřeba soli v DD

Neděle 24. 3.	Uvařeno 45 obědů	Počet gramů
	Polévka	Vývar s těstovinou
Hlavní chod	Hovězí pečeně na slanině	25 g
	Knedlíky houskové	20 g
20 g + 25 g + 20 g = 65 g / 45 počet obědů		1,44 g osoba/ oběd

Tabulka č. 50 Denní spotřeba soli v DD

Pondělí 25. 3.	Uvařeno 41 obědů	Počet gramů
	Polévka	S kapáním
Hlavní chod	Pečené kuře	30 g
	Rýže	40 g
Večeře	Pudink	0 g
30 g + 30 g + 40 g = 100 g / 41 počet obědů =		2,43 g osoba/ oběd

Tabulka č. 51 Denní spotřeba soli v DD

Úterý 26. 3.	Uvařeno 41 obědů	Počet gramů
	Polévka	Vývar
Hlavní chod	Maso	30 g
	Bramborové knedlíky	20 g
	Sterilizované zelí	20 g
Večeře	Bramborový guláš	20 g
30 g + 30 g + 20 g = 80 g / 41 počet obědů =		1,95 g osoba/ oběd

Tabulka č. 52 Denní spotřeba v DD

Středa 27. 3.	Uvařeno 41 obědů	Počet gramů
	Polévka	Vývar
Hlavní chod	Peciválky	20 g
Večeře	Brambory	20 g
30 g + 20 g = 50 g / 41 počet obědů =		1,21 g osoba/ oběd

Tabulka č. 53 1. třída – počet žáků, věkové složení a místo stravování

Počet žáků ve třídě	6	3 chlapci
		3 děvčata
Věk	6 let	2 žáci
	7 let	3 žáci
	8 let	1 žák
Stravování	Jídelna základní školy	2 žáci
	Jídelna dětského domova	3 žáci
	Doma	1 žák

Tabulka č. 54 2. třída – počet žáků, věkové složení a místo stravování

Počet žáků ve třídě	5	3 chlapci
		2 děvčata
Věk	7 let	1 žák
	8 let	4 žáci
Stravování	Jídelna základní školy	5 žáků
	Jídelna dětského domova	0 žáků
	Doma	0 žáků

Tabulka č. 55 3. třída – počet žáků, věkové složení a místo stravování

Počet žáků ve třídě	10	2 chlapci
		8 děvčat
Věk	8 let	1 žák
	9 let	9 žáků
Stravování	Jídelna základní školy	10 žáků
	Jídelna dětského domova	0 žáků
	Doma	0 žáků

Tabulka č. 56 4. třída – počet žáků, věkové složení a místo stravování

Počet žáků ve třídě	7	2 chlapci
		5 dívek
Věk	9 let	2 žáci
	10 let	5 žáků
Stravování	Jídelna základní školy	4 žáci
	Jídelna dětského domova	2 žáci
	Doma	1 žák

Tabulka č. 57 5. třída – počet žáků, věkové složení a místo stravování

Počet žáků ve třídě	7	4 chlapci
		3 dívky
Věk	10 let	2 žáci
	11 let	4 žáci
	12 let	1 žák
Stravování	Jídelna základní školy	7 žáků
	Jídelna dětského domova	0 žáků
	Doma	0 žáků

Tabulka č. 58 6. třída – počet žáků, věkové složení a místo stravování

Počet žáků ve třídě	14	8 chlapců
		6 dívek
Věk	11 let	2 žáci
	12 let	6 žáků
	13 let	6 žáků
Stravování	Jídelna základní školy	8 žáků
	Jídelna dětského domova	0 žáků
	Doma	6 žáků

Tabulka č. 59 7. třída – počet žáků, věkové složení a místo stravování

Počet žáků ve třídě	5 žáků	2 chlapci
		3 děvčata
Věk	12 let	3 žáci
	13 let	1 žák
	14 let	1 žák
Stravování	Jídelna základní školy	3 žáci
	Jídelna dětského domova	1 žák
	Doma	1 žák

Tabulka č. 60 8. třída – počet žáků, věkové složení a místo stravování

Počet žáků ve třídě	14	11 chlapců
		3 děvčata
Věk	13 let	1 žák
	14 let	9 žáků
	15 let	3 žáci
	16 let	1 žák
Stravování	Jídelna základní školy	9 žáků
	Jídelna dětského domova	3 žáci
	Doma	2 žáci

