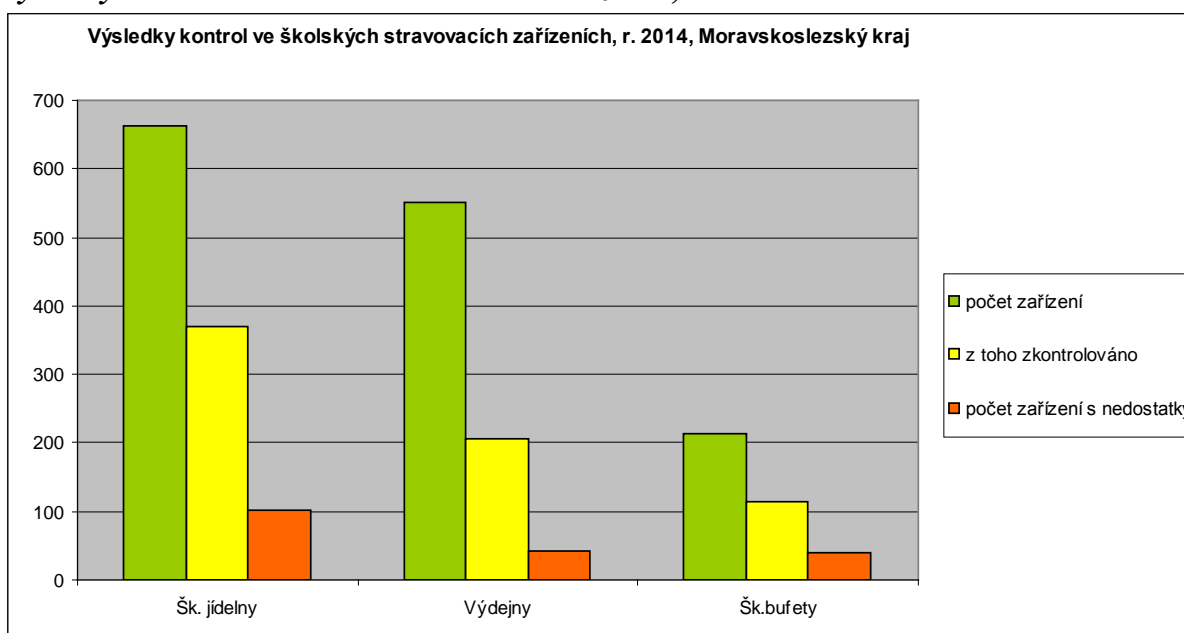


Výsledky státního zdravotního dozoru v zařízeních školního stravování v roce 2014

Stálou naší prioritou je dozor nad dodržováním podmínek pro přípravu bezpečných pokrmů pro velmi citlivou dětskou populaci se specifickými nároky na plnohodnotnou, vyváženou stravu. Stravování dětem a mládeži v roce 2014 bylo poskytováno v Moravskoslezském kraji ve 663 školních jídelnách, 551 výdejnách, 15 stravovacích zařízeních pro děti do 3 let věku a 3 školních jídelnách – vyvažovnách. Doplňkovou stravovací službu poskytovalo 213 školních bufetů. V roce 2014 bylo provedeno 409 kontrol ve školních jídelnách, 214 ve školních výdejnách stravy, 13 ve stravovnách pro děti do 3 let a 60 kontrol ve školních bufetech.

Výsledky kontrol ve školních stravovacích službách, 2014



Podmínky pro přípravu a výdej stravy pro děti a mladistvé, kvalita a pestrost podávaných pokrmů a také úroveň znalostí pracovníků těchto provozů byly na velmi dobré. Zcela bez zjištěných závad bylo 69 % zkontrolovaných školních jídelen, 52 % školních výdejen a 53 % školních bufetů. Nedostatky byly zejména stavebně-technického rázu, méně často zjišťována nedostatečná provozní hygiena, nedodržení podmínek skladování určených výrobcem, nedostatky v osobní hygieně - zejména nevyužívání ochranných pracovních pomůcek, překročení data spotřeby potravin nebo nedostatky v manipulaci s potravinami a křížení provozu. U stavebně-technických závad byl stanoven termín řešení a provedena kontrola plnění (opakované šetření), ostatní byly řešeny na místě nebo odstraněny v krátké době. Za nedostatky uděleno celkem 63 sankcí v celkové výši 33 500,- Kč. Počet sankcí se v roce 2014 mírně snížil, což mohlo být ovlivněno i pravidelným školením pracovníků školních stravoven, které pořádáme. Loni jsme uspořádaly 13 školení s účastí 969 pracovníků školních jídelen.

V rámci kontrol zajišťujeme i poradenství v oblasti pestrosti stravy a sestavování jídelních lístků dle nové metodiky. Je doporučována převaha polévek zeleninových, alespoň 3x v měsíci by měla být polévka luštěninová; usměrňujeme četnost zařazování ryb (2-3x /měsíc); vhodný výběr sortimentu masa (mělo by převažovat maso bílé než tučné vepřové, uzeniny nejsou pro děti vhodné). Sledujeme jaká je nabídka nesladkého bezmasého jídla

včetně luštěnin jako hlavní chod (alespoň 4x do měsíce) a sladký pokrm střídavě (2x do měsíce). Je doporučován vhodný sortiment příloh především z obilovin (těstoviny, rýže, kuskus...), co nejčastěji čerstvá zelenina i tepelně upravená a vhodnost nápojů (nesladký nápoj vždy na výběr). V mateřských školách navíc hodnotíme, zda jsou k přesnídávkám a svačinám nabízeny hodnotné luštěninové a rybí pomazánky, jaká je nabídka celozrnných druhů pečiva a zda jsou podávány různé obilné kaše. Cílem tohoto usměrňování je ozdravit, odlehčit jídelníček ve školních jídelnách a naučit děti jíst a mít v oblibě zdraví prospěšné potraviny. Je to posláním nejen školních jídelen ale i programů výchovy ke zdraví jednotlivých škol.