

Stravování v zařízeních Vězeňské služby ČR

Bc. Zdeněk Elfmark

Diplomová práce
2010



Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně
Fakulta technologická

Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně

Fakulta technologická

Ústav biochemie a analýzy potravin

akademický rok: 2009/2010

ZADÁNÍ DIPLOMOVÉ PRÁCE

(PROJEKTU, UMĚLECKÉHO DÍLA, UMĚLECKÉHO VÝKONU)

Jméno a příjmení: **Bc. Zdeněk ELFMARK**
Osobní číslo: **T080479**
Studijní program: **N 2901 Chemie a technologie potravin**
Studijní obor: **Technologie, hygiena a ekonomika výroby potravin**

Téma práce: **Stravování v zařízeních vězeňské služby ČR**

Zásady pro vypracování:

- 1. Vypracovat literární rešerši k danému problému**
- 2. Stanovení cílů a metodických postupů při zpracování daného tématu**
- 3. Vyhodnocení získaných výsledků**
- 4. Statistické vyhodnocení získaných výsledků**
- 5. Závěry**

Rozsah diplomové práce:

Rozsah příloh:

Forma zpracování diplomové práce: **tištěná/elektronická**

Seznam odborné literatury:

1) Zákon č.555/1992 Sb.,o Vězeňské službě a justiční stráží České republiky, ve znění pozdějších předpisů

2) Nařízení generálního ředitele VS ČR č.43/2007, kterým se mění NGRČ č.31/2005 o stravování ve VS ČR

3) Výživová doporučení pro obyvatelstvo ČR, Společnost pro výživu, Praha 2004

4) Bowman, B.A. Present knowledge in nutrition. ILSI Press, Washington D.C. 8 th edition, 2001, 8005 s. ISBN 1-5788-107-4

5) Frydrychová, J., Analýza výživy podle stravních norem v rámci VS ČR (Závěrečná diplomová práce), Vyškov: VVŠ PV, 2002 59 s.

Vedoucí diplomové práce: **prof. Ing. Stanislav Kráčmar, DrSc.**
Ústav biochemie a analýzy potravin

Datum zadání diplomové práce: **4. ledna 2010**

Termín odevzdání diplomové práce: **19. května 2010**

Ve Zlíně dne 8. dubna 2010



doc. Ing. Petr Hlaváček, CSc.
děkan



prof. Ing. Ignác Hoza, CSc.
ředitel ústavu

Příjmení a jméno: Bc. ELFMARK ZDENEK

Technologie, hygiena a
Obor: Ekonomika výroby potravin

PROHLÁŠENÍ

Prohlašuji, že

- beru na vědomí, že odevzdáním diplomové/bakalářské práce souhlasím se zveřejněním své práce podle zákona č. 111/1998 Sb. o vysokých školách a o změně a doplnění dalších zákonů (zákon o vysokých školách), ve znění pozdějších právních předpisů, bez ohledu na výsledek obhajoby ¹⁾;
- beru na vědomí, že diplomová/bakalářská práce bude uložena v elektronické podobě v univerzitním informačním systému dostupná k nahlédnutí, že jeden výtisk diplomové/bakalářské práce bude uložen na příslušném ústavu Fakulty technologické UTB ve Zlíně a jeden výtisk bude uložen u vedoucího práce;
- byl/a jsem seznámen/a s tím, že na moji diplomovou/bakalářskou práci se plně vztahuje zákon č. 121/2000 Sb. o právu autorském, o právech souvisejících s právem autorským a o změně některých zákonů (autorský zákon) ve znění pozdějších právních předpisů, zejm. § 35 odst. 3 ²⁾;
- beru na vědomí, že podle § 60 ³⁾ odst. 1 autorského zákona má UTB ve Zlíně právo na uzavření licenční smlouvy o užití školního díla v rozsahu § 12 odst. 4 autorského zákona;
- beru na vědomí, že podle § 60 ³⁾ odst. 2 a 3 mohu užit své dílo – diplomovou/bakalářskou práci nebo poskytnout licenci k jejímu využití jen s předchozím písemným souhlasem Univerzity Tomáše Bati ve Zlíně, která je oprávněna v takovém případě ode mne požadovat přiměřený příspěvek na úhradu nákladů, které byly Univerzitou Tomáše Bati ve Zlíně na vytvoření díla vynaloženy (až do jejich skutečné výše);
- beru na vědomí, že pokud bylo k vypracování diplomové/bakalářské práce využito softwaru poskytnutého Univerzitou Tomáše Bati ve Zlíně nebo jinými subjekty pouze ke studijním a výzkumným účelům (tedy pouze k nekomerčnímu využití), nelze výsledky diplomové/bakalářské práce využít ke komerčním účelům;
- beru na vědomí, že pokud je výstupem diplomové/bakalářské práce jakýkoliv softwarový produkt, považují se za součást práce rovněž i zdrojové kódy, popř. soubory, ze kterých se projekt skládá. Neodevzdání této součásti může být důvodem k neobhájení práce.

Ve Zlíně 13.5.2010

Elfmark Zdeněk

¹⁾ zákon č. 111/1998 Sb. o vysokých školách a o změně a doplnění dalších zákonů (zákon o vysokých školách), ve znění pozdějších právních předpisů, § 47 Zveřejňování závěrečných prací:

(1) Vysoká škola nevdělečně zveřejňuje disertační, diplomové, bakalářské a rigorózní práce, u kterých proběhla obhajoba, včetně posudků oponentů a výsledku obhajoby prostřednictvím databáze kvalifikačních prací, kterou spravuje. Způsob zveřejnění stanoví vnitřní předpis vysoké školy.

(2) Disertační, diplomové, bakalářské a rigorózní práce odevzdané uchazečem k obhajobě musí být též nejméně pět pracovních dnů před konáním obhajoby zveřejněny k nahlázení veřejnosti v místě určeném vnitřním předpisem vysoké školy nebo není-li tak určeno, v místě pracoviště vysoké školy, kde se má konat obhajoba práce. Každý si může ze zveřejněné práce pořizovat na své náklady výpisy, opisy nebo rozmnoženiny.

(3) Platí, že odevzdáním práce autor souhlasí se zveřejněním své práce podle tohoto zákona, bez ohledu na výsledek obhajoby.

²⁾ zákon č. 121/2000 Sb. o právu autorském, o právech souvisejících s právem autorským a o změně některých zákonů (autorský zákon) ve znění pozdějších právních předpisů, § 35 odst. 3:

(3) Do práva autorského také nezasahuje škola nebo školské či vzdělávací zařízení, užije-li nikoli za účelem přímého nebo nepřímého hospodářského nebo obchodního prospěchu k výuce nebo k vlastní potřebě dílo vytvořené žákem nebo studentem ke splnění školních nebo studijních povinností vyplývajících z jeho právního vztahu ke škole nebo školskému či vzdělávacímu zařízení (školní dílo).

³⁾ zákon č. 121/2000 Sb. o právu autorském, o právech souvisejících s právem autorským a o změně některých zákonů (autorský zákon) ve znění pozdějších právních předpisů, § 60 Školní dílo:

(1) Škola nebo školské či vzdělávací zařízení mají za obvyklých podmínek právo na uzavření licenční smlouvy o užití školního díla (§ 35 odst. 3). Odpírá-li autor takového díla udělit svolení bez vážného důvodu, mohou se tyto osoby domáhat nahrazení chybějícího projevu jeho vůle u soudu. Ustanovení § 35 odst. 3 zůstává nedotčeno.

(2) Není-li sjednáno jinak, může autor školního díla své dílo užít či poskytnout jinému licenci, není-li to v rozporu s oprávněnými zájmy školy nebo školského či vzdělávacího zařízení.

(3) Škola nebo školské či vzdělávací zařízení jsou oprávněny požadovat, aby jim autor školního díla z výdělku jím dosaženého v souvislosti s užitím díla či poskytnutím licence podle odstavce 2 přiměřeně přispěl na úhradu nákladů, které na vytvoření díla vynaložily, a to podle okolností až do jejich skutečné výše; přitom se přihlédne k výši výdělku dosaženého školou nebo školským či vzdělávacím zařízením z užití školního díla podle odstavce 1.

ABSTRAKT

Cílem diplomové práce bylo získat přehled o stravování obviněných a odsouzených ve stravovacích zařízeních Vězeňské služby ČR. Práce se zabývá rozбором konkrétního jídelního lístku, především plněním doporučených dávek potravin k fyzické aktivitě, hlavně ve Vazební věznici Hradec Králové.

Práce rovněž poukazuje na dodržování doporučených dávek potravin s ohledem na finanční limity, zaměřuje se na rozmanité rozdělení strávníků podle stravovacích kategorií s přihlédnutím na rozdílné stravovací limitům a stravovací návyky.

Klíčová slova:

Stravovací zařízení VS ČR, jídelní lístek, vyhodnocení jídelního lístku, kategorie strávníků, stravní limity, výživové doporučené dávky, doporučené dávky potravin, systém HACCP.

ABSTRACT

The purpose of Graduation Theses was get the summary of the meals and catering of prisoners – accused and convicted, in catering facilities of the State Prisons of the Czech Republic. This Thesis is dealt with analysis of preventives menu, particularly observance of recommended amount of food to physical activity, mainly in Stockade in Hradec Králové. In the Theses is also devoted to attention to amount of food with regard to financial limits, is focused on division of boarders accordance with catering categories with consideration to catering limits and catering customs.

Key words:

Catering facilities of the State Prisons of the Czech Republic, menu, evaluation of menu, categories of boarders, limits of food, recommended nutrition limits, recommended amount of food, system HCCP

PODĚKOVÁNÍ

Rád bych touto cestou poděkoval vedoucímu práce prof. Ing. Stanislavu Kráčmarovi, DrSc. za ochotu, se kterou mi poskytoval odbornou pomoc, cenné rady a připomínky při zpracování této práce. Rovněž bych chtěl poděkovat řediteli – vrchnímu radovi Vazební věznice Hradec Králové panu plk. Mgr. Jaroslavu Lapčíkovi a všem ostatním za podporu při tvorbě této práce.

PROHLAŠUJI, ŽE ODEVZDANÁ VERZE DIPLOMOVÉ PRÁCE A VERZE ELEKTRONICKÁ NAHRANÁ DO IS/STAG JSOU TOTOŽNÉ.