Tabulka č. 61 9. třída – počet žáků, věkové složení a místo stravování

Počet žáků ve třídě	10	3 chlapci
		7 dívky
Věk	14 let	1 žák
	15 let	8 žáků
	16 let	1 žák
Stravování	Jídelna základní školy	6 žáků
	Jídelna dětského domova	2 žáci
	Doma	1 žák

Tabulka č. 62 Celkový počet respondentů a místo stravování

Počet žáků zúčastněných v anketě	78	38 chlapců
		40 dívek
Stravování	Jídelna základní školy	54 žáků
	Jídelna dětského domova	11 žáků
	Doma	13 žáků

Tabulka č. 63 1. třída DD počet žáků, věkové složení

Počet žáků stravujících se v DD Budkov	3 žáci	1 chlapec
		2 dívky
Věk	7 let	2 žáci
	8 let	1 žák

Tabulka č. 64 4. třída DD počet žáků, věkové složení

Počet žáků stravujících se v DD Budkov	2 žáci	1 chlapec
		1 dívka
Věk	9 let	1 žák
	10 let	1 žák

Tabulka č. 65 7. třída DD počet žáků, věkové složení

Počet žáků stravujících se v DD Budkov	1 žák	0 chlapců
		1 děvče
Věk	14 let	1

Tabulka č. 66 8. třída DD počet žáků, věkové složení

Počet žáků stravujících se v DD Budkov	3 žáci	2 chlapci
		1 děvče
Věk	14 let	1 žák
	15 let	1 žák
	16 let	1 žák

Tabulka č. 67 9. třída DD počet žáků, věkové složení

Počet žáků stravujících se v DD Budkov	2 žáci	1 chlapec
		1 dívka
Věk	15 let	2 žáci
Stravování (Jídelna dětského domova	2

Tabulka č. 68 1. ročník DD počet studentů, věkové složení

Počet studentů stravujících se v DD Budkov	5 studentů	1 chlapec
		4 dívky
Věk	16 let	2 studenti
	19 let	1 student
	20 let	2 studenti

Tabulka č. 69 2. ročník DD počet studentů, věkové složení

Počet studentů stravujících se v DD Budkov	1 student	1 chlapec
		0 dívek
Věk	17 let	1 student

