KOMENTÁŘE A ZKUŠENOSTI JEDNOTLIVÝCH STRAVOVACÍCH ZAŘÍZENÍ (PŘEVÁŽNĚ ŠKOLNÍCH JÍDLEN) K PROBLEMATICE SNÍŽENÍ OBSAHU SOLI V POKRMECH

* Hlavně zaměstnanci školy negativně hodnotili omezení slánek, solení má být věc osobní volby. (DM)
* Bylo jednoduché se vzdát instantních surovin a dochucovadel a nahradit je. Rodiče reagovali pozitivně a dětem chutná. Žádné jiné překážky. (ŠJ)
* Zapojení se do výzvy je u nás specifické. Nemáme školní jídelnu, výzvu propagujeme v rámci teoretické výuky a praktických činností jako např. Základy kuchyňských prací. (ZŠ)
* Počátky s mírnou nevolí ze strany kuchařek i některých strávníků. Po vysvětlení, pochopení problematiky, už žádná kritika snížení spotřeby soli. Po dohodě s vedením školy, solničky odstraněny. Na vyhrazeném místě je sůl k dispozici. Aktivita je hodnocena kladně. (ŠJ)
* kuriozita: jeden otec přibalí solničku dítěti do školy – sděleno telefonicky
* Kampaň byla přijata pozitivně. (VŠ)
* Ze začátku bylo těžší přesvědčit personál v kuchyni, nejvíce negativních reakcí od dospělých, nakonec si většina zvykla. (ŠJ)
* Žáci ze začátku hodnotili brambory " že jsou nějaké divné". (ŠJ)
* Prozatím žádné odezvy, ani v anketě, kterou denně provozujeme. Někteří pacienti přijali iniciativu velmi pozitivně. (Zdrav. zařízení)
* Snížení obsahu soli bylo vnímáno některými strávníky negativně. Na úkor chuti jídla. (ŠJ)
* Vzhledem k tomu, že ve většině předpisů je sůl podle chuti, někdy se paní kuchařce nepovedlo dát malé množství a osolila normálně, ale přesolila jen velmi výjimečně. Již toto považuji za úspěch. (ŠJ)
* Žádné potíže, jednotlivci si nadále vyžadují slánku/pepř. A většina ocení méně slané jídlo.
* Děti se bez problémů přizpůsobily neslaným přílohám k omáčkám, a i méně solíme např. bramborovou kaši k zeleninové šťávě. (ŠJ)
* Realizace probíhá bez problémů, rodiče pozitivně oceňují používání bylinek. (ŠJ)
* Zapojili jsme se do pilotního programu Fandíme zdraví – vím co piju a jím. Letos v létě proběhne rekonstrukce cvičné kuchyně. (ŠJ)
* Využíváme více bylinek a koření bez soli, které je v nabídce dodavatelů. (ŠJ)
* Jelikož se v naší MŠ snažíme o zdravé stravování a ve stravě dětí jsme snížili již dříve množství soli, nebyl v realizaci této výzvy žádný problém. Nedošlo k žádné razantní změně, proto žádné negativní ohlasy. (ŠJ)
* Myslím, že strávníci kvitovali omezení množství soli. Někdy byla poznámka od dětí, že je to málo slané. Po vysvětlení, proč méně solit, bylo vše OK. Někteří učitelé a děti si však nosí vlastní slánku. Což není v našich silách uhlídat. (ŠJ)
* Jelikož se jedná o zdraví dětí i nás dospělých, v kampani pokračujeme. Na začátku jsme uspořádali besedu s rodiči, kde jsme jim sdělili náš záměr. Jde především o čas, aby si děti zvykly na méně slané jídlo. (ŠJ)
* Jedná se o Dům pro seniory. V rámci aktivit jsme odstranili solničky s vysvětlením, proč to děláme. Začali si nosit svoje solničky a jídlo dosolovat.