PROHLÁŠENÍ

Prohlašuji, že jsem na diplomové práci pracoval samostatně a použitou literaturu jsem citoval. V případě publikace výsledků, je-li to uvedeno na základě licenční smlouvy, budu uveden jako spoluautor.

Ve Zlíně 14.5.2010

Bc. Zdeněk Elfmark

OBSAH

ÚVOD	8
I TEORETICKÁ ČÁST	10
1 STRAVOVÁNÍ VE VĚZEŇSKÉ SLUŽBĚ	11
1.1 STAV STRAVOVACÍCH PROVOZŮ VE VS ČR.....	11
1.2 PERSONÁLNÍ OBSAZENÍ VE STRAVOVACÍCH PROVOZECH	11
1.3 ODBORNÁ KVALIFIKACE PERSONÁLU.....	13
2 KATEGORIE STRÁVNÍKŮ	15
2.1 LÉČEBNÁ VÝŽIVA A JEJÍ PŘIZNÁVÁNÍ.....	16
2.2 FINANČNÍ LIMITY	18
3 DOPORUČENÉ VÝŽIVOVÉ DÁVKY	21
3.1 DOPORUČENÉ VÝŽIVOVÉ DÁVKY	21
3.2 VÝŽIVOVÁ DOPORUČENÍ, DOPORUČENÉ DÁVKY POTRAVIN.....	22
4 ENERGETICKÝ VÝDEJ STRÁVNÍKŮ	25
4.1 ROZDĚLENÍ OBVINĚNÝCH A ODSOUZENÝCH PODLE VĚKU	25
5 PROVOZNÍ HYGIENA	27
5.1 HACCP – ZÁKLADNÍ POJMY	27
5.2 FUNKČNOST SYSTÉMU HACCP	28
II PRAKTICKÁ ČÁST	29
6 JÍDELNÍ LÍSTEK	30
7 NUTRIČNÍ HODNOTY	31
8 VYHODNOCENÍ	32
ZÁVĚR	36
SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY	37
PŘÍLOHY	39
SEZNAM POUŽITÝCH SYMBOLŮ A ZKRATEK	59
SEZNAM TABULEK	60
SEZNAM PŘÍLOH	61

ÚVOD

Vězeňská služba České republiky (dále jen VS ČR) se řadí mezi ozbrojené složky a byla zřízena zákonem č. 555/1992 Sb., o Vězeňské službě a justiční strážci. Ústředním orgánem státní správy pro vězeňství je Ministerstvo spravedlnosti ČR. V čele Vězeňské služby ČR stojí generální ředitel vrchní státní rada genmjr. PhDr. Luděk Kula. Přibližně 10 800 zaměstnanců zajišťuje chod 36 věznic z toho 10 vazebních věznic a 2 detenčních ústavů na území ČR.

Ve výkonu vazby a výkonu trestu odnětí svobody bylo v ČR k 31.12.2009 22 000 obviněných a odsouzených mužů, žen a mladistvých. Věznice a vazební věznice zajišťují výkon vazby a trestu odnětí svobody tak, aby byl vykonáván v souladu se zákonem, a současně zabezpečují plnění povinností, které v souladu s výkonem trestu ukládají další právní předpisy [2].

Stravování ve vězeňské službě ČR je upraveno § 1 odst. 2 zákona 555/1992 Sb., o Vězeňské službě a justiční strážci, ve znění pozdějších předpisů a v souladu s Kodexem hygienických pravidel pro předvařené a vařené potraviny ve veřejném stravování CACA/RCP 39-1993. Dále se řídí Nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva a zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin, Nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin, Nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004, kterým se stanoví specifické hygienické předpisy pro potraviny živočišného původu, zákonem č.258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů ve znění pozdějších předpisů, vyhláškou Ministerstva zdravotnictví č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, ve znění vyhlášky č. 602/2006 Sb., vyhláškou Ministerstva financí č. 430/2001 Sb., o nákladech na závodní stravování a jejich úhradě v organizačních složkách státu a státních příspěvkových organizacích, ve znění vyhlášky č. 99/2006 Sb., ustanovením § 77 odst. 11 písm. h) a i) a zákonem č. 361/2003 Sb., o služebním poměru příslušníků bezpečnostních sborů, ve znění pozdějších předpisů, ustanovením § zákona č. 262/2006 Sb., zákoníku práce a Nařízením generálního ředitele Vězeňské služby České Republiky č. 31/2005, č. 79/2005, č. 4/2006 a č. 4/2008.

Vězeňská služba ČR má v současné době 36 stravovacích provozů, z nichž většina je rozdělena na kuchyně pro odsouzené a obviněné a kuchyně pro zaměstnance Vězeňské služby. Mimořádná je skladba strávníků, kdy jejich věk je od 15 let a horní věková hranice není omezena. Skladba stravovaných osob zahrnuje:

- mladistvé
- muže, ženy
- nepracující, pracující
- osoby s jinými stravovacími návyky
- osoby s jiným náboženským vyznáním
- osoby nemocné a se zdravotními komplikacemi.

Zajištění stravy pro obviněné a odsouzené je nezbytnou podmínkou pro udržení pořádku a bezpečného zajištění fungování věznic a vazebních věznic.

Cílem diplomové práce bylo zhodnocení stravování obviněných a odsouzených se zaměřením na doporučené výživové dávky v závislosti na energetickém výdeji v zařízeních Vězeňské služby ČR a to, ve Vazební věznici Hradec Králové.

I. TEORETICKÁ ČÁST

1 STRAVOVÁNÍ VE VĚZEŇSKÉ SLUŽBĚ

Vězeňská služba zajišťuje stravování v průměru pro 22 000 obviněných a odsouzených a pro 10 800 zaměstnanců [2]. Podmínky stravování ve Vězeňské službě ČR řídí a upravuje referát stravování a výživy odboru logistiky generálního ředitelství Vězeňské služby. Vzhledem k tomu, že oblast vězeňského stravování je velice specifická, řídí se mimo obecně platných právních předpisů i předpisy vnitřními.

Všechny stravovací provozy Vězeňské služby jsou napojeny na centrální stravovací program SaN od 1.7.2007. Tento systém je vzhledem k podmínkám Vězeňské služby objednávkový. Hlavní výhodou tohoto systému je zrušení papírových stravenek u obviněných a odsouzených, přehlednější způsob při normování, přípravě a výdeji stravy.

Důsledkem tohoto stravovacího programu je větší přehled o obviněných a odsouzených, přesné normování a výdej stravy, druhu a kategorii přiznané stravy, pracovním zařazení a konkrétním výdejním místě stravy. Je zde i přesnější systém monitoringu kritických kontrolních bodů HACCP, který upravuje vyhláška č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných.

Všechna stravovací zařízení Vězeňské služby ČR mají zaveden a plně funkční systém kritických a kontrolních bodů již od konce roku 2002. Celý systém je provozován na software firmy HASAP Gastro Consulting s.r.o. v součinnosti se stravovacím programem SaN, a jsou pravidelně prováděny jeho novelizace a aktualizace.

1.1 Stav stravovacích provozů ve VS ČR

Stravovací provozy jsou rozděleny do několika skupin podle provozně technického stavu a podle typu a velikosti jednotlivých věznic. Dále jsou rozděleny podle personálního obsazení a druhem připravované stravy.

1.2 Personální obsazení ve stravovacích provozech

Stravování zaměstnanců, obviněných a odsouzených zajišťuje kuchyňský personál, který se skládá jak z civilních zaměstnanců, tak z řad odsouzených.

Ve stravovacích provozech mohou pracovat pouze odsouzení, kteří splňují požadované předpoklady pro výkon této činnosti. Předpokládaný počet kuchyňského personálu se stanovuje na základě počtu a druhu připravovaných jídel a kapacity dané věznice.

Orientační doporučené počty personálu v jednotlivých stravovacích provozech jsou uvedeny v následujících tabulkách [3]:

Tabulka č.1: Předpokládané a doporučované počty zaměstnanců stravovacího provozu (technickohospodářský personál) na zajištění jedné 8 hodin trvající směny.

Počet strážníků	Stravovací provoz		
	vedoucí	HSR	skladník
100	1	3	
250	1	3	
350	1	3	
500	1	3	1
700	1	4	1
800	1	4	1
900	1	4	2
1000	1	4	2
1500	1	4	2

Tabulka č.2: Předpokládané a doporučované počty zaměstnanců stravovacího provozu (kuchaři).

Počet strážníků	Stravování zaměstnanců		Stravování obviněných a odsouzených	
	kuchaři	pomocná síla	kuchaři	pomocná síla
100	3	2		
250	3	2	3	4
350	4	2	4	5
500	5	2	4	6
700			6	8
800			6	10
900			6	12
1000			6	14
1500			8	18

1.3 Odborná kvalifikace personálu

Vězeňská služba věnuje poměrně značnou pozornost informovanosti, prohlubování odborných znalostí a zvyšování kvalifikace kuchyňského personálu. V souvislosti se zkvalitňováním úrovně výživy je kladen důraz na odbornou kvalifikaci především civilních zaměstnanců. Vedoucí stravovacích provozů jsou pravidelně informováni na celorepublikových poradách, kde jsou seznamováni s nejnovějšími trendy v gastronomii a novými legislativními úpravami [2].

Mimo jiné probíhá i odborné školení v součinnosti s předními odborníky z oblasti společného stravování, hygieny ve stravovacích provozech i dalších oblastí týkajících se práce v gastronomii. Vzhledem k nutnosti zkvalitnění přípravy stravy a přístupnosti nových trendů ve vězeňském stravování byly zřízeny pro civilní kuchařský personál kurzy „Kulinářské akademie“. Tyto kurzy proběhly pod vedením zkušených lektorů a byly zaměřeny na čtyři oblasti:

- nová technika ve stravovacích provozech;
- nové trendy v oblasti společného stravování;
- moderní cukrářské výrobky;
- nové trendy dietních a bezmasých pokrmů.

Vzhledem k zvýšenému nárůstu počtů strážníků s přiznanou léčebnou výživou v posledních letech, probíhají speciální kurzy na přípravu jednotlivých léčebných diet.

