

**Česká zemědělská univerzita v Praze**

**Provozně ekonomická fakulta**

**Katedra humanitních věd**



**Bakalářská práce**

**Udržitelnost a jídlo (plýtvání jídlem dětmi: případová studie předškolního zařízení)**

**Anna Roháčková**

© 2020 ČZU v Praze



# ČESKÁ ZEMĚDĚLSKÁ UNIVERZITA V PRAZE

Provozně ekonomická fakulta

## ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

Anna Roháčková

Hospodářská politika a správa  
Veřejná správa a regionální rozvoj

Název práce

Udržitelnost a jídlo (plýtvání jídlem dětmi: případová studie předškolního zařízení)

Název anglicky

Sustainability and Food (food wasting by children: a case study of pre-school organization)

---

Cíle práce

Cílem práce je na pozadí konceptu udržitelnosti prozkoumat potravinový odpad v případě konzumace obědů v předškolním zařízení a zjistit, jaké jsou stravovací návyky ve vybraném zařízení u dětí předškolního věku (od 3 do 7 let).

Metodika

Práce začne literární rešerší, která přiblíží pojetí udržitelnosti a jeho vazby na problematiku plýtvání potravinami (především z pohledu socio-ekonomického, ale i environmentálních dopadů), a to ve vztahu k vzdělávacím zařízením. Na základě takto provedené konceptualizace proběhne empirické šetření ve vybraném zařízení pro předškolní děti. V jeho rámci bude použita modifikovaná metoda pozorování (kombinující prvky zúčastněného a nezúčastněného pozorování). V jeho rámci bude využito i deník potravinového odpadu, do něhož budou zaznamenávána data o konzumaci a odpadu při jídle jednotlivých dětí. Jako doplňující metoda bude využito studium dokumentů poskytující sekundární data o sledované problematice (denní výdejky, spotřební koš, jídelní lístek).



## **Čestné prohlášení**

Prohlašuji, že svou bakalářskou práci „Udržitelnost a jídlo (plýtvání jídlem dětmi: případová studie předškolního zařízení)“ jsem vypracovala samostatně pod vedením vedoucího bakalářské práce a s použitím odborné literatury a dalších informačních zdrojů, které jsou citovány v práci a uvedeny v seznamu použitých zdrojů na konci práce. Jako autorka uvedené bakalářské práce dále prohlašuji, že jsem v souvislosti s jejím vytvořením neporušila autorská práva třetích osob.

V Praze dne 23. 3. 2020

---

Anna Roháčková

## **Poděkování**

Ráda bych touto cestou poděkovala vedoucímu práce doc. PhDr. Michalovi Lošťákovi, Ph.D., za odborné vedení, rady a připomínky. Dále bych ráda poděkovala vedoucí stravování a paní ředitelce Mateřské školy a školní jídelny Chotětov za umožnění provádění výzkumu.

# Udržitelnost a jídlo (plýtvání jídlem dětmi: případová studie předškolního zařízení)

## Abstrakt

Bakalářská práce se zabývá plýtváním potravin ve školském zařízení u dětí předškolního věku od 3 do 7 let. Ve své výzkumné části autorka využila analýzu potravinového deníku odpadu, denních výdejků, jídelních lístků a spotřebního koše za 1 měsíc. Téma se zabývá problematikou neefektivního zacházení s potravinami a snaží se na tomto konkrétním případě zjistit, jak vypadá plýtvání potravin u malých dětí v případě předškolního zařízení, které navštěvují. Primární data do potravinového deníku odpadu byla získána pomocí kombinace metod zúčastněného a nezúčastněného pozorování. V závěru práce byla provedena analýza a vyhodnocení získaných dat. Z vyhodnocení je zřejmé, že k plýtvání jídlem ve vybraném školním zařízení opravdu dochází. Ve sledovaném měsíci září 2018 byla změřena celková měsíční průměrná hodnota zbytků na jedno dítě v hodnotě 1 118,7 g. Denní průměrná hodnota na jedno dítě činila 62,6 g. Celková hodnota zbytků 64 886 g představuje 25 % z vydané gramáže polévek a hlavních jídel (257 456,2 g).

**Klíčová slova:** plýtvání potravin, potravinový deník odpadu, spotřební koš, školské zařízení, předškolní děti, udržitelný rozvoj

# **Sustainability and Food (food wasting by children: a case study of pre-school facility)**

## **Abstract**

This bachelor thesis deals with food wasting of pre-school children from 3 to 7 years old in a school facility. In her explorational part, the author used the analysis of food diary of waste, daily material issue slips, menus and consumer basket in 1 month. The topic deals with the issue of ineffective treatment with food on this particular case and tries to find out, how food wasting looks when it comes to little children in the event of a school facility they attend. Primary data to the food waste diary were obtained with the help of the combination of methods of participant and non-participant observation. In the end of the thesis, an analysis and evaluation of obtained data was accomplished. It is obvious, according to the results that food wasting in a particular school facility is really happening. In the watched month – September 2018, the overall average value of litter per child was 1 118,7 g per month. The overall value of leftovers 64 886 g represents 25 % of issued weight of soups and main meals (257 456,2 g).

**Keywords:** food wasting, food wasting diary, consumer basket, school facility, pre-school, sustainable development



# Obsah

<b>1</b>	<b>Úvod</b> .....	<b>13</b>
<b>2</b>	<b>Cíl práce a metodika</b> .....	<b>15</b>
2.1	Cíl práce.....	15
2.2	Metodika .....	15
2.2.1	Pozorování .....	16
2.2.2	Analýza sekundárních dat .....	17
<b>3</b>	<b>Teoretická část práce</b> .....	<b>18</b>
3.1	Potravinový odpad ve školních jídelnách .....	18
3.1.1	Příčiny potravinového odpadu ve školních jídelnách .....	18
3.1.2	Snížení potravinového odpadu ve školních jídelnách.....	19
3.2	Ztráta potravin a plýtvání potravinami .....	22
3.3	Udržitelný rozvoj .....	24
3.4	Spotřební koš .....	26
3.5	Právní legislativa školského zařízení .....	28
3.5.1	Právní forma školských zařízení .....	29
3.5.2	Provozní a organizační řád .....	30
3.5.3	Kontrolní činnost .....	30
3.5.4	Věková kategorie dětí ve školním zařízení .....	31
3.6	Odpady ve školském zařízení .....	31
3.6.1	Právní legislativa nakládání s odpady.....	32
3.6.2	Nakládání s odpady v provozech školního stravování.....	35
3.6.3	Opad.....	35
3.6.4	Rozdíl mezi odpadem a zbytky .....	35
<b>4</b>	<b>Empirická část práce</b> .....	<b>37</b>
4.1	Pozorování .....	39
4.2	Deník potravinového odpadu.....	41
4.2.1	Kytičky.....	42
4.2.2	Motýlci.....	43
4.2.3	Sluníčka .....	44
4.3	Vyhodnocení skladby jídelních lístků MŠ – září 2018.....	45
4.3.1	Celkové zhodnocení.....	48

4.4	Vyhodnocení spotřebního koše.....	50
<b>5</b>	<b>Diskuze.....</b>	<b>52</b>
<b>6</b>	<b>Závěr .....</b>	<b>55</b>
<b>7</b>	<b>Seznam použité literatury .....</b>	<b>57</b>
<b>8</b>	<b>Seznam příloh .....</b>	<b>63</b>
<b>9</b>	<b>Přílohy.....</b>	<b>64</b>

## Seznam obrázků

Obrázek 1 Tři pilíře udržitelného rozvoje.....	25
Obrázek 2 Legenda k deníku potravinového odpadu .....	38
Obrázek 3 Postup vážení vydaného jídla a přijmutých zbytků (g) .....	39

## Seznam tabulek

Tabulka 1 Výživové normy pro školní stravování – spotřební koš .....	27
Tabulka 2 DPO třída Kytičky (září 2018): odpad (g) .....	42
Tabulka 3 DPO třída Motýlci (září 2018): odpad (g) .....	43
Tabulka 4 DPO třída Sluníčka (září 2018): odpad (g) .....	44
Tabulka 5 Jídelní lístek 3. 9. 2018 – 7. 9. 2018 .....	45
Tabulka 6 Jídelní lístek 10. 9. 2018 – 14. 9. 2018 .....	46
Tabulka 7 Jídelní lístek 17. 9. 2018 – 21. 9. 2018 .....	47
Tabulka 8 Jídelní lístek 24. 9. 2018 – 27. 9. 2018 .....	47
Tabulka 9 Frekvence jednotlivých druhů mas .....	49
Tabulka 10 Spotřební koš za období: 3. 9. 2018 – 27. 9. 2018 .....	50

## Seznam zkratek

atd.	a tak dále
BOZP	bezpečnost a ochrana zdraví při práci
ČR	Česká republika
ČSÚ	Český statistický úřad
DPO	deník potravinového odpadu
EC	European Commission (Evropská komise)
EP	Evropský parlament
ES	Evropské společenství
EU	Evropská unie
HACCP	system analýzy rizika a stanovení kritických kontrolních bodů
MFČR	Ministerstvo financí České republiky
MŠ	Mateřská škola
MŠMT	Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy
MŽP	Ministerstvo životního prostředí
PE	polypropylenový
resp.	respektive
Sb.	sbírky
UN	United Nations (Organizace spojených národů)
USA	United States of America (Spojené státy americké)
VŽP	vedlejší živočišné produkty
WHO	World Health Organization (Světová zdravotnická organizace)

# 1 Úvod

Školní stravování hraje důležitou roli ve vývoji a návyku ke správné životosprávě u dětí, žáků a studentů. V současnosti narůstá počet studií zaměřených na potravinový odpad vznikající ve školních jídelnách a je zapotřebí se v budoucnu zaměřit na hlubší analýzu získaných proměnných tak, aby došlo k pochopení vstupujících determinantů potravinového odpadu ve školních jídelnách (Cohen, a další, 2015; Derqui, a další, 2017; Derqui, a další, 2018; Derqui, et al., 2019; Falasconi, a další, 2015; García-Herrero, a další, 2019). Školské zařízení by mělo jejich strávnickům ukázat, jak se mají správně s ohledem na správný vývoj stravovat. Zřizovateli těchto stravovacích zařízení jsou obce nebo kraje, které dávají dětem, žákům a studentům možnost se v nich stravovat a osvojit si tyto návyky, které je budou doprovázet a ovlivňovat po celý život. Tato stravovací služba je postavena jen na dobré vůli státu (resp. obcí či krajů), který tímto podporuje a přispívá prostředky k udržení jejího chodu. V některých státech tento stravovací systém není v dnešní době obvyklý a někde dokonce chybí zcela a do budoucna o jeho realizaci neuvažují. Je na každém zřizovateli, jaký si zvolí postup a formu stravovacích služeb, kterou bude nabízet ve svých zařízeních na základě dodržení právních předpisů. Společným cílem všech zřizovatelů a provozovatelů by měla být myšlenka, jak poskytnout zdravé, kvalitní, dostupné, pestré a vyvážené služby svým koncovým strávnickům.

Školní stravování je stravovací služba poskytovaná zejména dětem, žákům a studentům v rámci všech školských institucí. Z tohoto důvodu musí být strava biologicky i kaloricky hodnotná a musí odpovídat platným stravovacím normám uvedených ve vyhlášce č. 107/2005 Sb., o školním stravování. V ní je ukotveno, že podávaná strava musí splňovat svým obsahem základních živin požadavky výživových norem a zároveň by měla být pestrá, plnohodnotná, oku lahodící a chuťově vyvážená. Děti, žáky a studenty by měla celoročně seznamovat s novými trendy a s alternativami klasických pokrmů a surovin ve výživě připravovaných jídel. Měla by toho dosáhnout kombinací běžných a alternativních surovin, používáním celozrnných potravin, zařazením rybího a jiného masa do jídelníčku či zařazením dostatku zeleniny a ovoce (Košťálová a kol., 2017). Výživa totiž zásadně ovlivňuje zdraví každého člověka. Přesto je optimální uspokojení výživových potřeb dětí, žáků a studentů stále ve středu zájmu rodičů a výživových specialistů.

Nedílnou součástí školního stravování je spotřební koš. Všechna jídla, která projdou školní jídelnou, musí splňovat zásady plnění pro sestavování jídelních lístků. Spotřební koš je v dnešní době označován za jeden z nosných pilířů kvalitního školního stravování. Jeho plnění je ukotveno ve vyhlášce č. 107/2005 Sb., o školním stravování. Jeho sestavení, vyhodnocení a následnou kontrolu lze považovat za ochranu zdraví dětí, žáků a studentů. Kontrola správnosti plnění v případě přijatelného sestavení spotřebního koše může zaručit dostatečný příjem všech doporučených živin u dětí, žáků a studentů. Zároveň slouží k orientaci vedoucího hospodáře, vedoucího kuchaře a jejich nadřízených, provozovatelů a zřizovatelů v tom, zda školní jídelna plní svůj úkol a na kolik procent. To znamená, jestli poskytuje dětem, žákům a studentům výživu dle doporučení výživových specialistů (Košťálová a kol., 2017).

Zpracování teoretické části práce vychází z odborné literatury a právních předpisů. Praktická část se zabývá sběrem primárních dat ve vybraném školském zařízení u dětí předškolního věku pomocí kombinace metod zúčastněného a nezúčastněného pozorování a sekundárních dat (denní výdejky, spotřební koš, jídelní lístky). V závěru práce budou získaná data analyzována a výsledky budou rozebrány a znázorněny v tabulkách.

## **2 Cíl práce a metodika**

### **2.1 Cíl práce**

Cílem práce je na pozadí konceptu udržitelnosti prozkoumat potravinový odpad v případě konzumace obědů a zjistit, jaké jsou stravovací návyky ve vybraném školském zařízení u dětí předškolního věku (od 3 do 7 let), a to především z hlediska toho, jaké jídlo končí jako nesněžené (tj. potravinový odpad). Analýza bude provedena na základě získaných primárních dat (deník potravinového odpadu) a sekundárních dat (denní výdejky, spotřební koš, jídelní lístky).

### **2.2 Metodika**

Data do deníku potravinového odpadu u dětí byla získána pomocí kombinace metod zúčastněného a nezúčastněného pozorování. Pozorování probíhalo v přirozeném prostředí, kdy nedošlo k přímému kontaktu mezi pozorovatelem a pozorovanými. V rámci výzkumu tedy nedošlo k zásahu ze strany pozorovatele – nedošlo k narušení každodenních návyků v přirozeném prostředí a k ovlivnění pozorovaných dětí, což zaručuje objektivitu výzkumu (Kozel a kolektiv, 2006).

Konkrétně byl výzkum realizován v jedné mateřské škole a jejím stravovacím zařízení, které denně vaří pro předškolní a školní děti. Pozorování dětí s důrazem na detail si například všimají autoři D. H. Cohen, V. Stern a N. Balaban (Cohen, a další, 1997).

Na začátku proběhl výběr stravovacího zařízení, kde se pozorování uskuteční a které zároveň umožní nahlédnout do jejich vedených záznamů a kuchyně. Byla vybrána provozovna Mateřská škola a školní jídelna Chotětov. Stravovací zařízení (jídelna) je provozováno Úřadem městyse Chotětov a dochází se sem stravovat děti z přílehlé mateřské a základní školy. Od 3. 2. 2020 zajišťuje celodenní stravování i v nově vzniklé spádové mateřské škole v Hřivně. Pro účely pozorování byla vybrána skupina předškolních dětí ve věku od 3 do 7 let z mateřské školy v Chotětově. Vzhledem k zákonu o ochraně osobních údajů a striktní vnitřní politice v mateřské škole nebylo možné pořizovat zvukovou dokumentaci nebo fotografie z průběhu zúčastněného pozorování. Data byla zapisována ručně do předem připravených tabulek.

Pozorování se účastnily všechny tři třídy, které jsou rozdělené dle věkové kategorie dětí. Třídou v prvním patře školy navštěvují předškolní děti od 3 do 4 let a ve třídách

v přízemí jsou děti od 4 do 7 let. Samostatné pozorování proběhlo v jejich domovských třídách, ve kterých pravidelně obědvají a účastní se všech aktivit v průběhu dne.

### **2.2.1 Pozorování**

Pozorování řadíme k nejstarším a nejnáročnějším technikám sběru dat při kvalitativním a v některých případech i v kvantitativním výzkumu. Za jeho pomoci sledujeme jevy, které jsou viditelné a nejsou vyvolány zásahem pozorovatele v průběhu pozorování v přirozeném prostředí (Ferjenčík, 2000). Existuje několik typů metod pozorování pro použití ve výzkumu, které se mohou mezi sebou vzájemně kombinovat: standardizované, nestandardizované, zjevné, skryté, zúčastněné a nezúčastněné (Reichel, 2009). Metoda nevyžaduje aktivní spolupráci a nezávisí na schopnostech pozorovaných, přesto umožňuje sledovat více jevů a docílit získání všech údajů k detailnímu popisu pozorovaného. Pozorovateli je umožněno, aby byl otevřený vůči problémům a nespoléhal se na koncepty, které jsou detailně popisovány v odborné literatuře, a mohl si udělat vlastní názor na jevy, které pozoruje (Švaříček R., Šed'ová K. a kol., 2014).

K nezúčastněnému pozorování dochází v případě, kdy pozorovatel a pozorovaný spolu nepřijdou do styku nebo kdy se pozorovatel přímo nepodílí na aktivitách zkoumané skupiny. Pozorovatel sleduje a vyhodnocuje jevy například doma na základě videozáznamu (skryté pozorování) nebo nezaujatě s odstupem v přirozeném prostředí pozorovaných (naturalistické pozorování). Za nevýhodu se označuje omezená kvalita pozorování, čas a finance (Švaříček R., Šed'ová K. a kol., 2014). Výhodou této metody při zkoumání lidského chování je zjištění standardizovaných postupů a vzorců chování v přirozeném prostředí (Reichel, 2009). Naopak při zúčastněném pozorování sledujeme jevy v přirozeném prostředí, kde se odehrávají, dochází k interakci mezi pozorovatelem a pozorovanými, přičemž pozorovatel se podílí na aktivitách zkoumané skupiny. Nevýhodou tohoto typu pozorování může být například ztráta objektivnosti nebo podvědomé ovlivnění (Ferjenčík, 2000). Zúčastněné pozorování definujeme jako dlouhodobé, systematické a reflexivní sledování probíhajících jevů ve výzkumu. Cílem metody je získat přesné údaje s detaily zkoumaných jevů a prezentovat je veřejnosti (Švaříček R., Šed'ová K. a kol., 2014).



### **2.2.2 Analýza sekundárních dat**

Cílem sekundární analýzy dat je použití, interpretace a objevení souvislostí z databází, přehledů a analýz informací, které byly určeny k jinému než výzkumnému účelu nebo vytvořeny někým jiným. Výsledkem může být například potvrzení nebo vyvrácení skutečností, statistické analýzy, sestavení typologie nebo objasnění dat, záměru autora či dalších okolností vyplývajících z analýzy dokumentů. K analýze lze použít data z veřejných i soukromých zdrojů. Nevýhodou může být nedostupnost dat, nedostatečná úroveň podrobností i přesnost nebo zastaralost dat (Tahal R. a kol., 2017).

## **3 Teoretická část práce**

### **3.1 Potravinový odpad ve školních jídelnách**

Potravinový odpad může být definovaný jako veškeré produkty, které jsou vyřazeny z potravinového řetězce při zachování jejich nutriční hodnoty v souladu s bezpečnostními a hygienickými normami (Falasconi, a další, 2015). Odpad potravin je problémem efektivnosti.

Potravinový odpad ve stravovacím odvětví přitahuje v dnešní době velkou pozornost ze strany médií, veřejnosti, politiků, podniků a výzkumných vědců. Tito vyzývají všechny zúčastněné, aby jednali proti ztrátám potravin a odpadu s ohledem na náklady a životní prostředí za dodržení nutričního doporučení živin. Narůstá počet studií zaměřených na potravinový odpad, vznikající ve školních jídelnách, ale je zapotřebí se zaměřit na hlubší analýzu získaných proměnných tak, aby došlo k pochopení vstupujících determinantů potravinového odpadu ve školních jídelnách. Celosvětové odhady množství jídla, kterým je plýtváno, jsou pozoruhodné a v Evropě tomu není jinak. Interpretace výsledku, který by měl celosvětový dopad, může být dosaženo při studování nebo šetření potravinového odpadu na místech, kde se shlukuje velké množství jedinců (například: školy). Škola je typickým příkladem, kde dochází ke koncentraci jedinců v uzavřeném prostoru, kdy podávané jídlo pochází ze stejného zdroje. Například studie „Building and managing sustainable schools: The case of food waste“ (Derqui, et al., 2019) pojednává o kvantitativním průzkumu mezi 420 řediteli škol, jejímž cílem bylo identifikovat, charakterizovat a klasifikovat chování ohledně potravinového odpadu a udržitelnosti. Plýtvání potravinami má dopad na všechny tři základní pilíře udržitelného rozvoje: environmentální, ekonomický a sociální (Moldan, 2003).

#### **3.1.1 Příčiny potravinového odpadu ve školních jídelnách**

Zaměřit se na předcházení vzniku potravinového odpadu, jeho snižování a podniknout případná opatření, je velmi důležité pro pochopení hlavní příčiny tohoto jevu (MŽP, 2017). Ve studii „Why the waste? A large-scale study on the causes of food waste at school canteens“ (Boschini, a další, 2019) autoři provedli analýzu potravinového odpadu ve vybraných školních jídelnách, které připravovaly jídlo pro žáky vybraných základních škol. Data pro vyhodnocení byla získána ze 78 italských základních škol v průběhu 14 dní.

Měření potravinového odpadu probíhalo v poledne a bylo zaměřeno na konzumaci obědů u 11 518 strážníků (10 735 žáků a 783 zaměstnanců). Celkem se jednalo o 109 656 jídel (60,8 tun hotového jídla a průměr nezkonzumovaného jídla 160 g/strážníka). Data byla zapisována dle zvolených proměnných: velikost naměřeného jídla, velikost odmítnutého jídla, velikost školy, umístění školy, typ nabídky, podmínky strážníků apod. Cílem studie bylo analyzovat příčiny všech potravin, které zbydou po konzumaci oběda (zbytky) (Boschini, a další, 2019). Další inspirativní studí je „Food waste at school. The environmental and cost impact of a canteen meal“ (García-Herrero, a další, 2019), kde se autoři zaměřili na analýzu soukromé společnosti, která zajišťuje stravovací služby pro 11 jeslí (děti 3–5 let) a 7 základních škol (žáci 6–10 let) v provincii Ferrara v Itálii. Celkem byla získána data od 1236 strážníků v průběhu let 2017–2018. Ročně tato společnost vydá přes 233 000 jídel. Cílem studie byla analýza vyprodukovaného potravinového odpadu za pomoci metody vizuálního hodnocení a statistické analýzy. Vizuální hodnocení analyzuje jídlo na základě množství a složení potravin a přiřazuje každé kategorii potraviny hodnotu z předem stanovené škály (García-Herrero, a další, 2019). Opačný pohled na výzkum měli autoři Derqui, B., Fernandez, V. a Fayos, T. ze studie „Towards more sustainable food systems: Addressing food waste at school canteens“ (Derqui, a další, 2018), kteří zařadili mezi své výzkumné metody kromě analýzy potravinového odpadu i individuální rozhovory s řediteli a polostrukturované rozhovory se zaměstnanci. K dosažení svých cílů, identifikovat příčiny plýtvání potravin a implementovat osvědčené postupy k jeho snížení, si vybrali 4 školní jídelny v Barceloně (Derqui, a další, 2018).

Další studie se zabývají například faktory, které ovlivňují konzumaci strážníků. Mezi zkoumané faktory patří: vjemy, nadměrné velikosti porcí, nabídka jídel nebo situační důvody (nepříjemné prostředí, hluk, omezená doba konzumace, oloupané/nakrájené ovoce) (Blondin, a další, 2014). Dalším faktorem může také být energetická potřeba příjmu jedince, chuť na dané jídlo, libost nebo nelibost jídla či nedostatečnost, omezenost nebo dostupnost potravin z konkurenčních zdrojů.

### **3.1.2 Snížení potravinového odpadu ve školních jídelnách**

Obecně je snižování potravinového odpadu považováno za hlavní způsob, jak řešit negativní dopad na životní prostředí a zlepšit udržitelnost spotřebních řetězců. Evropská unie bojuje s tímto jevem dlouhodobě, a proto v roce 2016 navrhla změnit směrnici

Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 98/2008, o odpadech, ze dne 18. listopadu 2008 (směrnice EP a Rady (ES) č.98/2008, 2016). Vytvořila platformu zaměřenou na potravinové ztráty a plýtvání potravin s cílem najít řešení, aby zabránila plýtvání potravinami (doma, ve škole, v práci i ve stravovacích službách) a zároveň sdílela osvědčené postupy a hodnotila výsledky této iniciativy v průběhu času (EC, 2019). Tuto problematiku také řeší OSN, kdy na Valném shromáždění v září 2015 schválila nové dlouhodobé „Cíle udržitelného rozvoje“. Ty, mimo jiné, obsahují následující cíl: „*Do roku 2030 snížit na polovinu v přepočtu na hlavu globální plýtvání potravinami na maloobchodní a spotřebitelské úrovni a snížit ztráty potravin v celém výrobním a zásobovacím procesu, včetně posklizňových ztrát*“ (UN, 2015). Možnost zajistit globální potravinovou bezpečnost do roku 2030 je vysoce závislé na realizaci trvale udržitelného potravinového systému. Zároveň v cílech vyzdvihuje důležitost zapojení různých subjektů potravinového řetězce: zaměření se na snížení ztrát výrobního a dodavatelského řetězce včetně posklizňových ztrát. Na základě vydaného programu Evropská unie vyzvala všechny členské státy, aby přijaly opatření ke sledování a omezení plýtvání potravin. Během růstu sdílené ekonomiky se zrodilo mnoho start-upů a platform, které umožňují občanům a stravovacím službám nespotřebované jídlo a potraviny nabídnout ostatním za zlomek ceny i zadarmo za vyzvednutí. Ve vyspělých zemích dochází k největšímu potravinovému odpadu na úrovni spotřeby, zatímco v zemích rozvojových je tomu na úrovni zpracování. Dle Českého statistického úřadu se v České republice za rok 2018 spotřebovalo 1 265,3 kg potravin na jednoho občana (ČSÚ, 2019). Spotřeba potravinového odpadu na úrovni domácností, stravování a restaurací je silně závislá na sociálních charakteristikách a situačních faktorech konzumentů (Sebbane, a další, 2018).

Důležitými faktory ve vyspělých zemích je osvěta a prevence již od útlého věku dítěte. Velkou roli v této době hraje stravování ve školních jídelnách, které vytváří jedinečné prostředí pro osvojení stravovacích návyků. Děti jsou spotřebitelé nové generace, kteří by svými osvojenými stravovacími návyky mohly zhodnotit a zlepšit udržitelnost modelů spotřeby budoucnosti. Vzdělání v oblasti výživy by mělo být zahrnuto v rámci výuky do osnov (Tupý, 2016).

Autoři Cohen, J. F. W.; Jahn, J. L.; Richardson, S.; Cluggis, S. A.; Parker, E.; Rimm, E. B. (Cohen, a další, 2015) našli spojitost mezi plýtváním konzumovaného jídla a časem stráveným konzumací. Jako řešení navrhli, že pokud by politici schválili opatření, aby bylo strážníkům umožněno mít alespoň 25 minut ke konzumaci, u dětí by se zlepšil

příjem živin z potravin a předešlo by se vracení velkého množství nezkonzumovaného jídla (zbytků).

