

## Italský den kuchyně v českých školních jídelnách 2019 první workshop – sůl v pokrmech hodnotíme stříbrnou medailí

Tradiční setkání zájemců o atraktivnější a kvalitní školní stravování v českých školních jídelnách zorganizovala Asociace školních jídelen ČR ve spolupráci s Ambasadou Italské republiky v Praze dne 20. listopadu 2019. Akce v „Makro akademii“ v Praze Stodůlkách se zúčastnily desítky zájemců, vyzkoušeli si přípravu typických italských pokrmů, vyslechli odborné přednášky a komentáře, diskutovali o různých aspektech stravování dětí, ale i o nám historicky blízké zemi. Společensky akce vyzněla jistě pozitivně. Státní zdravotní ústav se také nově zaměřil i na obsah soli v připravených pokrmech pro děti.

Akce se zúčastnili odborní pracovníci ze SZÚ. Organizace těchto akcí by měla být v souladu s legislativou pro školní stravování, a má ukázat, jak plnit výživové ukazatele pro děti, což ukládá zákon o ochraně veřejného zdraví.

Za Kraj Vysočina se workshopu zúčastnila **Hotelová škola Světlá a Střední odborná škola řemesel Velké Meziříčí**, která začátkem dubna příštího kalendářního roku připraví nejen ve školní jídelně společně s vybranými žáky školy projektový den se zaměřením na italskou gastronomii, historii, turismus a kulturu, ale akcí bude žít téměř celá škola. Vedoucí zařízení školního stravování hotelové školy prozradila, že budou vařit již celý týden na obědové menu pokrmy italské kuchyně. Druhým účastníkem z Vysočiny je **Centrální jídelna Třebíč**, několikanásobná finalistka soutěží „O nejlepší školní oběd“.

Poprvé se na takové akci pracovníci SZÚ zaměřili na obsah soli v připravovaných pokrmech pro děti. Vysoký obsah soli ve školních obědech je dlouhodobý problém. A jak dopadlo hodnocení velmi chutných a oku lahodících pokrmů pro děti? V sadě pokrmů, připravených pod vedením italských kuchařů, byla udělena stříbrná medaile. Většina pokrmů měla výborné parametry z hlediska obsahu soli, dalo se však očekávat, že klasická pizza hodnocení trochu vychýlí. Připravené pokrmy patří mezi nejlepší. Pokud výsledek italských pokrmů v průměru srovnáme s nejlepšími českými školními jídelnami, výsledek by byl mezi těmi nejlepšími a lze jej proto směle následovat.

Níže je uvedena tabulka s jednotlivými pokrmy a hodnocení obsahu soli v kombinaci polévka a hlavní chod. Obsah soli byl stanoven v akreditované laboratoři CZVP SZÚ bezprostředně po akci.

Dnes se může v reálném čase změřit obsah soli v pokrmech přímo v kuchyni.

Příště se může na podobné akci předvést přímé stanovení na místě. Nová analytická mikro technika to již dovoluje. Postup se nyní testuje v praxi ve spolupráci týmu CZVP SZÚ a týmu HDM KHS Zlínského kraje. Je šance, že se postup použije plošně v celé ČR.

Jde hlavně o přirozenou touhu mít lepší výsledky.

„Není to "další restrikce ze strany hygieniků", je to transparentní, výchovný postup. Aby si všichni uvědomili, že hra se solí má vážný vliv na zdraví. Stojí velké peníze ve vztahu ke kardio-vaskulárním onemocněním. Je potřeba ji brát opravdu vážně. Nejen o ní jen přednášet“, popsal pan profesor Ruprich ...

Středomořská strava je dobrým příkladem, jak využít přirozenou chuť sezónní zeleniny, tradičních běžných surovin a přiblížit ji naší mladé generaci.

Zdroj: SZÚ, portál bezpečnosti potravin

2019-11-25

### **Olga Johanidesová**

oddělení organizace školství

odbor školství, mládeže a sportu













tel.: +420 564 602 955

e-mail: [johanidesova.o@kr-vysocina.cz](mailto:johanidesova.o@kr-vysocina.cz)

## Tabulka s výsledky obsahu soli v pokrmech:

J.Ruprich, I.Řehůřková, J.Řeháková a kol., CZVP 23.11.2019

Zdroj: [SZÚ](#)

<b>Kombinace polévka + hlavní chod</b>					
© Ruprich,J. a kol., Italský den kuchyně v českých školních jídelnách 2019, 20.11.2019					
Kombinace	Polévka	Hlavní chod	Celkové množství soli v g (doporučeno max. 1,8 g)	Prepočet g soli na 100 g porce polévky + hlavního chodu	Naše hodnocení obsahu soli
Minestrone + Penne al pomodoro			1,7	0,4	
Minestrone + Pasta Bolognese			2,5	0,6	
Minestrone + Pasta se smetanovou omáčkou			1,7	0,4	
Minestrone + Pizza margherita			4,4	1,0	
<i>Průměr 4 jídel</i>			2,6	0,6	

Autor: SZÚ, CZVP

Hodnocení Centra zdraví, výživy a potravin SZÚ