Největším problémem ve vězeňském stravování je odborná příprava personálu z řad obviněných, tito zaměstnanci tvoří většinu personálu ve všech stravovacích provozech jednotlivých věznic. Důvodem toho jsou především zdravotní a bezpečnostní omezení kladená při výběru vhodných pracovníků, kteří mohou pracovat ve stravovacích provozech.

V současné době probíhají kuchařské kurzy pro odsouzené, avšak kapacita těchto kurzů je omezena, a nemůže pokrýt požadavky všech stravovacích zařízení ve Vězeňské službě. Ve stravovacích provozech je perspektivní využití dlouhodobých trestů, problémem však je z těchto skupin vybrat vůbec vzdělavatelné osoby. Vzhledem k zvýšenému důrazu na vyváženou skladbu stravy a její vhodné složení nutričních hodnot jsou nápomocny k zajištění kvalitní a po všech stránkách pestré stravy nutriční terapeutky.

Velký důraz se klade také na zdravotní stav všech pracovníků ve stravovacích provozech. Ve smyslu vyhlášky č. 195/2005, kterou se upravují podmínky předcházení vzniku a šíření

infekčních onemocnění a hygienické požadavky na provoz zdravotnických zařízení a ústavů sociální péče, jsou osoby, které mají být činné v potravinářství povinny podrobit se preventivní lékařské prohlídce, dříve, než nastoupí do práce. Dále jsou povinni osvojit si a dodržovat základní znalosti hygienického minima (tj. znalosti příslušných hygienických předpisů a dalších souvisejících právních norem). Osoby pracující v potravinářství jsou povinny mít zdravotní průkaz pracovníka, který vystavuje ošetřující lékař. Zdravotní průkazy jsou po celou dobu pracovního zařazení ve stravovacím provozu věznice uloženy u vedoucího Referátu stravování a výživy.

Zdravotní stav vězněných osob vhodných pro práci ve stravovacích provozech je dalším limitujícím faktorem pro možnost zařazení do práce ve stravování, protože velké procento vězňů má změněné pracovní schopnosti a různá zdravotní a pracovní omezení.

2 KATEGORIE STRÁVNÍKŮ

Osobám ve výkonu vazby a výkonu trestu odnětí svobody je poskytováno stravování tak, jak je řeší zákony o výkonu vazby a trestu. Obviněným a odsouzeným je podávána pravidelná strava za podmínek a v hodnotách, které odpovídají požadavku udržení zdraví a přihlížejí k jejich zdravotnímu stavu, věku a energetické náročnosti práce. Při tom se také přihlíží, pokud to umožňuje stav stravovacího provozu, k požadavkům náboženských a kulturních tradic a z nich vyplývajících stravovacích návyků odsouzených a obviněných.

Kategorizace stravovaných vězňů je řešena přiznáním příslušné stravní normy. Stravní normou se rozumí množstvím stravy, které obviněným a odsouzeným náleží podle věkové kategorie, zdravotního stavu a zařazení do práce. Obviněným a odsouzeným ředitel věznice na návrh zařazovací komise nebo lékaře přiznává stravní normy.

Stravní norma „Z“ - náleží obviněným a odsouzeným mužům a ženám (včetně mladistvích) do práce nezařazeným, jakož i těm, kteří vykonávají kázeňský trest celodenního umístění do uzavřeného oddělení nebo samovazby, pokud lékař nerozhodne jinak a to i těm, kterým jinak náleží stravní norma „P“, „MP“ a „TP“.

Stravní norma „P“ - náleží obviněným a odsouzeným mužům a ženám zařazeným do práce a dále odsouzeným mužům a odsouzeným ženám zařazeným do vzdělávacího programu denního studia.

Stravní norma „MP“ - náleží obviněným a odsouzeným mladistvým mužům a mladistvým ženám zařazeným do práce popřípadě zařazeným do vzdělávacího programu denního studia.

Stravní norma „TŽ“ - náleží obviněným a odsouzeným těhotným ženám a to od třetího měsíce těhotenství.

Stravní norma „TP“ - náleží těm odsouzeným, kteří trvale vykonávají velmi těžkou práci nebo pracují za podmínek, které vlivem zdraví škodlivého prostředí činí práci velmi těžkou, nebo při těžké práci vysoko a trvale překračují stanovené výkonové normy (například práce v dolech, hutních a sklářských provozech).

Přídavek „ 01“ se přiznává obviněnému nebo odsouzenému: a) zařazenému do práce v mimořádně ztížených podmínkách; b) zařazenému do práce ve zdraví škodlivém prostředí; c) umístěnému ve věznici, kde není pitná voda trvale, nebo dočasně a pokud voda nesplňuje

je hygienické požadavky stanovené zvláštním předpisem; d) mladistvému; e) rozhodnutím příslušného lékaře v rámci léčebného režimu; f) při eskortách.

Stravní normy „P“, „MP“, a „TP“ obsahují snídani, oběd a večeři shodnou s normou „Z“ a jsou rozšířené o svačiny. Stravní norma „P“, „MP“, a „TP“ náleží odsouzenému a obviněnému pouze v den výkonu práce, popřípadě, jsou-li zařazeni do vzdělávacího programu denního studia, pouze v den, kdy se skutečně studia zúčastní [3].

2.1 Léčebná výživa a její přiznávání

Poskytování léčebné výživy je nedílnou součástí léčebného režimu u nemocných obviněných a odsouzených léčených ambulantně, nebo hospitalizovaných v lůžkových zdravotnických zařízeních Vězeňské služby. O přiznání léčebné výživy, jejím druhu a délce trvání rozhoduje příslušný lékař.

Léčebná výživa zahrnuje základní diety, speciální diety, které stanovuje ošetřující lékař a standardizované dietní postupy. K přípravě nezbytných diet pro odsouzené a obviněné, pokud není dietní strava zajišťována jiným způsobem, se zřizuje ve vězeňských kuchyních dietní kuchyně, nebo dietní kout, které se pro přípravu dietní stravy vybavují velkokuchyňským zařízením o menší kapacitě.

Jídelní lístek pro léčebnou výživu sestavuje nutriční terapeut ve spolupráci s pověřeným zaměstnancem stravovacího provozu. Návrh jídelního lístku schvaluje ředitel věznice. Na dodržování správných technologických postupů pro dietní stravu dbá pověřený zaměstnanec a nutriční terapeut. Na základě rozhodnutí příslušného lékaře se poskytuje nemocným obviněným a odsouzeným základní strava. Pokud jejich zdravotní stav vyžaduje přiznání léčebné výživy, přiznává ji lékař dle zdravotního stavu. Dietní strava musí být připravována v souladu se zásadami správné výživy a odpovídat příslušným dávkám potravin podle přiznané stravní normy. Nemocným odsouzeným a obviněným se přiznává léčebná výživa stanovená „Dietním systémem pro nemocnice“ a „Dietním systémem pro ambulantní léčbu“ [3].

Dietní systém pro nemocnice s těmito dietami [4]:

a) Základní dietní systém:

O/S – čajová

B – bujón

- 0 – tekutá
- K – kaše
- 1 – kašovitá
- 2 – šetřící
- 4 – s omezením tuku
- 5 – bílkovinná bezezbytková
- 6 – nízkobílkovinná
- 8 – redukční
- 9 – diabetická 175 g nebo 225 g nebo 275 g nebo 325 g sacharidů
- 10 – s omezením soli
- 11 – výživná

b) Speciální dietní systém:

- 0sn – tekutá do sondy
- O/11 – tekutá výživná
- 4S – s přísným omezením tuku
- 9S – diabetická šetřící
- 9/0 – diabetická tekutá
- 9/1 – diabetická kašovitá
- 11/1 – výživná mletá
- 14 – výběrová
- 16A – bezlepková
- 16B – zbytková
- 16C – vanilmandlová
- 16D – OK (okultní krvácení)
- 16E – při podávání Warfarinu
- 16F – pankreatická
- 16G – při chronickém selhávání ledvin

c) Dietní systém pro ambulantní léčbu:

- 0/S – čajová
- 2 – šetřící – univerzální (nahrazuje dietu 4 – s omezením tuku)
- 5 – bílkovinná bezezbytková
- 8 – redukční

9 – diabetická 175 g nebo 225 g nebo 275 g nebo 325 g sacharidů, dietu s obsahem 175g lze použít jako redukční dietu

9S – diabetická šetřící

12 – dieta batolat (MD)

13 – dieta větších dětí ve věku od 3 do 6 let (MD)

16A – bezlepková (speciální dieta)

2.2 Finanční limity

Finančními limity se rozumí stravní limity v peněžních nákladech na potraviny pro stravování odsouzených a obviněných v jednotlivých stravních normách. Hodnoty těchto limitů jsou uváděny v nákupních cenách potravin včetně DPH. Peněžní limity pro konkrétní stravní normy jsou stanoveny Rozkazem ministra spravedlnosti a upraveny Nařízením generálního ředitele Vězeňské služby České republiky č. 4/2008.