Zvýšení informovanosti dětí a rodičů hraje také velkou roli při snížení plýtvání – v rámci výuky dětí mohou být zahrnuty názorné ukázky třídění (recyklace) odpadu nebo jeho využití při kompostování. Z pohledu jídelen může být potravinový odpad snížen prostřednictvím jídla – plánováním a využíváním zbytků. Nicméně zde existuje mnoho omezení ze strany dodržení hygienických norem daných zákonem. Tyto předpisy jsou důležité pro ochranu veřejného zdraví, ale zároveň představují překážku pro zavedení opatření pro snižování odpadu z potravin a připravených jídel. Je zapotřebí dalších studií, abychom byli schopni pochopit všechny překážky a dokázali je překonat a neporušit přitom žádný hygienický předpis.

Ve studii „Food waste volume and origin: Case studies in the Finnish food service sector“ (Silvennoinen, a další, 2015) se autoři Silvennoinen, K., Heikkilä, L., Katajajuuri, J. M., Reinikainen, A. zaměřili na švédské společnosti, které působí v oblasti stravování a poskytují stravovací služby školním jídelnám. Cílem bylo navrhnout řešení. V závěru studie popisují navržená řešení a jejich propojení do praxe, jedná se například o zavedení samoobslužných pultů nebo zařazení vzdělávání o zdravém stravování (výživě) do osnov (Silvennoinen, a další, 2015).

Snížením plýtvání potravinami mohou školy přispět k větší udržitelnosti současného a budoucího systému potravin a zároveň mohou snížit náklady a vyprodukované množství potravinového odpadu. Sledováním potravinového odpadu a implementací pomocí analýzy a sebehodnocení se zabývají autoři Derqui, B., Fernandez, V. ve studii „The opportunity of tracking food waste in school canteens: Guidelines for self-assessment“ (Derqui, a další, 2017). Zaměřili se na dané téma, protože vnímají školy jako přirozené místo pro vzdělávání (děti ve školních institucích tráví několik hodin denně). Uvědomují si, že pokrok je pomalý a důraz na potravinový odpad není mezi zaměstnanci dostatečně rozšířený. Cílem jejich výzkumu je vývoj obecných zásad pro analýzu potravinového odpadu a sebehodnocení v měření a řízení potravinového odpadu vznikajícího ve školních jídelnách. Konkrétně se ve svém výzkumu zaměřili na předání uceleného souboru, který obsahuje zásady a nástroje pro odhalení a kvantifikaci odpadu jídla ve školních jídelnách, školám a jejich zaměstnancům. Zahrnuje usnadnění prováděných opatření, které vedou ke snížení a sledování vyhodnocených výsledků. Výsledný nástroj může zvýšit povědomí o plýtvání potravinami a zároveň dokázali,

že nástroj nenaruší chod organizace a je snadné ho implementovat. Studii provedli ve Španělsku na 4 školách s více než 2 900 strážníky (Derqui, a další, 2017). Analýzou potravinového odpadu ve školních jídelnách se také zabývali autoři Wilkie, A. C., Graunke, R. E., Cornejo, C. (Wilkie, a další, 2015), kteří prováděli výzkum ve 3 školách na Floridě (USA). Autoři došli k závěru, že převažující složkou v odpadní analýze ze školních jídelen je jídlo. Proto v celkové hmotnosti odpadu jídlo převažovalo nad papírem, plasty a sklem v rozmezí 58–69 %. Průměrný denní potravinový odpad jídla na 1 žáka byl v rozmezí 60,71–95,33 g. V závěru studie zdůrazňuje, že potravinový odpad ve školních jídelnách by mohl být snížen prostřednictvím vzdělávání (například praktické ukázky chování) žáků i zaměstnanců. Předpokládá, že zlepšení chování a získání návyků v útlém věku si žáci vezmou s sebou do dospělého života a budou je předávat v rámci své rodiny, kultury budoucím generacím (Wilkie, a další, 2015).

V neposlední řadě stojí za zmínku studie „Mapping of food waste quantification methodologies in the food services of Swedish municipalities“, kde se autoři Erikssona, M., Lindgrena, S., Osowski, C. P. (Erikssona, a další, 2018) zaměřili na mapování potravinového odpadu v 290 švédských obcích. Studie se zaměřuje na pochopení, proč občané plýtvají potravinami, tak aby autoři dokázali formulovat národní standard pro plýtvání potravin. Ve své studii se zamýšlejí nad tématem, že snížení plýtvání potravinami není jediný způsob, jak udržet potravinový řetězec udržitelný, ale snížení má největší potenciál ušetřit peníze a zlepšit bezpečnost potravin. Snížení plýtvání potravinami je také méně kontroverzní, než by bylo snížení spotřeby konkrétního druhu masa nebo zvýšení produktivity potravin za pomoci geneticky modifikovaných organismů. K zjištění výsledku národního standardu použili dotazníkové šetření. Zajímavostí je, že se zapojilo všech 290 švédských obcí. Z analýzy získaných dat lze vyčíst, že švédské obce kvantifikovaly plýtvání nejčastěji na centrální úrovni (55 %) a v jednotlivých kuchyních (21 %) (Erikssona, a další, 2018).

### **3.2 Ztráta potravin a plýtvání potravinami**

Ztráta potravin a plýtvání potravinami se týká všech potravin, které slouží ke spotřebě a opouštějí dodavatelský řetězec ve fázi mezi připravenými potravinami ke sklizni a potravinami, které jsou určeny ke konzumaci, spotřebě. Některé definice zahrnují i nepoživatelné části potravin (kosti, pecky, kůže, kůra, stonky atd.). Za jídlo označujeme jakoukoliv potravinu v syrovém stavu nebo ve stavu technologicky

zpracovaném do podoby předpřipraveného polotovaru, které je určeno k lidské spotřebě, vyjma nepoživatelných částí (flwprotocol).

Tyto pojmy (ztráta potravin a plýtvání potravinami) se v právních předpisech často používají zaměněné, ale z hlediska původu a rozsahu jsou zcela odlišné. Definice jsou v právních předpisech založeny na základě bezpečnostních, hygienických, výživových norem a vyhlášek. Důsledek plýtvání potravinami, tedy odpad, se nejnadhěji definuje mezi maloobchodem a spotřebitelem, kdy výstupy ze zemědělského systému jsou zjevně určené k lidské spotřebě. Ztráta potravin se týká sníženého množství, kvality nebo poměru obojího dohromady, což z něj činí nevhodné k lidské spotřebě. Rozdílem oproti odpadu je, že fáze ztráty se vyskytují v celém dodavatelském řetězci od zemědělské výroby, zpracování, distribuce, maloobchodu, spotřeby a nakonec likvidace (před potenciální recyklací), ačkoli se uznává, že může existovat až jedenáct fází odpadu z potravinového řetězce (Chen, et al., 2009). Tato ztráta neboli zbytečné jídlo, které je pouze potencionálně vhodné k lidské spotřebě, by mohlo nakrmit potřebné neboli ty, kteří si ho nemohou dovolit (Babar, a další, 2014). Pokud by mohla být zachráněna pouze jedna čtvrtina ztraceného jídla, stačilo by to k nakrmení všech lidí, kteří jsou v současnosti podvyživení (Basher, a další, 2013).

Rozdíl mezi ztrátou potravin a odpadem vznikajícím při plýtvání potravinami není vždy jednoznačně definovaný. Obvykle se za „ztrátu potravin“ považují potraviny nechtěné, špatně technologicky zpracované, vzniklé špatným způsobem výroby nebo špatně skladované při převozu. Tento termín se často používá i v situaci, která se děje například mezi zemědělcem a maloobchodem. K „plýtvání potravinami“ dochází naopak v důsledku individuálního chování jedince nebo skupiny osob – podle výběru, plánování, nálady, gramotnosti, řízení, zanedbání apod. Jedná se například o jídlo, které se pokazilo, vypršela mu minimální doba trvanlivosti, špatně se skladovalo nebo zůstalo neošetřené po přípravě. Tento termín se často používá v případech, kdy potraviny putují z maloobchodu až ke konkrétním jedincům ke konzumaci, spotřebě (Bremsová, a další, 2016).

Samotné plýtvání potravinami (odpad) má mnoho aspektů, které zahrnují technické, organizační, manažerské a společenské dopady. Podporuje neefektivní využití a distribuci zdrojů, které signalizují neefektivitu v dodavatelských řetězcích se značnou ztrátou energie, která představuje akumulaci energie a úsilí bez pozitivního účinku. Tradiční pohledy na odpad se orientují kolem toho, co člověk po jídle zanechá (nezkonzumuje)

nebo dále jinak nevyužije. Odpad je mnohem širší pojem, který má více rozměrů, z nichž každý má svůj vlastní obchodní, společenský a environmentální dopad (jako je například skutečnost, že přibližně 1,4 miliardy hektarů půdy odpovídá celkovému množství všech neobsazených potravin, což představuje 30 % zemědělské půdy Země) (Engström, a další, 2004).

Vylepšení provozní efektivity a vylepšení technického řízení během postupů v zemědělství, zpracování, distribuci nebo řízení vede nějakým způsobem ke zlepšení efektivnosti. Avšak bez významných inovací se potravinový odpad stane stále naléhavějším společenským problémem, který zpochybňuje spravedlivé rozdělení toho, co jíme, jak a kde se vyrábí, a důvody, proč k plýtvání vůbec dochází. Proto je zapotřebí nový přístup, pohled k prozkoumání těch organizačních faktorů, které přispívají k řízení potravinové bezpečnosti prostřednictvím snižování odpadu. Jedná se například o případ, kdy regiony nebo země čelí dovozu velkého množství potravin – například v případě Kataru, který dováží 97 % spotřebovaných potravin v zemi (Papargyropoulou, a další, 2014).

### **3.3 Udržitelný rozvoj**

Udržitelný rozvoj je komplexní soubor strategií, který svým rozvojem uspokojuje potřeby vývoje současné lidské společnosti za předpokladu, že potřeby budoucí generace nebudou oslabeny. Komplexního souboru strategií lze dosáhnout při respektování ekologických limitů a využití ekonomických a technologických prostředků, které uspokojí materiální, kulturní a duchovní potřeby lidí. Na pojem udržitelný rozvoj může být nahlíženo několika různými způsoby. Tyto různé pohledy jsou ovlivněny mnoha faktory. Mezi ovlivňující faktory patří hodnoty lidí z různých zemí (vyspělé státy nebo nevyspělé státy, státy EU nebo státy mimo EU apod.), kteří se liší vírou, kulturními tradicemi, přírodními podmínkami, politickou situací, ekonomickou situací, materiálními hodnotami, průmyslem, zemědělstvím, růstem populace nebo hustotou obyvatelstva. Udržitelného rozvoje lze tedy dosáhnout pomocí rovnováhy mezi třemi základními pilíři: environmentálním, ekonomickým a sociálním. Pilíře jsou spolu úzce propojeny, a aby mohlo dojít k rovnováze, nesmí se ani jeden z pilířů vyvíjet a být upřednostňován na úkor zbývajících pilířů (Moldan, 2003).



Obrázek 1 Tři pilíře udržitelného rozvoje



Zdroj: Měsíčník statistického úřadu 9/2018 (Valinová, 2018)

Na obrázku je zřetelně vyznačená oblast udržitelnosti, ke které dochází při vzájemném střetu tří pilířů: environmentálního, ekonomického a sociálního. Ke střetu dochází v důsledku splnění následujících kritérií: spravedlnosti, snesitelnosti a životaschopnosti. Spravedlnost hledá rovnováhu vztahu mezi ekonomickým a sociálním pilířem (například: rovnováha mezi plýtváním potravinami ve vyspělých zemích a chudobou v zemích třetího světa). Životaschopnost představuje docílení rovnováhy mezi ekonomickým a environmentálním pilířem – spotřeba zdroje za podmínek šetrnosti k životnímu prostředí. Snesitelnost znamená vzájemné tolerování a chápání pojmu územního rozvoje mezi sociálním a environmentálním pilířem (prostředí mezilidských vztahů a spotřeba zdrojů) (MŽP., 2010).

V posledních letech se v Evropě stal udržitelný rozvoj významným tématem. Země musí řešit otázky týkající se změny klimatu, ztráty úrodné půdy, chudoby, plýtvání potravinami. Začínáme svět vnímat v souvislostech a bereme ohled na zodpovědnost každého státu vůči globálnímu společenství. V důsledku toho OSN v roce 2015 přijala 17 Cílů udržitelného rozvoje, které navazují na Rozvojové cíle tisíciletí (problémy v rozvojových zemích) (Informační centrum OSN v Praze, 2015).

Mezi 17 Cílů udržitelného rozvoje patří:

1. konec chudoby;
2. konec hladu;
3. zdraví a kvalitní život;
4. kvalitní vzdělání;
5. rovnost mužů a žen;

6. pitná voda, kanalizace;
7. dostupné a čisté energie;
8. důstojná práce a ekonomický růst;
9. průmysl, inovace a infrastruktura;
10. méně rovností;
11. udržitelná města a obce;
12. odpovědná výroba a spotřeba;
13. klimatická opatření;
14. život ve vodě;
15. život na souši;
16. mír, spravedlnost a silné instituce;
17. partnerství ke splnění cílů (Informační centrum OSN v Praze, 2015).

Česká republika reagovala na schválení 17 Cílů udržitelného rozvoje tak, že došlo během následujících dvou let k přenesení těchto cílů do domácího prostředí a schválení Strategického rámce České republiky 2030. Ten v roce 2017 nahradil Strategický rámec udržitelného rozvoje z roku 2010 a stal se tak klíčovým dokumentem státní správy pro udržitelný rozvoj a zvyšování kvality života v zemi. 17 Cílů udržitelného rozvoje bylo shrnuto do 6 oblastí: Lidé a společnost, Hospodářský model, Odolné ekosystémy, Obce a regiony, Globální rozvoj, Dobré vládnutí. Každá oblast má specifikované strategické cíle k dosažení rovnováhy mezi třemi pilíři udržitelného rozvoje (Strategický rámec Česká republika 2030, 2017).

### **3.4 Spotřební koš**

Spotřební koš určuje množství a typ potravin, které by měly splňovat podávaná jídla ve školních jídelnách. Ve vyhlášce č. 107/2005 Sb., o školním stravování, ve znění pozdějších předpisů jsou ukotveny skupiny potravin a jejich denní doporučená dávka na dítě a den. V tabulce je znázorněna výživová norma vybraných druhů potravin na jednoho strávnicka v gramech. Při celodenním školním stravování předškolní děti z první věkové kategorie (3–6 let) i druhé věkové kategorie (7–10 let) přijímají 60 % denní doporučené dávky rozdělené na přesnídávku, oběd a svačinu (vyhláška č. 107/2005 Sb., 2005).

Tabulka 1 Výživové normy pro školní stravování – spotřební koš

Věková skupina strávníků, hlavní a doplňková jídla	Druh a množství vybraných potravin v g na strávníka a den									
	Maso	Ryby	Mléko (tekuté)	Mléčné výrobky	Tuky volné	Cukr volný	Zelenina	Ovoce	Brambory	Luštěniny
3–6 let: přesnídávka, oběd, svačina	68,5	12	270	36	15	24	114	108	90	9
7–10 let: přesnídávka, oběd, svačina	89,4	18	150	42	21	33	129	102	180	18

Zdroj: Výživové normy pro školní stravování – spotřební koš (vyhláška č. 107/2005 Sb., 2005)

Spotřební koš napomáhá k plnění požadovaných výživových norem. Hodnoty norem v gramech jsou vypočítány pro každou věkovou kategorii zvlášť. Vyhláška č. 107/2005 Sb. vymezuje 4 věkové kategorie: 3–6 let, 7–10 let, 11–14 let, 15–18 let a dospělý (vyhláška č. 107/2005 Sb., 2005). Mezi sledované vybrané druhy potravin patří: maso, ryby, mléko (tekuté), mléčné výrobky, tuky volné, cukr volný, zelenina, ovoce, brambory a luštěniny. Při vybírání a zařazování jednotlivých skupin potravin spotřebního koše je důležité se orientovat ve složení výrobků. Při zařazení potraviny do skupiny se může použít procentuální výpočet složení suroviny z výrobku (například: u 80 % šunky bude použit při výpočtu koeficient 0,8, u kuřecích prsou bude použit koeficient 1). Při přepočtu a zařazení potraviny do jednotlivých skupin platí pravidlo – koeficient 0 najdeme u nekvalitních potravin, naopak koeficient 1 je přiřazován kvalitním potravinám (Košťálová a kol., 2017). Mezi nutriční doporučení patří snížení frekvence některých druhů potravin, hodnocení zvolených kombinací i využití technologických úprav. Cílem školních jídelen je vytvářet na základě nutričních doporučení vyvážené jídelní lístky dle zásad zdravé výživy (Petrová, a další, 2014).

Mezi hlavní kritéria pro hodnocení jídelních lístků patří dodržení výživových doporučení zdravé výživy, plnění spotřebního koše a dodržení gastronomických zásad. Kritérium zdravé výživy se hodnotí na základě doporučené pestrosti stravy (frekvence druhů potravin). Plnění spotřebního koše sleduje složení a frekvenci použitých potravin za dané období, jestli strávníci měli na jídelním lístku dostatek pokrmů z ryb a luštěnin, dostatečné množství podávané zeleniny a ovoce, dostatek mléčných výrobků nebo jestli byly častěji podávány zeleninové vývary, libové maso či jestli byly zařazeny alternativní

potraviny. Posledním kritériem jsou gastronomické zásady, které zahrnují gastronomické postupy, recepty i frekvenci technologických úprav potravin (Košťálová a kol., 2017).

### 3.5 Právní legislativa školského zařízení

Právní legislativu školských zařízení upravuje právní předpis zákona číslo 562/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném, vyšším a jiném vzdělávání (dále jen školský zákon), ve znění pozdějších předpisů (zákon č. 561/2004 Sb., 2004). Školní jídelny jsou zařízení, která jsou součástí vzdělávací soustavy, jež je specifikována dle § 7 odst. 5 školského zákona, a je tvořena školami a školskými zařízeními, nejčastěji ve formě příspěvkových organizací (zákon č. 561/2004 Sb., 2004 str. § 7 odst. 5 ). Podmínkou výkonu činnosti školy nebo školského zařízení je zápis do školského rejstříku (zákon č. 561/2004 Sb., 2004 str. § 153).

Školní zařízení jsou dále specifikována a upravena vyhláškou č. 107/2005 Sb., o školním stravování, ve znění vyhlášky č. 107/2008 Sb. (vyhláška č. 107/2005 Sb., 2005). Školní zařízení jsou rozdělena dle typů podle vyhlášky č. 107/2005 Sb., o školním stravování, ve znění pozdějších předpisů a podle § 3 odst. 1 rozděluje a specifikuje typy školního stravování:

- školní jídelna;
- školní jídelna – vývařovna;
- školní jídelna – výdejna (vyhláška č. 107/2005 Sb., 2005).

Jedním z hlavních témat školního stravování je rozsah poskytovaných stravovacích služeb pro děti, žáky, studenty a další osoby v rámci hmotného zabezpečení, plného přímého zabezpečení nebo v rámci preventivně výchovné péče (poskytování celodenních služeb nebo internátních služeb). „*Stravování zaměstnanců škol nebo dalších osob musí být výslovně uvedeno jako předmět činnosti ve zřizovacím aktu právnické osoby vykonávající činnost zařízení školního stravování (např. v zakládací listině, zřizovací listině, zakládací nebo společenské smlouvě)*“ (Štoček, 2016). Školní zařízení se řídí normami a rozpětím finančních limitů na nákup potravin stanovených v přílohách č. 1 a č. 2 vyhlášky č. 107/2005 Sb., ve znění pozdějších předpisů (vyhláška č. 107/2005 Sb., 2005). Stravování zaměstnanců škol a školských zařízení se může uskutečňovat v zařízeních školního stravování, a to za úplatu. S účinností od 1. ledna 2005 je upraveno závodní

stravování zaměstnanců v ustanovení § 119 školského zákona (vyhláška č. 107/2005 Sb., 2005).

### 3.5.1 Právní forma školských zařízení

Právní legislativu forem školských zařízení upravuje právní předpis zákona číslo 250/2000 Sb., o rozpočtových pravidlech územních rozpočtů. Tento právní předpis upravuje zřizování nebo zakládání právnických osob územně samosprávných celků, jimiž jsou obce a kraje, které mohou zakládat:

- organizační složky bez právní subjektivity;
- příspěvkové organizace jako právnické osoby;
- obchodní společnosti (a.s., s.r.o. a jiné);
- obecně prospěšné společnosti (neziskové organizace) (zákon č. 250/2000 Sb., 2000).

Zřizovatelé:

- **Kraj, obec a dobrovolný svazek obcí** zřizuje školy a školská zařízení jako školské právnické osoby nebo příspěvkové organizace dle zvláštního právního předpisu. Předmětem činnosti jsou úkoly v oblasti školství.
- **Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy** zřizuje školy a školská zařízení jako školské právnické osoby nebo státní příspěvkové organizace dle zvláštního právního předpisu. Funkci plní jménem státu.
- **Ministerstvo obrany, Ministerstvo vnitra, Ministerstvo spravedlnosti a Ministerstvo práce a sociálních věcí** zřizuje školy a školská zařízení jako organizační složky státu nebo jako jejich součásti dle zvláštního právního předpisu. Mohou zřizovat mateřské školy a školská stravovací zařízení jako státní příspěvkové organizace dle zvláštního právního předpisu.
- **Ministerstvo zahraničních věcí** zřizuje školy při diplomatické misi nebo konzulárním úřadu České republiky jako součást těchto úřadů. Funkci plní jménem státu.
- **Ministerstva a ostatní organizační složky státu** plní funkci zřizovatelů škol a školských zařízení jménem státu.

- **Registrované církve a náboženské společnosti** zřizují školy a školská zařízení jako školské právnické osoby nebo jako právnické osoby dle zvláštních právních předpisů. Předmětem činnosti je poskytování vzdělávání nebo školských služeb. Školu nebo školské zařízení mohou zřídit pouze právnické osoby nebo fyzické osoby, kterým bylo přiznáno oprávnění k výkonu zvláštního práva zřizovat církevní školy.
- **Právnická osoba, organizační složka státu nebo její součást** může vykonávat činnost školy, školského zařízení (zákon č. 250/2000 Sb., 2000).

### 3.5.2 Provozní a organizační řád

Provozní a organizační řád školní jídelny stanovuje ředitel. Jedná se o soubor pravidel a opatření spojených s provozem školní jídelny určené ke stravování žáků a zaměstnanců školy, školní jídelny, bývalých zaměstnanců a ostatních strávníků. V řádech jsou upravena právní východiska, provozní doba, údaje o zařízení, práva a povinnosti strávníků a zákonných zástupců dětí, způsob přihlášení k odebrání stravy a odhlášení pravidelného stravování, konzumace jídla, identifikace strávníků, způsob úhrady stravného, sazby stravného, dozory ve školní jídelně, úrazy a škody na majetku ve školní jídelně aj. Poskytuje-li provozovatel stravovacích služeb více druhů jídel na výběr, musí být zachováno plnění výživových norem (Štoček, 2016). Ředitel rozhoduje o vedení a poskytování školských služeb, a to v souladu se školským zákonem a platnými vyhláškami a nařízeními o školním stravování: plnění hygienických předpisů při manipulaci potravin, jejich příjem od dodavatele, uskladnění v nádobách, skladování a výdeji potravin. Zároveň je odpovědný za vytvoření podmínek pro výkon inspekční činnosti a případné zajištění opatření a sjednání nápravy. Dále vytváří podmínky i pro své zaměstnance (BOZP, hygienické prostředí na pracovišti), rozvíjí je a motivuje. Odpovídá za zajištění dozoru v prostorách školní jídelny nad nezletilými dětmi a žáky v době jejich stravování (Hanzelka, a další, 2009).

### 3.5.3 Kontrolní činnost

Kontrolní činnost ve školní jídelně je realizována ředitelem školní jídelny, zřizovatelem školní jídelny, hygienou a Českou školní inspekcí.

V rámci svých pravomocí by měl ředitel provádět kontroly na svém pracovišti, zkvalitňovat prostředí a služby, odhalovat nedostatky, sjednávat jejich nápravu a předcházet jim. „*Systém kontrolní činnosti je postaven na efektivní kontrole kvality lidských, materiálních, finančních a technologických zdrojů – kvality práce lidí, správy svěřeného majetku, jeho ochrany a efektivního využití, efektivity využívání a správy finančních prostředků, efektivity využívání a správy technologických zařízení atd.*“ (Hanzelka, a další, 2009 str. 21). Ředitel stravovacího zařízení by měl především dohlížet na plnění výživových norem, které spočívá v posouzení jídelních lístků, vhodnosti použitých surovin pro přípravu jídel a sledování měsíční spotřeby potravin pro všechny věkové kategorie strávnicků s ohledem na jejich správné zařazení dle věkové skupiny. Dále by měl stanovit finanční limity na nákup potravin s ohledem na správné zařazení strávnicků dle věkových skupin a zajistit dodržování, kontrolu a finanční čerpání ve prospěch strávnicků. Tento stav lze naplnit, neboť dnešní možnosti na trhu nabízejícím potravinové produkty jsou ve srovnání s předchozími roky na vyšší úrovni. Lze využívat cenové nabídky, pestrost jednotlivých druhů potravin, požadovanou kvalitu, nutriční hodnoty surovin a jiná hlediska, které současný trh nabízí. Dále je předmětem kontrolní činnosti kontrola rozsahu poskytovaných služeb, provozování doplňkové činnosti, dodržování stanovených podmínek vnitřního řádu školní jídelny, evidence školní jídelny, kontrola podmínek, za kterých probíhá školní stravování, a informovanost strávnicků dle vyhlášky č. 107/2005 Sb., ve znění pozdějších předpisů (vyhláška č. 107/2005 Sb., 2005).

#### **3.5.4 Věková kategorie dětí ve školním zařízení**

Věkovou kategorii strávnicků upravuje právní předpis vyhlášky č. 107/2005 Sb., ve znění pozdějších předpisů. Rozlišuje věkové skupiny strávnicků, kterým je v době školního vyučování poskytováno školní stravování dle věku: 3 až 6 roků, 7 až 10 roků, 11 až 14 roků a 15 až 18 roků. Na základě přílohy č. 1 k vyhlášce č. 107/2005 Sb., o školním stravování, v pozdějším znění jsou pro jednotlivé věkové kategorie strávnicků stanoveny výživové normy (vyhláška č. 107/2005 Sb., 2005).

