

Zpráva

z porad vedoucích zařízení školního stravování ve spolupráci s OBIII ve dnech:
17. 09. 2012 Jihlava, 18. 09. 2012 Třebíč, 19. 09. 2012 Pelhřimov,
20. 09. 2012 Žďár nad Sázavou a 21. 09. 2012 Havlíčkův Brod

Přítomni: viz prezenční listiny

Program:

1. Statistické výkaznictví – rezortní výkazy.
2. Specifická docházka a stravování v MŠ,.
3. Pokračující projekty mléko a ovoce do škol.
4. Zdravý životní styl.
5. Soutěž o nejlepší školní oběd.
6. Tematická konference v Pardubicích.

ad 1) Ústav pro informace ve vzdělávání byl z rozhodnutí ministra školství, mládeže a tělovýchovy k 31. 12. 2011 ZRUŠEN. Od 1. 1. 2012 přebírá agendy ÚIV spojené se sběrem a zpracováním dat MŠMT ČR. Webové stránky ÚIV se nadále neaktualizují. Aktuální informace naleznete na <http://www.msmt.cz/statistika-skolstvi>, rovněž tak metodiku a pokyny k vyplňování jednotlivých výkazů, jednotlivé výkazy. (záložka v levé části stránky→ statistika školství→ sběr statistických dat→ regionální školství→ výkonové výkazy). Vlastní zpracování výkazů na serveru: <http://sberdat.uiv.cz/login/>.

(podrobný výklad ke způsobu vyplňování výkazů uveden v zápisu z porady pro vedoucí školních jídelen ze září 2011, vyvěšen na webových stránkách našeho kraje na školském portálu, informace pokyny pro, sekce školní stravování, použity podklady z metodické příručky pro správní úřady, pečlivě číst pokyny a vysvětlivky k výkazu, možno vyčíst z výše uvedené webové adresy ministerstva školství)

V elektronické podobě výkaz předat nejpozději do 12. 11. 2012 příslušnému správnímu úřadu (jídelny zřizované obcí příslušné pověřené OBIII, jídelny zřizované krajem, soukromé a církevní na krajský úřad), ve výjimečných případech na předepsaném tiskopise vyplněné ručně do 5. 11. 2012 příslušnému správnímu úřadu.

Ad 2a) Dotaz ke způsobu vyplňování statistických výkazů u „zdvojené docházky“ dětí mateřských škol (05. 09. 2012)

jakým způsobem postupovat při vykazování dětí ve školní jídelně nebo školní jídelně-výdejně při mateřské škole, kde je možnost navštěvovat školku tak zvaně „dva v jednom“, kdy na jedno kapacitní místo se při zkráceném pobytu jednoho dítěte, přijme dítě druhé. Z pohledu strážníka se vykážou obě děti nebo dítě jedno? Podle metodiky se za zapsaného stravovaného považuje ten, kdo je přihlášen k pravidelnému odběru alespoň jednoho hlavního nebo doplňkového jídla. Každý strážník je zapsán k odběru jen jednou.

V záznamu stravovaných osob a poplatků musí být uvedeni oba strážníci (úhrada příspěvku za stravu). Počty strážníků v tomto záznamu nebudou tak souhlasit z výkazem Z17-01. Toto bývá předmětem kontrolní činnosti České školní inspekce (návaznost výkaz 17-01, přihláška ke stravování, záznam stravovaných osob a poplatků).

Odpověď:

podle mého názoru nelze zaměřovat / spojovat problematiku vykazování dítěte ve školce a ve školní jídelně. Měly by být jako strážníci zapsané obě děti podle toho, na odběr jakého jídla jsou skutečně zapsáni s tím rizikem, že pokud celkový počet strážníků překročí z tohoto důvodu kapacitu uvedenou v rejstříku, dostane ŠJ prostředky jen do výše kapacity. Skutečnost, že v jednu chvíli odebírá skutečně jídlo jen jedno dítě se (možná trochu) projeví

jen v množství uvařené a vydané stravy v odd. III. (Celé bych to přirovnala k situaci, která může nastat např. na ZŠ, kdy 2 žáci chodí na obědy jen ve dnech odpoledního vyučování, kdy žák A chodí na obědy pouze v pondělí a čtvrtek a žák B např. jen v úterý – zapsaní ve výkaze budou oba a přitom neodeberou ani to, co další, který se stravuje denně)

RNDr. Gabriela Staňková

Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy

Odbor statistiky

Karmelitská 7, 118 12 Praha 1

Adresa dislokovaného pracoviště:

Senovážné nám. 26, 110 00 Praha 1

tel.: 224 398 460

Ad 2b) Obdobný případ je u odběru stravy dětmi, žáky při tzv. „střídavé péči“. Při zajištění školských služeb, v našem případě zabezpečení hmotné péče poskytnutím školního stravování, se dítě, žák запиše k odběru stravy tam, kde je právě přítomno. Může se stát, že během měsíce října (rozhodný okamžik pro statistické výkaznictví) je přihlášen odběr stravy v obou školních jídelnách (v kmenové škole, ale i přechodné) „střídavě“ u obou rodičů, zákonných zástupců.

Pokud v ojedinělých případech dojde z výše uvedených důvodů k překročení výrobní a odbytové kapacity školní jídelny nebo školní jídelny výdejny, financování přímých nákladů na vzdělávání proběhne pouze do výše schválené kapacity ve školském rejstříku.

Ad 3) Projekt „Ovoce do škol“ bude pokračovat i v příštím roce

Vláda schválila přihlášku České republiky k projektu Evropské unie „Ovoce do škol“ pro příští rok (2013). Jeho cílem je především přispět k trvalému zvýšení spotřeby ovoce a zeleniny, vytvořit zdravé stravovací návyky ve výživě dětí a bojovat proti nárůstu dětské obezity. Cílovou skupinou projektu, který začal v roce 2009, jsou žáci prvních až pátých ročníků základních škol. Každý rok se jich do projektu zapojuje více.

Projekt stanoví pro Českou republiku celkovou podporu ve výši 2 723 425 EUR, z čehož 73 procent, tedy 1 988 100 EUR, což je zhruba 53 milionů korun, půjde z prostředků Evropské unie. Sedmadvacet procent, tedy kolem 20 milionů korun, bude spolufinancováno ze státního rozpočtu,“ řekl ministr Petr Bendl s tím, že členské státy, tedy i naše republika, mohou požádat také o navýšení podpory z celkové částky 90 milionů EUR, které jsou na projekt vyčleněny. V prvním roce se do projektu „Ovoce do škol“ zapojilo zhruba 70 % všech dětí z cílové skupiny, tj. 323 431 dětí, pro školní rok 2011/2012 to bylo 85,1 % dětí z cílové skupiny. *„Pokud jde o spotřebu ovoce a zeleniny, Češi jsou podle posledních průzkumů v Evropě třetí od konce a tato spotřeba u nás stále klesá. Cílem projektu Ovoce do škol je kromě jiného právě změnit stravovací návyky dětí a opět je přivést ke zdravému jídlu,*“ vysvětlil ministr Bendl. Podle něj navíc učitelé mohou projekt propojovat s přednáškami a výukou na téma zdraví, správné výživy, významu konzumace ovoce a zeleniny, pravidla bezpečného zpracování a výběru vhodného ovoce, při kterých jim pomohou i webové stránky Ministerstva www.bezpecnostpotravin.cz a www.viscojis.cz/teens.

Ovoce do škol přímo působí na téměř 400 tisíc dětí. K tomu se do něj zapojují také učitelé a rodiče dětí, takže projekt přesahuje původní cílovou skupinu. Na projektu se jako partneři podílejí rezorty školství, zdravotnictví a zemědělství.