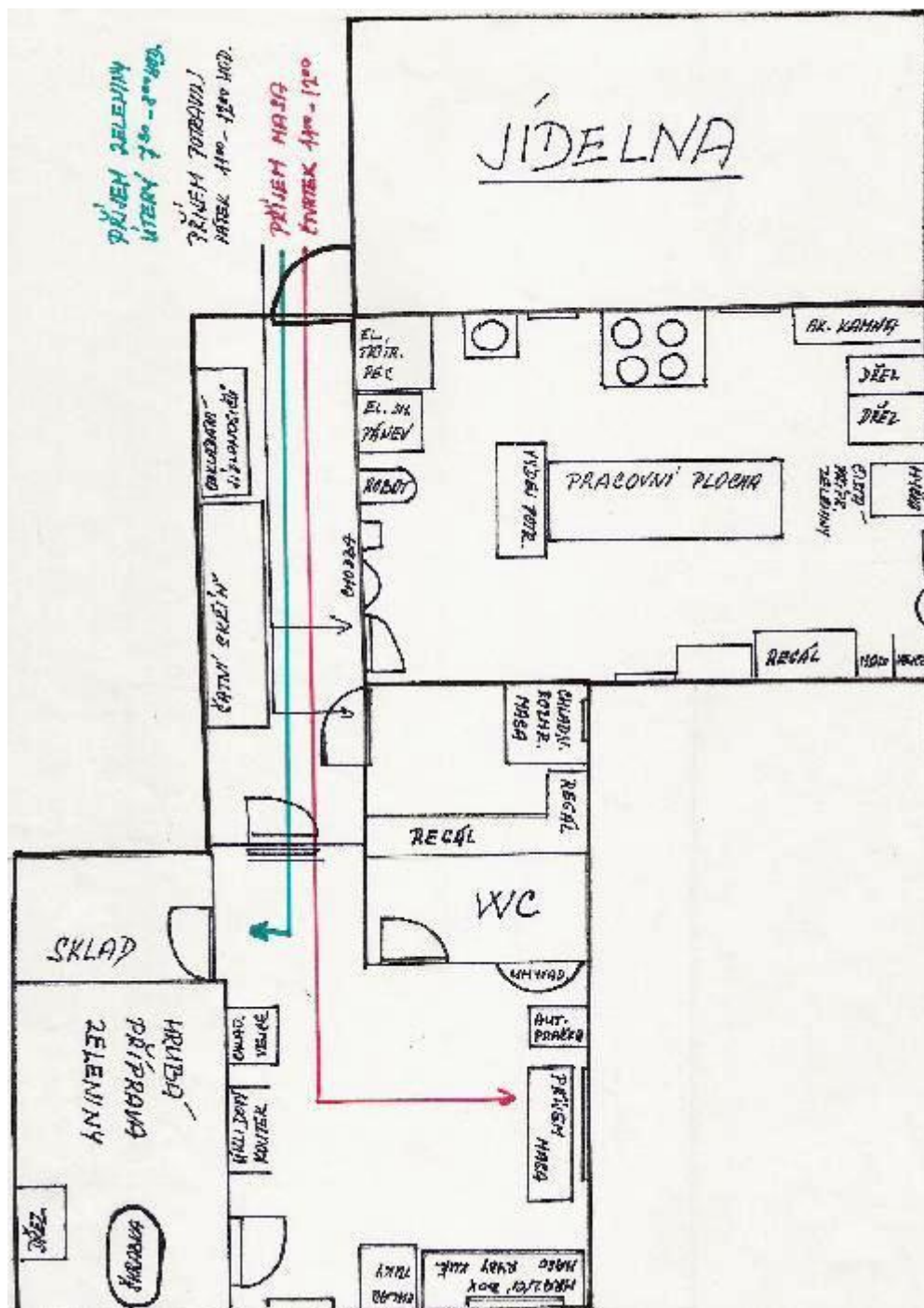
Tabulka č. 70 3. ročník DD počet studentů, věkové složení

Počet studentů stravujících se v DD Budkov	3	2 chlapci
		1 dívka
Věk	18 let	1 student
	19 let	2 studenti