### **3.6 Odpady ve školském zařízení**

Produkce odpadů je označována za vedlejší produkt existence naší společnosti (jedná se o domácnosti, podniky, instituce soukromého a veřejného sektoru). Pod tímto

produktem, který vytváří celá společnost, si lze představit prakticky všechny komunální odpady. Ve školních jídelnách se nejčastěji setkáváme s produkcí odpadů biologicky rozložitelných, ale i nebezpečných a dalších. Ve školských zařízeních se nejčastěji jedná o již zmíněný komunální odpad, kdy dnes již většina těchto zařízení klade velký důraz na jeho recyklaci a má ve svých prostorech k dispozici barevně označené kontejnery. Každý tok odpadů vyžaduje specifické nakládání. Základní pravidla pro nakládání s odpady jsou stanovena zákonem č. 185/2001 Sb., o odpadech, a jeho prováděcími právními předpisy (vyhláška č. 383/2001 Sb., o podrobnostech nakládání s odpady, vyhláška č. 93/2016 Sb., Katalog odpadů, hygienické podmínky nakládání s odpady určuje Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004, nakládání s vedlejšími živočišnými produkty se řídí Nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1069/2009, zákon č. 166/1999 Sb., o veterinární péči v platném znění atd.). Nejčastější chybou při likvidaci veškerého odpadu z prostoru školního stravování, ve kterém se připravují a podávají pokrmy pro strážníky, je vhození odpadu do jednoho kontejneru na směsný komunální odpad. To je považováno za porušení legislativně stanovených povinností (zákon č. 185/2001 Sb., 2001).

### **3.6.1 Právní legislativa nakládání s odpady**

Právním předpisem, který upravuje nakládání s odpady, je zákon č. 185/2001 Sb., o odpadech. Za pojem odpad se dle tohoto zákona označuje každá movitá věc, které se osoba zbavuje nebo má povinnost či úmysl se jí zbavit (zákon č. 185/2001 Sb., 2001). Zákon č. 185/2001 Sb., o odpadech, dále upravuje, co za pojem odpad nelze označit:

- odpadní voda – problematiku nakládání s odpadními vodami řeší vodní zákon a zákon o vodovodech a kanalizacích a jejich prováděcí právní předpisy;
- konfiskáty živočišného původu – nakládání s konfiskáty živočišného problému řeší veterinární zákon a hygienické podmínky nakládání s odpady určuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004. Nakládání s vedlejšími živočišnými produkty (VŽP) se řídí nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1069/2009, které nejsou určeny pro lidskou spotřebu.

Prováděcími vyhláškami k zákonu o odpadech, které mají vztah k problematice provozů školního stravování, resp. potravinářských provozů obecně, jsou především:

- vyhláška č. 93/2016 Sb., Katalog odpadů;



- vyhláška č. 383/2001 Sb., o podrobnostech nakládání s odpady;
- vyhláška č. 341/2008 Sb., o podrobnostech nakládání s biologicky rozložitelnými odpady;
- zákon č. 166/1999 Sb., o veterinární péči, v platném znění;
- nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) 1774/2002 pro nakládání odpadů ze školních jídelen (Königová, a další, 2017).

Jedním z důležitých předpisů, kterým se řídí nakládání s odpady z provozů školních jídelen, je výše zmiňované nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1774/2002, které řeší problematiku zákazu zkrmování kuchyňských odpadů (zákon č. 185/2001 Sb., o odpadech), zařazuje tento konkrétní odpad v Katalogu odpadů pod katalogové číslo 20 01 08 – biologicky rozložitelný odpad z kuchyní a stravoven (zákon č. 185/2001 Sb., 2001). Kuchyňský odpad je v čl. 8 tohoto nařízení specifikován jako veškerý potravinářský odpad s původem v restauracích, stravovacích zařízeních a kuchyních (nařízení EP, 2002). Této problematice se v naší legislativě dotýká veterinární zákon a jeho prováděcí vyhláška (vyhláška č. 299/2003 Sb., o opatřeních pro předcházení a zdolávání nákaz a nemocí přenosných ze zvířat na člověka), která v § 58 říká, že kuchyňské odpady nesmí být používány ke krmení zvířat (vyhláška č. 299/2003 Sb., 2003).

Dalším důležitým nařízením, které vymezuje nakládání se vznikajícími odpady ve školních jídelnách (stravovacích provozech), je nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004, o hygieně potravin. V kapitole VI – Potravinářské odpady – je řešena problematika nakládání s odpady z hlediska dodržování hygienických požadavků. Vyplyvající povinnosti z této kapitoly lze shrnout následovně:

- Je nutné v co nejkratším čase odstranit potravinářské odpady, nepoživatelné vedlejší produkty a ostatní odpad (dále jen odpad) z prostor skladování. V žádném případě nesmí dojít k hromadění těchto odpadů.
- Odpady se musí skladovat v uzavíratelných nádobách, které se musí pravidelně čistit a desinfikovat. Výjimku skladování v jiných typech nádob může posoudit a udělit pouze příslušný orgán.
- Musí být stanovený optimální proces likvidace odpadů a udržení zabezpečených skladovacích nádob a prostorů v čistotě.

- Proces likvidace musí dodržet ekologické a hygienické podmínky v souladu s platným zákonem (nařízení EP a Rady (ES) č. 852/2004, 2004 str. kapitola VI.).
- Likvidace ekologickým způsobem znamená, že pod pojmem nakládání se rozumí produkce odpadů, shromažďování odpadů v místě jejich vzniku, předávání odpadů oprávněné osobě, skladování odpadů, využívání nebo odstraňování odpadů (zákon č. 185/2001 Sb., 2001).

Povinnosti původce odpadů v oblasti nakládání s odpady vyplývají, jak již bylo uvedeno dříve, ze zákona č. 185/2001 Sb., o odpadech. Mezi hlavní povinnosti původce patří předcházet vzniku odpadů, vést průběžnou evidenci odpadů, zabezpečit prostory a nádoby s odpadem, ale zařazují se mezi ně i povinnosti týkající se shromažďování odpadů podle druhů, kategorií a ve vhodných nádobách. Nádoby musí být řádně označeny a odpad se musí předat pouze osobě, která má oprávnění nakládat s odpadem. Původce je povinen umožnit přístup kontrolním orgánům do objektu, předložit veškerou dokumentaci a poskytnout pravdivé údaje. Zodpovědnost původce za nakládání s odpady je až do doby, než dojde k převodu tohoto vlastnictví oprávněné osobě (zákon č. 185/2001 Sb., 2001).

Shromažďováním odpadu je míněno krátkodobé soustředění odpadů na místě k tomu určeném v odpovídajících shromažďovacích prostředcích. Shromažďovacím prostředkem může být např. plastový barel s víkem, popelnice, ale i papírová krabice nebo PE pytel, tj. vhodná nádoba, ve které je odpad shromažďován do doby, než je předán oprávněné osobě. Všechny odpady musí být shromažďovány utříděné podle jejich druhu, s ohledem na hygienické požadavky, a každý druh zvlášť (zákon č. 185/2001 Sb., 2001).

Oprávněná osoba je každá osoba (firma), které původce může odpad předat – má platné rozhodnutí krajského úřadu dle § 14 odst. 1 (zákon č. 185/2001 Sb., 2001). Průběžná evidence je chronologický přehled o nakládání s odpady v provozovně.

Musí ji vést každý původce bez ohledu na to, jaké množství odpadu produkuje (zákon č. 185/2001 Sb., 2001). Náležitosti průběžné evidence jsou uvedeny v příloze č. 20, hlášení o produkci a nakládání s odpady, vyhlášky č. 383/2001 Sb., ve znění pozdějších změn. Podkladem pro vedení průběžné evidence jsou např. vážní lístky, potvrzení o předání (převzetí) odpadu, popř. smlouva nebo faktura (vyhláška č. 383/2001 Sb., 2001 str. Příloha 20).

Hlášení o produkci a nakládání s odpady se podává za každou jednotlivou provozovnu zvlášť odboru životního prostředí obecního úřadu obce s rozšířenou

působností podle sídla provozovny k 15. únoru následujícího roku. Hlášení o produkci se podává v podobě formuláře, který je přílohou č. 20 vyhlášky č. 383/2001 Sb., v listinné podobě nebo elektronicky (vyhláška č. 383/2001 Sb., 2001).

### **3.6.2 Nakládání s odpady v provozech školního stravování**

Odpadové hospodářství v provozech školního stravování je možné specifikovat jako funkční systém nakládání s odpady za předpokladu dodržení platné legislativy a ztotožnění se zaměstnanců s pracovními postupy, které budou snadno dodržovat. Při nastavení systému nakládání s odpady je nutné se zamyslet nad tím, jaké odpady v dané provozovně vznikají. Obecně lze konstatovat, že v provozu školní jídelny vznikají převážně obalové odpady (obaly od surovin i desinfekčních a mycích prostředků), biologicky rozložitelné odpady (kuchyňský odpad, použitý olej) a směsný komunální odpad (plast, sklo, papír). Dále je také třeba při dodržení všech hygienických norem zajistit oddělené shromažďování odpadů od potravin a následné předání oprávněné osobě. Umožní-li to situace, je výhodné pro zjednodušení systému najít jednu oprávněnou osobu pro předání všech produkováných odpadů (Königová, 2006).

### **3.6.3 Odpad**

Školní jídelna v rámci svého fungování vyprodukuje množství odpadů. V dnešní době převážná většina zboží přichází zabalená v obalech, a pokud se obaly nedají vrátit, jsou označovány za odpad. Mezi odpady můžeme zařadit sklo, papír, plasty, kovy a zejména zbytky jídel. Ty představují největší část odpadů produkováných školními jídelnami. Na jednu stranu mají široká veřejnost a zaměstnanci ve školních jídelnách povědomí o tom, jak správně likvidovat papír, plast a jiné, na druhou stranu likvidace zbytků jídel představuje pro většinu z nich mnohem větší problém. Znalosti správných postupů jsou malé a nejsou v současné době dostatečně definované a rozšířené (Pečková, 2005).

### **3.6.4 Rozdíl mezi odpadem a zbytky**

Rozdíl mezi odpadem a zbytky je stanoven ve dvou předpisech – Nařízení Evropské unie č. 1774/2002 a český Katalog odpadů, uvedený ve vyhlášce č. 381/2001.

- Nařízení Evropské unie č. 1774/2004

Po vstupu České republiky do Evropské unie v roce 2004 se pro nás staly závazné všechny evropské normy. Předpisy v rámci Evropské unie můžeme rozdělit na dva typy: směrnice a nařízení. Nařízení Evropské unie vstupují přímo do národního práva každého členského státu ve svém původním znění. Jedná se tedy o jakýsi evropský zákon. Patří mezi ně i Nařízení Evropské unie č. 1774/2004, kde jsou ukotvena hygienická pravidla vedlejších živočišných produktů, které nejsou určeny k lidské spotřebě.

Toto nařízení Evropské unie dělí živočišné materiály do tří skupin, kdy kuchyňský odpad patří do 3. kategorie (čl. 6 odst. 1 písm. i). Říká, že s kuchyňským odpadem se musí nakládat jako s odpadem. Výše zmíněné pravidlo pro kuchyňský odpad se netýká domácností (nařízení EU č. 1774/2004, 2004).

- Český katalog odpadů ve vyhlášce č. 381/2001

Podle českého Katalogu odpadů (vyhláška č. 381/2001) jsou zbytky jídel zařazeny do skupiny 20 (komunální odpady), konkrétně 20. 1. 2008 – Biologicky rozložitelný odpad z kuchyní a stravoven (Vyhláška č. 381/2001 Sb., 2001).

## 4 Empirická část práce

Pro vyhodnocení potravinového deníku a splnění spotřebního koše v teorii a v praxi je potřeba mít skutečné jídelní lístky a denní výdejky potravin. Pro výzkum této bakalářské práce byly použity jídelní lístky a denní výdejky potravin za měsíc září 2018 ze školní jídelny při mateřské škole v Chotětově. Tato jídelna zajišťuje stravování až pro cca 150 strážníků. Navštěvují ji strážníci z přilehlé mateřské školy, základní školy, bývalí zaměstnanci a senioři a také dováží stravu do spádové mateřské školy v Hřivně. Počet strážníků se v podstatě neliší, jedinými ovlivňujícími faktory jsou nemoc a dovolená s rodiči nebo příbuznými v průběhu školního roku. Tato jídelna nemá prázdninový provoz. Většina pokrmů, které se v kuchyni této jídelny připraví, se zde i expeduje. Od 3. 2. 2020 je otevřena spádová mateřská škola v Hřivně, do které jsou veškeré pokrmy a pitný režim uvedený na jídelním lístku denně dováženy. Výdej obědů je každý všední den od 10:40 do 13:30 hodin.

Denní výdejky potravin jsou zde uvedeny za jednotlivé dny v daném měsíci. Jídelní lístky jsou uvedeny za jednotlivé týdny a spotřební koš za celý měsíc. V měsíci září byl jeden den volna, protože se jednalo o státní svátek, kdy jídelna a mateřská škola byly uzavřeny, nevařilo se.

Jídelní lístek a denní výdejky potravin v kuchyni této jídelny připravuje vedoucí hospodářka společně s vedoucí kuchařkou. K vyhodnocení plnění spotřebního koše se používá program v počítači vedoucí hospodářky, který informuje o správném naplnění spotřebního koše. Ještě na začátku roku 2015 byl v tomto zařízení používán ruční výpočet spotřebního koše, který je náročný na sestavení. Při ručním sestavování spotřebního koše hraje velkou roli lidský faktor. V této školní jídelně se stravují primárně děti, učitelé a zaměstnanci z Mateřské školy a školní jídelny Chotětov, děti, učitelé a zaměstnanci z mateřské školy v Hřivně, žáci, učitelé a zaměstnanci ze Základní školy Chotětov, bývalí zaměstnanci výše zmíněných školních institucí a senioři. Strážníci jsou rozděleni do jednotlivých skupin dle věku:

1. 3–6 let;
2. 7–10 let;
3. 11–14 let;
4. 15–18 let (+ dospělí strážníci) (vyhláška č. 107/2005 Sb.).

Pro vyhodnocení potravinového deníku a spotřebního koše bylo použito zařazení v 1. a částečně ve 2. skupině (tj. děti ve věku 3–7 let). Zařazení do konkrétní skupiny je důležité pro správný výdej přesnídávek, obědů (polévek a hlavního jídla) a svačin (velikost jednotlivé porce se liší dle věkové skupiny), ale i pro kontrolu plnění spotřebního koše. K přehlednosti deníku potravinového odpadu byla vytvořena legenda, která popisuje, co se do jednotlivých kolonek tabulky zaznamenávalo.

Obrázek 2 Legenda k deníku potravinového odpadu

Deník potravinového odpadu: třída Motýlci (září 2018)																				
datum:	oběd:	celkem dětí	celkem nesněženo			chlapci				dívky										
			směs	příloha	maso	1	2	3	4	1	2	3	4	5	6	7	8			
03.09.18	polévka	10	152			1	2			18		35		25	10		54			
	hlavní jídlo	130	566			26	80			80		22	100	52	98	67	33			
04.09.18	polévka	11	746			80	46	12		55	79	17	100	94	61	114	88			
	hlavní jídlo	129,25		108	346	18	39	28	12	26	8	55	34	33	28	67	23	21	17	45

Legenda:

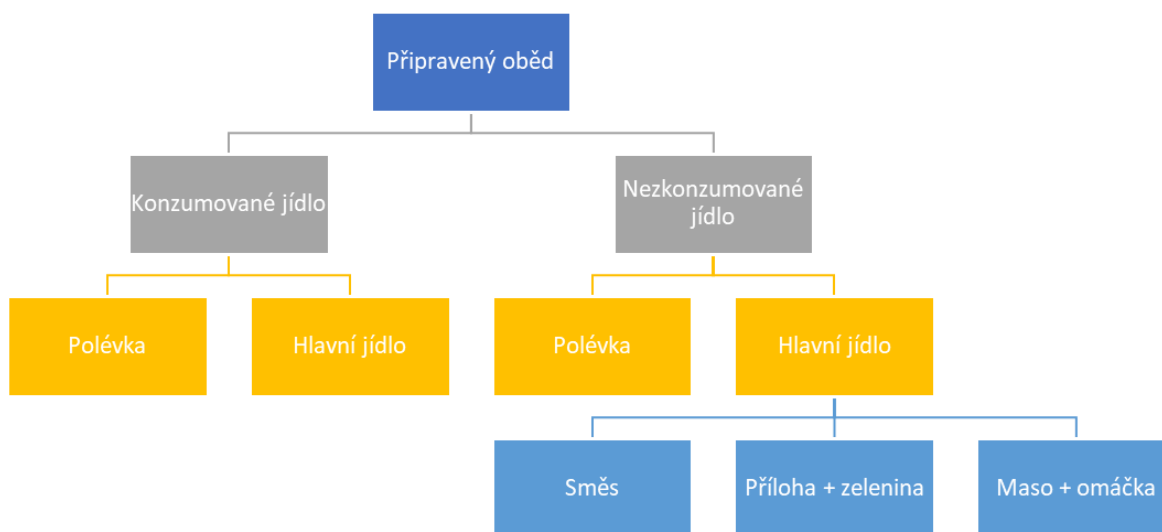
Hodnoty jídel a zbytků byly měřeny a zaznamenávány do deníku potravinového odpadu v gramech.

- Počet dětí v mateřské škole v daný den
- Průměrná naměřená hodnota jídla na jednoho strávnicka
- Celkový součet zbytků polévky
- Celkový součet zbytků přílohy se zeleninou a masa s omáčkou
- Záznam o docházce – každé dítě na začátku výzkumu bylo přiděleno číslo (dodržení podmínky anonymizace)
- Konkrétní naměřená hodnota zbytku pro dané dítě – polévka
- Konkrétní naměřená hodnota zbytku pro dané dítě – směs (například: boloňské špagety)
- Konkrétní naměřená hodnota zbytku pro dané dítě – příloha
- Konkrétní naměřená hodnota zbytku pro dané dítě – maso

*Poznámka: Potravinový deník byl rozdělen na jednotlivé týdny a třídy. Byly hodnoceny vydané gramáže jednotlivých porcí a přijaté zbytky v gramech, rozdělené na přílohu a maso (pokud se jednalo o směs například špagety, zbytky nebyly rozděleny na přílohu a maso, ale byly zváženy dohromady).*

Zdroj: vlastní zpracování na datech z Přílohy A

Obrázek 3 Postup vážení vydaného jídla a přijmutých zbytků (g)



Zdroj: vlastní zpracování

Při vážení zbytků se k příloze přidávala zelenina a k masu omáčka. Hodnocení vráceného jídla bylo rozděleno dle pohlaví dětí na zbytky chlapců a zbytky dívek.

Jídelní lístek byl rozdělen na jednotlivé týdny a bylo hodnoceno použití surovin, zastoupení jednotlivých druhů příloh a masa, technologické úpravy, pitný režim, jednotlivá i obecná pestrost, různorodost a dodržení obecných doporučení ze zásad sestavování jídelních lístků, které jsou uvedené v teoretické kapitole. Vyhodnocení bylo provedeno na základě autorkou této práce sestaveného potravinového deníku, dodaných jídelních lístků, denních výdejků a dle vypracovaného výsledku spotřebního koše z programu na kontrolu plnění kuchyně této jídelny pro 1. a 2. skupinu, viz přílohy.

#### 4.1 Pozorování

V průběhu měsíčního pozorování konzumace obědů dětmi předškolního věku bylo také zaznamenáváno chování strážníků při konzumaci. Níže je uvedeno vyhodnocení zásad stolování.

- Děti při každém podávaném jídle v rámci celodenního stravování zbytečně nemluví, nehlučí, nepokřikují, neběhají, chovají se spořádaně a dbají pokynů

pedagogických pracovníků. Znečištění podlahy, stolu, židle a rozbití nádobí slušně oznámí přítomné paní uklízeče nebo provozní.

- Děti jsou vedeny k dojíždání svého jídla.
- Dětem je zakázáno odnášet jakékoliv jídlo z prostoru, kde jej konzumují. Výjimku tvoří odpolední svačiny při dřívějším odchodu ze školského zařízení.

Dále bylo pozorování zaměřeno i na provoz školní kuchyně a jídelny. Níže jsou popsány výsledky pozorování, které bylo celý měsíc prováděno před aktivní účastí na výdeji obědů u dětí předškolního věku.

- Příprava jídel pro celodenní stravování je zajišťována na základě hygienických zásad, nutričních požadavků, zásad zdravé výživy, spotřebního koše a pitného režimu. Veškerý vydávaný sortiment dětem nesmí obsahovat alkohol, povzbuzující látky nebo nápoje s vysokým obsahem cukru.
- Proces přípravy jídel je jednosměrný a je připraven, sestaven, vyhodnocen a sledován na základě kritických bodů systémem HACCP s evidencí v počítači vedoucí hospodářky školní jídelny.
- Jídelní lístek je vždy sestaven na základě stravovacích norem a spotřebního koše. Vystaven je na internetových stránkách školní jídelny, ve vchodu do budovy mateřské školy a na nástěnce v každé třídě. Pro docházející žáky ze základní školy Chotětov je jídelní lístek vyvěšen ve vstupní chodbě do základní školy a v prostorách školní jídelny.
- Údaje o plnění výživových norem jsou archivovány ze zákona po dobu jednoho kalendářního roku.
- Nákup potravin a surovin k přípravě celodenního stravování (pro děti mateřské školy) a oběda (pro žáky základní školy) probíhá prostřednictvím faktur. Každý dodavatel garantuje množství, kvalitu a nezávadnost svého zboží. Nákup a odběr ze skladu je evidován v denních výdejkách dle skupiny věkové kategorie strávníků.
- Skladování je zajištěno dle teploty, druhu potraviny, sortimentu a s ohledem na dobu minimální spotřeby. Použití potravin s prošlou minimální dobou spotřeby je vyloučené.

Nedílnou součástí pozorování bylo zjistit, jak dané zařízení nakládá s odpady. Zda třídí, a pokud ano, do jakých nádob.



Odpady se v prostorách mateřské školy Chotětov a v prostorách školní jídelny zřizované Úřadem městysu Chotětov třídí následovně:

- Biologicky zpracovatelný odpad – zbytky jídel v plastových kontejnerech nebo nádobách, které musí být umístěné v samostatné místnosti určené pro zbytky z jídel.
- Plastové lahve od oleje, sirupů, vody apod. – žlutý kontejner.
- Papír – modrý kontejner, papír je součástí odváděného školního sběru.
- Sklo – zelený kontejner.
- Netříděný ostatní odpad – koše na odpadky.

## **4.2 Deník potravinového odpadu**

Pro sestavení potravinového deníku odpadu bylo zvoleno období září 2018, které má 19 pracovních dní, primární data byla sesbírána každý pracovní den v době oběda – polévka a hlavní jídlo. Pro snadnější zápis dat byly předem připraveny tabulky dle jednotlivých tříd. Každá tabulka obsahovala sloupec pro konkrétní počet dětí a další sloupce, do kterých se zapisovaly zvolené kategorie pro pozorování.

Dále byl k dispozici, pro účel zápisu pozorování, plánek s rozestavěnými stoly. Stoly byly očíslované a židličky byly označeny značkami dětí. Každé dítě má svoji značku přidělenou od nástupu do školského zařízení až do doby, než z něj odejde do základní školy.

Vzhledem k třem třídám, které se nacházejí každá v jiném patře, byly při samotném pozorování oběda nápomocny obě provozní tříd sledovaných dětí. Na základě předchozí domluvy se poznamenávalo do předem připravené tabulky, kdo co sní/nesní atd. Tabulka obsahuje například následující slupce: třída, počet chlapců, počet dívek, polévka (g), hlavní jídlo (g), zbytky z polévky (g), zbytky z hlavního jídla (g) atd. Při celodenním stravování bylo vydáno celkem 2 349 přesnídávek, obědů a svačín. Dětem v 1. věkové kategorii 3–6 let bylo vydáno 2 133 pokrmů a dětem ve 2. věkové kategorii 7 let bylo vydáno 216 pokrmů. Celková hodnota odpadu za všechny tři třídy činila 64 886 g a průměrná celková měsíční hodnota odpadu na jedno dítě byla 1 119 g. V mateřské škole bylo v měsíci září zapsáno ke stravování 31 chlapců a 27 dívek.

#### 4.2.1 Kytičky

Tabulka 2 DPO třída Kytičky (září 2018): odpad (g)

chlapci	nesněžená směs	nesněžená příloha	nesněžené maso	nesněžená polévka	celkem
1	271	403	147	545	1366
2	339	349	311	500	1499
3	225	315	277	657	1474
4	136	567	208	508	1419
5	182	461	146	653	1442
6	135	371	155	407	1068
7	420	463	202	351	1436
8	79	401	131	511	1122
9	290	423	161	487	1361
10	330	369	251	643	1593
11	261	219	248	502	1230
12	15	115	85	41	256

dívky	nesněžená směs	nesněžená příloha	nesněžené maso	nesněžená polévka	celkem
1	150	263	147	354	914
2	194	459	299	555	1507
3	239	258	180	349	1026
4	287	368	296	761	1712
5	193	580	231	439	1443
6	107	385	177	654	1323
7	316	295	226	718	1555
8	274	377	140	807	1598
9	158	571	165	596	1490
10	323	250	176	440	1189
11	260	544	195	467	1466

Zdroj: Příloha A

Ve třídě Kytiček probíhal výzkum a zapisování hodnot do deníku potravinového odpadu u 12 chlapců a 11 dívek. Za měsíc září 2018 bylo v této třídě vydáno 351 polévek a hlavních jídel (116 směsí, 235 příloh s masem). Celková suma odpadu za měsíc září 2018 ve třídě Kytičky u pozorovaných dětí ve věku 5–6 let je u chlapců 14 266 g a u dívek 15 223 g. Průměrná hodnota měsíčního odpadu na jednoho chlapce činí 1 120 g a na jednu dívku vychází 1 384 g.

Chlapec č. 12 vrátil nejméně polévky a směsi, zaznamenaná hodnota zbytků v kategorii nesněžená polévka je 41 g a v kategorii nesněžená směs 15 g. Zároveň tento chlapec vrátil v celkovém součtu nejméně zbytků, je ale nutné se podívat na celý kontext, který říká, že je to způsobeno tím, že chlapec navštívil mateřskou školu v měsíci září pouze 3 krát. Důvodem jeho absence byla dovolená s rodiči.

Pouze hodnoty zbytků u dívky č. 1 nepřekročily hranici 1 000 g. Ostatní děti vrátily v průběhu měsíce více. V kategorii nesněžená polévka lze u dívek sledovat vrácení zbytků v rozmezí 354–807 g. U dívky č. 10 a chlapce č. 3 převažovaly zbytky v kategorii příloha v podobě vyhozené zeleniny.

Ve třídě Kytíček je sledovaný potravinový odpad téměř shodný. Dívky plýtvaly (přes 15 kg odpadu) více než chlapci (přes 14 kg odpadu), ale rozdíl oproti dalším dvěma třídám je malý (skoro 1 kg).

#### 4.2.2 Motýlci

Tabulka 3 DPO třída Motýlci (září 2018): odpad (g)

chlapci	nesněžená směs	nesněžená příloha	nesněžené maso	nesněžená polévka	celkem
1	123	245	74	468	910
2	178	325	111	332	946
3	42	273	120	378	813
4	179	125	0	325	629

dívky	nesněžená směs	nesněžená příloha	nesněžené maso	nesněžená polévka	celkem
1	199	208	158	374	939
2	57	231	60	317	665
3	194	329	182	490	1195
4	184	313	98	706	1301
5	204	269	105	635	1213
6	243	361	164	544	1312
7	219	268	17	579	1083
8	123	308	138	643	1212

Zdroj: Příloha A

Ve třídě Motýlků probíhal výzkum a zapisování hodnot do deníku potravinového odpadu u 4 chlapců a 8 dívek. Za měsíc září 2018 bylo v této třídě vydáno 192 polévek a hlavních jídel (63 směsí, 129 příloh s masem). Celková suma odpadu za měsíc září 2018 ve třídě Motýlci u pozorovaných dětí ve věku 6–7 let je u chlapců 3 298 g a u dívek 8 920 g. Průměrná hodnota měsíčního odpadu na jednoho chlapce činí 825 g a na jednu dívku vychází 1 115 g.