Přestože jde o školní rok 2012/2013, peníze jsou vzhledem ke lhůtám pro podávání žádostí o podporu a jejich vyplácení administrovány až v kalendářním roce 2013. Podpora je zpětná na základě žádostí o vyplacení podpory.

(převzato Odbor komunikace MZe ČR)

[LAKTEA, o.p.s., Krajiní 680, 252 42 Jesenice u Prahy.](#)

Základní požadavky :

Do celkového počtu žáků uveďte, prosím, všechny žáky 1.-5. třídy, kteří jsou do Vaší školy přihlášení na následující školní rok, **tzn. včetně nových prvňáčků**. Pokud dojde v září ke změně, je třeba nám to neprodleně oznámit, např. mailem.

Dále doporučujeme uvést do počtu zúčastněných, tzn. odebírajících žáků, všechny žáky. Snížení kdykoliv během školního roku není problém, ale navyšování je téměř vyloučeno.

Také v novém školním roce 2012 / 2013 bude četnost dodávek a druh ovoce, zeleniny, ovocných a zeleninových šťáv apod., záviset na počtu přihlášených škol. Předpokládáme závozy cca 2x měsíčně.

První dodávky ovoce v novém školním roce budeme realizovat koncem září 2012.

Dodávky ovoce a zeleniny nemusí škola objednávat, rozvozy probíhají do škol dle počtu zúčastněných žáků uvedených na formuláři "Ročního hlášení". O termínu a druhu ovoce, zeleniny apod. školy informujeme mailem a ve schránkách škol zde na www.ovocedoskol.eu.

Školní mléko

Laktea, o.p.s., je hlavním realizátorem programu **Školní mléko v České republice**. Mléko a vybrané mléčné výrobky dodává **do základních, mateřských a středních škol** na základě uzavřené smlouvy o spolupráci. Připravuje nabídku, zásobuje a vede kompletní agendu v souvislosti s čerpáním dotací žáky ve školách. Pro letošní školní rok platí stejná pravidla.

Nárok na 1 dotovaný výrobek mají děti, žáci a studenti každý vyučovací den.

AKTUÁLNÍ CENY DOTOVANÝCH VÝROBKŮ PRO OBDOBÍ 9 - 12 2012:

Dodavatel BOHUŠOVICKÁ MLÉKÁRNA, a.s.

- **neochucené mléko Milk Drink Bobík 250 ml 4,- Kč**
- **ochucené mléko Milk Drink Bobík, 250 ml ... 5,- Kč**
- **školní jogurt Miky, 150 g ... 4,- Kč**
- **smetanový krém Bobík, 80 g ... 4,- Kč**
- **jogurtové mléko Jovonka 250 ml ... 6,- Kč**
- **žervé Lipánek, 80 g ... 5,50 Kč**

Dodavatel MADETA a.s.

- **neochucené mléko Lipánek, 250 ml 4,- Kč**
- **ochucené mléko Lipánek, 250 ml ... 5,- Kč**
- **jogurt Nature, (bílý) 150 g ... 4,- Kč**
- **jogurt Nature, (broskev, jahoda) 150 g ... 4,- Kč**
- **smetanový krém Lipánek, 80 g ... 5,- Kč**
- **tvarohový krém Lipánek Duo a Limetka 80 g ... 4,50 Kč**
- **žervé Lipánek, 80 g ... 5,- Kč**
- **jogurtové mléko Jovonka 250 ml ... 7,- Kč**

(webové stránky Laktea.cz)

Ad 4) Zdravý životní styl

Je rovnováha mezi duševním a fyzickým zdravím. Zdravý životní styl se nechá definovat jako kombinace vyvážené stravy, která zahrnuje nejen dostatek vitaminů, kvalitních bílkovin, vlákniny a dalších důležitých složek výživy v optimálním poměru, ale hlavně jejich množství odpovídají zdravotnímu stavu, fyzické aktivitě a věku daného člověka. Ať se to vezme z jakékoliv strany, je to o zdravém způsobu života. Co si ale pod zdravým způsobem života představit?

Každý si představuje něco jiného, každý člověk má svou určitou představu. Je to způsob života, který by měl předcházet vzniku řadě nemocí, zejména civilizačním a při kterém bychom se měli fyzicky i duševně cítit pozitivně, optimisticky.

„Zdraví je stav úplné tělesné, duševní a sociální pohody.“

Na kvalitu zdraví má vliv chování, způsob života a jednání každého z nás, ale také zdraví komunity, v níž žijeme a pracujeme, i globální zdraví světa. Zdraví je považováno za základní lidskou hodnotu, která zásadně ovlivňuje kvalitu života.

Dále pak je tu pojem životní styl.

Zdravý životní styl, by tedy měl být takový způsob života, který pomáhá předcházet nemocem a udržovat tělo v dobré fyzické kondici. Znamená to tedy jíst zdravé potraviny, aspoň jednou týdně sportovat, dostatečně spát a důležité je nestresovat se. Když to shrneme je to o tom cítit se duševně i fyzicky pozitivně.

Tento styl života není jen o tom, jak žijeme, ale je i ovlivňován prostředím ve kterém žijeme. Ať už jde o společnost, ve které často pobýváme, rodina nebo místo bydliště.

Zdravý životní styl je pojem velmi široký a každý z nás má o něm určitou představu. Je to způsob života, který by měl předcházet vzniku řadě nemocí, zejména civilizačním a při kterém bychom se měli fyzicky i duševně cítit pozitivně, optimisticky.

Tento styl je ovlivňován celou řadou faktorů. Základním faktorem je určitě rodina, ve které vyrůstáme, kde jsme se učili prvním návykům, například stravovacím a pohybovým. K tomu přistupuje společnost, její výchovné působení (dnes bohužel často formou diskutabilních

výroků tzv. celebrit, které jsou pro řadu z nás „vzorem“) ale vedle toho i určitě „správné vzory“, které během života potkáváme.

Asi nejdůležitější je při zdravém stylu života začít sám u sebe. Dát si několik otázek. Stravuji se opravdu racionálně tak, jak bych měl? Mám dostatek pohybu, jak se dopravuji do práce autem, trolejbusem, nebo pěšky? Kde se stravuji, kdo mi jídlo připravuje, z jakých surovin, znám jejich původ? Přečetl jsem si něco o výživě z opravdu kvalitní literatury, nebo se mým vzorem stává nejmenovaný herec, který na mě téměř denně mluví z obrazovky, slibuje zázraky u nové diety a sám viditelně stále na hmotnosti přibývá? Proč bych měl vůbec změnit své špatné stravovací a pohybové návyky, když se cítím dobře a okolí bych byl jenom ke smíchu? Je tou pravou chvílí ke změně až vznik na příklad cukrovky? Těch otázek si zde můžeme klást celou řadu a je na každém z nás co si vybere a co je jeho prioritou. Moderní medicína je medicínou prevence. Snažíme se zasahovat preventivně již tehdy, když jsme zdraví. Zejména tam, kde máme špatnou rodinnou anamnézu s výskytem řady civilizačních chorob.

Více zde: <http://zdravizivotnistylnavysocine.webnode.cz/news/pojem-a-definice-zdraveho-zivotniho-stylu/>

Kraj Vysočina nechal v rámci projektu Životní styl a zdraví mládeže v Kraji Vysočina zpracovat analýzu životního stylu a zdraví mládeže. Analýzu provedlo občanské sdružení Zdravá Vysočina, o. s. ve spolupráci se Státním zdravotním ústavem, Střední zdravotnickou a Vyšší odbornou školou zdravotnickou v Jihlavě a Vysokou školou polytechnickou Jihlava na vybraných školách našeho kraje. Materiál je v elektronické podobě uveřejněn na webových stránkách našeho kraje a je velmi zajímavou sondou do života dnešních středoškoláků. Jednou ze sledovaných oblastí bylo i stravování. Závěr je přílohou zápisu.