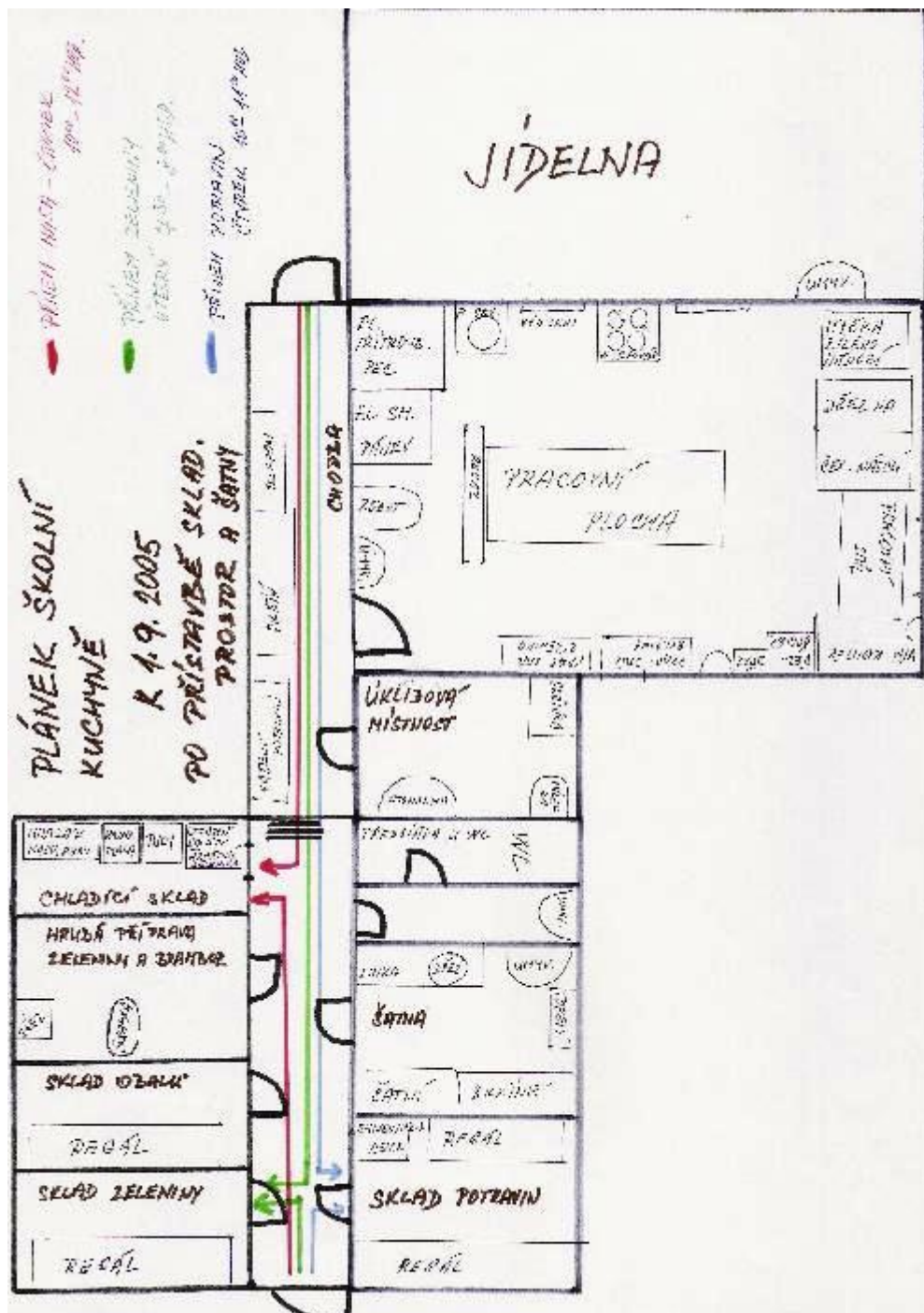
Tabulka č. 71 Celkový počet respondentů a místo stravování

Celkový počet respondentů	20	9 chlapců
		11 dívek
Místo stravování	Jídelna dětského domova	20