Do deníku potravinového odpadu ve třídě Motýlků více přispívaly svými nesněženými zbytky dívky než chlapci. Jediné dívky č. 1 a č. 2 za celý měsíc vyprodukovaly méně než 1 000 g zbytků, ostatní dívky měly hodnoty nad touto hranicí a dokonce 5 dívek za celý měsíc odevzdalo více zbytků, než byl dívčí průměr. Pouze chlapec č. 4 za celý měsíc neodevzdal ani jeden zbytek v podobě nesněženého masa,

přiblížila se k němu jen dívka č. 7, která nesnědla maso v hodnotě 17 g. Chlapec č. 4 zároveň snědl v průběhu měsíce nejvíce přílohy a zeleniny a na konci měsíce hodnota jeho zbytků z kategorie nesněžená příloha činila 125 g.

Ve třídě Motýlků více plýtvaly dívky (skoro 9 kg odpadu) než chlapci (přes 3 kg odpadu).

### 4.2.3 Sluníčka

Tabulka 4 DPO třída Sluníčka (září 2018): odpad (g)

chlapci	nesněžená směs	nesněžená příloha	nesněžené maso	nesněžená polévka	celkem
1	160	331	79	401	971
2	195	461	97	442	1195
3	221	525	189	312	1247
4	137	371	61	405	974
5	197	329	87	218	831
6	214	406	80	463	1163
7	143	304	76	315	838
8	207	464	71	379	1121
9	178	424	69	312	983
10	56	577	91	225	949
11	123	449	95	371	1038
12	267	554	97	366	1284
13	77	473	70	183	803
14	148	545	78	209	980
15	118	456	76	121	771

dívky	nesněžená směs	nesněžená příloha	nesněžené maso	nesněžená polévka	celkem
1	126	324	46	133	629
2	50	405	49	237	741
3	151	230	124	360	865
4	277	305	54	310	946
5	138	504	60	394	1096
6	90	533	139	248	1010
7	67	507	142	338	1054
8	190	261	54	185	690

Zdroj: Příloha A

Ve třídě Sluníčka probíhal výzkum a zapisování hodnot do deníku potravinového odpadu u 15 chlapců a 8 dívek. Za měsíc září 2018 bylo v této třídě vydáno 340 polévek a hlavních jídel (109 směsí, 231 příloh s masem). Celková suma odpadu za měsíc září 2018 ve třídě Sluníčka u pozorovaných dětí ve věku 3–4 let je u chlapců 15 148 g a u dívek 7 031 g. Průměrná hodnota měsíčního odpadu na jednoho chlapce činí 1 010 g a na jednu dívku vychází 879 g.

U chlapce č. 8 můžeme pozorovat, že vařené brambory jako přílohy vždy snědl, ale když byly podávané brambory jinak technologicky upraveny, vždy mu na talíři zbyla více než polovina porce. Dívka č. 1 má ráda samotné vývary, polévky a v misce na polévku ve většině případů zbyly jen zbytky tvořené ze zavářky, velkých kusů zeleniny nebo luštěnin. V této třídě nejvíce plýtvali jídlem chlapci č. 12, č. 3, č. 2, č. 6, č. 8, č. 4, č. 11 a dívky č. 5, č. 7, č. 6. Nejvíce masa nechával chlapec č. 3 a dívka č. 7. Průměrná hodnota vyhozeného masa byla u chlapců i dívek téměř totožná, pohybujeme se v rozmezí 83,5–87,8 g. Naopak u nesněžené směsi, přílohy a masa chlapci více přispívali svými zbytky k plýtvání potravinami.

Ve třídě Sluníčka více plýtvali chlapci (přes 15 kg odpadu) než dívky (přes 7 kg odpadu).

### 4.3 Vyhodnocení skladby jídelních lístků MŠ – září 2018

V mateřské škole se stravují děti v kategorii 3–6 let a 7–10 let ve svých kmenových třídách – Kytíčky, Motýlci, Sluníčka. Kuchařky používají klasické receptury pro školní stravování. Dne 18. 9. 2018 byly děti ze tříd Motýlků na výletě na Kokoříně. S sebou dostaly k obědu řízek v chlebu s okurkou. Tento den bylo sbírání dat pouze ve třídě Sluníček. Dne 28. 9. 2018 neproběhl sběr dat do potravinového deníku odpadu, protože byl státní svátek, školka i jídelna byly zavřené a nevařilo se.

Tabulka 5 Jídelní lístek 3. 9. 2018 – 7. 9. 2018

Pondělí	Přesnídávka	ovocná přesnídávka, piškoty, čaj s citrónem
3. 9. 2018	Polévka	vločková polévka
	Hlavní jídlo	milánské špagety, šťáva, voda
	Svačina	chléb, pomazánka z olejovek, ovoce, mléko
Úterý	Přesnídávka	rýžová kaše s borůvkami, ovoce, mléko
4. 9. 2018	Polévka	čočková polévka
	Hlavní jídlo	segedínský guláš, houskový knedlík, šťáva, voda
	Svačina	celozrnný rohlík, máslo, ovocný čaj
Středa	Přesnídávka	tvářohový dezert, rohlík, ovoce, mléko
5. 9. 2018	Polévka	polévka se špaldovými kroupami
	Hlavní jídlo	karbanátek, bramborová kaše, zeleninová obloha, šťáva, voda
	Svačina	chléb, pomazánka šunková pěna, ovocný čaj
Čtvrtek	Přesnídávka	chléb, sýrová pomazánka, ovoce, čaj s citrónem
6. 9. 2018	Polévka	kapustová polévka
	Hlavní jídlo	hrachová kaše, uzené maso, kyselá okurka, šťáva, voda
	Svačina	houska, bylinkové máslo, mléko
Pátek	Přesnídávka	chléb, křenová pomazánka, ovoce, čaj s citrónem
7. 9. 2018	Polévka	polévka s játrovými knedlíčky
	Hlavní jídlo	hovězí znojemská pečeně, rýže, šťáva, voda
	Svačina	rohlík, rama, džem, mléko

Zdroj: Příloha C

Jídelní lístek je pestrý. V jednom dni se neopakuje stejná potravina. Polévky jsou různorodé a vývar je v tomto týdnu použit jen jednou dle zásady „vývar z masa maximálně 1x týdně“ (Zpravodaj pro školní stravování, 2007 str. 80). Ve čtvrtek byla zařazena hrachová kaše jako hlavní jídlo, tato luštěnina by mohla pomoci i splnit spotřební koš, dle doporučení „luštěniny připravovat alespoň 2x za měsíc jako hlavní jídlo“ (Zpravodaj pro školní stravování, 2007 str. 80).

Také je dva dny po sobě zařazena kaše, bylo by vhodnější například nechat alespoň jeden den rozestup. Tento týden nebyl zařazen ani jeden sladký pokrm nebo bezmasý pokrm. Z jídelního lístku vyplývá, že je dodrženo střídání různých druhů příloh a dostatek ovoce, dle doporučení „zeleninové saláty a ovoce denně“ (Zpravodaj pro školní stravování., 2007 str. 32). Jídelníček na tento týden je dobře vyvážený.

Tabulka 6 Jídelní lístek 10. 9. 2018 – 14. 9. 2018

Pondělí	Přesnídávka	čokoládové müsli, ovoce, mléko
10. 9. 2018	Polévka	polévka hráškový krém s krutonky
	Hlavní jídlo	vepřový plátek, brambory, kukuřice, šťáva, voda
	Svačina	chléb, vaječná pomazánka, ovocný čaj
Úterý	Přesnídávka	chléb, pomazánka masový krém, ovoce, čaj
11. 9. 2018	Polévka	polévka krupicová s vejcem
	Hlavní jídlo	zapečené těstoviny s kuřecím masem, červená řepa, šťáva, voda
	Svačina	houska, rama, med, bílá káva
Středa	Přesnídávka	chléb, myšákova pomazánka, ovoce, čaj s citrónem
12. 9. 2018	Polévka	zeleninová polévka s kuskusem
	Hlavní jídlo	hovězí pečeně Stroganov, rýže, šťáva, voda
	Svačina	kaiserka, máslo, kakao
Čtvrtek	Přesnídávka	ovocný jogurt, rohlík, ovoce, mléko
13. 9. 2018	Polévka	květáková polévka
	Hlavní jídlo	moravský vrabec, bramborový knedlík, špenát, šťáva, voda
	Svačina	chléb, švédská pomazánka, čaj s citrónem
Pátek	Přesnídávka	špaldová kaše s jahodami, ovoce, mléko
14. 9. 2018	Polévka	gulášová polévka
	Hlavní jídlo	obalované rybí filé, brambory, zeleninová obloha, šťáva, voda
	Svačina	chléb, pomazánka tutti-frutti, ovocný čaj

Zdroj: Příloha C

Polévky a použité druhy masa jsou různorodé. Jedno smažené jídlo a čtyři druhy masa. Jako přílohy jsou třikrát týdně zařazeny brambory, dvakrát brambory a jednou bramborový knedlík. V pondělí mohla být k vepřovému plátku podávána rýže nebo jiná alternativní obilovina, například kuskus. Tento týden opět nebyl zařazen ani jeden sladký pokrm nebo bezmasý pokrm. Jednou denně je podávané ovoce při odpolední nebo dopolední svačině. Pitný režim je v průběhu dne pestrý a různorodý.

Tabulka 7 Jídelní lístek 17. 9. 2018 – 21. 9. 2018

Pondělí	Přesnídávka	cereální kuličky, ovoce, mléko
17. 9. 2018	Polévka	zeleninová polévka s červenou čočkou
	Hlavní jídlo	rajská omáčka s hovězím masem, houskový knedlík, šťáva, voda
	Svačina	chléb, pomazánka z paštiky, ovocný čaj
Úterý	Přesnídávka	chléb, rama, plátkový sýr, ovoce, čaj
18. 9. 2018	Polévka	pórková polévka
	Hlavní jídlo	vepřový řízek, brambory, zeleninová obloha, šťáva, voda
	Svačina	plněný šáteček, bílá káva
Středa	Přesnídávka	rýžová kaše s jahodami, ovoce, mléko
19. 9. 2018	Polévka	fazolová polévka
	Hlavní jídlo	kuřecí čína, rýže, šťáva, voda
	Svačina	chléb, mozaiková pomazánka, ovocný čaj
Čtvrtek	Přesnídávka	tvarohový dezert, rohlík, ovoce, mléko
20. 9. 2018	Polévka	polévka se sýrovým kapáním
	Hlavní jídlo	ovocné knedlíky, šťáva, voda
	Svačina	chléb, tentenova pomazánka, čaj s citrónem
Pátek	Přesnídávka	chléb, pomazánka z lučiny, ovoce, čaj s citrónem
21. 9. 2018	Polévka	francouzská drůbeží polévka
	Hlavní jídlo	čočka, párek, kyselá okurka, šťáva, voda
	Svačina	corny rohlík, pomazánkové máslo, mléko

Zdroj: Příloha C

V tomto týdnu je podáván zeleninový vývar a luštěniny jsou hojně zastoupeny. To by mohlo pomoci i splnit spotřební koš, dle doporučení „luštěniny připravovat alespoň 2x za měsíc jako hlavní jídlo“ (Zpravodaj pro školní stravování, 2007 str. 80). Jedno sladké jídlo a čtyři druhy masa. Jako přílohy jsou houskový knedlík, brambory, rýže a čočka. Pomazánky podávané v rámci odpolední svačiny jsou pestré.

Tabulka 8 Jídelní lístek 24. 9. 2018 – 27. 9. 2018

Pondělí	Přesnídávka	ovocná přesnídávka, piškoty, ovoce, čaj s citrónem
24. 9. 2018	Polévka	zeleninová polévka s kukuřičnými vločkami
	Hlavní jídlo	zapečené špagety se sýrem, šťáva, voda
	Svačina	chléb, sýrová pomazánka se šunkou, mléko
Úterý	Přesnídávka	chléb, krabí pomazánka, ovoce, čaj s citrónem
25. 9. 2018	Polévka	polévka z míchaných luštěnin
	Hlavní jídlo	rybí filé na másle, brambory, červená řepa, šťáva, voda
	Svačina	celozrnná hvězdička, pomazánkové máslo, bílá káva
Středa	Přesnídávka	ovocný jogurt, rohlík, mléko, ovoce
26. 9. 2018	Polévka	uzená polévka s rýží
	Hlavní jídlo	vepřová pečeně, bramborový knedlík, dušené zelí, šťáva, voda
	Svačina	chléb, pomazánka kuřecí pěna, čaj s citrónem
Čtvrtek	Přesnídávka	špaldová kaše, ovoce, mléko
27. 9. 2018	Polévka	brokolicová polévka
	Hlavní jídlo	pečené kuře, bramborová kaše, zeleninová obloha, šťáva, voda
	Svačina	chléb, budapešťská pomazánka, ovocný čaj

Zdroj: Příloha C

Tento týden je kratší, jeden den bylo volno (státní svátek) a nevařilo se. Polévky jsou pestré, jednou uzenny vývar, jedna polévka z luštěnin a dvakrát zeleninová polévka.

Technologie úpravy mas je v tomto týdnu nerůznorodá, jednou je smažené a dvakrát pečené maso. Podruhé v tomto měsíci je zařazeno bezmasé jídlo.

#### **4.3.1 Celkové zhodnocení**

Jídelní lístek mateřské školy v Chotětově na první pohled zaujme několika zajímavými recepturami. Obsahuje velké množství nápaditých surovin, z kterých kuchařky připravují jídlo k celodennímu stravování pro předškolní děti. Převážně se v něm nacházejí klasická česká jídla z již zavedených a odzkoušených receptur. Při jeho bližším prozkoumání dojdeme k závěru, že vedení školní jídelny jídelní lístek pro děti z mateřské školy promýšlí, pečlivě vytváří a je vidět, že zaměstnanci školní jídelny dělají svoji práci s nadšením a radostí.

#### **Polévky**

V jídelním lístku převažují polévky zeleninové, ale jsou zde zastoupené i luštěninové polévky a vývary. Zavářky do polévek jsou voleny pestře, objevují se jáhly i ovesné vločky. Jako zavářku do polévek je dále možné využít bulgur, pohanku nebo lze použít menší množství luštěnin. Nabídce polévek je možné udělit jednu výtku, a to, že k uvaření 70 % polévek je v receptu použito drůbežích drůbků. Droby by se měly zařazovat do jídelníčku pouze občas, ne pravidelně a určitě ne více jak dvakrát v týdnu dle zásady „nezařazovat hovězí droby s výjimkou srdce a droby drůbeží a vepřové jen občas“ (Zpravodaj pro školní stravování, 2007 str. 80).

Zároveň ani v jednom dni z 19 nebyla zařazena drožd'ová polévka dle doporučení o pestrosti pokrmů „drožd'ová polévka 1x za měsíc“ (Zpravodaj pro školní stravování, 2007 str. 32). Lze vyzdvihnout, že jídelna mateřské školy nepoužívá v receptech uzeniny do luštěninových polévek.



## Hlavní jídla

Tabulka 9 Frekvence jednotlivých druhů mas

Druhy masa	Září 2018	Doporučení
Hovězí	3	max. 5x za měsíc
Telecí		max. 5x za měsíc
Vepřové	6	max. 4x za měsíc
Kuřecí	3	max. 3x za měsíc
Drůbeží		max. 3x za měsíc
Jiné		nespecifikované
Uzené	1	max. 2x za rok
Uzeniny	2	max. 1x za měsíc
Mleté maso		max. 1x za týden
Vnitřnosti		spíše výjimečně
Ryby	2	min. 2x za měsíc

Zdroj: vlastní zpracování

Z hlavních jídel působí pozitivně zařazení jednoho sladkého jídla a dvou bezmasých jídel. Na jídelníčku mohlo být zařazeno maso z kategorie jiné, například králičí maso. Není v pořádku, že v jídelním lístku v nevhodné míře převažuje maso vepřové a uzeniny. Mohlo se zařadit maso z kategorie drůbeží, jiné, mleté maso nebo vnitřnosti, které nebyly tento měsíc využity. Bohužel obalované, smažené jídlo se na jídelníčku objevilo hned třikrát během jednoho měsíce „Mateřské školy smažené pokrmy mohou podávat zcela výjimečně (1x za 3 měsíce)“ (Košťálová a kol., 2017 str. 25).

Přílohy k hlavním pokrmům jsou vhodně zvoleny. Pro větší pestrost a různorodost může školní jídelna zařadit mezi přílohy různé druhy knedlíků, například s pohankou, cizrnou, nebo alternativní obiloviny jako je kuskus, jáhly či alternativy rýže jako je například celerová rýže, květáková rýže, které jsou bohaté na živiny. Další možností zpestření příloh je zařazení více zeleniny. Během 19 dní se zeleninový salát objevil pouze dvakrát. Mohou se smíchat například brambory s mrkví nebo rýže s kukuřicí.

### Přesnídávky, svačiny a pitný režim

Školní jídelna zařadila různé druhy pomazánek. Děti se mohly v rámci přesnídávek a svačin těšit i na cereálie. Byly zařazeny různé druhy pečiva (chléb, rohlík, houska) a jednou se objevilo i celozrnné pečivo. Přesnídávky a svačiny jsou dobře kombinované. Pitný režim je pestrý a denně se vystřídají minimálně tři druhy pití. Denně je dětem podáváno minimálně jedno teplé pití v rámci pravidelného pitného režimu.

### Klady jídelního lístku:

- nápadité receptury;
- dostatečná nabídka ovoce;
- dostatečná nabídka mléčných výrobků – kaše a nápoje;
- dostatečná nabídka pokrmů z ryb a luštěnin;
- využívání luštěnin i do polévek.

Zápory jídelního lístku – prostor pro zlepšení:

- omezit smažená jídla;
- zařadit droždí a vyzkoušet jiné alternativy příloh;
- pozor na uzeniny v hlavních pokrmech a polévkách;
- omezit používání drůbežích drobků v polévkách, zařadit i jiné maso;
- nadměrné využití vepřového masa;
- omezená nabídka zeleniny, zvýšit její příjem v rámci celodenního stravování.

## 4.4 Vyhodnocení spotřebního koše

Tabulka 10 Spotřební koš za období: 3. 9. 2018 – 27. 9. 2018

Kód fin. limitu: 1 Základní limit					
Druh výdaje: H Hlavní výdej					
Druh činnosti: Hlavní činnost					
Skupina potravin	MJ	Norma	Skutečnost	Rozdíl	Skut. v %
Maso	g	55 140	50 140	-5 000	90,93
Ryby	g	9 828	13 580	3 752	138,18
Mléko (tekuté)	g	202 770	208 332	5 562	102,74
Mléčné výrobky	g	28 620	38 674	10 054	135,13
Tuky volné	g	12 177	6 508	-5 669	53,45
Cukry volný	g	19 440	15 854	-3 586	81,55
Zelenina	g	90 342	66 211	-24 131	73,29
Ovoce	g	84 132	83 548	-584	99,31
Brambory	g	76 950	73 412	-3 538	95,40
Luštěniny	g	7 695	8 560	865	111,24
Maso rostlinné	g	0	0	0	-
Vejce	g	0	0	0	-
Ostatní	g	0	0	0	-
Skupiny strážníků a počty porcí:					
3–6 let: přesnídávka, oběd, svačina					2 133
7–10 let: přesnídávka, oběd, svačina					216

Zdroj: Příloha B

Z hlediska dodržení pravidel vycházejících ze Zásad pro sestavování jídelních lístků za měsíc září 2018 můžeme říct, že jídelní lístek byl sestaven plnohodnotně, pestře a kvalitně. Obecná pravidla pro sestavování jídelních lístků byla dodržena. Výběr surovin z různých skupin potravin byl pestrý a různorodý. Různorodost jednotlivých jídel v rámci celodenního stravování ve vztahu k chuti, konzistenci, technologickým úpravám, barevnosti a vůni byla splněna.

Z pohledu plnění spotřebního koše je zřejmé, že: plnění spotřebního koše za měsíc září 2018 lze hodnotit jako optimální. Přístupná hranice  $\pm 25\%$  dané normy byla splněna pro každou komoditu. Lze ocenit, že spotřební koš je v kritických kategoriích (ryba, luštěniny, mléko a ovoce) plněn na 100 a více procent, jediná kritická kategorie zelenina je plněna optimálně. Kategorii mléka naplňuje nabídka mléčných výrobků a mléčných nápojů k dopolední a odpolední svačině (mléko, caro). Nedostatkem se jeví větší procento používání smažení jako technologické úpravy masa. Naopak komodita luštěniny byla plněna velice dobře zařazením vhodných surovin do polévek (cizrna, červená čočka, hnědá čočka, fazole, hrách) a příloh (čočka, hrách). Celkový výsledek je přijatelný.

## 5 Diskuze

Každý začátek školního roku s sebou přináší riziko v podobě počtu nových dětí, které nikdy v žádném školním zařízení dosud nebyly. Tyto děti mají naučené stravovací návyky pouze z rodiny a u těchto dětí není dopředu předvídatelné, jaké budou mít naučené stravovací způsoby, nejen co se týká stravovacích preferencí (které suroviny konzumují nebo nekonzumují), ale i způsobu stolování (lžice, nůž, vidlička), chování se u jídla či chování se v kolektivu.

Školní jídelny se potýkají s problémy při naplňování legislativních požadavků v oblastech hygieny, bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a nakládání s odpady. Důvodem problémů s naplňováním legislativních povinností je s velkou pravděpodobností nedostatek znalostí pracovníků stravovacích provozů, neznalost právních předpisů a nedostatek metodického vedení a s tím související i problém orientace v množství legislativy.

Aby došlo ke zlepšení situace v provozech školního stravování, potřebují si zaměstnanci průběžně doplňovat a rozšiřovat vzdělání i všeobecný rozhled. Důležitým faktorem je, aby se zaměstnanci uměli samostatně orientovat a hledat souvislosti v jednotlivých předpisech, rozeznali pro výkon činnosti podstatná fakta od důležitých až po ta méně důležitá. Zorientovat se v množství zákonů, vyhlášek, nařízení vlády a v dalších pokynech je velmi náročné a vzhledem k častým změnám právních předpisů se jedná o neustálé sebevzdělávání v této oblasti. Předpokladem pro úspěch a zlepšení současného stavu je zapojení a kladný přístup všech zaměstnanců stravovacích zařízení.

Postoj a chování spotřebitelů hraje důležitou roli při řešení potravinového odpadu v koncové fázi hodnotového řetězce (Papargyropoulou, a další, 2014). Mezi významné problematiky patří nakládání s odpady potravin z hlediska nutriční bezpečnosti, vlivu na životní prostředí, využívání zdrojů a udržitelného rozvoje. Kromě kvantitativních ztrát, iracionálního využití potravin přispívá potravinový odpad k vyčerpání přírodních zdrojů (voda a energie) a ohrožuje životní prostředí, což představuje překážku pro udržitelný rozvoj potravinářství. Organizace spojených národů proto v roce 2015 přijala 17 Cílů udržitelného rozvoje se snahou mobilizovat globální úsilí zaměřené na společný soubor priorit, s cílem chránit planetu a zajistit důstojnost a stejné příležitosti pro všechny. Všechny 17 cílů systematicky předkládá klíčové výzvy, kterým čelí celé lidstvo, a může být zároveň sledováno pouze prostřednictvím spolupráce a společného úsilí vlád, podniků a veřejnosti.

Pokroky v organizaci a řízení výzkumů o potravinovém odpadu by měly přispět k dosažení cílů, mezi které například patří konec chudoby, zdravý a kvalitní život nebo odpovědná výroba a spotřeba. Cíle zdůrazňují potřebu snížení vzniku potravinového odpadu pomocí prevence, redukce, recyklace a opětovného použití. Prevence potravinového odpadu se vztahuje k odstranění nedbalosti i k využití alternativních potravin sloužících k lidské spotřebě. Hromadění odpadu lze předejít minimalizací přebytku. Jednou z možností, jak tohoto docílit, je například přebytečné potraviny rozdělit mezi chudé anebo přeměnit potravinový odpad do krmiva pro zvířata.

Evropská komise uznala plýtvání potravinami jako prioritní oblast Akčního plánu Evropské unie pro cyklické ekonomiky (EU, 2015), kde jsou stanovené společné přístupy k měření plýtvání potravinami prostřednictvím vhodných ukazatelů, podpora zapojení, sdílení znalostí a osvědčených postupů či zlepšení právních předpisů (Bansal, a další, 2004).

Potravinový řetězec a udržitelná výroba potravin je strukturovaný proces skládající se z několika na sobě závislých procesů řízení potravin. Hlavním cílem je zajistit tok potravin z hlediska množství a jakosti pro uspokojení potřeb populace. Mezi základní cíle strukturovaného procesu patří zajištění stability dodávek tak, aby potraviny byly bezpečné ke konzumaci a splňovaly předpisy a normy. Environmentální cíle pro udržitelný rozvoj potravinového řetězce a udržitelné výroby lze chápat jako snížení negativních vlivů na kvalitu ovzduší, půdy, vody a zamezení využívání přírodních zdrojů nebo snížení hluku. Odpad potravin v konečné fázi potravinového řetězce má také další negativní dopady na životní prostředí v důsledku emisí skleníkových plynů (emise plynů a uhlíková stopa), použití pitné vody (například: celkové množství nespotřebovaných potravin ve srovnání s množstvím vody použité k jejich výrobě – maso, obiloviny, ovoce, zelenina) apod. Ekonomické cíle by měly zajistit rovnováhu mezi poptávkou a nabídkou.

Nadprodukce ve zpracovatelském stupni může být způsobena nesprávným odhadem poptávky, což vede k nadměrné zásobě hotových výrobků a potencionálních ztrát. Aby se tomu zabránilo, je třeba implementované procesy monitorovat a analyzovat trh. Mimo jiné by mohly být vypracovány postupy pro zajištění koordinace a spolupráce mezi jednotlivými sektory potravinového řetězce.

U ovoce a zeleniny se určitá míra ztráty potravin nebo odpadu často vyskytuje fyziologicky téměř ve všech fázích výrobního procesu. Mezi příčiny řadíme například

nepředvídatelné události (špatné počasí, hmyz), přírodní katastrofy, nevhodné podmínky zemědělské produkce, sklizeň a zpracování, vysokou kazivost během skladování a přepravy, porucha zařízení, teplotní normy, problémy s balením nebo marketing. Zároveň je nějaké množství ztraceno z důvodu estetiky (jablko není kulaté, mrkev je krátká apod.) nebo nadbytku, i když nutriční hodnoty těchto potravin nejsou porušeny. Důvodem je kromě předpisů a norem i chování a postoj spotřebitelů v koncové fázi hodnotového řetězce. Tento problém Organizace spojených národů zahrnuje i do svých 17 Cílů udržitelného rozvoje, konkrétně do cíle Odpovědná výroba a spotřeba, ve kterém zdůrazňuje minimalizaci využívání přírodních zdrojů a produkci odpadů, za účelem posílení udržitelného růstu a rozvoje prostřednictvím udržitelné spotřeby. Zaměřuje se na snižování objemu odpadů potravin spolu s celou výrobou a dodavatelským řetězcem, za účelem snížit na polovinu globální potravinářský odpad na obyvatele před rokem 2030. Cílem výzkumu je identifikovat příčiny, navrhnout řešení problémů, nastavit cíle, využít tržní nástroje (daně, nabídky, dotační programy apod.), rozvoj politik, rámců a přijetí právních předpisů.