Celkem se studie zúčastnilo 435 chlapců a 431 dívek, kteří vyplnili anonymní dotazník a zároveň jim bylo provedeno vyšetření krevního tlaku a pulsu, měření tělesné hmotnosti a výšky, výpočet Indexu tělesné hmotnosti, měření procenta tělesného tuku, vyšetření celkové hladiny cholesterolu a Ruffierova zkouška tělesné zdatnosti. Monitoring a následné zpracování dat provedlo občanské sdružení Zdravá Vysočina ve spolupráci se Státním zdravotním ústavem, Střední zdravotnickou školou a Vyšší odbornou školou zdravotnickou Jihlava a Vysokou školou polytechnickou Jihlava.

Mezi nepříznivá zjištění patří např. skutečnost, že každý pátý student trpí zvýšeným krevním tlakem, nadváhou či obezitou, 13 % studentů má zvýšenou hladinu cholesterolu. Polovina žáků středních škol má zvýšené nebo vysoké % tělesného tuku, téměř 60 % má podprůměrnou nebo nedostatečnou tělesnou zdatnost.

Studie také zjistila, že 40 % šestnáctiletých studentů kouří a pětina pije alkohol minimálně 2x týdně. Pouze 30 % mládeže používá při jízdě na kole vždy helmu a téměř 40 % ji pak nepoužívá vůbec.

Odborníci z řad lékařů pozitivně hodnotí získání objektivních dat pro doporučení školám, zdravotním pojišťovnám, praktickým lékařům pro děti a dorost a zejména rodičům. Lze očekávat, že zjištěné výsledky povedou k realizaci navazujících preventivních opatření a projektů zaměřených především na dětskou populaci a mládež. Výstupy studie a následná opatření budou řešeny i na Konferenci škol Kraje Vysočina, kterou kraj připravuje na konec října v rámci projektu Zdravý Kraj Vysočina.

Závěrečná zpráva Analýzy životního stylu a zdraví mládeže v Kraji Vysočina je zveřejněna na www.kr-vysocina.cz/zdravykraj.

Ukázky principu zdravého talíře pro jídelníček dětí

Princip zdravého talíře lze modifikovat i pro jídelníček dětí. Talíř lze totiž podobně rozdělit na třetiny, kdy jedna třetina bude náležet bílkovinné složce, druhá složce sacharidové složce a třetí zelenině.

Následující obrázky ukazují, jak lze v praxi princip zdravého talíře využít při servírování pokrmů.

Ukázka principu „Zdravého talíře“ pro snídani

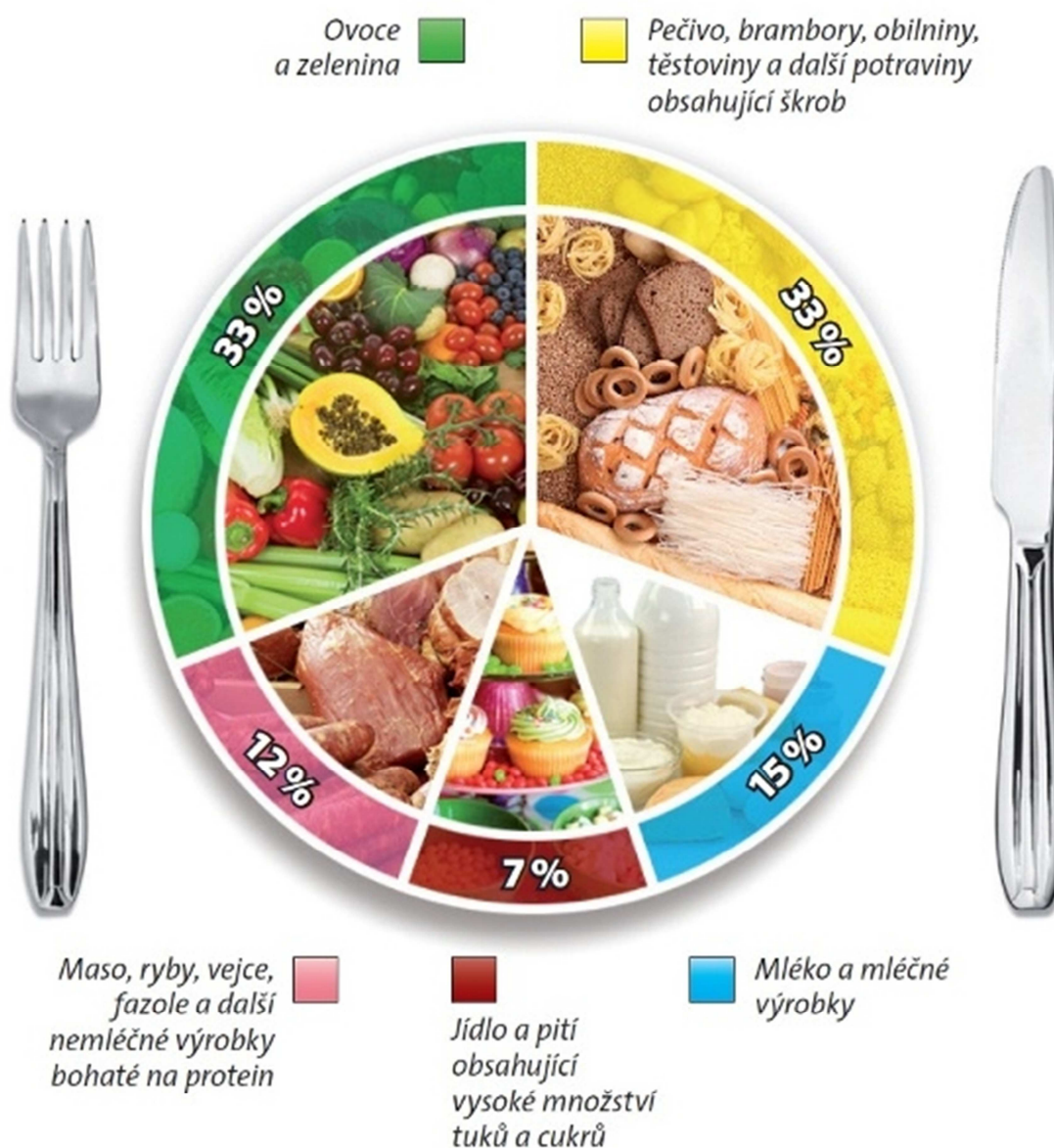


Ukázka principu „Zdravého talíře“ pro svačinu

Ukázka principu „Zdravého talíře“ pro oběd nebo večeři



Potravinový talíř pro dospělého



K čemu je dobrý potravinový talíř?

Potravinový talíř představuje nenásilnou grafickou podobu výživových doporučení s cílem poskytnout lidem radu, jak se stravovat, aby si udrželi dobré zdraví a jejich tělo dostalo vše, co potřebuje. Podle talíře je možno jednoduše jídelníček kontrolovat i dopředu plánovat.

Výživový talíř je velice přehledný systém, který je dobře pochopitelný pro každého jednotlivce. Máte-li nějakou oblíbenou potravinu, stačí se podívat na její zastoupení na talíři a hned budete vědět, jak často a v jakém množství si ji můžete dopřát.

Potraviny jsou rozděleny do několika skupin. Každá skupina má doporučený počet porcí, které by bylo vhodné dodržovat. Používání potravinového talíře jako rádce ve zdravé stravě, je velice jednoduché. Jednotlivé potraviny byste měli konzumovat v takovém množství, v jakém jsou procentuálně zastoupeny na talíři.

