

doplňují tzv. týdny kuchyní cizích zemí. V rámci hodnocení jídelních lístků v návaznosti na plnění výživových norem bylo zjištěno v nejčastější frekvenci zařazování vepřového libového masa, masa kuřecího, v malé frekvenci ostatní druhy masa (králičí maso a zvěřina), rybí pokrmy byly připravovány zejména z rybiho filé, v minimální míře se vyskytly čerstvé ryby, což např. ve školních jídelnách v menších a odlehlých obcích souvisí s omezenými dodavatelskými možnostmi. Významné zastoupení měla nabídka zeleniny, tepelně opracované a čerstvé ve formě zeleninových příloh a salátů, ovoce mělo zastoupení spíše v kusové podobě, v menší míře byly zařazovány ovocné saláty. Průměrná četnost slaneého bezmasého jídla byla v jídelních lístcích zastoupena 2,5krát, četnost bezmasého sladkého jídla 2krát, oproti minulým letům se nepatrně snížila.

Tabulka 105

Četnost vybraných potravin nebo pokrmů v posledním měsíci před datem kontroly

	Průměrná četnost jídel	Rozsah počtu jídel
Maso kuřecí	4	0–6
Maso krůtí	1	0–7
Maso vepřové libové	5	0–20
Vepřový bok a ořez	0	0–9
Maso hovězí	3	0–12
Ostatní masa – např. králik, zvěřina (srnčí, kanec)	1	0–6
Čerstvá sladkovodní nebo mořská ryba	1	0–4
Zmrazená ryba + filé	2	0–9
Zelenina	13	0–51
Ovoce	9	0–40
Luštěninový pokrm	3	0–16

Kvalitu školního stravování ovlivňuje nejen četnost jednotlivých druhů potravin, ale také jejich stupeň prvotního zpracování a původ. Více než polovina školních jídel se z tohoto důvodu orientuje na čerstvé regionální potraviny (52,3 % často, 21,8 % méně často, 10,2 % výjimečně a 15,7 % vůbec), přetrvává však značný podíl 47 % školních jídel, které ve větší míře využívají konvence ve vyšším stupni zpracování, méně jsou také používány biopotraviny z důvodu jejich vyšší cenové relace.

Tabulka 106

Použití vybraných potravin (polotovarů/konvenencí) při přípravě pokrmů – podíl kontrolovaných subjektů (v %)

Potravina	Vůbec	Výjimečně	Méně často	Často
Nové produkty (např. šmakoun, tofu) a biopotraviny	32,4	27,4	30,7	9,5
Sypké směsi – bramborové knedlíky	15,41	14,5	32,3	37,9
Sypké směsi – moučníky, dezerty	57,0	27,2	13,7	2,1
Sypké směsi – omáčky	88,0	9,1	2,2	0,8
Regionální potraviny	15,7	10,2	21,8	52,3
Vývary (hovězí, slepičí, zeleninový apod.) / sypké směsi – polévky	47,9	28,5	15,8	7,8
Zmrazené hotové pokrmy nebo přílohy (smažený květák, brokolice, sýr, ovocné knedlíky, hranolky apod.)	52,26	36,3	10,7	0,8