Stravní limity pro jednotlivé kategorie strávnicků jsou:

a) pro základní stravní normu „Z“ částka 48,00 Kč na osobu a den, z toho připadá na:

1	snídaní	14,00 Kč
2	oběd	19,00 Kč
3	večeři	15,00 Kč

b) pro stravní normy „P“ částka 65,00 Kč, popřípadě 59,00 Kč na osobu a den, z toho připadá na:

1	Snídaní		14,00 Kč	
2	svačinu	jednosměnný pracovní provoz	Včetně a nad 8 hodin pracovní doby	17,00 Kč
			Do 8 hodin pracovní doby	11,00 Kč
		dvousměnný pracovní provoz	Včetně a nad 7,75 hodin pracovní doby	17,00 Kč
			Do 7,75 hodin pracovní doby	11,00 Kč
		třisměnný pracovní provoz	Včetně a nad 7,5 hodin pracovní doby	17,00 Kč
			Do 7,5 hodin pracovní doby	11,00 Kč
3	Oběd		19,00 Kč	
4	Večeři		15,00 Kč	

c) pro stravní normy „TP“ částka **80,00 Kč**, popřípadě **73,00 Kč** na osobu a den, z toho připadá na:

1	Snídani		14,00 Kč	
2	svačinu	jednosměnný pracovní provoz	Včetně a nad 8 hodin pracovní doby	21,00 Kč
			Do 8 hodin pracovní doby	14,00 Kč
		dvousměnný pracovní provoz	Včetně a nad 7,75 hodin pracovní doby	21,00 Kč
			Do 7,75 hodin pracovní doby	14,00 Kč
		třisměnný pracovní provoz	Včetně a nad 7,5 hodin pracovní doby	21,00 Kč
			Do 7,5 hodin pracovní doby	14,00 Kč
3	Oběd		19,00 Kč	
4	Večeři		15,00 Kč	
5	druhou večeři		11,00 Kč	

d) pro stravní normy „MP“ částka **76,00 Kč**, popřípadě **69,00 Kč** na osobu a den, z toho připadá na:

1	Snídani		14,00 Kč	
2	svačinu	jednosměnný pracovní provoz	Včetně a nad 8 hodin pracovní doby	17,00 Kč
			Do 8 hodin pracovní doby	11,00 Kč
		dvousměnný pracovní provoz	Včetně a nad 7,75 hodin pracovní doby	17,00 Kč
			Do 7,75 hodin pracovní doby	11,00 Kč
		třisměnný pracovní provoz	Včetně a nad 7,5 hodin pracovní doby	17,00 Kč
			Do 7,5 hodin pracovní doby	11,00 Kč
3	Oběd		19,00 Kč	
4	Večeři		15,00 Kč	
5	druhou večeři		11,00 Kč	

e) pro stravní normy „TŽ“ částka **69,00 Kč**, z toho připadá na:

1	snídani	14,00 Kč
2	svačinu	13,00 Kč
3	oběd	19,00 Kč
4	večeři	15,00 Kč
5	druhou večeři	8,00 Kč

f) přídavek „01“ 11,00 Kč

přídavek nápoje 11,00 Kč

g) **studená strava** na osobu a den částka **48,00 Kč**, z toho připadá na:

1	snídani	14,00 Kč
2	oběd	19,00 Kč
3	večeři	15,00 Kč

Peněžní limity léčebné výživy na osobu a den:

- pro dietu bílkovinou „D5“, diabetickou „D9“, výživnou, „D11“ a bezlepkovou částka 74 Kč;
- pro „NS“ částka 48,00 Kč;
- pro ostatní diety částka 68,00 Kč. Na zlepšení stravy o svátcích se zvyšují stravní limity o 126,00 Kč na osobu a kalendářní rok.

Denní energetická a nutriční hodnota stravy vyjádřená peněžním limitem, se v průběhu dne rozdělí tak, aby při základním počtu tří denních jídel připadalo zpravidla na snídani 30 %, oběd 40 % a večeři 30 %, vše v toleranci ± 5 %. Při počtu čtyř denních jídel tak, aby na snídani připadalo 15 %, svačinu 20 %, oběd 35 % a večeři 30 %, s tolerancí 3 %.

Energetická a nutriční hodnota stravy, v závislosti na peněžním limitu potravin nemusí být v jednotlivých dnech měsíce beze zbytku vyčerpána. Měsíční průměr denních energetických a nutričních hodnot ve stravě musí odpovídat hodnotám uvedeným v doporučených výživových dávkách pro jednotlivé stravní normy.

3 DOPORUČENÉ VÝŽIVOVÉ DÁVKY

Většina zemí se snaží připravit si nezávisle svá výživová doporučení. Odborníci odvozují hodnoty na základě znalosti fyziologických a biologických údajů. V mnoha případech jsou však dostupné údaje nedostatečné a odborníci dělají svá rozhodnutí na základě předpokladů. Pokud se hovoří o výživových doporučeních, pak je velmi vhodné používat jednotné názvosloví, které by jasně odlišovalo jednotlivé typy doporučení [18].

3.1 Doporučené výživové dávky

Nutriční doporučení pro výživu člověka. Nutriční doporučení mohou být podle míry detailů a adresnosti rozdělena do základních úrovní:

- výživové doporučené dávky
- doporučené dávky potravin v České republice
- doporučení ve formě potravinového spotřebního koše
- výživová doporučení zdravé výživy určená laické veřejnosti
- výživové doporučené dávky

Výživové doporučené dávky (VDD) („Recommended Dietary Allowances“ - RDA) vznikly během 2. světové války v USA s cílem stanovit množství jednotlivých živin (nutrientů) a energie které by byly dostatečné pro zabezpečení zdravého života. Jsou definovány jako: „takové množství nutrieti, o kterém bezpečně víme, že pokryje potřeby téměř všech (95 %) zdravých lidí“. Hodnota VDD je dána konsensem odborníků na podkladě výsledků epidemiologických a klinických pozorování. Z definice plyne, že jde o hodnoty, které jsou pro většinu lidí nadbytečné, protože je dávka nadhodnocena o bezpečnostní limit, který zaručuje, že i lidé, kteří mají z nejrůznějších důvodů potřeby zvýšené (genetické faktory, kuřáci, nadváha apod.) mají ve VDD zajištěno dostatečné krytí svých potřeb [22].

Obvykle jsou VDD vyčísleny pro jednotlivé věkové kategorie, pohlaví, převažující stupeň fyzické aktivity (lehká, středně těžká a těžká fyzická námaha), zvláště jsou vyčísleny VDD pro těhotné a kojící ženy. První české VDD vznikly v roce 1954, od té doby jsou v pravidelných intervalech doplňovány o nové nutrienty a upřesňovány v souladu s novými vědeckými poznatky. Takto koncipované VDD jsou důležité zejména v oblastech a obdobích, kdy není zabezpečeno dostatečné množství potravin v jednotlivých populačních skupinách a slouží jako standardy pro zabezpečení dostatečné výživy populací. Mohou však být pro-

blematické v populacích s nadměrným příjmem potravin. V současné době se proto objevuje nová koncepce výživových nutričních doporučení, kdy pro zdravou populaci se jako doporučená hodnota neuvádí hodnota jedna, ale intervalové rozmezí ohraničené zespodu hodnotou tzv. nejnižšího prahového příjmu („The Lowest Treshold Intake“), tj. hodnotou, pod kterou příjem nutrientu není pro 95 % lidí slučitelný s dlouhodobě udržitelnou integritou fyziologických funkcí [22].

Horní ohraničení doporučovaného rozmezí příjmu konkrétní živiny je označováno jako populační referenční příjem („The Population Reference Intake“). Tato hodnota je referenční a do jisté míry odpovídá klasicky definované VDD. Třetí hodnota, která je používána pro nutriční doporučení, je hodnota průměrného příjmu v populaci („The Average of Population Intake“). Takto jsou definovány hodnoty Evropské unie a podobnou koncepcí užívá i SZO [22].

3.2 Výživová doporučení, doporučené dávky potravin

Doporučené dávky potravin jsou v České republice vyjadřovány v podobě konkrétních druhů potravin a jejich množství. Taková doporučení jsou pro ochranu zdraví populace velice důležitá. Systém doporučených dávek je vhodný zejména pro ty skupiny obyvatelstva, které jsou dlouhodobě stravovány celodenně, např. jsou vhodné pro nemocniční, vojenské a vězeňské stravování [18].

V posledních letech se dává spíše přednost výživovým doporučením, kde se neudává absolutní doporučené množství, ale doporučený trend. Taková doporučení je schopen sledovat i člověk s menším vzděláním, který se stravuje na různých místech a své výživě věnuje jen omezenou pozornost.

Doporučení ve formě potravinového spotřebního koše. Jde v podstatě o převedení výživových doporučených dávek pro energii a jednotlivé živiny do vyjádření ve formě potravinových komodit: tj. masa, mléka a mléčných výrobků, ovoce, zeleniny a brambor, obilovin. Tímto způsobem jsou legislativně uzákoněna doporučení pro zařízení společného stravování ve školních jídelnách, mateřských školách, vojenských vývařovnách, kdy je předepsáno množství těchto potravinových skupin připadající na 1 strávnicka určitého věku na oběd či celodenní stravování [15].

Jejich cílem je ozdravení výživy v konkrétní populaci Vycházejí proto z místních stravovacích zvyklostí a zdravotních problémů populace. S využitím vědeckých poznatků se pak formulují doporučení určená široké veřejnosti. Aby byla populací tato doporučení přijata, měla by splňovat následující základní požadavky:

- měla by být jednoduchá, srozumitelná
- jednotlivá doporučení by si neměla navzájem odporovat
- měla by ovlivňovat pozitivní cestou
- neměla by být zatěžována komplikujícími detaily apod.

Příkladem tohoto typu doporučení jsou modelová výživová doporučení typu „Výživové pyramidy, graficky znázorňující vzájemné zastoupení doporučovaného příjmu jednotlivých potravinových skupin. V základně pyramidy umístěné obiloviny představují proporcionálně největší objem stravy, směrem k vrcholu pak je zastoupena zelenina a ovoce, méně skupiny potravin obsahující jako hlavní komponentu protein tj. maso, mléko a mléčné produkty. Ve špičce pyramidy pak potraviny obsahující tuk a sacharózu, které by se měly konzumovat pouze do doplnění energetické potřeby [15].

