

Podmínky pro přípravu a výdej stravy pro děti a mladistvé v Moravskoslezském kraji

V Moravskoslezském kraji jsme v roce 2017 evidovali 1443 provozoven, kontroly byly provedeny v 759 z nich. Podmínky pro přípravu a výdej stravy pro děti a mladistvé, kvalita a pestrost podávaných pokrmů, a také úroveň znalostí pracovníků těchto provozů jsou ve většině na velice dobré úrovni, což potvrzuje fakt, že hygienické nedostatky jsou zjišťovány pouze v 10 %. Jednalo se zejména o nedodržení provozní hygieny, neuplatňování znalostí nutných k ochraně veřejného zdraví při výkonu epidemiologicky závažné činnosti, nedodržení podmínek pro skladování potravin, nezajištění stavebně – technického stavu provozovny nebo za nezpracování či nedodržení postupů založených na zásadách HACCP, nedodržení lhůt spotřeby a značení potravin apod.

V loňském roce jsme přistoupili mimo jiné k likvidaci suroviny (syrového masa), které bylo skladováno při teplotách, které podporují růst patogenních mikroorganismů a ve 13 případech byla v provozovnách nařízena sanitace z důvodu nevyhovující provozní hygieny.

Z dalších činností na tomto úseku probíhala:

1. Kontrola pestrosti jídelníčků dle metodiky Nutričního doporučení ke spotřebnímu koši ve vybraných provozovnách školního stravování

Pestrost podávaných jídel byla posuzována odbornými pracovníky orgánu ochrany veřejného zdraví z týdenních jídelníčků za jeden měsíc. Zároveň bylo provedeno srovnání pestrosti/frekvence zařazování podávaných pokrmů s výše uvedenou metodikou. Ze zjištěných dat vzešlo hodnocení jídelního lístku, které školní jídelna obdržela v písemné podobě, v němž byl popsán stávající stav a již dosažená pozitiva jídelníčku, ale také nedostatky a konkrétní možnosti jejich nápravy včetně stanovení prioritního nedostatku, který je nutno řešit nejprve, tj. nedostatku, který nejvíce negativně ovlivňuje kvalitu jídelníčku.

Celkem bylo vytipováno 83 zařízení ŠJ, zhodnoceno tak bylo celkem 135 jídelníčků. Jídelníčky pro děti mateřských škol se hodnotily celkem 61 x, z toho 19 jídelníčků bylo hodnoceno jako výborné, 34 jako velmi dobré, 5 bylo dobrých, nízkou úroveň měl 1 jídelníček a 2 jídelníčky byly hodnoceny jako zcela nedostačující. Jídelníčky základních škol byly hodnoceny 70 x (včetně výběru ze dvou jídel), 22 jídelníčků

získalo hodnocení výborný, 37 velmi dobrý, 11 dobrý. Žádný z jídelníčků pro žáky základních škol neměl nízkou úroveň či nebyl nevyhovující. Ve 4 případech se hodnotila také nabídka menu č. 2 (1 x výborný, 2x velmi dobrý, 1x dobrý). Dále se hodnotily 4 jídelníčky pro studenty středních škol, kde 1 jídelníček získal hodnocení výborný, ostatní pak velmi dobré.

2. Objektivizace údajů ve spotřebním koši

Hodnocení jídelníčků dle metodiky „Nutričního doporučení ke spotřebnímu koši“ bylo doplněno o kontrolu údajů vkládaných do programů sloužících k výpočtu spotřebního koše, čímž se ověřovala jeho objektivnost. Hodnotil se spotřební koš za stejné období (měsíc) jako v případě hodnocení jídelníčků.

V roce 2017 bylo provedeno 82 objektivizací. Jako neobjektivní bylo vyhodnoceno 57% spotřebních košů (špatně zadávané potraviny do skupin potravin např. zelené fazolky do luštěnin, špatně přiřazené koeficienty přepočtu hmotnosti). V zařazení potravin do skupin bylo neobjektivních 21 spotřebních košů, resp. 26%. Pokud jsme vzali v úvahu pouze správné přiřazení koeficientů k jednotlivým potravinám, jako neobjektivní bylo zhodnoceno 47 spotřebních košů, tedy 57%. Nejčastější chyby v koeficientech se objevovaly zejména u margarínů, tuků, pomazánkového másla, u koření, kečupů, loupaných brambor, tofu, kompotů s nálevem, džemů, sirupů. V zařazování potravin do skupin největší problém činilo koření, tofu, pomazánkové máslo, fazolové lusky.

3. Monitoring dochucování pokrmů ve ŠJ v MSK

Cílem tohoto mimořádného úkolu odboru HDM v roce 2017 bylo navázat na úkol z roku 2016 „Monitoring obsahu soli v pokrmech školního stravování v MSK“, kterým se zjistilo, překročení doporučené dávky soli v 98 % odebraných vzorků pokrmů (odebráno 62 vzorků – 61 nevyhovělo požadavkům na DDD soli pro oběd). Dále bylo v roce 2016 zjištěno, že 19 ŠJ z celkem 30 použilo k přípravě pokrmů instantní dochucovací směsi. Nejčastěji byly těmito přípravky dochucovány polévky. Cílem II. etapy, tedy monitoringu dochucování pokrmů bylo:

- Ověřit skladové zásoby instantních směsí používaných k dochucení (či jako základ) pokrmů školních jídelen.
- Zmapovat používání instantních, dehydratovaných směsí – četnost používání (skladové karty).

Celkem byly skladové zásoby dochucovacích směsí prověřeny ve 109 ŠJ. 96 ŠJ používalo alespoň 1 druh dochucovací směsi, 13 ŠJ používalo k dochucení pouze jedlou sůl, čerstvé, mražené nebo sušené bylinky a jednodruhová koření bez soli. Nejčastějším dochucovadlem byly vývary/bujóny, ty se používaly v 74 zařízeních, za

Krajská hygienická stanice Moravskoslezského kraje se sídlem v Ostravě

Na Bělidle 7, 702 00 Ostrava

Tel: 595 138 111, Fax: 595 138 109

podatelna@khsova.cz, www.khsova.cz, ID datové schránky: w8pai4f

nimi kořenící směsi (grilování, na kuře apod.) v 65 zařízeních, instantní omáčky používalo 41 zařízení.