Při budování strategie prevence a snižování plýtvání potravinami mohou hrát důležitou roli také dobrovolná sdružení, sociální podniky, družstva nebo jiné non-profit organizace (Červený kříž atd.). Tyto záchranné organizace se zabývají mimo jiné i vymáháním přebytečných potravin pro humanitární dárcovství. Nicméně model darování těchto organizací vychází z centralizovaných skladů, kdy potraviny se k potřebným lidem dostávají se zpožděním. Tento model tedy není vhodný pro rozdělování nadbytečného množství ovoce a zeleniny, kdy tento druh potravin je zapotřebí pro zlepšení zdraví. Výživa s nízkými vstupy ovoce a zeleniny je negativně hodnocena z hlediska zdraví (prevence chronických onemocnění, cukrovky, rakoviny apod.) (Papargyropoulou, a další, 2014).

## 6 Závěr

V bakalářské práci bylo popsáno školní stravování se zaměřením na potravinový deník odpadu a spotřební koš. Data z kombinace zúčastněného a nezúčastněného pozorování pro deník potravinového odpadu a jednotlivé složky spotřebního koše byla podrobně rozebrána. Teoretické plnění spotřebního koše bylo srovnáno v praxi dle jídelních lístků a denních výdejků za celý měsíc září 2018.

Výsledkem analýzy deníku potravinového odpadu jsou kromě popisu stravovacích návyků dětí i získané hodnoty odpadu. Celková hodnota odpadu za všechny 3 třídy činila 64 886 g, jedná se o 25 % z celkové vydané gramáže polévek a hlavních jídel (257 456,2 g). Měsíční průměrná hodnota odpadu na jedno dítě byla 1 119 g.

V celkovém součtu všech tří tříd plýtvali odpadem chlapci i dívky totožně. U dívek byla za celý jeden měsíc naměřená hodnota 32 174 g odpadu, zatímco u chlapců byla naměřená hodnota odpadu 32 172 g. Rozdíl plýtvání mezi pohlavím v mateřské škole Chotětov byl tedy pouze v hodnotě 2 g odpadu. Ve třídě Kytíček byl sledovaný potravinový odpad u dětí ve věku 5–6 let téměř shodný. Dívky plýtvaly (přes 15 kg odpadu) více než chlapci (přes 14 kg odpadu), ale rozdíl oproti zbylým dvěma třídám je malý (skoro 1 kg odpadu). Ve třídě Motýlků u dětí ve věku 6–7 let více plýtvaly dívky (skoro 9 kg odpadu) než chlapci (přes 3 kg odpadu), rozdíl skoro 6 kg odpadu. Ve třídě Sluníčka u dětí 3–4 let více plýtvali chlapci (přes 15 kg odpadu) než dívky (přes 7 kg odpadu), rozdíl 8 kg odpadu.

Denní průměrná hodnota na jednoho strážníka byla 62,6 g. Ve srovnání s výsledky z případových studií, které byly zmíněny v teoretické části, lze naměřený výsledek 62,6 g brát za reálný. Ve studii „Food Waste Auditing at Three Florida Schools“, která byla provedena na třech floridských školách v USA, byla výsledná naměřená denní průměrná hodnota na jednoho strážníka 60,7–95,3 g (Wilkie, a další, 2015). Naopak vyšší denní průměrná hodnota potravinového odpadu 160 g/strážníka byla naměřena ve studii „Why the waste? A large-scale study on the causes of food waste at school canteens“, která výzkum provedla na italských základních školách (Boschini, a další, 2019).

V rámci práce byla provedena analýza právních předpisů k řešení problematice. Pro širší pohled bylo provedeno zjištění skutečného stavu a praktické seznámení se s podmínkami provozu školního stravování, resp. s uplatněním správné praxe a s úrovní

plnění legislativních povinností ve stanovených oblastech. Na základě zjištěných skutečností bylo shledáno, že ve sledovaných oblastech má zkoumané zařízení školního stravování nedostatky.

Školní stravování je v dnešní době časté téma mezi školními institucemi, politiky, médií i rodiči. Toto téma je poslední dobou středem pozornosti a terčem kritiky. Díky tomu se dostává prostřednictvím médií do většího povědomí lidí všech věkových kategorií. Různé instituce vymýšlí a zavádějí různorodé programy pro jídelny všech školských institucí, do kterých se lze zapojit a rozšířit si tak obzory například o alternativní způsoby stravy nebo o zdravější varianty jídel. Nutno říct, že sestavit pestrý a vyvážený jídelní lístek s omezeným finančním stropem není jednoduché. Tato práce může sloužit jako důkaz, že vařit tak, aby strava byla pestrá, různorodá, dostupná a zároveň chutnala všem strávníkům je obtížně zvládnutelné. Obecně plnění norem při zachování pestrosti a různorodosti celodenního stravování v daném měsíci je někdy obtížné, ale myslím si, že ve školní jídelně při mateřské škole Chotětov se jim tyto úkoly daří plnit poměrně dobře. Na základě jednoho měsíce nelze soudit, jak jídelna funguje po celý školní rok, ale z kombinace zúčastněného a nezúčastněného pozorování a jídelních lístků, denních výdejků a spotřebního koše vypadá celodenní stravování jako celek velmi zajímavě. Najde se zde několik chyb, ale ty se dají jednoduše odstranit nebo nahradit.



## 7 Seznam použité literatury

1. Chen, C. J., Shih, H. S. and Yang, S. Y. 2009. *The Role of Intellectual Capital in Knowledge Transfer*. [<https://ieeexplore.ieee.org/document/5072284>] s.l. : IEEE, 2009. ISSN 1558-0040.
2. Cohen, Dorothy H., Stern , Virginia a Balaban, Nancy. 1997. *Observing and Recording the Behavior of Young Children*. 4th edition. New York : Teachers College Press, 1997. ISBN: 9780807735756.
3. Cohen, J. F. W., a další. 2015. *Amount of time to eat lunch is associated with children's selection and consumption of school meal entre e, fruits, vegetables, and milk*. [<https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S2212267215012484>] Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics, 2015. ISSN 2212-2672.
4. ČSÚ. 2019. CZSO. *Český statistický úřad*. [Online] 2. 12 2019. [Citace: 20. 12 2019.] <https://www.czso.cz/csu/czso/spotreba-potravin-2018>.
5. Štoček, Milan. 2016. *Řízení školní jídelny a výdejny*. Nový Bydžov : aTre, 2016.
6. Švaříček R., Šedřová K. a kol. 2014. *Kvalitativní výzkum v pedagogických vědách*. Praha : Portál s.r.o., 2014. ISBN 978-80-262-0644-6.
7. Babar, Z. a Mirgani, S. 2014. *Food Security in the Middle East*. UK : Oxford University Press., 2014. ISBN 9780199361786.
8. Bansal, P. a Clelland, I. 2004. *Talking Trash: Legitimacy, Impression Management, and Unsystematic Risk in the Context of the Natural Environment*. USA : Academy of Management Journal, 2004. ISSN 1948-0989.
9. Basher, S., a další. 2013. *Understanding challenges to food security in dry Arab micro-states: evidence from qatari micro data*. [<https://ieeexplore.ieee.org/document/6567511>] USA : IEEE, 2013. ISBN 978-1-4799-0053-4.
10. Blondin, S. A., a další. 2014. *It's just so much waste. A qualitative investigation of food waste in a universal free School Breakfast Program*. [<https://www.cambridge.org/core/journals/public-health-nutrition/article/its-just-so-much-waste-a-qualitative-investigation-of-food-waste-in-a-universal-free-school-breakfast-program/79C43CCDD59E66A224331BB94C8A1296>] Boston : Public Health Nutrition, 2014. ISSN 1368-9800.



18. Erikssona, M., Lindgrena, S. a Osowski, C. P. 2018. *Mapping of food waste quantification methodologies in the food services of T Swedish municipalities*. [https://pdf.sciencedirectassets.com/271808/1-s2.0-S0921344918X0007X/1-s2.0-S0921344918302337/main.pdf?X-Amz-Security-Token=IQoJb3JpZ2luX2VjEPD%2F%2F%2F%2F%2F%2F%2F%2F%2F%2F%2FwEaCXVzLWVhc3QtMSJHMEUCIQCHkbUQH8iywnu3y8RA2sBj66kHHCvsl5uYc8LagNkTrwIgwB3FlZxjpgn] Švédsko : Resources, Conservation & Recycling, 2018. ISSN 0921-3449.
19. EU. 2015. *Closing the loop - An EU action plan for the Circular Economy COM/2015/0614 final*. Belgie, Brusel : EU, 2015. ISSN 2363-202X.
20. Falasconi, L, a další. 2015. *Food waste in school catering: an Italian case study*. [https://www.mdpi.com/2071-1050/7/11/14745]. MDPI AG, 2015. EISSN 14745-.
21. Ferjenčík, Ján. 2000. *Úvod do metodologie psychologického výzkumu*. Praha : Portál s.r.o., 2000. ISBN 8071783676.
22. Flwprotocol. *Food loss + Waste protocol*. [Online] [Citace: 30. 12 2019.] https://www.flwprotocol.org/.
23. García-Herrero, L., Menna, F. De a Vittuari, M. 2019. *Food waste at school. The environmental and cost impact of a canteen meal*. [https://pdf.sciencedirectassets.com/271837/1-s2.0-S0956053X19X00161/1-s2.0-S0956053X19306063/main.pdf?X-Amz-Security-Token=IQoJb3JpZ2luX2VjEPD%2F%2F%2F%2F%2F%2F%2F%2F%2F%2FwEaCXVzLWVhc3QtMSJIMEYCIQDwDXs4tOd%2BNgDi%2BE5zgYgavwh3Ae4xiY1UkDdHcYVA7gIhAJP9WwyH] Itálie : Waste Management, 2019. ISSN 0956-053X.
24. Hanzelka, Miroslav , a další. 2009. *Řízení školy 2009*. místo neznámé Praha: Wolters Kluwer (ASPI), 2009. ISBN: 978 80 7357 413 0.
25. Informační centrum OSN v Praze. 2015. osn. *UN informační centrum OSN v Praze*. [Online] 22. 9 2015. [Citace: 5. 11 2019.] https://www.osn.cz/cile-udrzelneho-rozvoje-sdgs/.
26. Ishangulyyev, Rovshen, Kim, Sanghyo a Lee, Sang Hyeon. 2019. Understanding Food Loss and Waste—Why Are We Losing and Wasting Food? *National Center for Biotechnology Information, U.S. National Library of Medicine* . [Online] 16. 3

2019. [Citace: 2. 8 2019.] <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC6723314/>. PMID: 31362396.
27. Košťálová a kol. 2017. *Manuál pro školní jídelny - metodická pomůcka pro realizaci projektu "zdravá školní jídelna"*. Praha : Státní zdravotní ústav, 2017. ISBN 978-80-7071-367-9.
28. Kozel a kolektiv. 2006. *Moderní marketingový výzkum*. Praha : Grada Publishing a.s., 2006. ISBN 9788024709666.
29. Königová, J. 2006. *Odpadové hospodářství stravovacích provozů*. [Příloha k oborové příručce] Praha : Hospodářská komora ČR, 2006.
30. Königová, Jana a Janotová, Lucie. 2017. *Jídelny.cz s.r.o. Odpady ve školní jídelně I – legislativa*. [Online] 3. 1 2017. <https://www.jidelny.cz/show.aspx?id=1724>.
31. MŽP. 2017. *Průvodce předcházením vzniku odpadů z potravin v soukromém sektoru pohostinství a stravování*. Praha : GREEN Solution s.r.o., 2017. ISBN 978-80-7212-612-5.
32. MŽP. 2010. *Strategický rámec udržitelného rozvoje ČR*. Praha : MŽP, 2010. ISBN 978-80-7212-536-4.
33. Moldan, Bedřich. 2003. *(Ne)udržitelný rozvoj: ekologie - hrozba i naděje*. Praha : Karolinum, 2003. ISBN 8024607697.
34. nařízení EP a Rady (ES) č. 852/2004. 2004. *Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin*. místo neznámé : EU, 2004. ISSN 2363-202X.
35. Nařízení EP. 2002. *Nařízení Evropského parlamentu o hygienických pravidlech pro vedlejší produkty živočišného původu, které nejsou určeny pro lidskou spotřebu*. EU, 2002. ISSN 2363-202X.
36. Nařízení EU č. 1774/2004. 2004. *Nařízení Evropské unie č. 1774/2004, ve znění pozdějších předpisů*. EU, 2004. ISSN 2363-202X.
37. Papargyropoulou, E., a další. 2014. *The food waste hierarchy as a framework for the management of food surplus and food waste*. [<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0959652614003680>] Malaysia, Netherland, UK : Journal of Cleaner production, 2014. ISSN 0959-6526.

38. Pečková, Monika. 2005. Jak nakládat se zbytky z jídelen a kuchyní? *odpady*. [Online] 20. 7 2005. [Citace: 20. 7 2019.] [https://www.google.com/search?q=jak+citovat+%C4%8DI%C3%A1nek+z+webu&safe=active&gws\\_rd=ssl#spf=1583419459496](https://www.google.com/search?q=jak+citovat+%C4%8DI%C3%A1nek+z+webu&safe=active&gws_rd=ssl#spf=1583419459496).
39. Petrová, Jana a Šmídová, Sylva. 2014. *Základy výživy pro stravovací provozy*. Plzeň : jídelny.cz, 2014. ISBN 978-80-905557-0-9.
40. Reichel, Jiří. 2009. *Kapitoly metodologie sociálních výzkumů*. Praha : Grada Publishing a.s., 2009. ISBN 978-80-247-3006-6.
41. Sebbane, M. a Costa, C. 2018. *Food leftovers in workplace cafeterias: An exploratory analysis of stated behavior and actual behavior*. [https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0921344918301526?via%3Di hub] Francie : Resources, Conservation & Recycling, 2018. ISSN 0921-3449.
42. Silvennoinen, K., a další. 2015. *Food waste volume and origin: Case studies in the Finnish food service sector*. [https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0956053X15301197#!] Finsko : Waste Management, 2015. ISSN 0956-053X.
43. Směrnice EP a Rady (ES) č.98/2008. 2016. *směrnice Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 98/2008 ve znění pozdějších předpisů*. EU, 2016. ISSN 2363-202X.
44. Strategický rámec Česká republika 2030. 2017. *Strategický rámec Česká republika 2030*. Praha : autor neznámý, 2017. ISBN 9788074401886.
45. Tahal R. a kol. 2017. *Marketingový výzkum: postupy, metody, trendy*. Praha : Grada Publishing a.s., 2017. ISBN 978-80-271-0206-8.
46. Tupý, Jan. 2016. *Metodické komentáře a úlohy ke Standartům pro základní vzdělání - výchova ke zdraví*. Praha : NKÚ, 2016. ISBN 978-80-7481-175-3.
47. UN. 2015. United Nations. *United Nations*. [Online] 2015. [Citace: 28. 12 2019.] [https://www.un.org/millenniumgoals/2015\\_MDG\\_Report/pdf/MDG%202015%20rev%20\(July%201\).pdf](https://www.un.org/millenniumgoals/2015_MDG_Report/pdf/MDG%202015%20rev%20(July%201).pdf).
48. Valinová, Eliška. 2018. Role ČSÚ v problematice udržitelného rozvoje. *Měsíčník statistického úřadu*. 2018, 09.
49. Vyhláška č. 107/2005 Sb. Vyhláška č. 107/2005 Sb., o školním stravování, ve znění pozdějších předpisů. Česká republika : MŠMT, 2005

50. Vyhláška č. 299/2003 Sb. 2003. *vyhláška č. 299/2003 Sb., Vyhláška o opatřeních pro předcházení a zdolávání nákaz a nemocí přenosných ze zvířat na člověka*. Česká republika: PSPČR, 2003.
51. Vyhláška č. 381/2001 Sb. 2001. Vyhláška č. 381/2001 Sb., Katalog odpadů. Česká republika: MŽP, 2001.
52. Vyhláška č. 383/2001 Sb. 2001. Vyhláška č. 383/2001 Sb., o podrobnostech nakládání s odpady ve znění pozdějších změn. Česká republika : MŽP, 2001.
53. Wilkie, A.C., Graunke, R. E. a Cornejo, C. 2015. *Food Waste Auditing at Three Florida Schools*. [<https://www.mdpi.com/2071-1050/7/2/1370>] Florida : MDPI AG, 2015. EISSN 2071-1050.
54. *Zpravodaj pro školní stravování*. kolektiv autorů. 2007. 5, Praha : Výživaservis, s.r.o, 2007. ISSN 1211-846X.
55. *Zpravodaj pro školní stravování*. kolektiv autorů. 2007. 2, Praha : Výživa servis, s.r.o. a MŠMTČR, 2007. ISSN 1211-846X.
56. Zákon č. 185/2001 Sb. 2001. zákon č. 185/2001 Sb., o odpadech a o změně některých dalších zákonů. Česká republika: MŽP, 2001.
57. Zákon č. 250/2000 Sb. 2000. *zákon č. 250/2000 Sb.*, o rozpočtových pravidlech územních rozpočtů, ve znění pozdějších předpisů. Česká republika: MFČR, 2000.
58. Zákon č. 561/2004 Sb. 2004. Zákon č. 561/2004 Sb. o o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školný zákon). Česká republika : MŠMT, 2004.

## **8 Seznam příloh**

Příloha A Deník potravinového odpadu .....	64
Příloha B Spotřební koš za období: 3. 9. 2018 – 27. 9. 2018 .....	67
Příloha C Jídelní lístky 3. 9. 2018 – 27. 9. 2018.....	68
Příloha D Denní výdejky potravin 3. 9. 2018 – 27. 9. 2018.....	72

# 9 Přílohy

## Příloha A Deník potravinového odpadu

Deník potravinového odpadu: třída Kytičky (září 2018)																									
datum:	obec:	celkem dětí	celkem nesměřeno																						
			chlápci					dívký																	
03.09.18	polévka hlavní jídlo	149,8 165,6	22 48	3 12	4 9	5 26	6 60	7 30	8 23	9 56	10 38	11 24	12 50	1 29	2 12	3 23	4 12	5 23	6 12	7 23	8 12	9 23	10 12	11 12	
04.09.18	polévka hlavní jídlo	129,25 105,2	21 105,2	2 3	3 4	4 33	5 74	6 51	7 87	8 109	9 109	10 45	11 31	12 42	1 37	2 11	3 39	4 44	5 7	6 45	7 37	8 19	9 33	10 42	11 39
05.09.18	polévka hlavní jídlo	145,4 205,2	21 205,2	2 3	3 4	4 29	5 52	6 19	7 101	8 35	9 81	10 27	11 44	12 12	1 58	2 62	3 20	4 96	5 33	6 18	7 81	8 22	9 50	10 58	11 35
06.09.18	polévka hlavní jídlo	143,25 188,6	22 188,6	2 3	3 4	4 5	5 43	6 7	7 103	8 76	9 39	10 105	11 55	12 88	1 98	2 30	3 64	4 11	5 30	6 25	7 74	8 50	9 31	10 77	11 82
07.09.18	polévka hlavní jídlo	151 177	151 177	2 3	3 4	4 5	5 6	6 7	7 8	8 9	9 10	10 11	11 12	12 12	1 2	2 3	3 4	4 5	5 6	6 7	7 8	8 9	9 10	10 11	11 11
10.09.18	polévka hlavní jídlo	154,5 200,6	18 200,6	2 3	3 4	4 5	5 67	6 103	7 76	8 39	9 105	10 48	11 73	12 88	1 ##	2 67	3 39	4 ##	5 27	6 93	7 44	8 44	9 12	10 55	11 27
11.09.18	polévka hlavní jídlo	162,6 196,6	162,6 196,6	2 3	3 4	4 5	5 6	6 7	7 8	8 9	9 10	10 11	11 12	12 33	1 100	2 12	3 57	4 41	5 35	6 128	7 18	8 51	9 30	10 82	11 82
12.09.18	polévka hlavní jídlo	157,5 178,6	525 178,6	2 3	3 4	4 5	5 43	6 7	7 8	8 9	9 10	10 11	11 12	12 12	1 68	2 68	3 26	4 23	5 38	6 15	7 6	8 7	9 9	10 10	11 11
13.09.18	polévka hlavní jídlo	161,2 203,2	835 203,2	2 3	3 4	4 5	5 6	6 7	7 8	8 9	9 10	10 11	11 12	12 12	1 42	2 55	3 108	4 67	5 113	6 40	7 37	8 39	9 28	10 35	11 35
14.09.18	polévka hlavní jídlo	153,6 177,8	385 177,8	2 3	3 4	4 5	5 6	6 7	7 8	8 9	9 10	10 11	11 12	12 34	1 25	2 17	3 31	4 19	5 18	6 19	7 22	8 31	9 22	10 91	11 91
17.09.18	polévka hlavní jídlo	202,25 203,25	107,5 203,25	2 3	3 4	4 5	5 6	6 7	7 8	8 9	9 10	10 11	11 12	12 32	1 95	2 87	3 31	4 31	5 29	6 32	7 28	8 28	9 29	10 28	11 35
18.09.18	polévka hlavní jídlo			2 3	3 4	4 5	5 6	6 7	7 8	8 9	9 10	10 11	11 12	12 12	1 2	2 3	3 4	4 5	5 6	6 7	7 8	8 9	9 10	10 11	11 11
19.09.18	polévka hlavní jídlo	162,4 195,5	680 457	2 3	3 4	4 5	5 6	6 7	7 8	8 9	9 10	10 11	11 12	12 124	1 2	2 3	3 4	4 5	5 6	6 7	7 8	8 9	9 10	10 11	11 11
20.09.18	polévka hlavní jídlo	169,5 244	669 1599	2 3	3 4	4 5	5 6	6 7	7 8	8 9	9 10	10 11	11 12	12 41	1 2	2 3	3 4	4 5	5 6	6 7	7 8	8 9	9 10	10 11	11 11
21.09.18	polévka hlavní jídlo	167,6 211,5	932 148,39	2 3	3 4	4 5	5 6	6 7	7 8	8 9	9 10	10 11	11 12	12 87	1 45	2 42	3 30	4 23	5 38	6 45	7 92	8 135	9 77	10 120	11 120
24.09.18	polévka hlavní jídlo	149,25 189,6	557 1050	2 3	3 4	4 5	5 6	6 7	7 8	8 9	9 10	10 11	11 12	12 105	1 2	2 3	3 4	4 5	5 6	6 7	7 8	8 9	9 10	10 11	11 11
25.09.18	polévka hlavní jídlo	163 211,75	1220 860	2 3	3 4	4 5	5 6	6 7	7 8	8 9	9 10	10 11	11 12	12 41	1 2	2 3	3 4	4 5	5 6	6 7	7 8	8 9	9 10	10 11	11 11
26.09.18	polévka hlavní jídlo	134,9 176,2	514 864	2 3	3 4	4 5	5 6	6 7	7 8	8 9	9 10	10 11	11 12	12 30	1 2	2 3	3 4	4 5	5 6	6 7	7 8	8 9	9 10	10 11	11 11
27.09.18	polévka hlavní jídlo	174,5 180,75	786 626	2 3	3 4	4 5	5 6	6 7	7 8	8 9	9 10	10 11	11 12	12 18	1 2	2 3	3 4	4 5	5 6	6 7	7 8	8 9	9 10	10 11	11 11
28.09.18	polévka hlavní jídlo			2 3	3 4	4 5	5 6	6 7	7 8	8 9	9 10	10 11	11 12	12 12	1 2	2 3	3 4	4 5	5 6	6 7	7 8	8 9	9 10	10 11	11 11



## Deník potravinového odpadu: třída Motýlci (září 2018)

datum:	oběd:	celkem děti		celkem nesněženo										dívky				
		celkem	děti	chlapci	1	2	3	4	1	2	3	4	5	6	7	8		
03.09.18	polévka hlavní jídlo	10 152	směs 152	maso	1	2	3	4	1	2	3	4	5	6	7	8		
04.09.18	polévka hlavní jídlo	11 129,25 105,2	směs 746	příloha maso	1	2	3	4	1	2	3	4	5	6	7	8		
05.09.18	polévka hlavní jídlo	11 131,25 129,8	směs 444	příloha maso	1	2	3	4	1	2	3	4	5	6	7	8		
06.09.18	polévka hlavní jídlo	11 131,5 105,4	směs 796	příloha maso	1	2	3	4	1	2	3	4	5	6	7	8		
07.09.18	polévka hlavní jídlo	11 132 111	směs 103	příloha maso	1	2	3	4	1	2	3	4	5	6	7	8		
10.09.18	polévka hlavní jídlo	12 108,25 137,6	směs 195	příloha maso	1	2	3	4	1	2	3	4	5	6	7	8		
11.09.18	polévka hlavní jídlo	11 121,75 126,8	směs 412	příloha maso	1	2	3	4	1	2	3	4	5	6	7	8		
12.09.18	polévka hlavní jídlo	12 90,25 107,2	směs 123	příloha maso	1	2	3	4	1	2	3	4	5	6	7	8		
13.09.18	polévka hlavní jídlo	11 94,25 154,5	směs 415	příloha maso	1	2	3	4	1	2	3	4	5	6	7	8		
14.09.18	polévka hlavní jídlo	11 135,4 129,8	směs 202 123	příloha maso	1	2	3	4	1	2	3	4	5	6	7	8		
17.09.18	polévka hlavní jídlo	11 129,5 115,25	směs 413	příloha maso	1	2	3	4	1	2	3	4	5	6	7	8		
18.09.18	polévka hlavní jídlo	11	směs	maso	1	2	3	4	1	2	3	4	5	6	7	8		
19.09.18	polévka hlavní jídlo	11 93,6 141	směs 422	příloha maso	1	2	3	4	1	2	3	4	5	6	7	8		
20.09.18	polévka hlavní jídlo	11 133,5 126	směs 433 313	příloha maso	1	2	3	4	1	2	3	4	5	6	7	8		
21.09.18	polévka hlavní jídlo	10 116,25 113,25	směs 330	příloha maso	1	2	3	4	1	2	3	4	5	6	7	8		
24.09.18	polévka hlavní jídlo	11 81 125	směs 236 187	příloha maso	1	2	3	4	1	2	3	4	5	6	7	8		
25.09.18	polévka hlavní jídlo	9 188,67 137,2	směs 250	příloha maso	1	2	3	4	1	2	3	4	5	6	7	8		
26.09.18	polévka hlavní jídlo	9 154,8 125,7	směs 195 235	příloha maso	1	2	3	4	1	2	3	4	5	6	7	8		
27.09.18	polévka hlavní jídlo	9 97,25 192,75	směs 70	příloha maso	1	2	3	4	1	2	3	4	5	6	7	8		
28.09.18	polévka hlavní jídlo	11 192,75	směs	maso	1	2	3	4	1	2	3	4	5	6	7	8		