JEDNOTLIVÉ ČÁSTI POTRAVINOVÉHO TALÍŘE

1. Zhruba třetinu (33%) vašeho talíře tvoří **pečivo, brambory cereálie, těstoviny a rýže a další potraviny bohaté na škrob**. Celozrnné pečivo a tmavý chléb byste si měli dopřávat nejčastěji, o něco méně potom těstoviny a ještě méně byste měla ve svém jídelníčku mít bílé a sladké pečivo.
2. To samé zastoupení (33%) má na talíři i **ovoce se zeleninou**. Denní doporučená dávka ovoce a zeleniny je 500 g, přičemž ovoce je vhodné konzumovat ráno a dopoledne a zeleninu večer. Celkově by mělo být v denním příjmu zeleniny více. Pozor také na ovoce s vysokým obsahem jednoduchých cukrů.
3. Dále na talíři nesmí chybět, v omezeném množství (15%), ani **mléko a mléčné výrobky**, které jsou důležité především pro obsah bílkovin a vápníku.
4. O trochu méně (12%) se na talíři vyskytuje **maso, ryby, vejce fazole a veškeré další nemléčné výrobky, které jsou bohaté na protein**.
5. Nejmenší podíl na talíři (7%) má **jídlo a pití obsahující vysoké množství tuků a cukrů**. Jsou to tedy ty potraviny, které by se měly v jídelníčku objevovat jen sporadicky, spíše pro jeho zpestření.

RADY PRO ZDRAVOU VÝŽIVU

Výhodou potravinového talíře je, že neudává přesná pravidla, kdy a jaké potraviny máte jíst, a co naopak jíst nesmíte. Klidně si dopřejte bílé pečivo, jestliže ho v jiný den zase nahradí ovesné vločky.

- Pokud si chcete udržet svou váhu, měl by být energetický příjem v rovnováze s energetickým výdejem. Chcete-li hubnout, měl by být výdej o něco vyšší. Při vyšším příjmu oproti výdajům zákonitě dochází k přibírání na váze.
- Jídlo za celý den si rozdělte do pěti až šesti dávek (snídaně, svačina, oběd, svačina, večeře, druhá večeře). Zajistíte tak svému organismu pravidelný přísun energie, s čímž jde ruku v ruce také jeho rovnováha.
- Prvním jídlem dne by měla být snídaně. Snídaně je skutečně důležitým jídlem dne a měla by hradit 20–25 % z celkového energetického příjmu. Tomu přibližně odpovídá 1500–1800 kJ, samozřejmě záleží na celkovém příjmu energie.

Minisčítání Českého statistického úřadu

Uveden příklad otázky ve vztahu ke školnímu stravování.

<http://apl.czso.cz/minislodb/vysledky.jsp?kraj=CZ063&okres=x&otazka=15>

Celkové výsledky

Kraj Vysočina

15. Jídlo ze školní jídelny	Počet	Podíl v %
známka "1"	182	11
známka "2"	483	29,3
známka "3"	460	27,9
známka "4"	170	10,3
známka "5"	108	6,5
nejím tam	246	14,9
Celkem	1649	100

Zdroj: Minisčítání, www.miniscitani.cz, Český statistický úřad

Ad 5) Soutěž o nejlepší školní oběd proběhla 28. 08. 2012 v Brně na Střední škole informatiky a spojů pod záštitou VZP, Statutárního města Brna a Společnosti pro výživu Praha. Ze 78 přihlášených školních jídelen z celé republiky se z korespondenčního kola probodovalo do finále 10 jídelen, které se zúčastnily celodenního soutěžního klání přímo v kuchyni školy. Na této akci se setkali odborníci z oblasti školního stravování a bylo proneseno mnoho zajímavých myšlenek. Soutěž měla bohatý ohlas v tisku, rozhlasu, televizi a na internetu. V prvním kole se hodnotily dodané recepty, jejich kalkulace, technologické postupy a fotografie. Odborná porota složená z členů Společnosti pro výživu sledovala soulad jídla s požadavky zdravého životního stylu, nutriční hledisko, vhodnost použitých surovin, technologický postup přípravy, vzájemnou sladěnost potravin, chutě a barev, cenové hledisko apod. Hodnocení probíhalo anonymně, jednotliví členové komise jídla bodovali izolovaně a nebyli přítom vzájemně v kontaktu. Podle dosažených bodů pak bylo sestaveno závěrečné pořadí. Rozdílů na prvních dvaceti až třiceti místech byly minimální, ale do závěrečného kola se dostalo skutečně jen deset nejlepších.

Soutěžní klání bylo zahájeno již brzy ráno, kdy do kuchyně nastoupila první soutěžní směna. Trojice nebo čtveřice týmů měla v každé směně 2,5 hodiny na to, aby připravila svá menu. Pak následovala veřejná obhajoba jídel a hodnocení třináctičlenné odborné poroty, kterou tvořili žáci ZŠ, zástupci Ministerstva zdravotnictví, MŠMT, krajských úřadů, Magistrátu města Brna, tisku, Asociace kuchařů a cukrářů i VZP. Jako host se do práce poroty i do závěrečného moderování zapojila herečka Markéta Hruběšová.

Porotci někdy představovaná jídla nijak nešetřili, vznášeli i kritické připomínky, mnohem častěji se ale vyjadřovali pochvalně. Jinak obhajoba jídel byla spíše odbornou konzultací poroty, moderátora a soutěžících. Potěšující bylo, že při prezentacích roste úroveň vystoupení, vedoucí týmů dokázaly moderátorovi velmi kvalifikovaně a s přehledem oponovat. Členka poroty prof. Dostálová z VŠCHT si všimla, že mnohé vedoucí týmů měly výborné znalosti o výživových parametrech použitých potravin. Podle člena poroty MVDr. Otoupala byla úroveň jídel v průměru velmi dobrá, jídla byla pouze dobrá, nadprůměrná a výborná. Mezi porotci byl i předseda Asociace kuchařů a cukrářů ČR Miroslav Kubec.

Vzhledem k tomu, že se z našeho kraje do finále neprobodovala žádná z jídelen, která se do soutěže přihlásila, měli jsme pouze možnost nezávisle posuzovat výsledky soutěžních kolektivů a fandit. Ve dvou případech putovala medaile na Moravu a jedna do Čech.

(podklady použity z portálu Jidelny.cz)

Ad 6) Konference společného stravování v Pardubicích (květen 2012)

Ve dnech 22. až 24. 5. 2012 se v Pardubicích konala tradiční konference - Školní stravování 2012. Úterní odpoledne bylo převážně věnováno dětské obezitě. Přednášky se zabývaly nárůstem obezity, její prevencí a možnostmi, jak mohou obezitu ovlivňovat školní jídelny. MUDr. Marinov z FN v Praze-Motol uvedl ve své přednášce řadu příkladů, jak právě školní jídelny mohou bránit nárůstu obezity. Organizátoři konference při této příležitosti připomněli, že v roce 2011 ve spolupráci s Odbornou společností praktických dětských lékařů a s pracovní skupinou **Sekce dětské obezitologie vyhlásili 25. květen Dnem boje proti dětské obezitě.**

Velmi kladně byla hodnocena přednáška Výživového hodnocení pokrmů pomocí programu Nutricom, která informovala o tom, jak pracovníci KHS v Hradci Králové dokážou detailně zhodnotit jídelní lístek jakékoliv školní jídelny. V přednášce bylo rovněž uvedeno množství prohešek v jídelničkách a výdejkách potravin.

Další den byl věnován racionálnímu využívání surovin a konvenience. Úvodní vystoupení se zabývala používáním konvenience a představovala různé pohledy na tyto pohotové potraviny. Mgr. Slavíková ve svém vystoupení uvedla, a že hranice se stále posunuje, že

mnohé potraviny dnes už ani za konvenci nepovažujeme. Její vystoupení (podobně jako její úterní přednáška) zaujalo posluchače svou profesionalitou.