* Negativní byli pouze cizí strávníci, kterým omezení vadilo, takže o pár strávníků jsme přišli, ale ostatní si nakonec zvykli. Naopak děti jsou spokojené. Nekupujeme žádné předražené a umělé polotovary, vše si děláme sami. Kampaň nás nadchla, neboť zdravé vaření pro děti je naší prioritou č. 1. (ŠJ)
* Žáci si uvědomují "nebezpečí" soli, sledují složení potravin, často na téma " soli" hovoříme, vyhledáváme jiné možnosti – žáky tato aktivita baví, došlo k omezení konzumace slaných pochutin ve škole během přestávek. (ŠJ)
* Zaznamenali jsme negativní zpětnou vazbu od části rodičů. Obvinili nás, že šetříme na jejich dětech tím, že nemají šunku a párky. Dokonce si stěžovali na KHS. (ŠJ)
* Děti jsou zvyklé na výrazné chutě z domova a ze zařízení rychlého občerstvení, proto začátky byly obtížné a někdy i v současnosti se objevují dotazy k této problematice. Důležitá je spolupráce se školou, osvěta, propagace na webu, na nástěnkách, besedy. To vše v roce 2017, pokračujeme ve výzvě. (ŠJ)
* Už před výzvou jsme málo solili, nikdy jsme nepoužívali dochucovadla, bujony, instantní směsi. Používáme bylinky, vhodné koření. Proto jsme navázali na dosavadní práci a myslím, že malí strávníci jsou spokojeni. Zpětná vazba od rodičů. Občas i malá kritika, že je jídlo mdlé... (ŠJ)
* Omezení soli pro nás žádný problém nebyl, solili jsme velmi málo i dříve. Žádné uzeniny nepoužíváme. Za problém považuji nulovou komunikaci ohledně celé výzvy!!! (ŠJ)
* V naší MŠ je pouze výdejna stravy. Sůl nahrazena bylinkami. Děti si zvykly a jídlo jim chutná. Samy se podílejí na pěstování bylinek. (ŠJ)
* Jelikož se jedná o zdraví dětí a dospělých v kampani pokračujeme. Na začátku beseda s rodiči. Jde především o čas, aby si děti zvykly. Sůl nahrazena bylinkami, směsi nepoužíváme téměř žádné. Nápoje bez cukru, zeleninu čerstvou. Budeme pokračovat. (ŠJ)
* Osvědčilo se nám s dětmi pěstovat bylinky pro dochucování jídel, rodiče souhlasili a kvitovali s povděkem aktivity ohledně omezení soli. Ovlivnit jsme mohli pouze svačinky. Obědy dovážíme. (ZŠ, MŠ)
* Negativní zkušenost – maminky dávají dětem do školy slánky, nezájem o vysvětlování dopadů přílišného solení. Pozitivní zkušenost – bezproblémové přijetí od kolegů učitelů (vaříme 60 obědů pro zaměstnance). (ŠJ)
* Potíže, které jsme zaznamenali, spočívaly v částečném opomíjení školní jídelny, ze které stravu odebíráme, méně solit. Jednalo se tedy vždy o faktor, který můžeme ovlivnit jen málo, protože dodávající jídelna spadá pod jiné ředitelství. Pozitivně vnímáme nelibé ohlasy dětí, pokud je jídlo více osolené. (ZŠ, MŠ)
* Veškeré kroky realizovala jen školní jídelna. Uvítala bych větší zapojení pedagogického sboru do projektu. (ŠJ)
* Zamysleli jsme se nad výzvou – méně soli, realizovali ji a jsme rádi. (ŠJ)
* Při realizaci kampaně nenastaly u vybraných školních jídelen žádné komplikace, všechny se zapojily s velkým nasazením. Pro srovnání jsem zjišťovala i výsledky kampaně u dalších školních jídelen Karlovarského kraje, které jsme na tuto akci upozorňovaly v průběhu našich kontrol. Do studie se ochotně zapojila více jak polovina všech školních jídelen (celkově 56 % v celém kraji). Nejvyšší účast byla v okrese Karlovy Vary (61 %), následoval okres Sokolov (52 %) a Cheb (51 %). Vstupními daty byly hodnoty množství spotřebované soli a počet porcí vydaných v roce 2015, které se srovnávaly se získanými hodnotami z roku 2016. Po vyhodnocení předložených dat můžeme konstatovat, že v okrese Karlovy Vary došlo ke snížení obsahu soli v průměru o 5,9 % na porci vydaného pokrmu. Podobné zjištění bylo i v okrese Cheb, kde se snížil obsah soli o 2,9 %. Nejlépe dopadly výsledky v okrese Sokolov, zde se podařilo v průměru snížit spotřebu soli o 13 %. Souhrnně za kraj jsme vysledovaly, že u 66 % školních jídelen, které poskytly svá data k dispozici, došlo v roce 2016 ke snížení obsahu soli o 8,3 %. V kraji se tak podařilo 73 školním jídelnám ze 110 zúčastněných snížit množství přidané soli, což je pozitivní vývoj. Velkou zásluhu na tom má samotný postoj kuchařek, které se podílejí na zlepšení nutriční kvality školních obědů a dětem se snaží nabízet co nejkvalitnější pestrou a vyváženou stravu. V závěru můžeme říci, že 2/3 školních jídelen kraje, které byly na tuto dobrovolnou výzvu od hygieniků upozorněny, si výzvu vzaly za vlastní a podařilo se jim obsah soli v připravovaných pokrmech snížit. (ŠJ)
* Problém – konečné dochucování, paní kuchařka je kuřák. Stále nás překvapuje množství skryté soli v potravinách. (ŠJ)
* Myslím si, že s realizací problém nebyl, neboť jsme postupně kořenící směsi s vysokým obsahem soli nahradili bylinkami nebo kořením se sníženým obsahem soli. (ŠJ)