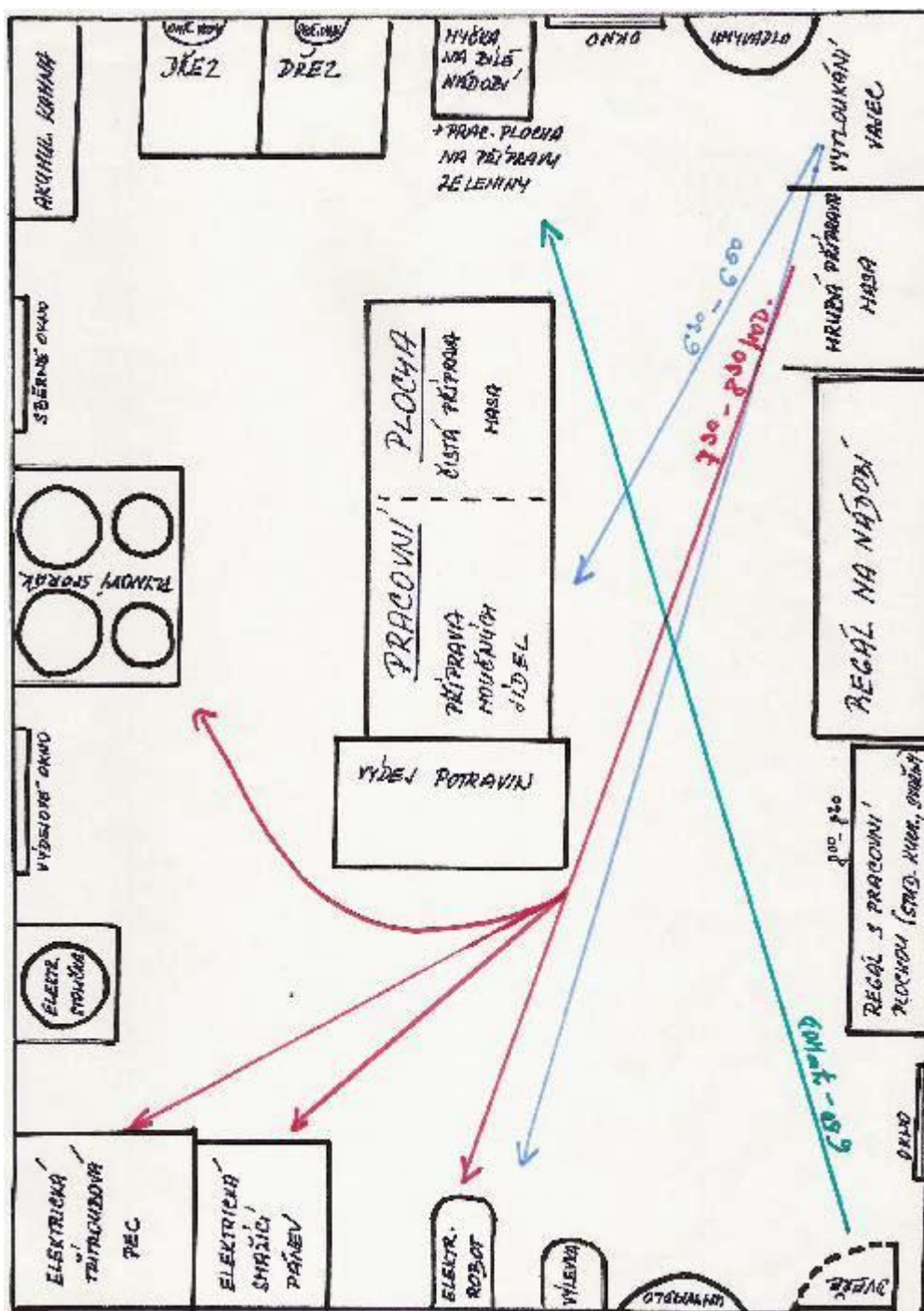
Příloha č. 2 – Plánky zařízení



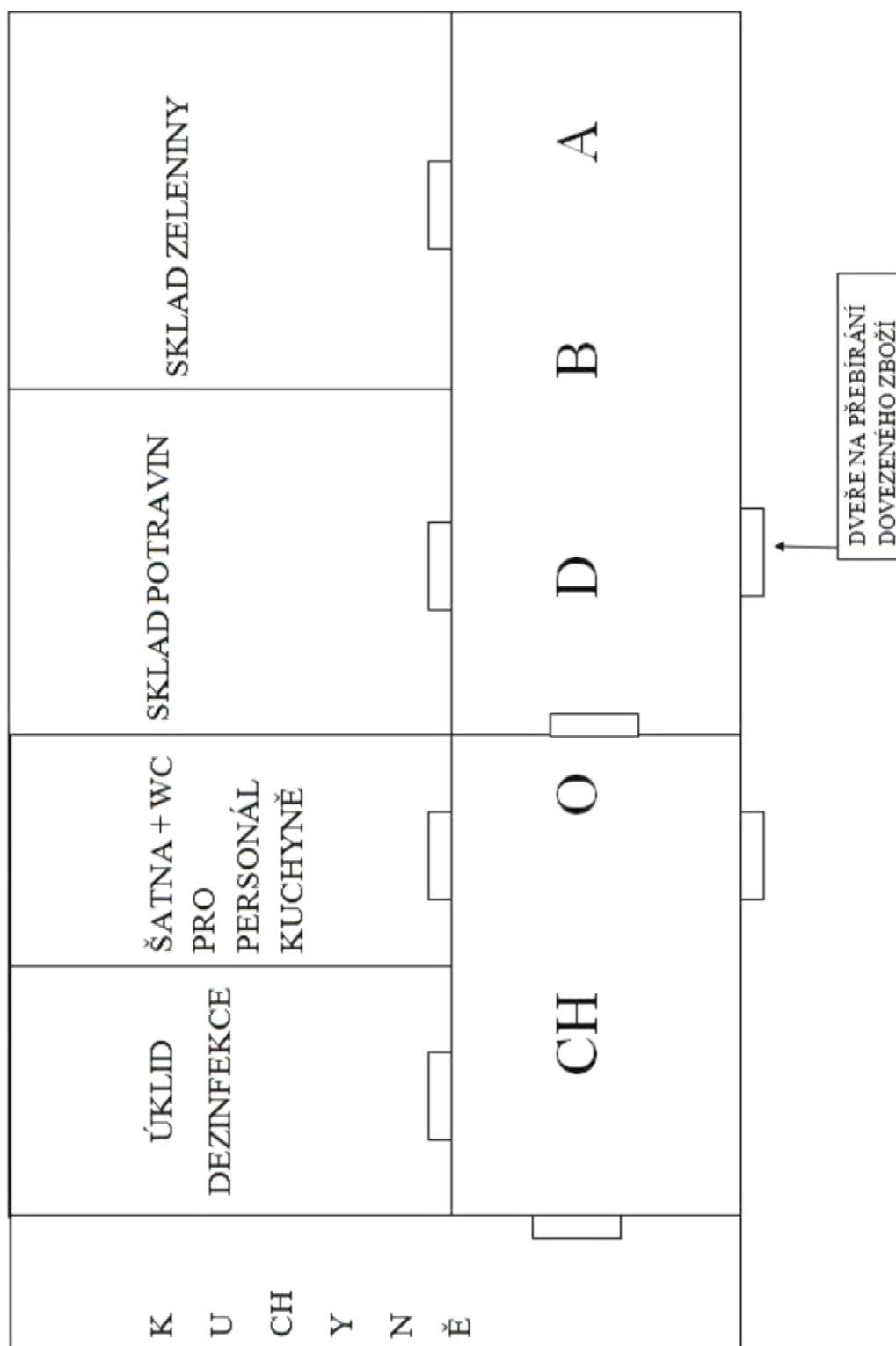
Obr. č. 2 Příjem zboží ZŠ Budkov



Obr. č. 3 Plánek školní kuchyně po přestavbě ZŠ Budkov



Obr. č. 4 Křížení čistého a špinavého provozu ZŠ Budkov



Obr. č. 6 Plánek skladovacích prostor DD Budkov

Příloha č. 3 – Anketa

Dobrý den,

Vážení učitelé a žáci ZŠ Budkov. Jmenuji se Dagmar Veverková. Studuji 3. ročník Ochrany veřejného zdraví na Jihočeské univerzitě v Českých Budějovicích na zdravotně sociální fakultě.

Dovolte mi, Vás požádat o vyplnění této krátké ankety, která přispěje ke zpracování mé bakalářské práce. Bakalářská práce nese název Srovnání kvality stravování ZŠ a MŠ Budkov a DD Budkov. Ve své práci budu srovnávat kvalitu pokrmů a plnění spotřebního koše u obou jídelen. Vyhodnocení mé práce přispěje k určení, která z pozorovaných jídelen vaří během oběda vhodnější stravu pro děti. Výsledky budou předány ředitelům obou zařízení.

1) Jsem – a) chlapec

b) dívka

2) Je mi let

3) Navštěvuji třídu

4) V době vyučování obědvám