Tradičně velmi zajímavé bylo středeční odpoledne, kdy bylo předneseno několik přednášek o aktuálních problémech školních jídelen. Přednášející hovořili o novele vyhlášky o školním stravování z ledna 2012, o hospodaření ŠJ a pracovně právních vztazích, vystoupili rovněž zástupci Ministerstva zdravotnictví a České školní inspekce. Vystoupení Ing. Füstové z ČŠI bylo zaměřeno na uplatňování základních principů účetnictví a způsobu vedení skladů ve školní jídelně. Den byl zakončen diskusí, v níž vystupovali přítomní odborníci. Dotazy se týkaly pracovního práva, výživy, metodické podpory školních jídelen, činnosti Ministerstva zdravotnictví a ČŠI. **Živou debatu vyvolal dotaz, zda je možné a vhodné používat kosti na vývary. Závěr přítomných odborníků je následující: Z hlediska výživového není použití kostí přínosem. Obsahují velké množství cholesterolu, ale jejich použití není zakázáno. Když už se používají, rozhodně čerstvé. Doporučuje se proto dělat vývar ze zeleniny a masa.**

Závěrečný den konference byl zaměřen na hygienu a bezpečnost práce ve školní jídelně. V přednáškách zaujaly např. i informace o novele zákona o veřejných zakázkách nebo o vedení skladů a návaznost na DPH ve školní jídelně.

Součástí konference byla i výstava produktů dodavatelů a vystoupení zástupců firem. Na konferenci se bohužel nedostavil zástupce MŠMT, který měl referovat o možnostech zavedení dietního stravování do ŠJ, naopak potěšil zájem radní Pardubického kraje pro školství paní Jany Pernicové, která vystoupila s krátkým pozdravem. V programu vystoupily i zástupkyně Ministerstva školství Slovenské republiky a slovenského školního stravování, které posluchače seznámily se změnami, které ve školních jídelnách na Slovensku probíhají.

(podklady použity z portálu Jidelny.cz)

Ostatní

1) Mikrovlnný ohřev pokrmů

je ohřev pomocí mikrovln (část elektromagnetického spektra), které se v potravinách absorbují a tím potraviny ohřívají. Přenos tepla je tedy u mikrovlnného ohřevu zcela odlišný od klasického ohřevu, kde je k přenosu tepla třeba prostředníka (teplonosným médiem je většinou voda, pára, tuk nebo vzduch). V důsledku toho je účinnost a rychlost klasických ohřevů mnohem nižší než ohřevu mikrovlnného.

Uživatel mikrovlnné trouby si musí být vědom, že ohřev je rychlý, ale bohužel nerovnoměrný. Tato skutečnost přináší sebou jisté epidemiologické riziko, protože nemůžeme mít vždy jistotu, že nežádoucí mikroorganismy budou při této tepelné úpravě v potravině zcela usmrceny. Rychleji se zahřívají potraviny s vyšším obsahem vody. Zvláštností tohoto způsobu ohřevu také je, že ohřev v potravině probíhá pohybem molekul ještě určitou dobu i po vypnutí přístroje.

Někdy je opomíjena skutečnost, že uprostřed otočného talíře přístroje je intenzita mikrovlnného svazku nejřidší a potravina se tam zahřívá nejpomaleji. Pokud je pokrm polotekutého nebo kašovitého charakteru je vhodné ohřev přerušit a pokrm promíchat a přístroj znovu zapnout.

2) Co jsou to pseudocereálie

označení skupiny zrnin, které nepatří botanicky do čeledi lipnicovitých, dříve trávy, ale většinou se potravinářsky využívají podobně jako obiloviny, také způsob pěstování je

obdobný. Jako příklady je možno uvést pohanku, merlík chilský – quinoa, laskavec - [amarant](#).

3) Podzemnice olejná

Podzemnice olejná (*Arachis hypogea*) je rostlina z čeledi bobovitých. Plodem je lusk. Jedná se o luštěninu.

Užití

Často se pěstuje pro semena – **arašidy**, **buráky**, **buráčky** nebo také **burské oříšky**. Lahodné burské oříšky prodávané v obchodech řadíme k suchým skořápkovým plodům (též skořápkové ovoce).

Arašídový olej se rovněž používá jako náhrada oleje olivového, k výrobě stolních pokrmových tuků, tzv. arašídového másla v potravinářství a ve farmaceutickém průmyslu a k výrobě kosmetických výrobků.

Zdravotní účinky

Arašidy obsahují významné množství resveratrolu. Hrst arašídů obsahuje okolo 70 mikrogramů této léčivé látky.

4) Sezóna ovoce a zeleniny mírného pásma

Při sestavách jídelního lístku je žádoucí využívat sezonní ovoce a zeleninu našeho mírného pásma v teplém i syrovém stavu. Patří sem například jablka, hrušky, blumy, švestky, zelí, kapusta, květák, mrkev a ostatní kořenová, brukvovitá a naťová zelenina, brambory. Všechny tyto produkty lze využít i ze zdrojů regionálních potravin.

Denně podávat dětem na ranní přesnídávku, odpolední svačinu zeleninu nebo ovoce, vhodně zařadit i jako doplněk oběda pro školáky a středoškoláky.

5) Šmakoun

Co je šmakoun? Bílkovinná potravina vyrobená z vaječného bílku výhodné výživové a energetické hodnoty (14% bílkoviny). Neobsahuje tuk, cukr, cholesterol a lepek. Odlehčí klasickou recepturu, je neutrální chuti a přijímá chuť použitého koření.

6) Zdravotní stav pracovníků v potravinářství

Nařízení ES č.852/2004 o hygieně potravin stanoví, že – „žádná osoba, která trpí chorobou, nebo je přenašečem choroby, která může být přenášena potravinami, nebo je postižena například infikovanými poraněními, kožními infekcemi, vředy nebo průjmy, obecně nesmí manipulovat s potravinami nebo vstupovat do jakékoli oblasti, kde se manipuluje s potravinami, pokud existuje jakákoli možnost přímé nebo nepřímé kontaminace. Takto postižená osoba, která je zaměstnaná v potravinářském podniku a může přijít do styku s potravinou, musí neprodleně ohlásit onemocnění nebo jeho příznaky a, je-li to možné, jejich příčinu provozovateli potravinářského podniku“.

Kromě těchto požadavků zůstávají v platnosti ustanovení české legislativy, které požadují, aby každá osoba vykonávající činnosti epidemiologicky závažné měla zdravotní průkaz a stanovují okolnosti kdy má povinnost dostavit se k lékaři a informovat jej o povaze své

činnosti, povinnost podrobit se lékařským prohlídkám a vyšetřením (§ 19a § 20 zákona č. 258/2000 Sb.).

Pro vykonávání činností epidemiologicky závažných, mezi které poskytování stravovacích služeb patří, zákon stanovuje v § 19, že osoby, které takovou činnost vykonávají, musí splňovat zákonem stanovené předpoklady. Prvním předpokladem zdravotní způsobilosti, je zdravotní průkaz, bez kterého se žádná fyzická osoba nesmí zúčastnit poskytování stravovací služby. Důležitým druhým předpokladem jsou znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví jejichž rozsah stanovuje vyhláška a jejich uplatňování při pracovní činnosti. Tyto znalosti je oprávněn prověřit orgán ochrany veřejného zdraví příslušný podle místa činnosti.

(MVDr. P. Otoupal)

Zásady uchovávání a nakládání s potravinami

balené potraviny živočišného původu musejí být správně označeny např. uvedena doba minimální trvanlivosti, popřípadě doba použitelnosti s uvedením podmínek skladování, jsou asi největší problémy s teplotou. Prodejci mají povinnost udržovat potraviny při stanovených teplotách, a tyto teploty také kontrolovat. Uvádíme pro představu, jak to má být:

- 7 °C pro maso vepřové, hovězí, skopové a velké zvěře
- 4 °C pro maso drůbeže, králíků a drobné zvěře
- 3 °C pro vnitřnosti
- 5 – 18 °C pro vejce (nekolísavá teplota)
- 4 – 8 °C pro mléčné výrobky jiné než UHT, sterilované a sušené
- 0 °C pro čerstvé chlazené ryby (teplota tajícího ledu)
- Ostatní výrobky musí být uloženy při teplotách stanovených výrobcem

(Josef Duben, tisk. mluvčí SVS)

Další informace z oblasti Státní veterinární správy lze získat na internetových stránkách SVS: www.svscr.cz.)