## Deník potravinového odpadu: třída Sluníčka (září 2018)

datum:	obec:	celkem děti		celkem nesněženo		chlappci												dívky											
		14	směs	příloha	maso	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	1	2	3	4	5	6	7	8	
03.09.18	polévka hlavní jídlo	156,25 157,25	91 1094	14 1094	maso	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	1	2	3	4	5	6	7	8	
04.09.18	polévka hlavní jídlo	157,6 83,8	559 83,8	15 83,8	směs příloha	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	1	2	3	4	5	6	7	8	
05.09.18	polévka hlavní jídlo	159 133,8	90 133,8	18 133,8	směs příloha	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	1	2	3	4	5	6	7	8	
06.09.18	polévka hlavní jídlo	169,2 83,75	424 83,75	17 83,75	směs příloha	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	1	2	3	4	5	6	7	8	
07.09.18	polévka hlavní jídlo	162,8 120	91 120	16 120	směs příloha	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	1	2	3	4	5	6	7	8	
10.09.18	polévka hlavní jídlo	173,6 71,25	431 71,25	17 71,25	směs příloha	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	1	2	3	4	5	6	7	8	
11.09.18	polévka hlavní jídlo	179 113,5	727 113,5	21 113,5	směs příloha	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	1	2	3	4	5	6	7	8	
12.09.18	polévka hlavní jídlo	160,75 130,4	91 130,4	20 130,4	směs příloha	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	1	2	3	4	5	6	7	8	
13.09.18	polévka hlavní jídlo	172 142,4	426 142,4	21 142,4	směs příloha	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	1	2	3	4	5	6	7	8	
14.09.18	polévka hlavní jídlo	158 123,9	120 123,9	21 123,9	směs příloha	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	1	2	3	4	5	6	7	8	
17.09.18	polévka hlavní jídlo	187 128,25	379 128,25	20 128,25	směs příloha	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	1	2	3	4	5	6	7	8	
18.09.18	polévka hlavní jídlo	175 117,4	677 117,4	19 117,4	směs příloha	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	1	2	3	4	5	6	7	8	
19.09.18	polévka hlavní jídlo	170 148,3	643 148,3	20 148,3	směs příloha	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	1	2	3	4	5	6	7	8	
20.09.18	polévka hlavní jídlo	170 82,5	451 82,5	20 82,5	směs příloha	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	1	2	3	4	5	6	7	8	
21.09.18	polévka hlavní jídlo	168,25 119,6	594 119,6	17 119,6	směs příloha	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	1	2	3	4	5	6	7	8	
24.09.18	polévka hlavní jídlo	153,5 112,2	394 112,2	18 112,2	směs příloha	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	1	2	3	4	5	6	7	8	
25.09.18	polévka hlavní jídlo	169,5 115	677 115	16 115	směs příloha	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	1	2	3	4	5	6	7	8	
26.09.18	polévka hlavní jídlo	160,4 108,9	320 108,9	16 108,9	směs příloha	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	1	2	3	4	5	6	7	8	
27.09.18	polévka hlavní jídlo	139,25 135	99 135	14 135	směs příloha	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	1	2	3	4	5	6	7	8	
28.09.18	polévka hlavní jídlo				směs	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	1	2	3	4	5	6	7	8	

státní svátek

Příloha B Spotřební koš za období: 3. 9. 2018 – 27. 9. 2018

<b>Spotřební koš za období: 3. 9. 2018 – 27. 9. 2018</b>					
Kód fin. limitu: 1 Základní limit					
Druh výdaje: H Hlavní výdej					
Druh činnosti: Hlavní činnost					
<b>Skupina potravin</b>	<b>MJ</b>	<b>Norma</b>	<b>Skutečnost</b>	<b>Rozdíl</b>	<b>Skut. v %</b>
Maso	g	55 140	50 140	-5 000	90,93
Ryby	g	9 828	13 580	3 752	138,18
Mléko (tekuté)	g	202 770	208 332	5 562	102,74
Mléčné výrobky	g	28 620	38 674	10 054	135,13
Tuky volné	g	12 177	6 508	-5 669	53,45
Cukry volný	g	19 440	15 854	-3 586	81,55
Zelenina	g	90 342	116 211	25 869	128,63
Ovoce	g	84 132	83 548	-584	99,31
Brambory	g	76 950	73 412	-3 538	95,40
Luštěniny	g	7 695	8 560	865	111,24
Maso rostlinné	g	0	0	0	-
Vejte	g	0	0	0	-
Ostatní	g	0	0	0	-
<b>Skupiny strážníků a počty porcí:</b>					
3–6 let: přesnídávka, oběd, svačina					2 133
7–10 let: přesnídávka, oběd, svačina					216

## Príloha C Jídelní lístky 3. 9. 2018 – 27. 9. 2018

### Jídelní listek

03.09.2018 – 07.09.2018

Denní průměrná hodnota potravin 36,- Kč

Po	ovocná přesnídávka, piškoty, čaj s citrónem může obsahovat alergen: 1a,3 vločková polévka může obsahovat alergen: 1a,9 milánské špagety, šťáva, voda může obsahovat alergen: 1a,6 chléb, pomazánka z olejovek, ovoce, mléko může obsahovat alergen: 1a,1b,4,7
Út	rýžová kaše s borůvkami, ovoce, mléko může obsahovat alergen: 7 čočková polévka může obsahovat alergen: 1a,9 segedínský guláš, houskový knedlík, šťáva, voda může obsahovat alergen: 1a,3,7 celozrnný rohlík, máslo, ovocný čaj může obsahovat alergen: 1a,7,11
St	tvarohový dezert, rohlík, ovoce, mléko může obsahovat alergen: 1a,7 polévka se špalďovými kroupami může obsahovat alergen: 1a,9 karbanátek, bramborová kaše, zeleninová obloha, šťáva, voda může obsahovat alergen: 1a,3,7 chléb, pomazánka šunková pěna, ovocný čaj může obsahovat alergen: 1a,1b,6
Čt	chléb, sýrová pomazánka, ovoce, čaj s citrónem může obsahovat alergen: 1a,1b,7 kapustová polévka může obsahovat alergen: 1a,9 hrachová kaše, uzené maso, kyselá okurka, šťáva, voda může obsahovat alergen: 7 houska, bylinkové máslo, mléko může obsahovat alergen: 1a,7
Pá	chléb, křenová pomazánka, ovoce, čaj s citrónem může obsahovat alergen: 1a,1b,3 polévka s játrovými knedličky může obsahovat alergen: 1a,3,9 hovězí znojemská pečeně, rýže, šťáva, voda může obsahovat alergen: 1a rohlík, rama, džem, mléko může obsahovat alergen: 1a,7

Mateřská škola a školní jídelna Chotětov  
odpovědná vedoucí  
**Štěpánka Škaloudová**  
(změna jídelníčku vyhrazena)

## Jídelní lístek

10.09.2018 – 14.09.2018

Denní průměrná hodnota potravin 36,- Kč

- Po čokoládové müsli, ovoce, mléko  
může obsahovat alergen: 1a,1d,7  
polévka hráškový krém s krutonky  
může obsahovat alergen: 1a,3,7,9  
vepřový plátek, brambory, kukuřice, šťáva, voda  
může obsahovat alergen: 7  
chléb, vaječná pomazánka, ovocný čaj  
může obsahovat alergen: 1a,1b,3
- Út chléb, pomazánka masový krém, ovoce, čaj  
může obsahovat alergen: 1a,1b  
polévka krupicová s vejcem  
může obsahovat alergen: 1a,3,9  
zapečené těstoviny s kuřecím masem, červená řepa, šťáva, voda  
může obsahovat alergen: 1a,3,7  
houska, rama, med, bílá káva  
může obsahovat alergen: 1a,7
- St chléb, myšáková pomazánka, ovoce, čaj s citrónem  
může obsahovat alergen: 1a,1b,7  
zeleninová polévka s kuskusem  
může obsahovat alergen: 1a,9  
hovězí pečeně Stroganov, rýže, šťáva, voda  
může obsahovat alergen: 1a,7  
kaiserka, máslo, kakao  
může obsahovat alergen: 1a,1b,7,11
- Čt ovocný jogurt, rohlík, ovoce, mléko  
může obsahovat alergen: 1a,7  
květáková polévka  
může obsahovat alergen: 1a,3,9  
moravský vrabec, bramborový knedlík, špenát, šťáva, voda  
může obsahovat alergen: 1a,3,7  
chléb, švédská pomazánka, čaj s citrónem  
může obsahovat alergen: 1a,1b,4
- Pá špaldová kaše s jahodami, ovoce, mléko  
může obsahovat alergen: 1e,7  
gulášová polévka  
může obsahovat alergen: 1a,9  
obalované rybí filé, brambory, zeleninová obloha, šťáva, voda  
může obsahovat alergen: 1a,3,4,7  
chléb, pomazánka tutti-frutti, ovocný čaj  
může obsahovat alergen: 1a,1b,3,6

Mateřská škola a školní jídelna Chotětov  
odpovědná vedoucí  
Štěpánka Škaloudová  
(změna jídelníčku vyhrazena)

## Jídelní lístek

17.09.2018 – 21.09.2018

Denní průměrná hodnota potravin 36,- Kč

- Po cereální kuličky, ovoce, mléko  
může obsahovat alergen: 1a,7  
zeleninová polévka s červenou čočkou  
může obsahovat alergen: 9  
rajská omáčka s hovězím masem, houskový knedlík, šťáva, voda  
může obsahovat alergen: 1a,3,7  
chléb, pomazánka z paštiky, ovocný čaj  
může obsahovat alergen: 1a,1b,6
- Út chléb, rama, plátkový sýr, ovoce, čaj  
může obsahovat alergen: 1a,1b,7  
pórková polévka  
může obsahovat alergen: 1a,9  
vepřový řízek, brambory, zeleninová obloha, šťáva, voda  
může obsahovat alergen: 1a,3,7  
plněný šáteček, bílá káva  
může obsahovat alergen: 1a,7
- St rýžová kaše s jahodami, ovoce, mléko  
může obsahovat alergen: 7  
fazolová polévka  
může obsahovat alergen: 1a,9  
kuřecí čína, rýže, šťáva, voda  
může obsahovat alergen: 1a  
chléb, mozaiková pomazánka, ovocný čaj  
může obsahovat alergen: 1a,1b,6,7
- Čt tvarohový dezert, rohlík, ovoce, mléko  
může obsahovat alergen: 1a,7  
polévka se sýrovým kapáním  
může obsahovat alergen: 1a,7,9  
ovocné knedlíky, šťáva, voda  
může obsahovat alergen: 1a,3,7  
chléb, tentenova pomazánka, čaj s citrónem  
může obsahovat alergen: 1a,1b,4
- Pá chléb, pomazánka z lučiny, ovoce, čaj s citrónem  
může obsahovat alergen: 1a,1b,7  
francouzská drůbeží polévka  
může obsahovat alergen: 9  
čočka, párek, kyselá okurka, šťáva, voda  
může obsahovat alergen: 1a,6,7  
corny rohlík, pomazánkové máslo, mléko  
může obsahovat alergen: 1a,1c,1d,7,11

Mateřská škola a školní jídelna Chotětov  
odpovědná vedoucí  
Štěpánka Škaloudová  
(změna jídelníčku vyhrazena)

## Jídelní lístek

24.09.2018 – 28.09.2018

Denní průměrná hodnota potravin 36,- Kč

- Po ovocná přesnídávka, piškoty, ovoce, čaj s citrónem  
může obsahovat alergen: 1a,3  
zeleninová polévka s kukuřičnými vločkami  
může obsahovat alergen: 9  
zapečené špagety se sýrem, šťáva, voda  
může obsahovat alergen: 1a,7  
chléb, sýrová pomazánka se šunkou, mléko  
může obsahovat alergen: 1a,1b,6,7
- Út chléb, krabí pomazánka, ovoce, čaj s citrónem  
může obsahovat alergen: 1a,1b,2  
polévka z míchaných luštěnin  
může obsahovat alergen: 1a,9  
rybí filé na másle, brambory, červená řepa, šťáva, voda  
může obsahovat alergen: 4,7  
celozrnná hvězdička, pomazánkové máslo, bílá káva  
může obsahovat alergen: 1a,1b,7,11
- St ovocný jogurt, rohlík, mléko, ovoce  
může obsahovat alergen: 1a,7  
uzená polévka s rýží  
může obsahovat alergen: 9  
vepřová pečeně, bramborový knedlík, dušené zeli, šťáva,  
voda  
může obsahovat alergen: 1a,3,7  
chléb, pomazánka kuřecí pěna, čaj s citrónem  
může obsahovat alergen: 1a,1b
- Čt špaldová kaše, ovoce, mléko  
může obsahovat alergen: 1e,7  
brokolicová polévka  
může obsahovat alergen: 1a,3,9  
pečené kuře, bramborová kaše, zeleninová obloha, šťáva,  
voda  
může obsahovat alergen: 7  
chléb, budapeštská pomazánka, ovocný čaj  
může obsahovat alergen: 1a,1b,7
- Pá státní svátek

Mateřská škola a školní jídelna Chotětov  
odpovědná vedoucí  
Stěpánka Škaloudová  
(změna jídelníčku vyhrazena)

Príloha D Denní výdejky potravin 3. 9. 2018 – 27. 9. 2018

Denní výdejka potravin	-	CELKEM ZA NORMY	dne 04.09.2018	str.
Mateřská škola		Chotětov		
01 vlastní strážníci	01 sklad		01 - 02	
02 cizí strážníci	01 sklad		03.09.2018 - 03.09.2018	

Typ jídla 01 6.1 *3-6.11*

Surovina	C.j. nák.	Množství	Gramáž	Celkem Kč
000142 drůbeží drůbky	21.740	1.389 ks	0.750	30.20
000190 olejovky	21.620	6.417 ks	0.125	138.74
000250 salám gothajský	89.000	2.276 kg		202.56
000301 mléko	12.900	1.878 l		24.23
000301 mléko	19.900	3.615 l		71.94
000404 masox sypký	84.230	0.139 kg		11.71
000452 olej	34.500	0.695 ks	0.900	23.98
000503 mouka polohrubá	10.690	0.695 kg		7.43
000520 ovesné vločky	11.900	0.697 ks	0.500	8.29
000521 špagety	13.900	1.916 ks	0.500	26.63
000521 špagety	26.450	2.000 kg		52.90
000553 chléb	29.900	1.878 ks	1.200	56.15
000571 cukr	17.140	0.917 kg		15.72
000622 cibule	19.550	0.319 kg		6.24
000706 kečup	36.800	2.779 ks	0.900	102.27
000801 citróny	64.400	0.365 kg		23.51
000802 jablka	29.900	3.496 kg		104.53
000901 sůl	9.200	1.420 kg		13.06
000922 klasik	19.000	1.387 ks	0.150	26.35
001001 ocet	8.400	0.695 l		5.84
002045 piškoty	10.690	10.000 ks		106.90
002072 zel. směs do polévky	19.900	2.085 ks	0.500	41.49
002122 ovocná přesnídávka	28.630	8.000 ks	0.720	229.04
002124 sirup	30.930	2.086 ks	0.700	64.52
002131 masox	22.890	2.085 ks		47.73
070011 máslo rostlinné Rama	59.900	1.832 ks	0.500	109.74
<b>Celkem za typ 01 6.1</b>				<b>1551.68 Kč</b>

Typ jídla 02 7.1 *4.11*

Surovina	C.j. nák.	Množství	Gramáž	Celkem Kč
000142 drůbeží drůbky	21.740	0.127 ks	0.750	2.76
000190 olejovky	21.620	0.583 ks	0.125	12.60
000250 salám gothajský	89.000	0.208 kg		18.51
000301 mléko	12.900	0.122 l		1.57
000301 mléko	19.900	0.247 l		4.92
000404 masox sypký	84.230	0.013 kg		1.09
000452 olej	34.500	0.064 ks	0.900	2.21
000503 mouka polohrubá	10.690	0.063 kg		0.67
000520 ovesné vločky	11.900	0.064 ks	0.500	0.76
000521 špagety	13.900	0.084 ks	0.500	1.17
000553 chléb	29.900	0.122 ks	1.200	3.65
000571 cukr	17.140	0.083 kg		1.42
000622 cibule	19.550	0.031 kg		0.61
000706 kečup	36.800	0.255 ks	0.900	9.38
000801 citróny	64.400	0.035 kg		2.25
000802 jablka	29.900	0.304 kg		9.09



výdejka potravin		- CELKEM ZA NORMY		dne 04.09.2018		str. 2
škola		Chotětov				
vlastní strážníci		01 sklad		01 - 02		
cizí strážníci		01 sklad		03.09.2018 - 03.09.2018		
000901	sůl	9.200	0.128 kg			1.18
000922	klasik	19.000	0.127 ks	0.150		2.41
001001	ocet	8.400	0.063 l			0.53
002072	zel.směs do polévky	19.900	0.190 ks	0.500		3.78
002124	sirup	30.930	0.188 ks	0.700		5.81
002131	masox	22.890	0.190 ks			4.35
070011	máslo rostlinné Rama	59.900	0.168 ks	0.500		10.06
Celkem za typ 02 7.1						100.80 Kč
Celkem období 03.09.2018 - 03.09.2018						1652.49 Kč

Denní výdejka potravin - CELKEM ZA NORMY dne 04.09.2018 str. 1

Mateřská škola Chotětov

01 vlastní strážníci 01 sklad 01 - 02  
02 cizí strážníci 01 sklad 04.09.2018 - 04.09.2018

Typ jídla 01 6.1 3-6 let

Surovina	C.j. nák.	Množství	Gramáž	Celkem Kč
000050 vepřová kýta b.k.	90.850	2.245 kg		203.96
000301 mléko	13.000	7.474 l		97.16
000321 smetana 12%	23.400	3.375 ks	0.200	78.97
000401 vejce	2.900	4.940 ks		14.33
000404 masox sypký	84.230	0.090 kg		7.58
000453 máslo	55.900	1.875 ks	0.250	104.81
000502 mouka hrubá	10.700	2.246 kg		24.03
000503 mouka polohrubá	10.690	0.449 kg		4.80
000571 cukr	17.140	0.915 kg		15.68
000614 čočka	49.910	0.674 kg		33.64
000622 cibule	19.550	0.584 kg		11.42
000629 mrkev	18.400	0.449 kg		8.26
000630 celer	33.350	0.225 kg		7.50
000631 petržel	56.350	0.225 kg		12.68
000801 citróny	64.400	0.375 kg		24.15
000906 kmin	16.500	1.333 ks		21.99
001004 droždí sušené	4.900	5.400 kg		26.46
001050 čaj ovocný	26.340	0.938 ks		24.71
002079 nektarinky	52.900	2.060 kg		108.97
002083 hroznové víno	56.350	2.288 kg		128.93
002131 masox	22.890	0.898 ks		20.56
070016 rýžová kaše	390.540	1.098 kg		428.81
500129 rohlík celozrnný	10.400	22.500 ks		234.00
Celkem za typ 01 6.1				1643.41 Kč

Typ jídla 02 7.1 7 let

Surovina	C.j. nák.	Množství	Gramáž	Celkem Kč
000050 vepřová kýta b.k.	90.850	0.210 kg		19.08
000301 mléko	13.000	0.594 l		7.72
000321 smetana 12%	23.400	0.315 ks	0.200	7.37
000401 vejce	2.900	0.461 ks		1.34
000404 masox sypký	84.230	0.008 kg		0.67
000453 máslo	55.900	0.125 ks	0.250	6.99
000502 mouka hrubá	10.700	0.210 kg		2.25
000503 mouka polohrubá	10.690	0.043 kg		0.46
000571 cukr	17.140	0.085 kg		1.46
000614 čočka	49.910	0.063 kg		3.14
000622 cibule	19.550	0.055 kg		1.08
000629 mrkev	18.400	0.042 kg		0.77
000630 celer	33.350	0.021 kg		0.70
000631 petržel	56.350	0.021 kg		1.18
000718 zeli ster. bílé	40.020	0.023 ks	3.600	0.92
000801 citróny	64.400	0.025 kg		1.61
000906 kmin	16.500	0.333 ks		5.49
001004 droždí sušené	4.900	0.480 kg		2.35
001050 čaj ovocný	26.340	0.062 ks		1.63

Denní výdejka potravin		- CELKEM ZA NORMY		dne 04.09.2018	str. 2
Mateřská škola		Chotětov			
01 vlastní strážníci	01 sklad			01 - 02	
02 cizí strážníci	01 sklad			04.09.2018 - 04.09.2018	
002079 nektarinky	52.900	0.183 kg		9.68	
002083 hroznové víno	56.350	0.203 kg		11.44	
002131 masox	22.890	0.084 ks		1.92	
070016 rýžová kaše	390.540	0.102 kg		39.84	
500129 rohlík celozrnný	10.400	1.500 ks		15.60	
Celkem za typ 02 7.1					144.70 Kč
Celkem období 04.09.2018 - 04.09.2018					1788.11 Kč

Denní výdejka potravin - CELKEM ZA NORMY dne 05.09.2018 str. 1

Mateřská škola Chotětov

01 vlastní strážníci 01 sklad 01 - 02  
02 cizí strážníci 01 sklad 05.09.2018 - 05.09.2018

Typ jídla 01 6.1

Surovina	C.j. nák.	Množství	Gramáž	Celkem Kč
000142 drůbeží drůbky	21.740	0.829 ks	0.750	18.02
000231 párky	73.000	0.703 kg		51.32
000301 mléko	13.000	8.932 l		116.12
000324 tvaroh měkký	14.840	27.059 ks	0.250	401.56
000401 vejce	2.300	4.766 ks		10.96
000401 vejce	2.900	3.898 ks		11.30
000404 masox sypký	84.230	0.083 kg		6.99
000452 olej	34.500	0.432 ks	0.900	14.90
000453 máslo	51.640	1.731 ks	0.250	89.39
000509 kroupy špaldové	24.040	0.829 ks	0.500	19.93
000553 chléb	29.900	1.878 ks	1.200	56.15
000559 housky	1.900	46.000 ks		87.40
000571 cukr	17.140	0.541 kg		9.27
000601 brambory	13.800	10.829 kg		149.44
000622 cibule	19.550	0.087 kg		1.70
000624 petrželová nať	41.280	0.416 ks	0.250	17.17
000626 rajčata	44.850	1.299 kg		58.26
000629 mrkev	18.400	0.415 kg		7.64
000630 celer	33.350	0.207 kg		6.90
000631 petržel	56.350	0.208 kg		11.72
000649 okurky salátové	44.850	2.599 kg		116.57
000801 citróny	64.400	0.376 kg		24.21
000922 klasik	81.190	0.414 l		33.61
001050 čaj ovocný	26.340	0.939 ks		24.73
002079 nektarinky	52.900	3.220 kg		170.34
070011 máslo rostlinné Rama	42.490	1.832 ks	0.500	77.84
500008 hovězí maso mleté	90.850	1.754 kg		159.35
Celkem za typ 01 6.1				1752.81 Kč

Typ jídla 02 7.1

Surovina	C.j. nák.	Množství	Gramáž	Celkem Kč
000142 drůbeží drůbky	21.740	0.076 ks	0.750	1.65
000231 párky	73.000	0.065 kg		4.75
000301 mléko	13.000	0.621 l		8.07
000324 tvaroh měkký	14.840	1.765 ks	0.250	26.19
000401 vejce	2.300	0.435 ks		1.00
000401 vejce	2.900	0.356 ks		1.03
000404 masox sypký	84.230	0.008 kg		0.67
000452 olej	34.500	0.040 ks	0.900	1.38
000453 máslo	51.640	0.161 ks	0.250	8.31
000509 kroupy špaldové	24.040	0.076 ks	0.500	1.83
000553 chléb	29.900	0.122 ks	1.200	3.65
000559 housky	1.900	3.000 ks		5.70
000571 cukr	17.140	0.035 kg		0.60
000601 brambory	13.800	0.989 kg		13.65
000622 cibule	19.550	0.008 kg		0.16

Denní výdejka potravin		- CELKEM ZA NORMY	dne 05.09.2018	str. 2
Mateřská škola		Chotětov		
01 vlastní strážníci	01 sklad		01 - 02	
02 cizí strážníci	01 sklad		05.09.2018 - 05.09.2018	
000624	petrželová nat'	41.280	0.036 ks 0.250	1.49
000626	rajčata	44.850	0.119 kg	5.34
000629	mrkev	18.400	0.037 kg	0.68
000630	celer	33.350	0.019 kg	0.63
000631	petržel	56.350	0.019 kg	1.07
000649	okurky salátové	44.850	0.237 kg	10.63
000801	citróny	64.400	0.024 kg	1.55
000922	klasik	81.190	0.038 l	3.09
001050	čaj ovocný	26.340	0.061 ks	1.61
002079	nektarinky	52.900	0.280 kg	14.81
070011	máslo rostlinné Rama	42.490	0.168 ks 0.500	7.14
500008	hovězí maso mleté	90.850	0.160 kg	14.54
Celkem za typ 02 7.1				141.20 Kč
Celkem období 05.09.2018 - 05.09.2018				1894.01 Kč

Denní výdejka potravin - CELKEM ZA NORMY dne 06.09.2018 str. 1

Mateřská škola Chotětov

01 vlastní strážníci 01 sklad 01 - 02  
 02 cizí strážníci 01 sklad 06.09.2018 - 06.09.2018

Typ jídla 01 6.1

Surovina	C.j. nák.	Množství	Gramáž	Celkem Kč
000094 uzená kýta b.k.	149.000	2.378 kg		354.32
000301 mléko	13.000	6.418 l		83.43
000354 sýr tavený	22.080	5.507 ks	0.150	121.59
000404 masox sypký	84.230	0.092 kg		7.75
000453 máslo	51.640	1.844 ks	0.250	95.22
000456 slanina	106.000	0.233 kg		24.70
000503 mouka polohrubá	10.690	0.462 kg		4.94
000553 chléb	29.900	1.880 ks	1.200	56.21
000559 housky	1.900	47.000 ks		89.30
000611 hrách	22.520	0.134 kg		3.02
000622 cibule	19.550	0.964 kg		18.85
000719 okurky sterilované	20.130	1.133 ks	0.720	22.81
000719 okurky sterilované	21.270	2.266 ks	0.720	48.20
000801 citróny	64.400	0.366 kg		23.57
000802 jablka	29.900	3.686 kg		110.21
002049 kapusta hláv. mraž.	25.810	1.152 kg		29.73
002075 česneková pasta	71.070	0.461 ks	0.720	32.76
002124 sirup	30.930	1.384 ks	0.700	42.81
070011 máslo rostlinné Rama	42.490	1.000 ks	0.500	42.49
Celkem za typ 01 6.1				1211.92 Kč

Typ jídla 02 7.1

Surovina	C.j. nák.	Množství	Gramáž	Celkem Kč
000094 uzená kýta b.k.	149.000	0.212 kg		31.59
000301 mléko	13.000	0.419 l		5.45
000354 sýr tavený	22.080	0.493 ks	0.150	10.89
000404 masox sypký	84.230	0.008 kg		0.67
000453 máslo	51.640	0.172 ks	0.250	8.88
000456 slanina	106.000	0.019 kg		2.01
000503 mouka polohrubá	10.690	0.041 kg		0.44
000553 chléb	29.900	0.120 ks	1.200	3.59
000559 housky	1.900	3.000 ks		5.70
000611 hrách	22.520	0.012 kg		0.27
000622 cibule	19.550	0.087 kg		1.70
000719 okurky sterilované	20.130	0.073 ks	0.720	1.47
000719 okurky sterilované	21.270	0.145 ks	0.720	3.08
000801 citróny	64.400	0.034 kg		2.19
000802 jablka	29.900	0.314 kg		9.39
002049 kapusta hláv. mraž.	25.810	0.103 kg		2.66
002075 česneková pasta	71.070	0.042 ks	0.720	2.98
002124 sirup	30.930	0.122 ks	0.700	3.77
Celkem za typ 02 7.1				96.74 Kč

