

Studie obsahu nutrientů v pokrmech školního stravování 2015/16



4 cíle studie – experimentální otázky:

1. Odpovídají obědy školního stravování v ČR svým nutričním složením očekávanému podílu 35% z denní výživové dávky?
2. Jak se jednotlivé části oběda podílejí na přívodu živin?
3. Existuje závislost mezi počtem porcí oběda vařených školní jídelnou a nutričním složením obědů?
4. Ovlivňuje používání instantních směsí obsah sodíku v polévkách/hlavních chodech?

Akční plán Zdraví 2020 „pro správnou výživu a stravovací návyky“ a plán „bezpečnosti potravin“:

- „Navýšení nutriční kvality institucionálního stravování vyžaduje ... kromě vyhodnocování spotřebního koše a pestrosti školního stravování, aby se hodnotilo i nutriční složení školního stravování.“
- „Obecné zásady potravinového práva ... vyžadují dosažení vysoké úrovně ochrany lidského zdraví a života... založené na dostupných vědeckých důkazech a prováděné nezávislým, objektivním a transparentním způsobem.“



Více informací na CZVP SZÚ v Brně: tel. 515577511, email: sekretariat@chpr.szu.cz

Školní stravování – 2015/16 – 900,000 žáků ZŠ

- Je důležitou součástí veřejné péče o děti a mládež
- Významným způsobem ovlivňuje stravovací návyky
- Do určité míry kompenzuje nedostatky domácího stravování
- Osvojené zvyklosti mohou být přenášeny zpět do rodin
- Návyky jsou využívány v budoucím životě



Fakta o studii

- **Zaměření na obědy 1.stupně ZŠ (děti 7-10 roků)**
- **Odběry zajišťují specializovaní pracovníci Krajských hygienických stanic**
- **Sledován bude celý školní rok 2015/16**
- **Vzorky jsou odebírány náhodně podle přesné, statisticky zdůvodněné metodiky**
- **Chemickou analýzu provádí Státní zdravotní ústav s využitím nejmodernějších metod**
- **Výsledek studie bude připraven do konce roku 2016**



Co bude zjišťováno / analyzováno:

- **Obsah hlavních živin anorganické povahy**
Vápník, železo, draslík, hořčík, sodík, fosfor, selen, zinek
- **Obsah jiných látek**
Hliník, arsen, kadmium, chrom, měď, rtuť, mangan, molybden, nikl, olovo
- **Obsah tuku a jeho složení**
Tuk a 35 druhů cis-mastných kyselin a 13 druhů trans-mastných kyselin



Kde v ČR studie proběhne:
náhodný výběr školních kuchyní

Jednoduchý příklad hodnocení výsledků:

Podle doporučení MZ ČR (2005) by příjem kuchyňské soli neměl přesáhnout 5 g/osobu/den.

Oběd nemá přesáhnout 35% = 1,8 g soli = 700 mg sodíku.

Kolik sodíku/soli je skutečně obsaženo v obědech?

Podle informací zdravotního monitoringu konzumuje čtvrtina dětí ve věku 7-10 roků více sodíku, než je doporučené maximum. Nadměrný příjem sodíku je dávan do souvislostí s vysokým krevním tlakem a srdečně-cévními chorobami, na které umírá polovina populace.