Příloha zápisu

Výtah ze závěrů analýzy životního stylu a zdraví mládeže v Kraji Vysočina, zpracováno v červenci 2012.

Pravidelně snídá pouze 41% z dotazovaných, téměř pětina (19%) mladých nesnídá vůbec a nebo jen výjimečně. Pravidelně snídá o něco více dívek (44% oproti 38% chlapců). Studenti gymnázií jsou zodpovědnější – výrazně vyšší procento z nich, a to více než polovina – snídá pravidelně, zatímco z žáků, kteří studují učiliště, pravidelně snídá pouze necelá čtvrtina a naopak téměř třetina z nich (29%) nesnídá vůbec nebo jen výjimečně.

Nejvíce „kladných“ odpovědí, tj. odpovědí „ano, snídám pravidelně“ – uvedli žáci ze škol č. 10 a 13, naopak nejméně pravidelně snídají studenti ve školách č. 7 a 21. Potvrdilo se, že mládež na vesnicích snídá výrazně častěji „pravidelně“ než ve městech, nicméně rozdíly nejsou velké. Na otázku „**Jaký tuk používáte nejčastěji jako pomazánku na chléb, rohlík či jiné pečivo?**“ uvedlo 60% respondentů odpověď „máslo, pomazánkové máslo nebo pomazánku vyrobenou z másla“, druhou nejčastější odpovědí byl „sýr nebo pomazánka vyrobená ze sýra“. Rozdíly mezi chlapci a dívkami nebyly prakticky žádné, chlapci nepatrně více používají sádlo. Značné rozdíly jsou opět u studentů různých typů škol – gymnazisté používají výrazně častěji margarín než žáci odborných učilišť (27% oproti 7%), naopak žáci učilišť výrazně více používají máslo a pomazánky z másla (70% oproti 52%). Otázka „**Jak často jste v posledním týdnu (tj. v posledních 7 dnech) konzumoval/a následující potraviny a nápoje?**“ byla zaměřena na to, co mládež jí, a jak často jí některé vybrané potraviny a pokrmy. Otázka ve formě tabulky obsahovala celkem 26 různých skupin jídel a respondenti si mohli vždy vybrat ze čtyř nabídnutých odpovědí. Nejvíce jako přílohy mladí

lidé jedí vařené brambory – více než 90% z nich je mělo alespoň 1x v posledním týdnu, více než pětina pak alespoň 3x týdně. **Hranolky** a podobné smažené výrobky z brambor jedí jako přílohu mladí lidé méně často, přesto více než 40% respondentů uvedlo, že je v posledních 7 dnech mělo aspoň jednou. Chlapci jí hranolky a podobná smažená jídla z brambor o něco častěji než dívky. **Chlapci jedí také výrazně častěji houskové knedlíky než dívky**, v posledním týdnu je ani jednou neměla plná polovina dívek, ale „jen“ třetina chlapců. Polovina studentů cereálie buď nejí vůbec nebo prakticky vůbec, pětina je pak jí velmi často – v posledním týdnu je měla minimálně 3x. Jak se dalo očekávat, **cereálie jí častěji dívky. Mléko a mléčné výrobky konzumují mladí studenti středních škol poměrně často** – mléko nepila v posledním týdnu desetina (11%) z nich, sýry nejedlo necelých 10% a běžné jogurty pak pětina mládeže. Naopak více než 3x měla mléko či mléčné nápoje v posledním týdnu více než polovina (56%) žáků, sýry pak téměř polovina (47%) a běžné jogurty více než třetina (36%) z nich. Mnohem horší je situace v konzumaci nízkotučných, tzv. light jogurtů – ty konzumuje poměrně málo mládeže – 3/4 je nemělo v posledních 7 dnech ani jednou. Dívky konzumují častěji jogurty, zvláště pak nízkotučné, jinak rozdíl mezi pohlavími byly malé. Nejčastěji jí mládež kuřecí, krůtí a ev. další „bílé“ maso – pouze desetina (12%) z nich neměla tento druh masa v posledním týdnu ani jednou, naopak více než pětina (22%) z nich pak alespoň 3x. **Bohužel, nejméně často jí mladí lidé ryby a rybí maso** – 60% z nich nekonzumovalo ryby v poslední týdně ani jednou. Obecně muži jí maso častěji než ženy, potvrdila to i tato studie. Dívky konzumují méně především tmavé maso (vepřové, hovězí, ev. zvěřinu) – v posledních 7 dnech ani jednou nejedla tento druh masa třetina (31%) dívek, ale jen desetina (11%) chlapců. Naopak minimálně 3x za týden vepřové, hovězí či zvěřinu jedla téměř čtvrtina chlapců, ale „jen“ 12% dívek. Tři pětiny (60%) respondentů uvedlo, že **luštěniny** v posledním týdnu vůbec nejedlo – dívky jí luštěniny méně často – to, že mělo luštěniny alespoň jednou v posledních 7 dnech uvedlo 44% chlapců a 37% dívek. Studie, bohužel, prokázala, že uzeniny, salámy, párky, uzené maso apod. jí mládež více než by měla. Více než třetina (35%) studentů jí tyto potraviny minimálně 3x týdně, pouze 17% žáků SŠ je v posledním týdnu nejedlo ani jednou. Potvrdila se „známá pravda“, že uzeniny a podobná jídla chlapci jí častěji a také v této studii uvedli výrazně častější konzumaci těchto potravin – zatímco ani jednou uzeniny nejedla čtvrtina (24%) dívek, tak pouze desetina (10%) chlapců. Minimálně třikrát týdně jí **uzeniny** čtvrtina (27%) dívek, ale 43% chlapců. Ukázalo se, že uzeniny patří mezi mládeží k nejčastěji konzumovaným potravinám. **Čerstvou zeleninu** neměla ani jednou za posledních 7 dnů desetina (9%) žáků středních škol, 3x a častěji za týden ji konzumuje pouze polovina (51%) mládeže. Dívky jí čerstvou zeleninu častěji než chlapci – minimálně 3x týdně ji však konzumuje pouze šest z deseti dívek (61%) a čtyři z deseti chlapců (41%). Velmi často, 5x a nebo vícekrát týdně jí zeleninu jenom 19% mládeže (26% dívek a 12% chlapců). **Čerstvé ovoce** konzumují mladí lidé prakticky stejně často jako čerstvou zeleninu. Desetina (10%) respondentů uvedla, že čerstvé ovoce v posledním týdnu nejedlo ani jednou, polovina (50%) pak, že ho jedla minimálně 3x týdně. I ovoce jí častěji dívky, šest dívek z deseti (60%) uvedlo, že ovoce jí minimálně 3x týdně, chlapců bylo výrazně méně (42%). Velmi často, 5x a nebo vícekrát týdně, jí čerstvé ovoce podobně jako zeleninu 19% mládeže (27% dívek a 12% chlapců). Zeleninu a ovoce vařené či konzervované konzumovala v posledním týdnu polovina studentů, často, tj. minimálně 3x týdně, tyto pokrmy jí desetina respondentů. Dívky využívají konzervovanou či vařenou zeleninu či ovoce o něco častěji.