Tabulka č. 3: Doporučené výživové dávky potravin pro jednotlivé kategorie obviněných a odsouzených platných pro Vězeňskou službu ČR (na osobu a den)

DOPORUČENÉ DÁVKY POTRAVIN A NUTRIČNÍ HODNOTA STRAVOVACÍCH NOREM						
(uvedené množství se počítá na jednu osobu a den)						
Druh potravin		Stravovací normy				
Výživový faktor		"Z"	"P"	"MP"	"TŽ"	"TP"
			svačina	svačina		svačina
Maso	G	140	60	70	180	80
Tuky	G	30	10	10	30	15
Vejce	G	30	12	20	32	15
Chléb	G	200	150	250	200	250
Obilné výrobky a luštěniny	G	180	50	100	200	100
Mléko a mléčné výrobky	G	300	150	250	700	200
Brambory	G	280	100	100	280	100
Cukr	G	40	10	10	45	10
Zelenina	G	300	50	150	250	100
Ovoce	G	200	50	100	350	80
Energie	kJ	10 000	3 000	2 500	11 000	4 000
Bílkoviny celkem	G	75	20	30	90	25
Bílkoviny živočišné	G	35	10	20	50	20
Tuky	G	70	30	25	75	35
Sacharidy	G	364	93	64	398	93
Vitamin C	Mg	75	25	35	120	35

Tabulka č. 4: Doporučené výživové dávky potravin léčebné výživy (na osobu a den)

DOPORUČENÉ DÁVKY LÉČEBNÉ VÝŽIVY (uvedené množství se počítá na jednu osobu a den)				
D I E T Y				
Druh potravin	šetrčí	diabetická	výživná	"D 4"
	"D 2"	"D 9 A"	"D 11"	
Maso g	250	280	260	250
Tuky g	25	15	50	20
Máslo g	30	20	30	20
Vežce g	48	12	64	10
Cukr g	50	0	60	35
Chléb g	250	100	350	250 pečivo
Obilné výrobky a luštěniny g	200	20	300	250
Mléko g	400	400	1 000	0
Mléčné výrobky g	50	50	80	80
Brambory g	350	300	300	450
Zelenina g	250	300	250	50
Ovoce g	150	200	200	250
Energetická hodnota kJ	9 500	7 400	12 000	9 500
Bílkoviny g	80	75	105	80
Tuky g	70	60	80	55
Sacharidy g	320	225	420	360

4 ENERGETICKÝ VÝDEJ STRÁVNÍKŮ

Výdej energie obviněných a odsouzených v zařízeních Vězeňské služby ČR nelze definovat a přesně vyčíslit, jelikož každé zařízení má svá specifika. Specifikem se rozumí typ vězeňského zařízení, např. jiný výdej energie bude ve věznici Světlá nad Sázavou u odsouzených žen a žen s dětmi, jiný u odsouzených důchodců a tělesně postižených ve věznici v Pardubicích, jiný u obviněných ve vazební věznici Hradec Králové, kde je minimální možnost tělesné aktivity a jiný výdej energie je u odsouzených mladistvých ve věznici v Kuřimi.

Při hodnocení můžeme vycházet pouze z údajů, které vyplývají z evidence a zaměstnávání odsouzených, protože obvinění nemohou pracovat a mají omezenou dobu na volnočasovou aktivitu. Zásadním kritériem je zařazování vězňů do práce a tím i přiřazení daného pracovníka do konkrétní stravní normy dle fyzické náročnosti prováděné práce. Další nevýhodou, která ovlivňuje a zkresluje výsledné hodnoty, je fakt, že zařazování do práce není zcela pravidelné. To je způsobeno jednak požadavky firem a organizací, které mění požadavky na počet pracovníků potřebných na konkrétní den a také snahou zaměstnávat co největší počet vězňů tím, že se zařazují na zkrácené pracovní směny. Pravidlem je zařazení odsouzených do stravní normy „Z“, odsouzení, kteří pracují, mají dále nárok na přídavek ke stravě dle směnnosti, délky pracovní doby a dle náročnosti vykonávané práce.

Další velký problém při sledování dodržování doporučených dávek je ten, kdy odsouzení a obvinění si mohou nakupovat v kantýně, kde se jedná o výrobky s vysokou energetickou hodnotou, množstvím tuků a cukrů (např. cukrovinky, trvanlivé salámy, chipsy atd.). Při tomto volném nákupu potravin není u jednotlivých odsouzených možná kontrola energetického příjmu.

4.1 Rozdělení obviněných a odsouzených podle věku

Z podkladů předloženými systémem evidence a zaměstnávání vězňů Vězeňské služby ČR vplynulo následující rozdělení stravníků vzhledem k věku.

K 31.12.2009 bylo z celkového počtu 22 000 odsouzených a obviněných: 11 477 základní strava (stravníci bez diet a nepracující), v kategorii pracující 8 233, 3 028 léčebných diet celkem, 176 muslimů, 28 vegetariánů, 12 těhotné ženy. Z celkového počtu odsouzených a obviněných je pracujících vězňů přibližně 60,1 %. Ostatní obviněné a odsouzené lze,

vzhledem k jejich zájmovým a sportovním aktivitám, zařadit dle energetického výdeje k osobám lehce pracujícím.

Věkové složení vězňů v ČR: Průměrný věk obviněných byl k 31.12.2009 33 let, průměrný věk odsouzených k tomuto datu 36 let. Procentuální věkové složení vězňů k 31.12.2009 [2].

Tabulka č. 5: Věkové složení obviněných a odsouzených a jejich procentuální podíl

Věk	Procentuální podíl
do 16 roků	0,15
od 17 do 18 roků	0,75
od 19 do 21 roků	5,82
od 22 do 25 roků	14,69
od 26 do 30 roků	19,56
od 31 do 40 roků	33,85
od 41 do 50 roků	17,38
od 51 do 60 roků	6,56
od 61 do 70 roků	1,16
Nad 71 roků	0,08

Z výše uvedených dat vyplývá možné zařazení vězňů s přihlédnutím k jejich energetickým a nutričním potřebám. Je možno je zařadit do kategorie lehce pracující ve věku 19 – 59 let. Této kategorii by odpovídaly v návrhu výživových doporučených dávek z roku 1999 následující hodnoty:

Energie	10 000 kJ
Bílkoviny	70 g
Tuky	70 g
Sacharidy	373 g
Vitamín C	75 mg

5 PROVOZNÍ HYGIENA

Vzhledem k tomu, že stravování ve Věžeňské službě je stravováním uzavřeným, je na hygienu ve stravovacích zařízeních kladen zásadní důraz nejen vedením a kontrolními orgány Věžeňské služby a jejích jednotlivých organizačních složek, ale hlavně příslušnými orgány veřejného zdraví. Předpoklady a povinnosti zaměstnanců a hygienické požadavky na stravovací provozy a zásady osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných stanoví zvláštní správní předpisy [30].

Všichni zaměstnanci stravovacích provozů musí splňovat hygienické požadavky pro výkon činnosti v provozech s činnostmi epidemiologicky závažnými. Ve všech provozech byl nasazen a zprovozněn systém kontrolních a kritických bodů – HACCP ve spolupráci s firmou HASAP Gastro Cosulting, kde byly zohledněny všechny potřeby dle platné legislativy [13].

5.1 HACCP – základní pojmy

Systém HACCP lze vyjádřit jako analýzu nebezpečí narušení zdravotní nezávadnosti potravin, identifikaci kritických bodů a preventivní zajištění kontroly v těchto bodech. Základní principy systému kritických bodů lze shrnout do následujících bodů [13]:

- provedení analýzy nebezpečí, která mohou ohrozit zdravotní nezávadnost výrobku
- identifikace technologických úseků kritických bodů, ve kterých může dojít ke vzniku nebezpečí z pohledu zdravotní nezávadnosti
- určení sledovaných znaků v každém kritickém bodě a stanovení jejich kritických mezí
- vymezení systému sledování zvládnutého stavu v kritických bodech
- stanovení nápravných opatření pro každý kritický bod
- stanovení ověřovacích postupů odlišných od těch, které jsou použity při sledování zvládnutého stavu v kritických bodech, s jejichž pomocí lze určit, zda výsledky metod použitých v rámci systému jsou v souladu se záměry systému
- zavedení evidence a dokumentace o postupech a vedení záznamů.

5.2 Funkčnost systému HACCP

System HACCP je ve vězeňské službě řešen a provozován na speciálním programu firmy HASAP Gastro Consulting. Program je pravidelně aktualizován dle nových zkušeností a požadavků provozní hygieny vyplývajících z platné legislativy. Celý stravovací systém Vězeňské služby ČR je provozován v rámci stravovacího programu SaN, který splňuje veškeré požadavky pro bezpečné, přehledné a odborné provozování stravovacích zařízení ve vězeňské službě a je plně kompatibilní s programem HACCP [13].

II. PRAKTICKÁ ČÁST

6 JÍDELNÍ LÍSTEK



Jídelní lístek se připravuje na jeden měsíc dopředu ve spolupráci s nutriční terapeutkou. Po jeho zpracování se předkládá řediteli Vazební věznice ke schválení.

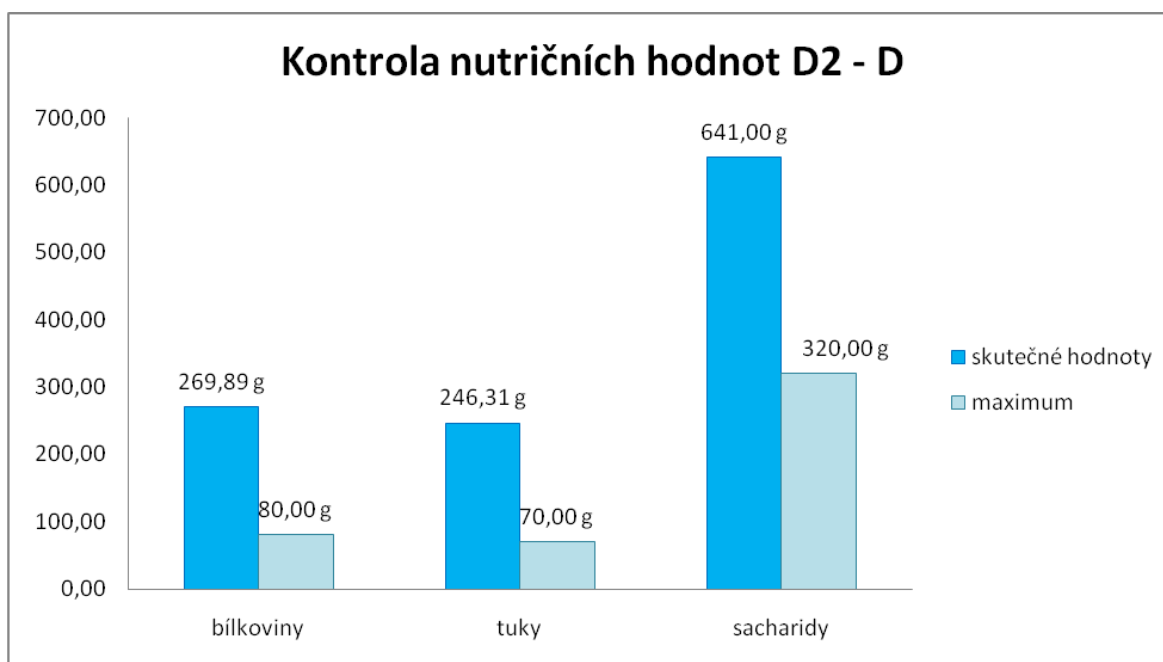
Jídelní lístek se sestavuje podle zásad správné výživy z důvodu správného zastoupení všech živin – bílkovin, tuků, sacharidů, vitamínů a minerálních látek. Dále se musí dbát na pestrost, celkové sladění jednotlivých jídel a roční období. V neposlední řadě se musí brát na vědomí sytost jednotlivých jídel. Důležitým faktorem je rovněž vybavení kuchyně z hlediska strojního zařízení a odbornost personálu, cenová relace nakupovaných surovin s ohledem na denní finanční limit, který činí 48,- Kč na osobu a den. Dalším bodem při sestavování jídelního lístku je dodržení nutričních hodnot a doporučených dávek potravin, které jsou stanoveny v NGR č. 4 z roku 2008 a Nařízením č.11/2009, kterým se mění NGR VS ČR č. 4/2008 o stravování ve VS ČR. Ve skutečnosti je nutno se řídit finančním limitem a je nutné dodržet doporučené výživové dávky potravin stanovené předpisem. Dále se přihlíží na odbornost personálu, nasycenost obviněných a odsouzených, aby se zamezilo vzniku mimořádných událostí např. velkému množství stížností, hladu odsouzených a obviněných a v neposlední řadě aby nedošlo ke vzpourám z důvodu nekvalitní stravy a jejího malého množství. Posouzení nutričních hodnot je až v samotném závěru, neboť při cenové relaci a přípravě vysoce energetických jídel,(knedlíky, guláše, omáčky, bílé pečivo, chléb atd.) není možné tyto hodnoty dlouhodobě plnit v plusových hodnotách.