Celkem období 06.09.2018 - 06.09.2018 1308.65 Kč

Denní výdejka potravin - CELKEM ZA NORMY dne 07.09.2018 str. 1

Mateřská škola Chotětov

01 vlastní strážníci 01 sklad 01 - 02  
 02 cizí strážníci 01 sklad 07.09.2018 - 07.09.2018

Typ jídla 01 6.1

Surovina	C.j. nák.	Množství	Gramáž	Celkem Kč
000001 hov.maso zadní b.k.	173.650	2.338 kg		405.99
000142 drůbeží drůbky	21.740	0.468 ks	0.750	10.17
000142 drůbeží drůbky	25.190	0.468 ks	0.750	11.79
000401 vejce	2.300	4.676 ks		10.75
000404 masox sypký	84.230	0.094 kg		7.92
000503 mouka polohrubá	11.840	0.468 kg		5.54
000553 chléb	29.900	0.961 ks	1.200	28.73
000622 cibule	19.550	0.468 kg		9.15
000629 mrkev	18.400	0.468 kg		8.61
000630 celer	33.350	0.234 kg		7.80
000631 petržel	56.350	0.234 kg		13.19
000801 citróny	64.400	0.378 kg		24.34
000802 jablka	29.900	2.379 kg		71.13
000957 játr.knedlíčky-Maggi	109.820	1.403 kg		154.08
002083 hroznové víno	56.350	1.998 kg		112.59
002111 jahodová marmeláda	28.500	2.000 ks	0.260	57.00
002131 masox	22.890	0.935 ks		21.40
070011 máslo rostlinné Rama	42.490	2.000 ks	0.500	84.98
500010 rohlíky	1.900	49.000 ks		93.10
Celkem za typ 01 6.1				1138.28 Kč

Typ jídla 02 7.1

Surovina	C.j. nák.	Množství	Gramáž	Celkem Kč
000001 hov.maso zadní b.k.	173.650	0.134 kg		23.27
000142 drůbeží drůbky	21.740	0.027 ks	0.750	0.59
000142 drůbeží drůbky	25.190	0.027 ks	0.750	0.68
000401 vejce	2.300	0.267 ks		0.61
000404 masox sypký	84.230	0.005 kg		0.42
000503 mouka polohrubá	11.840	0.026 kg		0.31
000553 chléb	29.900	0.039 ks	1.200	1.17
000622 cibule	19.550	0.027 kg		0.53
000629 mrkev	18.400	0.027 kg		0.50
000630 celer	33.350	0.013 kg		0.43
000631 petržel	56.350	0.013 kg		0.73
000801 citróny	64.400	0.022 kg		1.42
000802 jablka	29.900	0.129 kg		3.86
000957 játr.knedlíčky-Maggi	109.820	0.080 kg		8.79
002083 hroznové víno	56.350	0.109 kg		6.14
002131 masox	22.890	0.053 ks		1.21
500010 rohlíky	1.900	2.000 ks		3.80
Celkem za typ 02 7.1				54.45 Kč

Celkem období 07.09.2018 - 07.09.2018 1192.73 Kč

Denní výdejka potravin - CELKEM ZA NORMY dne 10.09.2018 str. 1

Mateřská škola Chotětov

01 vlastní strážníci 01 sklad 01 - 02  
 02 cizí strážníci 01 sklad 10.09.2018 - 10.09.2018

Typ jídla 01 6.1

Surovina	C.j. nák.	Množství	Gramáž	Celkem Kč
000301 mléko	12.900	2.965 l		38.25
000401 vejce	2.300	20.385 ks		46.89
000404 masox sypký	84.230	0.047 kg		3.96
000404 masox sypký	106.000	0.047 kg		4.98
000452 olej	34.500	0.467 ks	0.900	16.11
000553 chléb	29.900	1.893 ks	1.200	56.60
000571 cukr	17.140	0.946 kg		16.21
000601 brambory	13.800	11.664 kg		160.96
000622 cibule	19.550	0.092 kg		1.80
000701 hrášek sterilovaný	12.360	4.199 ks	0.400	51.90
000801 citróny	64.400	0.379 kg		24.41
000901 sůl	9.200	0.488 kg		4.49
000956 krutony	234.600	0.467 ks		109.56
001050 čaj ovocný	26.340	0.946 ks		24.92
002083 hroznové víno	52.900	3.322 kg		175.73
002083 hroznové víno	56.350	2.278 kg		128.37
002124 sirup	30.930	1.401 ks	0.700	43.33
070011 máslo rostlinné Rama	42.490	0.928 ks	0.500	39.43
500012 vepřová kotleta b.k.	110.400	2.591 kg		286.05
500054 kukuřice mražená	32.080	2.333 kg		74.84
500123 müsli sypané	80.790	0.927 kg		74.89
500123 müsli sypané	109.830	1.853 kg		203.51

Celkem za typ 01 6.1 1587.20 Kč

Typ jídla 02 7.1

Surovina	C.j. nák.	Množství	Gramáž	Celkem Kč
000301 mléko	12.900	0.235 l		3.03
000401 vejce	2.300	1.615 ks		3.71
000404 masox sypký	84.230	0.004 kg		0.34
000404 masox sypký	106.000	0.004 kg		0.42
000452 olej	34.500	0.037 ks	0.900	1.28
000553 chléb	29.900	0.107 ks	1.200	3.20
000571 cukr	17.140	0.054 kg		0.93
000601 brambory	13.800	0.924 kg		12.75
000622 cibule	19.550	0.008 kg		0.16
000701 hrášek sterilovaný	12.360	0.333 ks	0.400	4.12
000801 citróny	64.400	0.021 kg		1.35
000901 sůl	9.200	0.036 kg		0.33
000956 krutony	234.600	0.037 ks		8.68
001050 čaj ovocný	26.340	0.054 ks		1.42
002083 hroznové víno	52.900	0.251 kg		13.28
002083 hroznové víno	56.350	0.172 kg		9.69
002124 sirup	30.930	0.109 ks	0.700	3.37
070011 máslo rostlinné Rama	42.490	0.072 ks	0.500	3.06
500012 vepřová kotleta b.k.	110.400	0.205 kg		22.63
500054 kukuřice mražená	32.080	0.185 kg		5.93



Denní výdejka potravin	-	CELKEM ZA NORMY	dne 10.09.2018	str. 2
Mateřská škola		Chotětov		
01 vlastní strážníci	01 sklad		01 - 02	
02 cizí strážníci	01 sklad		10.09.2018 - 10.09.2018	
500123 müsli sypané	80.790	0.073 kg		5.90
500123 müsli sypané	109.830	0.147 kg		16.15
Celkem za typ 02 7.1				121.73 Kč
Celkem období 10.09.2018 - 10.09.2018				1708.92 Kč

Denní výdejka potravin - CELKEM ZA NORMY dne 11.09.2018 str. 1

Mateřská škola Chotětov

01 vlastní strážníci 01 sklad 01 - 02  
 02 cizí strážníci 01 sklad 11.09.2018 - 11.09.2018

Typ jídla 01 6.1

Surovina	C.j. nák.	Množství	Gramáž	Celkem Kč
000050 vepřová kýta bez kosti	90.850	0.972 kg		88.31
000142 drůbeží drůbky	25.190	1.437 ks	0.750	36.20
000152 kuřecí prsa	137.890	1.750 kg		241.31
000301 mléko	13.000	3.612 l		46.96
000401 vejce	2.300	21.552 ks		49.57
000404 masox sypký	106.000	0.108 kg		11.45
000453 máslo	51.640	1.436 ks	0.250	74.16
000553 chléb	29.900	1.470 ks	1.200	43.95
000559 housky	1.900	50.000 ks		95.00
000622 cibule	19.550	0.236 kg		4.61
000627 červená řepa	54.050	0.719 ks	3.600	38.86
000629 mrkev	18.400	0.718 kg		13.21
000630 celer	33.350	0.359 kg		11.97
000631 petržel	56.350	0.216 kg		12.17
000801 citróny	64.400	0.388 kg		24.99
000802 jablka	29.900	3.896 kg		116.49
000922 klasik	81.190	0.718 l		58.29
001028 čaj černý	124.200	1.000 ks		124.20
001052 kakao	120.750	0.973 ks	0.450	117.49
001053 med	57.900	0.980 ks	0.250	56.74
070011 máslo rostlinné Rama	42.490	0.980 ks	0.500	41.64
070018 krupice dětská	14.500	0.718 ks	0.500	10.41
500059 těstoviny vřetena	39.330	1.868 kg		73.47
Celkem za typ 01 6.1				1391.45 Kč

Typ jídla 02 7.1

Surovina	C.j. nák.	Množství	Gramáž	Celkem Kč
000050 vepřová kýta b.k.	90.850	0.028 kg		2.54
000142 drůbeží drůbky	25.190	0.040 ks	0.750	1.01
000152 kuřecí prsa	137.890	0.049 kg		6.76
000301 mléko	13.000	0.101 l		1.31
000401 vejce	2.300	0.603 ks		1.39
000404 masox sypký	106.000	0.003 kg		0.32
000453 máslo	51.640	0.042 ks	0.250	2.17
000553 chléb	29.900	0.030 ks	1.200	0.90
000559 housky	1.900	1.000 ks		1.90
000622 cibule	19.550	0.007 kg		0.14
000627 červená řepa	54.050	0.020 ks	3.600	1.08
000629 mrkev	18.400	0.020 kg		0.37
000630 celer	33.350	0.010 kg		0.33
000631 petržel	56.350	0.006 kg		0.34
000801 citróny	64.400	0.012 kg		0.77
000802 jablka	29.900	0.104 kg		3.11
000922 klasik	81.190	0.020 l		1.62
001052 kakao	120.750	0.027 ks	0.450	3.26
001053 med	57.900	0.020 ks	0.250	1.16

Denní výdejka potravin		-	CELKEM ZA NORMY	dne 11.09.2018	str. 2
Mateřská škola		Chotětov			
01 vlastní stravníci	01 sklad			01 - 02	
02 cizí stravníci	01 sklad			11.09.2018 - 11.09.2018	
070011	máslo rostlinné Rama	42.490	0.020 ks	0.500	0.85
070018	krupice dětská	14.500	0.020 ks	0.500	0.29
500059	těstoviny vřetena	39.330	0.052 kg		2.05
Celkem za typ 02 7.1					33.66 Kč
Celkem období 11.09.2018 - 11.09.2018					1425.11 Kč

Mateřská škola Chotětov

01 vlastní strážníci 01 sklad 01 - 02  
02 cizí strážníci 01 sklad 12.09.2018 - 12.09.2018

## Typ jídla 01 6.1

Surovina	C.j. nák.	Množství	Gramáž	Celkem Kč
000001 hov.maso zadní b.k.	173.650	3.014 kg		523.38
000142 drůbeží drůbky	25.190	0.955 ks	0.750	24.06
000301 mléko	13.000	5.303 l		68.94
000321 smetana 12%	24.730	2.940 ks	0.200	72.71
000404 masox sypký	106.000	0.095 kg		10.07
000452 olej	34.500	0.479 ks	0.900	16.53
000453 máslo	51.640	1.925 ks	0.250	99.41
000456 slanina	106.000	0.315 kg		33.39
000503 mouka polohrubá	11.840	0.638 kg		7.55
000553 chléb	29.900	1.444 ks	1.200	43.18
000571 cukr	16.440	0.948 kg		15.59
000622 cibule	19.550	1.235 kg		24.14
000629 mrkev	18.400	0.478 kg		8.80
000630 celer	33.350	0.239 kg		7.97
000631 petržel	56.350	0.191 kg		10.76
000706 kečup	36.800	1.177 ks	0.900	43.31
000801 citróny	64.400	0.379 kg		24.41
002079 nektarinky	50.600	4.371 kg		221.17
002124 sirup	30.930	1.432 ks	0.700	44.29
002131 masox	22.890	1.176 ks		26.92
070011 máslo rostlinné Rama	42.490	0.790 ks	0.500	33.57
500003 kuskus	20.010	0.957 ks	0.500	19.15
500091 hermelin	24.900	2.582 ks	0.150	64.29
500128 kaiserka	4.100	51.000 ks		209.10
Celkem za typ 01 6.1				1652.68 Kč

## Typ jídla 02 7.1

Surovina	C.j. nák.	Množství	Gramáž	Celkem Kč
000001 hov.maso zadní b.k.	173.650	0.158 kg		27.44
000142 drůbeží drůbky	25.190	0.052 ks	0.750	1.31
000301 mléko	13.000	0.292 l		3.80
000321 smetana 12%	24.730	0.140 ks	0.200	3.46
000404 masox sypký	106.000	0.005 kg		0.53
000452 olej	34.500	0.026 ks	0.900	0.90
000453 máslo	51.640	0.075 ks	0.250	3.87
000456 slanina	106.000	0.016 kg		1.70
000503 mouka polohrubá	11.840	0.025 kg		0.30
000553 chléb	29.900	0.056 ks	1.200	1.67
000571 cukr	16.440	0.052 kg		0.85
000622 cibule	19.550	0.054 kg		1.06
000629 mrkev	18.400	0.026 kg		0.48
000630 celer	33.350	0.013 kg		0.43
000631 petržel	56.350	0.010 kg		0.56
000706 kečup	36.800	0.057 ks	0.900	2.10
000801 citróny	64.400	0.021 kg		1.35
002079 nektarinky	50.600	0.229 kg		11.59

Denní výdejka potravin		- CELKEM ZA NORMY		dne 12.09.2018		str. 2	
Mateřská škola		Chotětov					
01 vlastní stravníci	01 sklad			01 - 02			
02 cizí stravníci	01 sklad			12.09.2018 - 12.09.2018			
002124 sirup	30.930	0.079 ks	0.700	2.44			
002131 masox	22.890	0.057 ks		1.30			
070011 máslo rostlinné Rama	42.490	0.210 ks	0.500	8.92			
500003 kuskus	20.010	0.054 ks	0.500	1.08			
500091 hermelín	24.900	1.418 ks	0.150	35.31			
500128 kaiserka	4.100	2.000 ks		8.20			
Celkem za typ 02 7.1						120.65 Kč	
Celkem období 12.09.2018 - 12.09.2018						1773.33 Kč	

Denní výdejka potravin - CELKEM ZA NORMY dne 14.09.2018 str. 1

Mateřská škola Chotětov

01 vlastní strážníci 01 sklad 01 - 02  
 02 cizí strážníci 01 sklad 13.09.2018 - 13.09.2018

Typ jídla 01 6.1

Surovina	C.j. nák.	Množství	Gramáž	Celkem Kč
000050 vepřová kýta b.k.	90.850	2.566 kg		233.12
000301 mléko	13.000	6.727 l		87.45
000324 tvaroh měkký	14.840	1.896 ks	0.250	28.14
000327 jogurt	45.770	5.930 kg		271.42
000401 vejce	2.650	7.817 ks		20.72
000401 vejce	3.380	12.702 ks		42.93
000404 masox sypký	106.000	0.098 kg		10.39
000503 mouka polohrubá	11.840	0.489 kg		5.79
000553 chléb	29.900	1.925 ks	1.200	57.56
000559 housky	1.900	51.000 ks		96.90
000560 bramborové těsto	58.650	0.733 kg		42.99
000560 bramborové těsto	76.190	0.683 kg		52.04
000622 cibule	19.550	0.483 kg		9.44
000684 špenát zmrazený	10.200	0.489 ks	0.450	4.99
000684 špenát zmrazený	17.990	2.443 kg		43.95
000801 citróny	64.400	0.379 kg		24.41
000802 jablka	29.900	3.896 kg		116.49
002010 tresčí játra	33.900	3.794 ks	0.115	128.62
002050 květák mražený	35.970	1.221 kg		43.92
002075 česneková pasta	51.750	0.495 ks	0.720	25.62
Celkem za typ 01 6.1				1346.87 Kč

Typ jídla 02 7.1

Surovina	C.j. nák.	Množství	Gramáž	Celkem Kč
000050 vepřová kýta b.k.	90.850	0.141 kg		12.81
000301 mléko	13.000	0.275 l		3.58
000324 tvaroh měkký	14.840	0.104 ks	0.250	1.54
000327 jogurt	45.770	0.233 kg		10.66
000401 vejce	2.650	0.430 ks		1.14
000401 vejce	3.380	0.697 ks		2.36
000404 masox sypký	106.000	0.005 kg		0.53
000503 mouka polohrubá	11.840	0.027 kg		0.32
000553 chléb	29.900	0.075 ks	1.200	2.24
000559 housky	1.900	2.000 ks		3.80
000560 bramborové těsto	58.650	0.040 kg		2.35
000560 bramborové těsto	76.190	0.174 kg		13.26
000622 cibule	19.550	0.025 kg		0.49
000684 špenát zmrazený	10.200	0.027 ks	0.450	0.28
000684 špenát zmrazený	17.990	0.134 kg		2.41
000801 citróny	64.400	0.021 kg		1.35
000802 jablka	29.900	0.204 kg		6.10
002010 tresčí játra	33.900	0.206 ks	0.115	6.98
002050 květák mražený	35.970	0.067 kg		2.41
002075 česneková pasta	51.750	0.024 ks	0.720	1.24

Denní výdejka potravin	-	CELKEM ZA NORMY	dne 14.09.2018	str. 2
Mateřská škola		Chotětov		
01 vlastní strážníci	01 sklad		01 - 02	
02 cizí strážníci	01 sklad		13.09.2018 - 13.09.2018	
Celkem za typ 02 7.1				75.85 Kč
Celkem období 13.09.2018 - 13.09.2018				1422.71 Kč

Denní výdejka potravin - CELKEM ZA NORMY dne 14.09.2018 str. 1

Mateřská škola Chotěšov

01 vlastní strážníci 01 sklad 01 - 02  
 02 cizí strážníci 01 sklad 14.09.2018 - 14.09.2018

Typ jídla 01 6.1

Surovina	C.j. nák.	Množství	Gramáž	Celkem Kč
000050 vepřová kýta b.k.	90.850	0.372 kg		33.80
000182 rybí filé	160.880	0.811 kg		130.47
000234 šunkový salám	119.000	0.274 kg		32.61
000301 mléko	13.000	8.260 l		107.38
000401 vejce	2.300	10.800 ks		24.84
000404 masox sypký	106.000	0.099 kg		10.49
000452 olej	34.500	0.496 ks	0.900	17.11
000453 máslo	51.640	1.488 ks	0.250	76.84
000503 mouka polohrubá	11.840	0.496 kg		5.87
000504 strouhanka	14.400	1.488 ks	0.500	21.43
000553 chléb	29.900	1.440 ks	1.200	43.06
000571 cukr	16.440	0.945 kg		15.54
000601 brambory	12.650	13.885 kg		175.65
000622 cibule	19.550	0.517 kg		10.11
000626 rajčata	44.850	1.488 kg		66.74
000629 mrkev	18.400	0.496 kg		9.13
000630 celer	33.350	0.248 kg		8.27
000631 petržel	56.350	0.198 kg		11.16
000649 okurky salátové	44.850	2.975 kg		133.43
000801 citróny	64.400	0.384 kg		24.73
000909 paprika mletá sladká	47.730	0.500 ks		23.87
001050 čaj ovocný	26.340	0.960 ks		25.29
002070 hrášek s mrkví	32.320	0.945 ks	0.720	30.54
002075 česneková pasta	51.750	0.505 ks	0.720	26.13
002079 nektarinky	50.600	3.316 kg		167.79
070011 máslo rostlinné Rama	42.490	0.945 ks	0.500	40.15
070034 špaldová kaše	380.650	1.181 kg		449.55
500012 vepřová kotleta b.k.	110.400	0.347 kg		38.31

Celkem za typ 01 6.1 1760.26 Kč

Typ jídla 02 7.1

Surovina	C.j. nák.	Množství	Gramáž	Celkem Kč
000050 vepřová kýta b.k.	90.850	0.022 kg		2.00
000182 rybí filé	160.880	0.047 kg		7.56
000234 šunkový salám	119.000	0.016 kg		1.90
000301 mléko	13.000	0.405 l		5.26
000401 vejce	2.300	0.450 ks		1.03
000401 vejce	2.650	14.000 ks		37.10
000404 masox sypký	106.000	0.006 kg		0.64
000452 olej	34.500	0.029 ks	0.900	1.00
000453 máslo	51.640	0.084 ks	0.250	4.34
000503 mouka polohrubá	11.840	0.028 kg		0.33
000504 strouhanka	14.400	0.087 ks	0.500	1.25
000553 chléb	29.900	0.060 ks	1.200	1.79
000571 cukr	16.440	0.055 kg		0.90
000601 brambory	12.650	0.810 kg		10.25



Denní výdejka potravin		- CELKEM ZA NORMY		dne 14.09.2018		str. 2	
Mateřská škola		Chotětov					
01 vlastní strážníci	01 sklad			01 - 02			
02 cizí strážníci	01 sklad			14.09.2018 - 14.09.2018			
000622	cibule	19.550	0.029 kg				0.57
000626	rajčata	44.850	0.087 kg				3.90
000629	mrkev	18.400	0.029 kg				0.53
000630	celer	33.350	0.014 kg				0.47
000631	petržel	56.350	0.012 kg				0.68
000649	okurky salátové	44.850	0.174 kg				7.80
000801	citróny	64.400	0.016 kg				1.03
000909	paprika mletá sladká	47.730	0.021 ks				1.00
001050	čaj ovocný	26.340	0.040 ks				1.05
002070	hrášek s mrkví	32.320	0.055 ks	0.720			1.78
002075	česneková pasta	51.750	0.029 ks	0.720			1.50
002079	nektarinky	50.600	0.184 kg				9.31
070011	máslo rostlinné Rama	42.490	0.055 ks	0.500			2.34
070034	špaldová kaše	380.650	0.069 kg				26.26
500012	vepřová kotleta b.k.	110.400	0.020 kg				2.21
Celkem za typ 02 7.1							135.80 Kč
Celkem období 14.09.2018 - 14.09.2018							1896.06 Kč

Denní výdejka potravin - CELKEM ZA NORMY dne 18.09.2018 str. 1

Mateřská škola Chotětov

01 vlastní strážníci 01 sklad 01 - 02  
 02 cizí strážníci 01 sklad 17.09.2018 - 17.09.2018

Typ jídla 01 6.1

Surovina	C.j. nák.	Množství	Gramáž	Celkem Kč
000001 hov.maso zadní b.k.	173.650	2.632 kg		457.05
000142 drůbeží drůbky	25.190	0.924 ks	0.750	23.28
000252 paštika	25.500	4.627 ks	0.150	117.99
000301 mléko	13.000	6.291 l		81.78
000401 vejce	2.410	5.542 ks		13.36
000404 masox sypký	106.000	0.092 kg		9.75
000502 mouka hrubá	10.700	2.340 kg		25.04
000503 mouka polohrubá	11.840	0.461 kg		5.46
000553 chléb	29.900	1.891 ks	1.200	56.54
000571 cukr	16.440	1.385 kg		22.77
000622 cibule	19.550	0.454 kg		8.88
000629 mrkev	18.400	0.508 kg		9.35
000630 celer	33.350	0.231 kg		7.70
000631 petržel	56.350	0.260 kg		14.65
000703 rajčatový protlak	25.530	1.849 ks	0.720	47.20
000801 citróny	62.100	0.184 kg		11.43
000901 sůl	9.200	0.480 kg		4.42
000922 klasik	81.190	0.462 l		37.51
001001 ocet	8.400	0.462 l		3.88
001004 droždí sušené	4.900	5.571 kg		27.30
001050 čaj ovocný	26.340	0.945 ks		24.89
002083 hroznové víno	56.350	5.639 kg		317.76
002124 sirup	30.930	1.387 ks	0.700	42.90
002131 masox	22.890	0.924 ks		21.15
002157 čočka červená	18.290	0.924 ks	0.500	16.90
070011 máslo rostlinné Rama	42.490	0.925 ks	0.500	39.30
500119 cereální kuličky	98.900	0.925 kg		91.48
Celkem za typ 01 6.1				1539.71 Kč

Typ jídla 02 7.1

Surovina	C.j. nák.	Množství	Gramáž	Celkem Kč
000001 hov.maso zadní b.k.	173.650	0.213 kg		36.99
000142 drůbeží drůbky	25.190	0.075 ks	0.750	1.89
000252 paštika	25.500	0.373 ks	0.150	9.51
000301 mléko	13.000	0.391 l		5.08
000401 vejce	2.410	0.448 ks		1.08
000404 masox sypký	106.000	0.007 kg		0.74
000502 mouka hrubá	10.700	0.189 kg		2.02
000503 mouka polohrubá	11.840	0.038 kg		0.45
000553 chléb	29.900	0.109 ks	1.200	3.26
000571 cukr	16.440	0.112 kg		1.84
000622 cibule	19.550	0.038 kg		0.74
000629 mrkev	18.400	0.040 kg		0.74
000630 celer	33.350	0.019 kg		0.63
000631 petržel	56.350	0.021 kg		1.18
000703 rajčatový protlak	25.530	0.149 ks	0.720	3.80

Denní výdejka potravin		- CELKEM ZA NORMY		dne 18.09.2018		str. 2	
Mateřská škola		Chotětov					
01 vlastní strážníci	01 sklad			01 - 02			
02 cizí strážníci	01 sklad			17.09.2018 - 17.09.2018			
000801	citróny	62.100	0.016 kg				0.99
000901	sůl	9.200	0.038 kg				0.35
000922	klasik	81.190	0.037 l				3.00
001001	ocet	8.400	0.036 l				0.30
001004	droždí sušené	4.900	0.429 kg				2.10
001050	čaj ovocný	26.340	0.055 ks				1.45
002083	hroznové víno	56.350	0.434 kg				24.46
002124	sirup	30.930	0.110 ks		0.700		3.40
002131	masox	22.890	0.075 ks				1.72
002157	čočka červená	18.290	0.075 ks		0.500		1.37
070011	máslo rostlinné Rama	42.490	0.075 ks		0.500		3.19
500119	cereální kuličky	98.900	0.075 kg				7.42
Celkem za typ 02 7.1							119.72 Kč
Celkem období 17.09.2018 - 17.09.2018							1659.42 Kč

Denní výdejka potravin - CELKEM ZA NORMY dne 18.09.2018 str. 1

Mateřská škola Chotětov

01 vlastní strážníci 01 sklad 01 - 02  
 02 cizí strážníci 01 sklad 18.09.2018 - 18.09.2018

Typ jídla 01 6.1

Surovina	C.j. nák.	Množství	Gramáž	Celkem Kč
000301 mléko	13.000	3.407 l		44.29
000359 sýr Eidam	125.000	1.858 kg		232.25
000401 vejce	2.410	8.466 ks		20.40
000404 masox sypký	106.000	0.063 kg		6.68
000452 olej	34.500	0.844 ks	0.900	29.12
000453 máslo	51.640	1.277 ks	0.250	65.94
000503 mouka polohrubá	11.840	0.423 kg		5.01
000504 strouhanka	14.400	0.847 ks	0.500	12.20
000553 chléb	29.900	2.880 ks	1.200	86.11
000601 brambory	11.500	10.582 kg		121.69
000622 cibule	19.550	0.127 kg		2.48
000626 rajčata	44.850	1.270 kg		56.96
000634 pórek	32.060	1.080 kg		34.62
000649 okurky salátové	44.850	2.540 kg		113.92
000801 citróny	62.100	0.378 kg		23.47
000802 jablka	29.900	3.789 kg		113.29
000865 citronová šťáva	10.900	1.270 ks		13.84
001051 melta	25.900	2.824 ks		73.14
002038 šáteček	7.900	48.000 ks		379.20
070011 máslo rostlinné Rama	42.490	1.000 ks	0.500	42.49
500012 vepřová kotleta b.k.	110.400	2.392 kg		264.08
Celkem za typ 01 6.1				1741.20 Kč