a) v jídelně základní školy

b) v jídelně dětského domova - (popř. v jídelně školy, kde studuji)

c) stravuji se výhradně doma

Otázky k zhodnocení jídelny dětského domova nebo jídelny základní školy. Vyplní pouze strážníci, kteří se stravují v jedné z jídelen. Ostatní nevyplňují!

5) Jídlo v jídelně je

- a) dostatečně teplé
- b) vlažné
- c) studené

6) Sním polévku, hlavní jídlo a přílohu

- a) ano
- b) ne

Pokud nesním všechno, napiši důvod proč

.....
.....

7) Po obědě se napiji nápoje, který je mi poskytován jako součást oběda

- a) ano
- b) ne

Pokud nepiji nápoj v jídelně, napiši proč.....

.....
.....

8) Rád se stravuji v jídelně, protože (vyberte více možností)

- a) jídlo je velmi dobré
- b) pěkně upravené
- c) pestré
- d) pěkně upravené na talíři
- e) je velmi dobrý nápoj
- f) polévky jsou skvělé
- g) jídlo je syté
- h) jídlo je lehké a příjemné

9) V jídelně se pokrmy pravidelně střídají

- a) stejná jídla máme velmi často
- b) jídla se pravidelně střídají
- c) jídla se stále obměňují

10) K hlavnímu jídlu dostáváme doplňky (salát, kompot, zelenina, ovoce...)