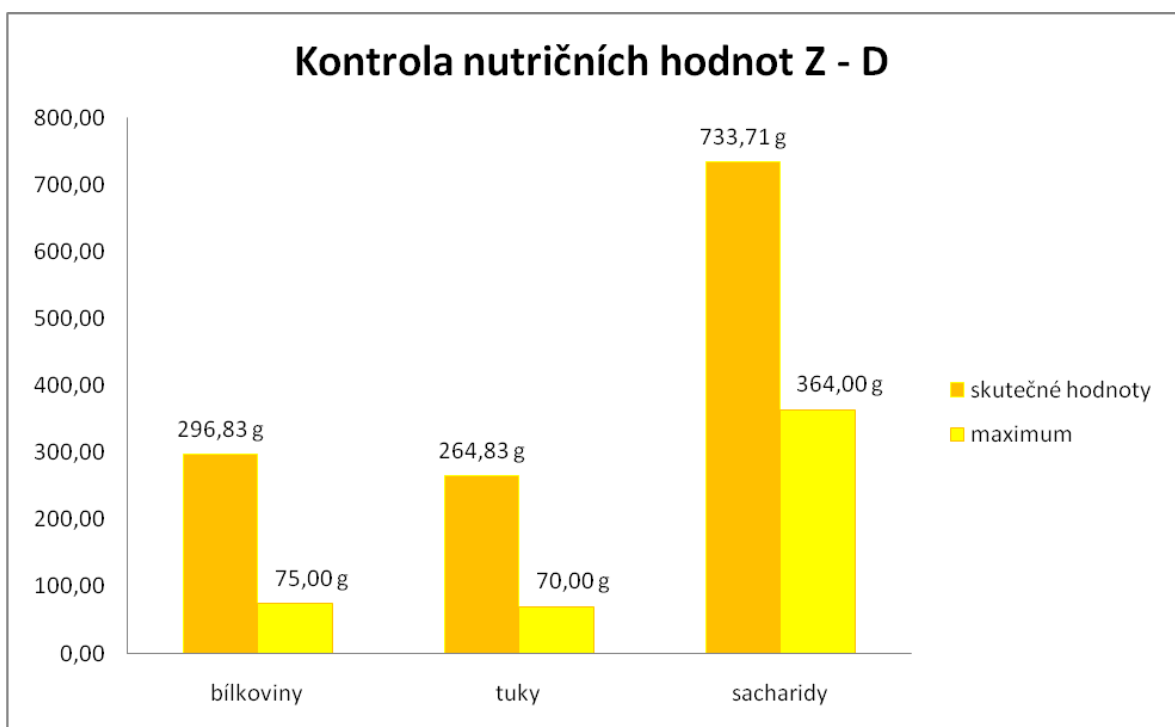
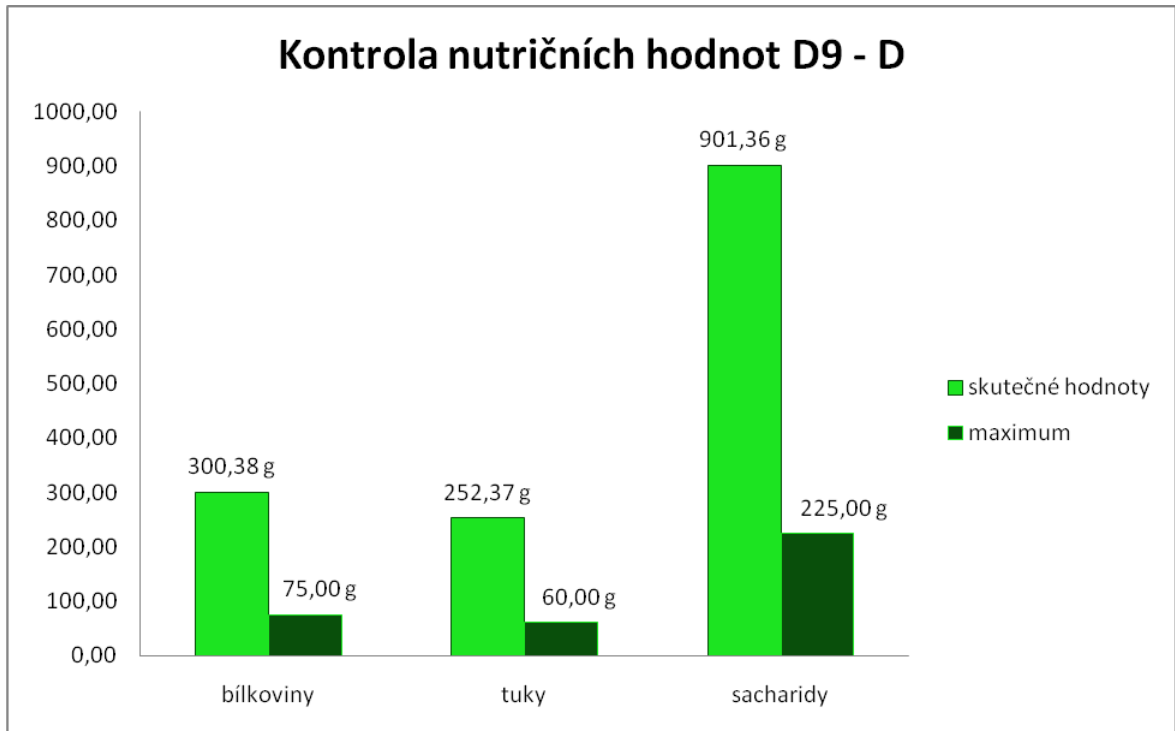
7 NUTRIČNÍ HODNOTY

Výživové normy vyjadřují, kolik potřebuje zdravý člověk průměrně živin a ostatních nejdůležitějších součástí stravy na jeden den. Jsou vypracovány Ústavem pro výzkum výživy s přihlédnutím k tomu, že potřeba výživy se mění vlivem věku, pohlaví, zaměstnání, fyzické aktivity dalších aspektů. Jsou v nich zahrnuty zásady správné výživy a měly by poukazovat na vyváženou konzumaci jednotlivých životně důležitých nutriétů. Od výživových norem se odvozují doporučené denní dávky živin a ostatních základních potravin. Energetická a biologická hodnota potravin představuje hodnotu nutriční. Biologické výživové potřeba vyjadřují obsah a vzájemný poměr živin ve stravě, a to zejména bílkovin, vitamínů a minerálních látek. Výživová hodnota je schopna pokrýt energetickou a biologickou potřebu organismu na základě výživových doporučení. Veškeré potraviny by měly být správně kombinovány a používány tak, aby výživa byla zdravá a odpovídala potřebám organismu.

8 VYHODNOCENÍ

Stravní předpis	nutriční hledisko	MJ	skutečnost	maximum	typ závady	rozdíl [%]
D2 - D	energie	kJ	24394,10	9500,00	překročeno	156,78
	bílkoviny	g	269,89	80,00	překročeno	237,36
	tuky	g	246,31	70,00	překročeno	251,87
	sacharidy	g	641,00	320,00	překročeno	100,31
D9 - D	energie	kJ	29465,88	7400,00	překročeno	298,19
	bílkoviny	g	300,38	75,00	překročeno	300,51
	tuky	g	252,37	60,00	překročeno	320,62
	sacharidy	g	901,36	225,00	překročeno	600,60
Z - D	energie	kJ	27005,66	10000,00	překročeno	170,06
	vitamín C	mg	139,48	75,00	překročeno	85,97
	bílkoviny	g	296,83	75,00	překročeno	295,77
	tuky	g	264,83	70,00	překročeno	278,33
	sacharidy	g	733,71	364,00	překročeno	101,57





Z výše uvedené tabulky je patrné, že nutriční hodnoty u uvedeného jídelního lístku na konkrétní den jsou vysoce překračovány, což je důsledkem daného finančního limitu a nakupování co nejlevnějšího zboží, které je přitom vysoce bohaté na tuky a sacharidy. Na základě tohoto byla zpracována tabulka nárůstu tuku u skupiny odsouzených za časové období pěti měsíců. U všech 8 odsouzených došlo v průběhu prvních dvou měsíců k úbytku na živé hmotnosti z důvodu psychického strádání. Po této době však začíná postupné reduko-

vání hmotnosti směrem nahoru, jelikož si organismus zvykl na pravidelný příjem stravy s minimálním pohybem. Někteří jedinci, aby si udrželi stejnou hmotnost, omezili konzumaci stravy a začali cvičit, což je vidět na nárůstu svalové hmoty viz. tabulka č.6 . Ve většině případů je ovšem patrný jen nárůst tuku. Souvisí to také se skladbou jídelního lístku a finančního limitu na jednotlivce.