Typ jídla 02 7.1

Surovina	C.j. nák.	Množství	Gramáž	Celkem Kč
000301 mléko	13.000	0.199 l		2.59
000401 vejce	2.410	0.494 ks		1.19
000404 masox sypký	106.000	0.004 kg		0.42
000452 olej	34.500	0.051 ks	0.900	1.76
000453 máslo	51.640	0.066 ks	0.250	3.41
000503 mouka polohrubá	11.840	0.024 kg		0.28
000504 strouhanka	14.400	0.049 ks	0.500	0.71
000553 chléb	29.900	0.120 ks	1.200	3.59
000601 brambory	11.500	0.617 kg		7.10
000622 cibule	19.550	0.007 kg		0.14
000626 rajčata	44.850	0.074 kg		3.32
000634 pórek	32.060	0.063 kg		2.02
000649 okurky salátové	44.850	0.148 kg		6.64
000801 citróny	62.100	0.022 kg		1.37
000802 jablka	29.900	0.211 kg		6.31
000865 citronová šťáva	10.900	0.074 ks		0.81
001051 melta	25.900	0.176 ks		4.56
002038 šáteček	7.900	2.000 ks		15.80
500012 vepřová kotleta b.k.	110.400	0.140 kg		15.46

Denní výdejka potravin	-	CELKEM ZA NORMY	dne 18.09.2018	str. 2
Mateřská škola		Chotětov		
01 vlastní strážníci	01 sklad		01 - 02	
02 cizí strážníci	01 sklad		18.09.2018 - 18.09.2018	
Celkem za typ 02 7.1				77.45 Kč
Celkem období 18.09.2018 - 18.09.2018				1818.65 Kč

Denní výdejka potravin - CELKEM ZA NORMY dne 20.09.2018 str. 1

Mateřská škola Chotětov

01 vlastní strážníci 01 sklad 01 - 02  
 02 cizí strážníci 01 sklad 19.09.2018 - 19.09.2018

Typ jídla 01 6.1

Surovina	C.j. nák.	Množství	Gramáž	Celkem Kč
000152 kuřecí prsa	137.880	2.441 kg		336.57
000237 šunka b.k.	202.000	0.253 kg		51.11
000301 mléko	13.000	7.849 l		102.04
000359 sýr Eidam	125.000	0.208 kg		26.00
000452 olej	34.500	0.451 ks	0.900	15.56
000503 mouka polohrubá	11.840	0.453 kg		5.36
000505 rýže	24.700	2.262 kg		55.87
000553 chléb	29.900	1.922 ks	1.200	57.47
000615 fazole	43.470	0.678 kg		29.47
000622 cibule	19.550	0.362 kg		7.08
000629 mrkev	18.400	0.452 kg		8.32
000630 celer	33.350	0.226 kg		7.54
000631 petržel	64.400	0.226 kg		14.55
000634 pórek	52.900	0.769 kg		40.68
000720 žampiony steril.	24.840	1.824 ks	0.400	45.31
000725 paprika sterilovaná	27.600	1.840 ks	0.720	50.78
000801 citróny	62.100	0.384 kg		23.85
001049 solamyl	17.370	1.045 ks	0.250	18.15
001050 čaj ovocný	26.340	0.961 ks		25.31
002070 hrášek s mrkví	32.320	0.972 ks	0.720	31.42
002075 česneková pasta	51.750	0.467 ks	0.720	24.17
002079 nektarinky	50.600	1.608 kg		81.36
002079 nektarinky	51.750	2.756 kg		142.62
002124 sirup	30.930	1.356 ks	0.700	41.94
002134 sojová omáčka	148.350	0.348 l		51.63
070011 máslo rostlinné Rama	42.490	1.338 ks	0.500	56.85
070016 rýžová kaše	334.650	1.183 kg		395.89
Celkem za typ 01 6.1				1746.89 Kč

Typ jídla 02 7.1

Surovina	C.j. nák.	Množství	Gramáž	Celkem Kč
000152 kuřecí prsa	137.880	0.139 kg		19.17
000237 šunka b.k.	202.000	0.017 kg		3.43
000301 mléko	13.000	0.376 l		4.89
000359 sýr Eidam	125.000	0.014 kg		1.75
000452 olej	34.500	0.025 ks	0.900	0.86
000503 mouka polohrubá	11.840	0.025 kg		0.30
000505 rýže	24.700	0.129 kg		3.19
000553 chléb	29.900	0.078 ks	1.200	2.33
000615 fazole	43.470	0.039 kg		1.70
000622 cibule	19.550	0.021 kg		0.41
000629 mrkev	18.400	0.026 kg		0.48
000630 celer	33.350	0.013 kg		0.43
000631 petržel	64.400	0.013 kg		0.84
000634 pórek	52.900	0.044 kg		2.33
000720 žampiony steril.	24.840	0.105 ks	0.400	2.61

Denní výdejka potravin		- CELKEM ZA NORMY		dne 20.09.2018		str. 2
Mateřská škola		Chotětov				
01 vlastní strážníci	01 sklad			01 - 02		
02 cizí strážníci	01 sklad			19.09.2018 - 19.09.2018		
000725	paprika sterilovaná	27.600	0.103 ks	0.720		2.84
000801	citróny	62.100	0.016 kg			0.99
001049	solamyl	17.370	0.059 ks	0.250		1.02
001050	čaj ovocný	26.340	0.039 ks			1.03
002070	hrášek s mrkví	32.320	0.028 ks	0.720		0.90
002075	česneková pasta	51.750	0.013 ks	0.720		0.67
002079	nektarinky	50.600	0.088 kg			4.45
002079	nektarinky	51.750	0.150 kg			7.76
002124	sirup	30.930	0.077 ks	0.700		2.38
002134	sojová omáčka	148.350	0.031 l			4.60
070011	máslo rostlinné Rama	42.490	0.076 ks	0.500		3.23
070016	rýžová kaše	334.650	0.067 kg			22.42
Celkem za typ 02 7.1						97.02 Kč
Celkem období 19.09.2018 - 19.09.2018						1843.91 Kč

Mateřská škola Chotětov

01 vlastní strážníci 01 sklad 01 - 02  
02 cizí strážníci 01 sklad 20.09.2018 - 20.09.2018

## Typ jídla 01 6.1

Surovina	C.j. nák.	Množství	Gramáž	Celkem Kč
000142 drůbeží drůbky	25.190	0.921 ks	0.750	23.20
000182 rybí filé	160.880	1.031 kg		165.87
000301 mléko	13.000	6.483 l		84.28
000322 tvaroh tvrdý	20.590	2.304 ks	0.125	47.44
000322 tvaroh tvrdý	125.350	1.130 kg		141.65
000324 tvaroh měkký	14.840	27.181 ks	0.250	403.37
000401 vejce	2.410	9.216 ks		22.21
000404 masox sypký	106.000	0.069 kg		7.31
000453 máslo	51.640	1.382 ks	0.250	71.37
000553 chléb	29.900	1.410 ks	1.200	42.16
000571 cukr	16.440	2.242 kg		36.86
000622 cibule	19.550	0.200 kg		3.91
000629 mrkev	18.400	0.461 kg		8.48
000630 celer	33.350	0.230 kg		7.67
000631 petržel	64.400	0.230 kg		14.81
000801 citróny	62.100	0.366 kg		22.73
002079 nektarinky	51.750	3.502 kg		181.23
004000 ovocné knedlíky	77.630	8.294 kg		643.86
070011 máslo rostlinné Rama	42.490	0.931 ks	0.500	39.56
070018 krupice dětská	14.500	0.460 ks	0.500	6.67
500010 rohlíky	1.900	47.000 ks		89.30
Celkem za typ 01 6.1				2063.93 Kč

## Typ jídla 02 7.1

Surovina	C.j. nák.	Množství	Gramáž	Celkem Kč
000142 drůbeží drůbky	25.190	0.083 ks	0.750	2.09
000182 rybí filé	160.880	0.069 kg		11.10
000301 mléko	13.000	0.414 l		5.38
000322 tvaroh tvrdý	20.590	0.208 ks	0.125	4.28
000322 tvaroh tvrdý	125.350	0.101 kg		12.66
000324 tvaroh měkký	14.840	1.734 ks	0.250	25.73
000401 vejce	2.410	0.824 ks		1.99
000404 masox sypký	106.000	0.006 kg		0.64
000453 máslo	51.640	0.124 ks	0.250	6.40
000553 chléb	29.900	0.090 ks	1.200	2.69
000571 cukr	16.440	0.202 kg		3.32
000629 mrkev	18.400	0.041 kg		0.75
000630 celer	33.350	0.021 kg		0.70
000631 petržel	64.400	0.021 kg		1.35
000801 citróny	62.100	0.034 kg		2.11
002079 nektarinky	51.750	0.298 kg		15.42
004000 ovocné knedlíky	77.630	0.744 kg		57.76
070011 máslo rostlinné Rama	42.490	0.069 ks	0.500	2.93
070018 krupice dětská	14.500	0.042 ks	0.500	0.61
500010 rohlíky	1.900	3.000 ks		5.70



Denní výdejka potravin	-	CELKEM ZA NORMY	dne 20.09.2018	str. 2
Mateřská škola		Chotětov		
01 vlastní strážníci	01 sklad		01 - 02	
02 cizí strážníci	01 sklad		20.09.2018 - 20.09.2018	
Celkem za typ 02 7.1				163.62 Kč
Celkem období 20.09.2018 - 20.09.2018				2227.55 Kč

Denní výdejka potravin - CELKEM ZA NORMY dne 21.09.2018 str. 1

Mateřská škola Chotětov

01 vlastní strážníci 01 sklad 01 - 02  
 02 cizí strážníci 01 sklad 21.09.2018 - 21.09.2018

Typ jídla 01 6.1

Surovina	C.j. nák.	Množství	Gramáž	Celkem Kč
000143 kuře očištěné	97.600	0.474 ks	1.700	46.26
000231 párky	175.000	2.371 kg		414.92
000301 mléko	13.000	6.651 l		86.46
000453 máslo	51.640	1.424 ks	0.250	73.54
000463 máslo pomazánkové	17.830	3.755 ks	0.150	66.95
000503 mouka polohrubá	11.840	0.476 kg		5.64
000512 nudle	29.900	0.946 ks	0.330	28.29
000553 chléb	29.900	0.939 ks	1.200	28.08
000571 cukr	16.440	1.718 kg		28.24
000614 čočka	37.530	0.133 kg		4.99
000622 cibule	19.550	0.949 kg		18.55
000637 papriky zelené čerst	103.000	0.375 kg		38.62
000703 rajčatový protlak	25.530	0.949 ks	0.720	24.23
000719 okurky sterilované	21.270	2.875 ks	0.720	61.15
000801 citróny	62.100	0.365 kg		22.67
002083 hroznové víno	56.350	4.600 kg		259.21
070010 sýr Lučina	20.200	4.582 ks	0.100	92.56
070011 máslo rostlinné Rama	42.490	0.536 ks	0.500	22.77
500129 rohlík celozrnný	10.400	23.469 ks		244.08
Celkem za typ 01 6.1				1567.21 Kč

Typ jídla 02 7.1

Surovina	C.j. nák.	Množství	Gramáž	Celkem Kč
000143 kuře očištěné	97.600	0.043 ks	1.700	4.20
000231 párky	175.000	0.216 kg		37.80
000301 mléko	13.000	0.434 l		5.64
000453 máslo	51.640	0.128 ks	0.250	6.61
000463 máslo pomazánkové	17.830	0.245 ks	0.150	4.37
000503 mouka polohrubá	11.840	0.041 kg		0.49
000512 nudle	29.900	0.088 ks	0.330	2.63
000553 chléb	29.900	0.061 ks	1.200	1.82
000571 cukr	16.440	0.153 kg		2.52
000614 čočka	37.530	0.360 kg		13.51
000622 cibule	19.550	0.087 kg		1.70
000637 papriky zelené čerst	103.000	0.034 kg		3.50
000703 rajčatový protlak	25.530	0.087 ks	0.720	2.22
000719 okurky sterilované	21.270	0.188 ks	0.720	4.00
000801 citróny	62.100	0.035 kg		2.17
002083 hroznové víno	56.350	0.400 kg		22.54
070010 sýr Lučina	20.200	0.418 ks	0.100	8.44
070011 máslo rostlinné Rama	42.490	0.050 ks	0.500	2.12
500129 rohlík celozrnný	10.400	1.531 ks		15.92
Celkem za typ 02 7.1				142.21 Kč

Celkem období 21.09.2018 - 21.09.2018

1709.42 Kč

Denní výdejka potravin - CELKEM ZA NORMY dne 24.09.2018 str. 1

Mateřská škola Chotětov

01 vlastní strážníci 01 sklad 01 - 02  
 02 cizí strážníci 01 sklad 24.09.2018 - 24.09.2018

Typ jídla 01 6.1

Surovina	C.j. nák.	Množství	Gramáž	Celkem Kč
000142 drůbeží drůbky	25.190	0.964 ks	0.750	24.28
000237 šunka b.k.	119.000	0.381 kg		45.34
000301 mléko	13.000	6.670 l		86.71
000354 sýr tavený	22.080	4.645 ks	0.150	102.56
000359 sýr Eidam	125.000	1.427 kg		178.38
000404 masox sypký	106.000	0.072 kg		7.63
000452 olej	34.500	0.481 ks	0.900	16.59
000503 mouka polohrubá	11.840	0.481 kg		5.70
000521 špagety	28.770	2.408 kg		69.28
000553 chléb	29.900	1.897 ks	1.200	56.72
000571 cukr	16.440	0.930 kg		15.29
000629 mrkev	18.400	0.482 kg		8.87
000630 celer	33.350	0.241 kg		8.04
000631 petržel	64.400	0.241 kg		15.52
000706 kečup	36.800	1.924 ks	0.900	70.80
000801 citróny	62.100	0.370 kg		22.98
000901 sůl	9.200	0.482 kg		4.43
000922 klasik	81.190	0.482 l		39.13
002045 piškoty	10.690	10.000 ks		106.90
002083 hroznové víno	56.350	1.958 kg		110.33
002085 banány	33.350	3.427 kg		114.29
002122 ovocná přesnídávka	28.180	10.000 ks	0.720	281.80
002124 sirup	30.930	1.446 ks	0.700	44.72
002131 masox	22.890	0.482 ks		11.03
002134 sojová omáčka	148.350	0.482 l		71.50
070011 máslo rostlinné Rama	42.490	0.928 ks	0.500	39.43
500114 kukuřičné vločky	14.840	0.964 ks	0.500	14.31
Celkem za typ 01 6.1				1572.58 Kč

Typ jídla 02 7.1

Surovina	C.j. nák.	Množství	Gramáž	Celkem Kč
000142 drůbeží drůbky	25.190	0.073 ks	0.750	1.84
000237 šunka b.k.	119.000	0.029 kg		3.45
000301 mléko	13.000	0.375 l		4.88
000354 sýr tavený	22.080	0.355 ks	0.150	7.84
000359 sýr Eidam	125.000	0.109 kg		13.62
000404 masox sypký	106.000	0.006 kg		0.64
000452 olej	34.500	0.037 ks	0.900	1.28
000503 mouka polohrubá	11.840	0.037 kg		0.44
000521 špagety	28.770	0.184 kg		5.29
000553 chléb	29.900	0.103 ks	1.200	3.08
000571 cukr	16.440	0.070 kg		1.15
000629 mrkev	18.400	0.037 kg		0.68
000630 celer	33.350	0.018 kg		0.60
000631 petržel	64.400	0.018 kg		1.16
000706 kečup	36.800	0.148 ks	0.900	5.45

Denní výdejka potravin - CELKEM ZA NORMY dne 24.09.2018 str. 2

Mateřská škola Chotětov

01 vlastní strážníci 01 sklad 01 - 02  
02 cizí strážníci 01 sklad 24.09.2018 - 24.09.2018

000801	citróny	62.100	0.030	kg		1.86
000901	sůl	9.200	0.037	kg		0.34
000922	klasik	81.190	0.037	l		3.00
002083	hroznové víno	56.350	0.142	kg		8.00
002085	banány	33.350	0.249	kg		8.30
002124	sirup	30.930	0.109	ks	0.700	3.37
002131	masox	22.890	0.037	ks		0.85
002134	sojová omáčka	148.350	0.037	l		5.49
070011	máslo rostlinné Rama	42.490	0.072	ks	0.500	3.06
500114	kukuřičné vločky	14.840	0.074	ks	0.500	1.10
Celkem za typ 02 7.1						86.77 Kč

Celkem období 24.09.2018 - 24.09.2018 1659.34 Kč

Mateřská škola Chotětov

01 vlastní strážníci 01 sklad 01 - 02  
02 cizí strážníci 01 sklad 25.09.2018 - 25.09.2018

## Typ jídla 01 6.1

Surovina	C.j. nák.	Množství	Gramáž	Celkem Kč
000182 rybí filé	149.390	1.508 kg		225.28
000182 rybí filé	160.880	1.600 kg		257.41
000301 mléko	13.000	4.122 l		53.59
000404 masox sypký	106.000	0.071 kg		7.53
000453 máslo	51.640	1.426 ks	0.250	73.64
000463 máslo pomazánkové	17.830	3.769 ks	0.150	67.20
000503 mouka polohrubá	11.840	0.475 kg		5.62
000553 chléb	29.900	0.942 ks	1.200	28.17
000601 brambory	11.500	11.870 kg		136.50
000611 hrách	22.520	0.237 kg		5.34
000614 čočka	49.910	0.237 kg		11.83
000615 fazole	43.470	0.237 kg		10.30
000622 cibule	19.550	0.142 kg		2.78
000627 červená řepa	54.050	0.475 ks	3.600	25.67
000629 mrkev	18.400	0.427 kg		7.86
000630 celer	33.350	0.237 kg		7.90
000631 petržel	64.400	0.237 kg		15.26
000801 citróny	62.100	0.367 kg		22.79
002079 nektarinky	51.750	1.060 kg		54.85
002085 banány	33.350	2.410 kg		80.37
070011 máslo rostlinné Rama	42.490	1.000 ks	0.500	42.49
500023 krabí tyčinky	32.000	3.000 ks	0.250	96.00
500128 kaiserka	4.600	49.000 ks		225.40
Celkem za typ 01 6.1				1463.79 Kč

## Typ jídla 02 7.1

Surovina	C.j. nák.	Množství	Gramáž	Celkem Kč
000182 rybí filé	149.390	0.271 kg		40.48
000301 mléko	13.000	0.353 l		4.59
000404 masox sypký	106.000	0.006 kg		0.64
000453 máslo	51.640	0.123 ks	0.250	6.35
000463 máslo pomazánkové	17.830	0.231 ks	0.150	4.12
000503 mouka polohrubá	11.840	0.041 kg		0.49
000553 chléb	29.900	0.058 ks	1.200	1.73
000601 brambory	11.500	1.017 kg		11.70
000611 hrách	22.520	0.020 kg		0.45
000614 čočka	49.910	0.021 kg		1.05
000615 fazole	43.470	0.021 kg		0.91
000622 cibule	19.550	0.013 kg		0.25
000627 červená řepa	54.050	0.041 ks	3.600	2.22
000629 mrkev	18.400	0.037 kg		0.68
000630 celer	33.350	0.020 kg		0.67
000631 petržel	64.400	0.020 kg		1.29
000801 citróny	62.100	0.033 kg		2.05
002079 nektarinky	51.750	0.087 kg		4.50
002085 banány	33.350	0.197 kg		6.57

Denní výdejka potravin	-	CELKEM ZA NORMY	dne 25.09.2018	str. 2
Mateřská škola		Chotětov		
01 vlastní strážníci	01 sklad		01 - 02	
02 cizí strážníci	01 sklad		25.09.2018 - 25.09.2018	
500128 kaiserka	4.600	3.000 ks		13.80
Celkem za typ 02 7.1				104.53 Kč
Celkem období 25.09.2018 - 25.09.2018				1568.32 Kč

Denní výdejka potravin	-	CELKEM ZA NORMY	dne 26.09.2018	str. 1
Mateřská škola		Chotětov		
01 vlastní strážníci	01 sklad		01 - 02	
02 cizí strážníci	01 sklad		26.09.2018 - 26.09.2018	

Typ jídla 01 6.1

Surovina	C.j. nák.	Množství	Gramáž	Celkem Kč
000094 uzená kýta b.k.	149.000	0.504 kg		75.10
000142 drůbeží drůbky	25.190	0.895 ks	0.750	22.55
000152 kuřecí prsa	137.880	0.643 kg		88.66
000301 mléko	13.000	6.406 l		83.28
000327 jogurt	45.770	5.529 kg		253.06
000404 masox sypký	106.000	0.067 kg		7.10
000503 mouka polohrubá	11.840	0.448 kg		5.30
000505 rýže	26.450	0.224 kg		5.92
000553 chléb	29.900	1.880 ks	1.200	56.21
000560 bramborové těsto	58.650	1.500 kg		87.98
000560 bramborové těsto	76.190	0.431 kg		32.84
000571 cukr	16.440	0.701 kg		11.52
000622 cibule	19.550	0.269 kg		5.26
000629 mrkev	18.400	0.448 kg		8.24
000630 celer	33.350	0.224 kg		7.47
000631 petržel	64.400	0.224 kg		14.43
000702 zelí ster. červené	54.630	0.895 ks	3.600	48.89
000801 citróny	62.100	0.366 kg		22.73
002085 banány	33.350	3.686 kg		122.93
002124 sirup	30.930	1.343 ks	0.700	41.54
070011 máslo rostlinné Rama	42.490	0.915 ks	0.500	38.88
500010 rohlíky	1.900	47.000 ks		89.30
500012 vepřová kotleta b.k.	110.400	2.374 kg		262.09
Celkem za typ 01 6.1				1391.27 Kč

Typ jídla 02 7.1

Surovina	C.j. nák.	Množství	Gramáž	Celkem Kč
000094 uzená kýta b.k.	149.000	0.043 kg		6.41
000142 drůbeží drůbky	25.190	0.080 ks	0.750	2.02
000152 kuřecí prsa	137.880	0.057 kg		7.86
000301 mléko	13.000	0.413 l		5.37
000327 jogurt	45.770	0.353 kg		16.16
000404 masox sypký	106.000	0.006 kg		0.64
000503 mouka polohrubá	11.840	0.038 kg		0.45
000505 rýže	26.450	0.020 kg		0.53
000553 chléb	29.900	0.120 ks	1.200	3.59
000560 bramborové těsto	76.190	0.258 kg		19.66
000571 cukr	16.440	0.063 kg		1.04
000622 cibule	19.550	0.024 kg		0.47
000629 mrkev	18.400	0.040 kg		0.74
000630 celer	33.350	0.020 kg		0.67
000631 petržel	64.400	0.020 kg		1.29
000702 zelí ster. červené	54.630	0.080 ks	3.600	4.37
000801 citróny	62.100	0.034 kg		2.11
002085 banány	33.350	0.314 kg		10.47
002124 sirup	30.930	0.118 ks	0.700	3.65

Denní výdejka potravin	-	CELKEM ZA NORMY	dne 26.09.2018	str. 2
Mateřská škola		Chotětov		
01 vlastní strážníci	01 sklad		01 - 02	
02 cizí strážníci	01 sklad		26.09.2018 - 26.09.2018	
070011 máslo rostlinné Rama	42.490	0.085 ks	0.500	3.61
500010 rohlíky	1.900	3.000 ks		5.70
500012 vepřová kotleta b.k.	110.400	0.212 kg		23.40
Celkem za typ 02 7.1				120.18 Kč
Celkem období 26.09.2018 - 26.09.2018				1511.46 Kč



Denní výdejka potravin	-	CELKEM ZA NORMY	dne 27.09.2018	str. 1
Mateřská škola		Chotěšov		
01 vlastní strážníci	01 sklad		01 - 02	
02 cizí strážníci	01 sklad		27.09.2018 - 27.09.2018	

Typ jídla 01 6.1

Surovina	C.j. nák.	Množství	Gramáž	Celkem Kč
000143 kuře očištěné	82.650	1.255 ks	1.200	103.73
000143 kuře očištěné	82.670	2.929 ks	1.200	242.14
000301 mléko	13.000	7.249 l		94.24
000324 tvaroh měkký	17.140	1.860 ks	0.250	31.88
000404 masox sypký	106.000	0.074 kg		7.84
000452 olej	34.500	0.419 ks	0.900	14.46
000453 máslo	51.640	1.573 ks	0.250	81.23
000506 krupice špaldová	96.600	0.905 kg		87.42
000553 chléb	29.900	1.395 ks	1.200	41.71
000571 cukr	16.440	0.905 kg		14.88
000601 brambory	12.650	7.531 kg		95.27
000622 cibule	17.250	0.105 kg		1.81
000624 petrželová nat'	41.280	0.496 ks	0.250	20.47
000626 rajčata	56.350	1.255 kg		70.72
000649 okurky salátové	44.850	2.510 kg		112.57
000801 citróny	62.100	0.372 kg		23.10
001050 čaj ovocný	26.340	0.930 ks		24.50
002045 piškoty	10.700	1.810 ks		19.37
002085 banány	33.350	3.182 kg		106.12
500026 grilovací koření	20.900	2.092 ks		43.72
500062 brokolice mražená	42.090	1.236 kg		52.02
Celkem za typ 01 6.1				1289.20 Kč

Typ jídla 02 7.1

Surovina	C.j. nák.	Množství	Gramáž	Celkem Kč
000143 kuře očištěné	82.650	0.132 ks	1.200	10.91
000143 kuře očištěné	82.670	0.307 ks	1.200	25.38
000301 mléko	13.000	0.641 l		8.33
000324 tvaroh měkký	17.140	0.140 ks	0.250	2.40
000404 masox sypký	106.000	0.006 kg		0.64
000452 olej	34.500	0.044 ks	0.900	1.52
000453 máslo	51.640	0.160 ks	0.250	8.26
000506 krupice špaldová	96.600	0.095 kg		9.18
000553 chléb	29.900	0.105 ks	1.200	3.14
000571 cukr	16.440	0.095 kg		1.56
000601 brambory	12.650	0.791 kg		10.01
000622 cibule	17.250	0.095 kg		1.64
000624 petrželová nat'	41.280	0.040 ks	0.250	1.65
000626 rajčata	56.350	0.132 kg		7.44
000649 okurky salátové	44.850	0.264 kg		11.84
000801 citróny	62.100	0.028 kg		1.74
001050 čaj ovocný	26.340	0.070 ks		1.84
002045 piškoty	10.700	0.190 ks		2.03
002085 banány	33.350	0.318 kg		10.61
500026 grilovací koření	20.900	0.220 ks		4.60
500062 brokolice mražená	42.090	0.102 kg		4.29

Denní výdejka potravin	-	CELKEM ZA NORMY	dne 27.09.2018	str. 2
Mateřská škola		Chotětov		
01 vlastní stravníci	01 sklad		01 - 02	
02 cizí stravníci	01 sklad		27.09.2018 - 27.09.2018	
Celkem za typ 02 7.1				129.00 Kč
Celkem období 27.09.2018 - 27.09.2018				1418.20 Kč