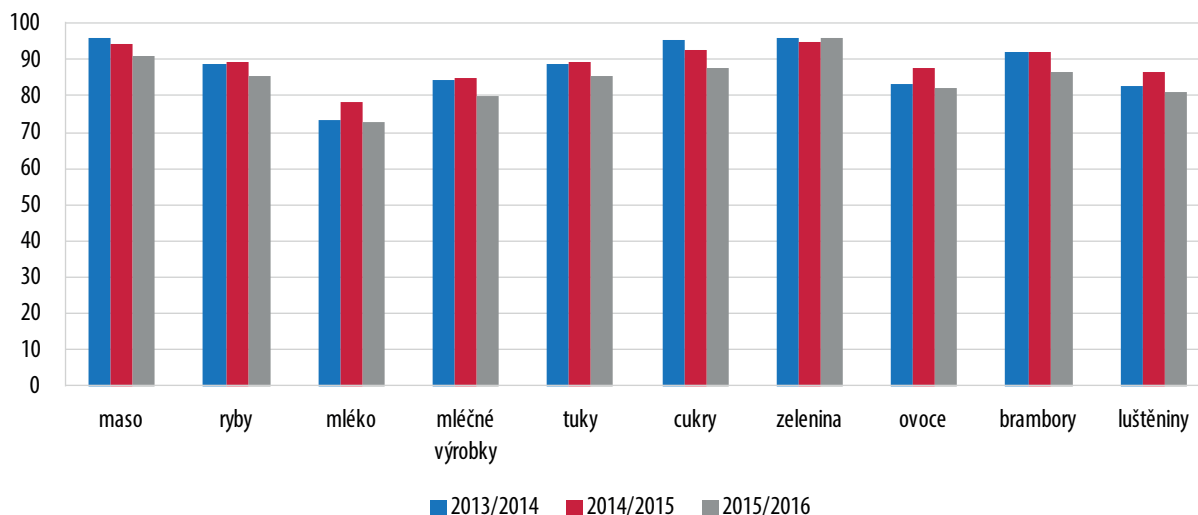


Zařízení školního stravování, která dodržela stanovené limity výživových norem (v %)



Při hodnocení jídelních lístků v návaznosti na plnění výživových norem za poslední měsíc před datem kontroly bylo zjištěno, že školní jídelny připravovaly zejména klasická česká jídla, někdy doplňovaly i nové receptury, netradiční potraviny (např. pohanku, bulgur, kuskus), celozrnné varianty pečiva, výjimečně biopotraviny. Nejčastěji do jídelníčku zařazovaly kuřecí a vepřové libové maso, v nižší frekvenci hovězí maso. V nabídce se objevilo i maso králíčí, krůtí a zvěřina. Rybí pokrmy byly připravovány zejména z rybího filé, čerstvé ryby byly používány minimálně. Zařazovány byly nové luštěninové pokrmy z červené čočky, cizrny i fazolí mungo. Průměrná četnost bezmasého sladkého jídla byla 2 až 3krát měsíčně, slané bezmasé jídlo obsahoval jídelníček zpravidla 3 až 4krát v měsíci.

Tabulka 82

Četnost vybraných potravin nebo pokrmů v posledním měsíci před datem kontroly

Vybraná potravina / četnost za měsíc	Průměrná četnost	Nejvyšší frekvence / počet ŠJ	Nejnižší frekvence / počet ŠJ
Maso kuřecí	4	3/296	0/5
Maso krůtí	1	1/410	0/408
Maso vepřové libové	6	4/243	0/4
Vepřový bok a ořez	1	1/100	0/916
Maso hovězí	3	2/271	0/42
Ostatní masa – např. králík, zvěřina (srnčí, kanec)	1	1/415	0/598
Sladkovodní ryba čerstvá	0	1/37	0/1 114
Mořská ryba čerstvá	0	1/61	0/1 090
Zmrazená ryba + filé	3	2/496	0/22
Zelenina syrová	13	19/117	0/3
Zelenina tepelně opracovaná jako součást hlavního jídla	9	4/123	0/3
Ovoce	13	20/117	0/1
Brambory	8	8/212	0/1
Luštěninový pokrm	4	2/271	0/9