Středoškoláci více konzumují méně zdravé bílé pečivo než zdravější tmavé či celozrnné. Zatímco bílé pečivo alespoň jednou v posledním týdnu jedli prakticky všichni žáci druhých ročníků středních škol (pouze 4% respondentů uvedlo, že ho nejedlo), tak tmavé či celozrnné pečivo jedly pouze dvě třetiny (68%) žáků. Často, tj. minimálně 3x týdně, jí bílé pečivo téměř 80% studentů, ale tmavé či celozrnné pečivo pouze 30% studentů. Chlapci jsou méně zodpovědní a konzumují tmavé a celozrnné pečivo méně často než dívky. Zatímco třetina (33%) dívek uvedla, že tyto druhy pečiva jí alespoň 3x týdně (a 11% dívek dokonce 5x nebo vícekrát týdně), chlapců byla pouze čtvrtina (25%). Na stoupajícím počtu diabetiků v naší společnosti, podobně jako na rostoucím výskytu různých srdečně cévních nemocí, má značný podíl i **nadměrná konzumace různých sladkostí**. Tato studie mládeže potvrdila, že

sladkosti – různé čokolády, zákusky a cukrovinky – jsou oblíbené i mezi mládeží, a ta je jí více než odpovídá zásadám zdravé výživy. Pouze desetina (11%) mladých středoškoláků uvedla, že v posledním týdnu neměla ani jednu žádnou sladkost, naopak 43% mladých konzumuje sladkosti minimálně 3x týdně a dokonce 15% respondentů uvedlo, že čokoládu, zákusky či jiné sladkosti jí 5x či vícekrát týdně. Rozdíly mezi dívkami a chlapci jsou malé, nevýznamné.

Velmi nezdravá, ale dost častá, je i **nadměrná konzumace smažených a grilovaných pokrmů**. Mladí lidé mají tato jídla ve značné oblibě, což potvrdila i tato analýza. Pouze třetina (34%) respondentů neměla v posledním týdnu ani jednu některé z těchto jídel, naopak více než desetina studentů uvedla, že smažená či grilovaná jídla měli minimálně třikrát. Potvrdilo se i to, že tento druh jídel konzumují častěji muži – zatímco téměř polovina (46%) dívek neměla žádné z těchto jídel ani jednou, chlapců byla pouze pětina (22%), naopak 17% chlapců smaženému či grilovanému holduje velmi často, minimálně 3x týdně, podobných dívek je mnohem méně – 6%. Vajíčka a nebo pokrmy z nich nejedla v posledním týdnu třetina (33%) z oslovených studentů, naopak 14% jich jedlo vejce v posledních 7 dnech minimálně třikrát. I tato většinou nepřilíš zdravá jídla jedí chlapci výrazně častěji než dívky. Ani jednou vejce nekonzumovaly dvě pětiny (39%) dívek, ale 28% chlapců, naopak minimálně 3x v týdnu jedlo vajíčka a pokrmy z nich 10% dívek, ale 18% chlapců. K dalším oblíbeným a většinou velmi nezdravým pokrmům patří různé chipsy, brambůrky, tyčinky a podobné pochutiny. Má je ve značné oblibě i mládež – 60% respondentů uvedlo, že je v minulém týdnu konzumovalo alespoň jednou, 13% dokonce minimálně třikrát. I tyto pokrmy jí chlapci častěji než dívky. Časté a nadměrné **pítí alkoholu** je pro mládež v naší zemi poměrně typické a prokázané již mnohými jinými studiemi. Bohužel to dokazuje i tato studie a analýza. Pouze třetina (35%) šestnáctiletých studentů různých středních škol v Kraji Vysočina nepila v posledním týdnu ani jednou alkohol, naopak více než pětina (22%) konzumovala alkohol v posledních 7 dnech minimálně ve třech dnech, 7% pak dokonce 5x nebo vícekrát. Chlapci konzumují alkoholické nápoje výrazně častěji než dívky, pouze čtvrtina (25%) chlapců nepila v posledním týdnu žádný alkohol, stejně abstinujících dívek je mnohem více – 45%. Naopak třetina (33%) chlapců pije alkoholické nápoje minimálně třikrát týdně, zatímco takto často pijících dívek je „pouze“ 10%. Studie prokázala, že značné množství mladých osob pije slazené limonády, pouze necelých 15% z nich uvedlo, že v posledním týdnu nemělo ani jednou žádný slazený nápoj typu cola, kofola apod., naopak více než 40% šestnáctiletých pije tyto nápoje velmi často – minimálně 3x v týdnu. Chlapci pijí tyto slazené limonády výrazně častěji než dívky – pouze desetina chlapců uvedla, že tyto nápoje v posledních 7 dnech neměla, dívek bylo dvojnásobek – 20%. Téměř polovina (46%) chlapců pilo tyto slazené nápoje minimálně 3x v posledním týdnu, dívek bylo o 10 % méně, tj. 36%.

Dne 2. a 3. 10. 2012 proběhne I. mezinárodní konference o školním stravování. Tuto ojedinělou akci pořádá Magistrát města Brna. Konference se zúčastní zástupci zahraničních měst Leeds, Stuttgart, Lipsko, Poznaň a Bratislava.

Zajímavá publikace „Nezvaní hosté v domácnosti“ od V. Řeháka, J. Šedivého - upozorňuje na okruh škodlivých organismů v potravinách (plísně a houby, hmyz, hlodavci a jedovaté rostliny)

Metanol je pro člověka toxický

Vydáno: 11.9.2012

Autor: Informační centrum bezpečnosti potravin

Metanol vzniká jako nežádoucí produkt při výrobě ovocných a zeleninových šťáv.

Metanol je pro člověka toxický. Náhodný příjem (konzumací, inhalací) vede k vážným intoxikacím v důsledku akumulace vysoce toxických metabolitů, tj. formaldehydu a formové kyseliny. Akutní otrava metanolem se obvykle projevuje bolestí hlavy, závratí, únavou, nauzeou, zvracením, modročerveným viděním, diplopií (dvojitým viděním), slepotou, může dojít až k úmrtí. **Orální smrtelná dávka metanolu pro člověka se pohybuje od 340 µg do 1 mg/kg tělesné hmotnosti.**

Metanol vzniká jako nežádoucí produkt při výrobě ovocných a zeleninových šťáv a to hydrolýzou metylesterových skupin v pektinech působením pektinesterázy (PE). Vyskytuje se proto přirozeně v nízké koncentraci v čerstvých ovocných šťávách a ve většině alkoholických nápojů.

Různé země mají stanoveny různé bezpečnostní limity metanolu, které mají zamezit tomu, aby výrobky byly pro spotřebitele rizikové. International Office of Vine and Wine ([OIV](#), Mezinárodní úřad pro vinnou révu a víno) stanovil 150 mg/l u bílého a růžového vína a 300 mg/l u červeného vína. V EU je to 10 g metanolu v jednom litru etanolu.

Spotřebitel přijímá nízké dávky metanolu z ovoce, zeleniny, fermentovaných nápojů a potravin slazených aspartamem, který se v trávicím traktu štěpí na metanol. V současné době spotřebitelé pijí ze zdravotních důvodů stále více ovocných a zeleninových šťáv, neboť se uvádí, že jejich konzumace je prospěšná pro zdraví. Po vymačkání šťávy z ovoce/zeleniny se obsah metanolu ve šťávách zvyšuje v důsledku enzymové degradace pektinů endogenní PE, což vede k riziku pro spotřebitele. Odborníci vyjadřují obavy z příjmu metanolu z vína a lihovin.

Na Tchajwanu zjišťovali obsah metanolu v čerstvě vymačkaných šťávách z ovoce a zeleniny a vliv skladování na obsah metanolu v těchto šťávách. Prověřovala se šťáva z 10 druhů ovoce a pěti druhů zeleniny, přičemž šťáva ze čtyř druhů ovoce ("[star fruit](#)", papaja, ananas a Valencia pomeranče) a ze tří druhů zeleniny (rajčata, výhonky hrachu a výhonky vojtěšky) obsahovala množství metanolu vyšší než jsou legislativní limity pro alkoholické nápoje na Tchajwanu, tj. 2 000 mg metanolu/l etanolu u vín (odpovídá to 300 mg/l pro víno obsahující 10 % etanolu) a 1 000 mg pro ostatní alkoholické nápoje (odpovídá 10 mg/100 ml).