- a) ano
- b) ne

Pokud jste odpověděli ano, označte, jaké doplňky dostáváte (více možností). Pokud jste odpověděli ne, jděte na další otázku.

- a) zelenina
- b) ovoce
- c) müsli tyčinka
- d) oplatka
- e) čokoláda
- f) kompot
- g) zeleninový salát
- h) mléčný výrobek
- i) jiné vypište

.....
.....
.....

11) Chtěli byste jiná jídla, než se v jídelně vaří?

- a) ano
- b) ne

Pokud jste odpověděli ano, jaká.....

.....
.....

12) Porce v jídelně

- a) jsou vyhovující, nemám hlad
- b) jsou menší, musím se ještě nějakou drobností dojíst
- c) jsou malá, mám stále hlad

13) Jídla jsou slaná

- a) akorát
- b) málo
- c) přesolená

14) Mám nějaké výhrady k jídelně, ba naopak chci ji za něco pochválit

.....

.....

.....

Děkuji mnohokrát za Váš strávený čas nad touto anketou.

Ve školním roce Vám přeji hodně štěstí a úspěchů.

Příloha č. 4 - Obrazová dokumentace



Obr. č. 7 Základní škola Budkov – budova staré školy



Obr č. 8 Základní škola Budkov



Obr. č. 9 Výdejní a sběrné okénko, plynový sporák, elektrická stolička (kuchyně ZŠ)



Obr. č. 10 Elektrická třítrubová pec, elektrická smažicí pánev (kuchyně ZŠ)



Obr. č. 11 Pracovní stůl na zeleninu, úsek pro zpracování masa, vaječný koutek
(kuchyně ZŠ)



Obr. č. 12 Regál na nádobí (kuchyně ZŠ)



Obr. č. 13 Jídelna základní školy



Obr. č. 14 Sklad brambor – škrabka brambor, uskladnění brambor (kuchyně ZŠ)



Obr. č. 15 Sklad obalů – prázdné obaly od zavařenin, másel, šťáv (kuchyně ZŠ)



Obr. č. 16 Sklad zeleniny – uskladnění zeleniny (kuchyně ZŠ)



Obr. č. 17 Sklad potravin – ukládání těstovin, mouky, zavařenin aj. (kuchyně ZŠ)



Obr. č. 18 Sklad potravin – skladování koření, dochucovadel, cukru aj. (kuchyně ZŠ)



Obr. č. 19 Chladicí sklad (kuchyně ZŠ)



Obr. č. 20 Úklidová místnost – automatická pračka, výlevka, skříňka na dezinfekční prostředky (kuchyně ZŠ)



Obr. č. 21 Úklidová místnost (kuchyně ZŠ)



Obr. č. 22 Šatna pro personál – dřez pro mytí osobního nádobí, umyvadlo (kuchyně ZŠ)



Obr. č. 23 Budkovský zámek – dětský domov



Obr. č. 24 Dětský domov Budkov pohled z anglického parku



Obr. č. 25 Varný kotel a elektrická pánev (kuchyně DD)



Obr. č. 26 Konvektomat (kuchyně DD)



Obr. č. 27 Pracovní deska – úsek zeleniny, pečiva (kuchyně DD)



Obr. č. 28 Regál na nádobí (kuchyně DD)



Obr. č. 29 Úklidová místnost – skříňka k uložení dezinfekčních prostředků, výlevka (kuchyně DD)



Obr. č. 30 Sklad potravin – skladování mouky, cukru, soli, koření aj. (kuchyně DD)



Obr. č. 31 Sklad potravin – ukládání zavařenin, váha na vážení surovin (kuchyně DD)



Obr. č. 32 Sklad potravin – mrazící úsek (kuchyně DD)



Obr. č. 33 Sklad zeleniny – škrabka na brambory, dřezy (kuchyně DD)



Obr. č. 34 Sklad zeleniny – uchovávání zeleniny (kuchyně DD)



Obr. č. 35 Sklad zeleniny – uskladnění brambor (kuchyně DD)



Obr. č. 36 Jídelna dětského domova