V první řadě se musí při sestavování jídelního lístku brát zřetel na finanční náležitosti a na dodržování doporučených dávek potravin, které jsou stanoveny předpisem, dále na odbornost personálu a nejdůležitější je nasycenost obviněných a odsouzených, aby nedocházelo k mimořádným událostem – nárůst stížností, držení hladovek, vzpoury atd.

Tabulka č. 6 (A, B, C): Nárůst tuku u skupiny odsouzených za časové období pěti měsíců

A) nástupní hmotnost

pořadové číslo	výška	délka trestu/rok	nástupní hmotnost	BMI	klasifikace
1	178	5	90	28,41	nadváha
2	173	9,5	70	23,39	optimální váha
3	180	6,5	85	26,23	nadváha
4	183	7	120	35,83	obezita 1.stupně
5	184	2	75	22,15	optimální váha
6	187	2	88	25,17	nadváha
7	181	6,5	78	23,81	optimální váha
8	177	4,5	100	31,92	obezita 1.stupně

B) hmotnost po 2 měsících

pořadové číslo	výška	délka trestu/rok	hmotnost po 2 měsících	BMI	klasifikace
1	178	5	75	23,67	optimální váha
2	173	9,5	65	21,72	optimální váha
3	180	6,5	72	22,22	optimální váha
4	183	7	98	29,26	nadváha
5	184	2	71	20,97	optimální váha
6	187	2	79	22,59	optimální váha
7	181	6,5	72	21,98	optimální váha
8	177	4,5	86	27,45	nadváha

C) hmotnost po 5 měsících

pořadové číslo	výška	délka trestu/rok	hmotnost po 5 měsících	BMI	klasifikace
1	178	5	83	26,2	nadváha
2	173	9,5	70	23,39	optimální váha
3	180	6,5	105	32,41	obezita 1. stupně
4	183	7	160	47,78	smrtná obezita
5	184	2	84	24,81	nadváha
6	187	2	100	28,6	nadváha
7	181	6,5	78	23,81	optimální váha
8	177	4,5	107	34,15	obezita 1. stupně

ZÁVĚR

V této práci chceme poukázat na složitost stravování obviněných a odsouzených, a to z důvodů velkého počtu strážníků, kteří měli a mají určité stravovací návyky, nebo neměli vůbec žádné stravovací návyky. Příprava v těchto provozech je velmi náročná a komplikovaná z důvodu nevyškoleného personálu z řad odsouzených po odborné stránce, a dále z důvodu zastaralého a nedostatečného vybavení jednotlivých provozoven. Největším problémem je ale dodržení schváleného finančního rozpočtu na dané období.

V první části diplomové práce vyhodnocujeme stravování ve Vězeňské službě ČR, poukazuje na jednotlivé způsoby stravování, které Vězeňská služba ČR zajišťuje a ze zákona má povinnost je zajišťovat. Ve druhé části diplomové práce popisujeme pouze týdenní jídelní lístek a vyhodnocujeme nutriční hodnoty na jeden den. Popis a vyhodnocení měsíčního nebo ročního jídelního lístku je už námětem pro další samostatnou práci, obsahově a počtem stran by uvedené fakty byly nad rámec této práce.

V konkrétním jídelním lístku jsou specifikovány jednotlivé stravní normy pro určité skupiny strážníků a podrobné vyhodnocení nutričních hodnot a doporučených dávek potravin. Na základě zpracovaného jídelního lístku poukazujeme na to, že energetická hodnota je několikanásobně překračována, což ovšem souvisí se striktním dodržáním finančního limitu a hygienických norem. Rovněž tímto poukazujeme i na skutečnost to, že hlavním faktorem pro tvorbu jídelního lístku je dostatečné nasycení obviněných a odsouzených za přidělené finanční prostředky a ne pravidla zdravé výživy.

V další části práce vyhodnocujeme skupinu strážníků dle BMI, vyhodnocujeme jejich hmotnost od nástupu trestu po dobu pěti měsíců. Musíme konstatovat, že optimální hmotnost u většiny sledovaných byla dosažena po dvou měsících. Po této „aklimatizační“ době je u většiny sledovaných znatelný nárůst hmotnosti. Je to dáno tím, že u většiny sledovaných odsouzených má nedostatek pohybu a fyzické námahy na jedné straně, a na straně druhé je nárůst hmotnosti způsoben pravidelným příjmem vysoce energetické stravy. Na základě této nerovnováhy se u těchto vězňených osob objevují ve větší míře i zdravotní problémy.

Bylo by dobré se zamyslet, zda by nebylo vhodné změnit doporučené dávky potravin pro tyto specifické skupiny strážníků, jelikož představují poměrně početnou skupinu obyvatel, různých věkových a zdravotních kategorií.

SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY

- [1] Zákon č. 555/1992 Sb., o Vězeňské službě a justiční strážní České republiky, ve znění pozdějších předpisů
- [2] Výroční zpráva Vězeňské služby ČR za rok 2009
- [3] NGŘ VS ČR č.11/2009, kterým se mění NGŘ VS ČR č.4/2008 o stravování v VS ČR
- [4] Metodický list č.6/2009 – charakteristika diet a dietního systému ve VS ČR
- [5] Výroční zpráva Vazební věznice Hradec Králové za rok 2009
- [6] Úřední věstník Evropské unie L 139/55, 30.4.2004
Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 ze dne 29. dubna 2004, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu.
- [7] Úřední věstník Evropské unie L 139/1, 30.4.2004
Nařízení Evropského parlamentu a rady (ES) č. 852/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin.
- [8] Nařízení Evropského parlamentu a rady (ES) č. 178/2002 ze dne 28. ledna 2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin v plném znění.
- [9] BOWMAN, B.A. *Present knowledge in nutrition*. ILSI Press, Washington D.C., 8 th edition, 2001, 805 s. ISBN 1 – 5788 – 107 – 4.
- [10] MURRAY, R.K., GRANNIER, D.K., MAMES, P.A., RODWELL, V.W. *Harperova biochemie*. Jinočany: Nakladatelství H & H, 1998, 872 s. ISBN 80 – 85787 – 38 – 5.
- [11] KELLER, U., MEIER, R., BERTOLI, S. *Klinická výživa*. Praha: Scientia medica, 1993. 236 s. ISBN 80 – 85526 – 08 – 5.
- [12] Nařízení komise (ES) č. 2073/2005 ze dne 15. listopadu 2005, o mikrobiologických kritériích pro potraviny.
- [13] Vyhláška Ministerstva zdravotnictví č. 137/2006 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných.
- [14] Nařízení generálního ředitele Vězeňské služby České republiky Č. 43/2007, kterým se mění NGŘ č. 31/2005 o stravování ve Vězeňské službě České republiky.
- [15] SCHUENEMAN, M., *Jed nebo lék: kalorie, cholesterol: výživová fakta a hodnoty stovek druhů potravin, se kterými se setkáváte každý den*. Praha : Svojtka & Co., 2007 208 s. ISBN 978 – 80 – 7352 – 623 – 8.

- [16] Zákon č. 210/2004 Sb., Vyhláška o podmínkách provozní hygieny při výrobě potravin.
- [17] Nařízení generálního ředitele Vězeňské služby České republiky č.4/2008, kterým se mění nařízení generálního ředitele Vězeňské služby České republiky č. 31/2005 o stravování ve Vězeňské službě České republiky.
- [18] Výživová doporučení CINDI, Praha : SZÚ, 2000. 40 s. ISBN 80 – 7071 – 158 – 2.
- [19] Ročenka Vězeňské služby České republiky pro rok 2009.
- [20] FRYDRYCHOVÁ, J. *Analýza výživy podle stravních norem v rámci vězeňské služby ČR*. [Diplomová práce], Vyškov: Vysoká vojenská škola pozemního vojska Vyškov, 2002, 59 s.
- [21] BLATNÁ, J., DOSTÁLOVÁ, J., PERLÍN, C., SLÁSKAL, P. *Výživa na začátku 21. století*. Společnost pro výživu a Nadace NutriVIT, 2005. 79 s. ISBN 80 – 239 – 6202 – 7.
- [22] NOVÁK, V. *Základy ekonomiky výživy pro kombinované studium*, 1.vyd. Zlín: UTB, 2006. ISBN 80 – 7013 – 435 – 6.
- [23] NOVÁK, V. *Ekonomika výživy I. díl*. Vyškov: Vysoká vojenská škola pozemního vojska Vyškov, 2001, 100 s.
- [24] Vyhláška Ministerstva zemědělství č. 147/1998 Sb., o způsobu stanovení kritických bodů v technologii výroby.
- [25] Zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů.
- [26] Zákon č. 120/2008 Sb., kterým se mění zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích, ve znění pozdějších předpisů.
- [27] Nařízení Evropského parlamentu a rady č. 178/2002/ES, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva.
- [28] Vyhláška Ministerstva zdravotnictví č. 450/2004 Sb., o označování výživové hodnoty potravin.
- [29] Vyhláška Ministerstva zemědělství č. 211/2004 Sb., o metodách zkoušení a způsobu odběru a přípravy kontrolních vzorků.
- [30] Vyhláška Ministerstva zdravotnictví č. 602/2006 Sb., kterou se mění vyhláška č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných.
- [31] Vyhláška Ministerstva zdravotnictví č.38/2001 Sb., o hygienických požadavcích na výrobky určené pro styk s potravinami a pokrmů, ve znění pozdějších předpisů.

