



Doporučení Ministerstva zdravotnictví k regulaci nabídky sortimentu potravin v souladu se zásadami zdravé výživy, vydaného pro prodej ve školách a školských zařízeních prostřednictvím školních automatů a bufetů

VHODNÉ NÁPOJE:

Vody:

- pitná voda z vodovodu (při zásobování školy z nezávadného zdroje pitné vody)
- slabě mineralizované vody - neochucené
- slabě mineralizované vody - slabě ochucené
- omezeně středně mineralizované vody
- ovocné a zeleninové šťávy
- rostlinné nápoje - sójové, obilné (rýžové)

Teplé nápoje: čaj

Mléčné nápoje:

- polotučné mléko neochucené
- polotučné mléko ochucené
- kysané mléčné výrobky neochucené (acidofilní mléko, podmáslí, zákys, keřírové mléko)
- kysané mléčné výrobky ochucené (s co nejnižším obsahem přidaného cukru, bez škrobu a jiných zahušťovadel)

VHODNÉ POTRAVINY:

Mléčné výrobky:

- jogurty bílé
- jogurty ochucené (bez přídavku škrobu a zahušťovadel, s nízkým obsahem přidaného cukru, bez umělých barviv a dalších umělých přísad)
- tvářohové výrobky
- sýry - plátkové, typu žervé, Cottage, zrající, ochucené zeleninou, bylinkami

Pečivo:

- celozrnné, vícezrnné, se semínky

Ovoce, zelenina:

- čerstvá omytá zelenina, čerstvé omyté ovoce (případně i balené)

Ovocné a zeleninové saláty

Ovocné:

- přípravené z čerstvého omytého ovoce, bez doslazování, ev. doslazené sušeným ovocem (před použitím důkladně omytým)



Zeleninové:

- a) připravené z čerstvé omyté zeleniny s přidavkem kvalitního, za studena lisovaného oleje
- b) doplněné semínky, ořechy
- c) doplněné bílkovinnou složkou - libové maso, kvalitní šunka, vařené vejce, sýr, tofu, ryba

Ořechy, semínka, výrobky s přidavkem ořechů a semínek

Sladké pečivo:

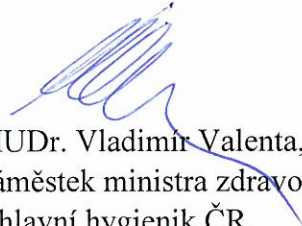
- a) s vysokým podílem tvarohu, ovoce, ořechů
- b) z celozrnné mouky, špaldové, s přidavkem jáhel, ovesných vloček apod.
- c) typ: makovec, jablečné řezy, ovocné bublaniny, ořechové koláče

Slané pečivo - obložené housky, bagety:

- a) vhodné z celozrnného, vícezrnného pečiva, pečiva se semínky
- b) plněny: máslem nebo kvalitním rostlinným tukem, pomazánka - sýrová, tvarohová, luštěninová
- c) bílkovinná složka: šunka s vysokým podílem masa a nízkým podílem přidané vody, soli a tuku, plátky tvrdého sýra, vařené vejce, kousky libového masa nebo ryb
- d) vždy doplněné čerstvou zeleninou.

Sortiment nabízených nápojů, potravin a pokrmů bude závislý na technických a technologických podmínkách dané provozovny nebo automatu, vždy však za podmínek dodržování zásad správné hygienické praxe.

V Praze dne 29. 4. 2014


MUDr. Vladimír Valenta, Ph.D.
náměstek ministra zdravotnictví
a hlavní hygienik ČR