Spotřebitelé, kteří denně konzumují ovocné a zeleninové šťávy, by si měli být vědomi rizika z příjmu metanolu. Při uchování šťávy se obsah metanolu působením enzymů již po několika hodinách zvyšuje. *autor: Ing. Alexandra Kvasničková*) Zdroj: [A-Z slovník pro spotřebitele](#):

Související informace: ["Metanol v potravinách"](#) [Legislativa: Zákon o lihu](#) [Vyhláška Ministerstva zemědělství č. 141/1997 Sb., o technických požadavcích na výrobu, skladování a zpracování lihu](#), Příloha 3: ["Kvalitativní znaky jednotlivých druhů lihu"](#) (včetně hodnot metanolu v g/la* nejvýše)

Zapsala:

2012-09-24

Olga Johanidesová

oddělení organizace školství

Odbor školství, mládeže a sportu, Kraj Vysočina

tel.: +420 564 602 955

fax.: +420 564 602 429

e-mail: johanidesova.o@kr-vysocina.cz

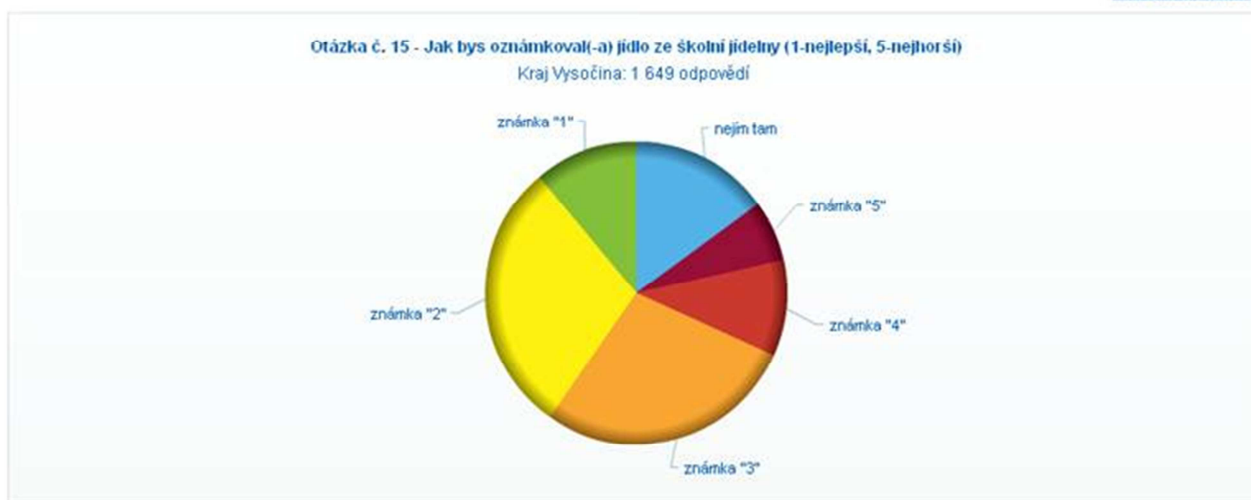


Výsledky

Území: ČR Kraj: Okres:

Otázka:

[Data grafu v tabulce](#)



Závěr z výzkumného šetření (vyplněné dotazníky na podzim 2011) pro bakalářskou práci na téma - Manažerská činnost vedoucí školní jídelny při ZŠ – střední management.

Výzkum potvrdil, že některé činnosti ze zkoumaných manažerských funkcí jsou vykonávané vedoucími školních jídelen převážně samostatně nebo s částečným vlivem ředitele školy, tak jak to vyplývá z postavení středního managementu. Šetření ale potvrdilo **velké rozdíly při rozsahu delegovaných manažerských činností na vedoucí školních jídelen od ředitelů škol**. Může to být z následujících důvodů: vedoucí školních jídelen se bojí větší odpovědnosti, jsou s postavením ve škole spokojeni a nechtějí změny. Může to být i nedostatečnou motivací. Téměř **čtvrtina vedoucích školních jídelen potvrdila, že nejsou motivováni ze strany ředitele školy**.

Někteří vedoucí školních jídelen nemají ve své pracovní náplni například tyto činnosti: téměř **polovina nevytváří plán provozního rozpočtu**, tři čtvrtiny nevytváří plán rozpočtu na platy a polovina nekontroluje čerpání rozpočtu na provoz i platy. Pětina uvádí, že jim nejvíce chybí pravomoc v oblasti hodnocení pracovníků a možnosti ovlivňovat výši osobního ohodnocení, ale i

rozhodování o výběru nových pracovníků do školní jídelny. Více než polovina nerozhoduje o platovém zařazení pracovníků ve školní jídelně.

Celá třetina vedoucích školních jídelen není seznámena s výši finančních prostředků na platy pro školní jídelnu, i když tyto informace jsou uveřejněné na webových stránkách příslušného kraje. Důvodem je, že jen malé procento ředitelů v praxi deleguje na vedoucí školních jídelen plánování a rozhodování o finančních otázkách stravovacího provozu.

Velice překvapující byl ale i vliv u **5% ředitelů škol na skladbu jídelního lístku**, což považuji za velké procento vzhledem k tomu, že tato **činnost je ryze odborná.**

Většina vedoucích školních jídelen sice uvedla, že pobírají příplatek za vedení, ale jen **třetina** potvrdila, že **příplatek za vedení pobírá i vedoucí kuchařka.**

Výsledky šetření ukázaly, že současné **vzdělávání probíhá převážně jen v oblasti výživy a hygieny**, což považuje za nedostatečné 60% vedoucích školních jídelen, kteří by uvítali další vzdělávání. Vedoucí školních jídelen z velkých jídelen (nad 500 obědů) preferují další vzdělávání v oblasti managementu, vedení lidí a ekonomické, z malých jídelen (do 150 obědů) pak preferují další vzdělávání v oblasti výživy a vedení lidí.

Jedna polovina vedoucích školních jídelen uvedla, že se cítí být středním managementem, druhá polovina se cítí spíše jako vykonavatelé úkolů. Potvrzuje to i fakt, že porad vedení školy se zúčastňuje pouze necelá polovina vedoucích školních jídelen.

Není tedy jednoznačné jestli je středním managementem školy, mezi management školy však rozhodně patří.

Odpovídají tomu i výsledky výzkumného šetření provedené naopak u ředitelů škol, které provedla v roce 2009 Olga Süssová pro svou bakalářskou práci (53% ředitelů škol zařadilo vedoucího školní jídelny do středního managementu).

Při obhajobě této práce mi byly mimo jiné položeny i otázky: Co s tím vedoucí školních jídelen mohou dělat? Proč jim ředitelé škol zatajují výši finančních prostředků určených na platy do školní jídelny?

Já osobně se domnívám, že kdyby šly všechny finanční prostředky určené na platy zaměstnanců školních jídelny do jídelen, nebylo by co skrývat. Avšak ředitel školy podle školského zákona odpovídá za rozpočet školy jako jeden celek, i když u mzdových prostředků je to dělení na pedagogické a nepedagogické pracovníky. Vedoucí školní jídelen tak s tím nemohou dělat vůbec nic, pouze konstatovat, že je to od ředitelů škol amorální, na čemž jsem se se zkoušejícími shodla.

Ještě jednou děkuji všem vedoucím za vyplnění dotazníku.

V Jihlavě dne 17.9.2012

vedoucí školní jídelny
Bc. Miluše Váchová
nutriční terapeut