PŘÍLOHY

I. Jídelní lístek

Pondělí		
Snídaně	ZS	Sýr tavený 60 g, pečivo 3 ks, bílá káva
	MS	Sýr tavený 60 g, pečivo 3 ks, bílá káva
	TZ	Sýr tavený 60 g, pečivo 3 ks, bílá káva
	D2	Sýr tavený 60 g, pečivo 3 ks, bílá káva
	D9	Sýr tavený 60 g, pečivo 3 ks, bílá káva
Oběd	ZS	Polévka frankfurtská, smažený salám 100 g, bramborová kaše
	MS	Polévka frankfurtská jemná, pečené kuřecí stehno 160 g, bramborová kaše
	TZ	Polévka frankfurtská jemná, pečené kuřecí stehno 160 g, bramborová kaše
	D2	Polévka frankfurtská jemná, pečené kuřecí stehno 160 g, bramborová kaše
	D9	Polévka frankfurtská jemná, pečené kuřecí stehno 160 g, bramborová kaše
Večeře	ZS	Rizoto s vepřového masa, červená řepa, chléb 200 g, čaj
	MS	Rizoto s vepřového masa, červená řepa, chléb 200 g, čaj
	TZ	Rizoto s vepřového masa, červená řepa, chléb 200 g, čaj
	D2	Rizoto s vepřového masa, červená řepa, chléb 200 g, čaj
	D9	Rizoto s vepřového masa, červená řepa, chléb 200 g, čaj
Večeře 2	TZ	Mléko 1 l, jablko
	D9	Čaj, chléb 200 g, jablko
Svačina	TZ	Pečivo 2 ks, eidam 100 g
	D2	Pečivo 2 ks, eidam 100 g
	D9	Pečivo 2 ks, eidam 100 g
Přídavek Pmal	ZS	Eidam 100 g
Přídavek P	ZS	Eidam 100 g
Přídavek 01	P01M	Fruko
Eskorta Ob	ZS	Paštika 125 g, sýr tavený 60 g, chléb 200 g, fruko
Eskorta Ob+Ve	ZS	Paštika 125 g, sýr tavený 60 g, salám 100 g, chléb 200 g, voda neperlivá 1,5 l, sušenka, jablko

Úterý		
Snídaně	ZS	Salám 100 g, máslo 10 g, pečivo 3 ks, čaj
	MS	Eidam 100 g, máslo 10 g, pečivo 3 ks, čaj
	TZ	Šunka 100 g, máslo 10 g, pečivo 3 ks, čaj
	D2	Šunka 100 g, máslo 10 g, pečivo 3 ks, čaj
	D9	Šunka 100 g, máslo 10 g, pečivo 3 ks, čaj
Oběd	ZS	Polévka zelná, dušený lunchmeat 100 g, boloňská omáčka, těstoviny
	MS	Polévka s krupicí a vejcem, dušený lunchmeat 100 g, bol.omáčka, těstoviny
	TZ	Polévka s krupicí a vejcem, dušený lunchmeat 100 g, boloňská omáčka, těstoviny
	D2	Polévka s krupicí a vejcem, dušený lunchmeat 100 g, bol.omáčka, těstoviny
	D9	Polévka s krupicí a vejcem, dušený lunchmeat 100 g, boloňská omáčka, těstoviny
Večeře	ZS	Bramborový guláš, čaj, chléb 200 g, jablko
	MS	Dušené rybí filé 120 g, brambory, čaj, chléb 200 g, jablko
	TZ	Dušené rybí filé 120 g, brambory, čaj, chléb 200 g, jablko
	D2	Dušené rybí filé 120 g, brambory, čaj, chléb 200 g, jablko
	D9	Dušené rybí filé 120 g, brambory, čaj, chléb 200 g, jablko
Večeře 2	TZ	Mléko 0,5 l, jablko
	D9	Čaj, chléb 200 g, jablko
Svačina	TZ	Podmáslí 0,5 l, pečivo 2 ks
	D2	Podmáslí 0,5 l, pečivo 2 ks
	D9	Podmáslí 0,5 l, pečivo 2 ks
Přídavek Pmal	ZS	Podmáslí 0,5 l
Přídavek P	ZS	Podmáslí 0,5 l
Přídavek 01	P01M	Mléko 0,5 l
Eskorta Ob	ZS	Paštika 125 g, sýr tavený 60 g, chléb 200 g, fruko
Eskorta Ob+Ve	ZS	Paštika 125 g, sýr tavený 60 g, salám 100 g, chléb 200 g, voda neperlivá 1,5 l, sušenka, jablko

Středa		
Snídaně	ZS	Jogurt, máslo 10 g, 3 ks pečivo, bílá káva
	MS	Jogurt, máslo 10 g, 3 ks pečivo, bílá káva
	TZ	Jogurt, máslo 10 g, 3 ks pečivo, bílá káva
	D2	Jogurt, máslo 10 g, 3 ks pečivo, bílá káva
	D9	Jogurt, máslo 10g, 3 ks pečivo, čaj
Oběd	ZS	Polévka s nudlemi, hovězí na smetaně 75 g, knedlík
	MS	Polévka s nudlemi, hovězí na smetaně 75 g, knedlík
	TZ	Polévka s nudlemi, hovězí na smetaně 75 g, knedlík
	D2	Polévka s nudlemi, hovězí na smetaně 75 g, knedlík
	D9	Polévka s nudlemi, hovězí na smetaně 75 g, knedlík
Večeře	ZS	Gulášová polévka, chléb 200 g, čaj, jablko
	MS	Bramborová polévka, chléb 200 g, čaj, jablko
	TZ	Bramborová polévka, chléb 200 g, čaj, jablko
	D2	Bramborová polévka, chléb 200 g, čaj, jablko
	D9	Gulášová polévka, chléb 200 g, čaj, jablko
Večeře 2	TZ	Mléko 0,5 l, jablko
	D9	Čaj, chléb 200 g, jablko
Svačina	TZ	Sýr tavený 60 g, pečivo 2 ks
	D2	Sýr tavený 60 g, pečivo 2 ks
	D9	Sýr tavený 60 g, pečivo 2 ks
Přídavek Pmal	ZS	Káva zrnková
Přídavek P	ZS	Káva zrnková
Přídavek 01	P01M	Mléko 0,5 l
Eskorta Ob	ZS	Paštika 125 g, sýr tavený 60 g, chléb 200 g, fruko
Eskorta Ob+Ve	ZS	Paštika 125 g, sýr tavený 60 g, salám 100 g, chléb 200 g, voda neperlivá 1,5 l, sušenka, jablko

Čtvrtek		
Snídaně	ZS	Paštika 125 g, máslo 10 g, pečivo 3 ks, čaj
	MS	Rybičky 100 g, máslo 10 g, pečivo 3 ks, čaj
	TZ	Paštika 125 g, máslo 10 g, pečivo 3 ks, čaj
	D2	Paštika 125 g, máslo 10 g, pečivo 3 ks, čaj
	D9	Paštika 125 g, máslo 10 g, pečivo 3 ks, čaj
Oběd	ZS	Italská plévká, vepřová játra na slanině 100 g, rýže
	MS	Italská polévka, vepřová po zahradnicku 100 g, brambory
	TZ	Italská polévka, vepřová po zahradnicku 100 g, brambory
	D2	Italská polévka, vepřová po zahradnicku 100 g, brambory
	D9	Italská polévka, vepřová po zahradnicku 100 g, brambory
Večeře	ZS	Zapečené těstoviny s uzeninou, červená řepa, chléb 200 g, čaj, mandarinka
	MS	Zapečené těstoviny s kuřecím masem, červená řepa, chléb 200 g, čaj, mandarinka
	TZ	Zapečené těstoviny s kuřecím masem, červená řepa, chléb 200 g, čaj, mandarinka
	D2	Zapečené těstoviny s kuřecím masem, červená řepa, chléb 200 g, čaj, mandarinka
	D9	Zapečené těstoviny s kuřecím masem, červená řepa, chléb 200 g, čaj, mandarinka
Večeře 2	TZ	Mléko 0,5 l, jablko
	D9	Čaj, chléb 200 g, jablko
Svačina	TZ	Podmáslí 0,5 l, pečivo 2 ks
	D2	Podmáslí 0,5 l, pečivo 2 ks
	D9	Podmáslí 0,5 l, pečivo 2 ks
Přídavek Pmal	ZS	Eidam 100 g
Přídavek P	ZS	Eidam 100 g
Přídavek 01	P01M	Mléko 0,5 l
Eskorta Ob	ZS	Paštika 125 g, sýr tavený 60 g, chléb 200 g, fruko
Eskorta Ob+Ve	ZS	Paštika 125 g, sýr tavený 60 g, salám 100 g, chléb 200 g, voda neperlivá 1,5 l, sušenka, jablko

Pátek		
Snídaně	ZS	Salát hotový 100 g, pečivo 3 ks, čaj
	MS	Salát hotový 100 g, pečivo 3 ks, čaj
	TZ	Salát hotový 100 g, pečivo 3 ks, čaj
	D2	Salát hotový 100 g, pečivo 3 ks, čaj
	D9	Salát hotový 100 g, pečivo 3 ks, čaj
Oběd	ZS	Polévka zeleninová, vepřový guláš z konzerv, rýže
	MS	Polévka zeleninová, pečené kuře 250 g, rýže
	TZ	Polévka zeleninová, pečené kuře 250 g, rýže
	D2	Polévka zeleninová, pečené kuře 250 g, rýže
	D9	Polévka zeleninová, pečené kuře 250 g, rýže
Večeře	ZS	Salám 100 g, máslo 10 g, chléb 200 g, multivitamin ks, jablko
	MS	Eidam 100 g, máslo 10 g, chléb 200 g, multivitamin ks, jablko
	TZ	Eidam 100 g, máslo 10 g, chléb 200 g, multivitamin ks, jablko
	D2	Salám 100 g, máslo 10 g, chléb 200 g, multivitamin ks, jablko
	D9	Salám 100 g, máslo 10 g, chléb 200 g, multivitamin ks, jablko
Večeře 2	TZ	Mléko 0,5 l, jablko
	D9	Čaj, chléb 200 g, jablko
Svačina	TZ	Sýr tavený 60 g, pečivo 2 ks
	D2	Dětská výživa, pečivo 2 ks
	D9	Sýr tavený 60 g, pečivo 2 ks
Přídavek Pmal	ZS	Dětská výživa
Přídavek P	ZS	Dětská výživa
Přídavek 01	P01M	Mléko 0,5 l
Eskorta Ob	ZS	Paštika 125 g, sýr tavený 60 g, chléb 200 g, fruko
Eskorta Ob+Ve	ZS	Paštika 125 g, sýr tavený 60 g, salám 100 g, chléb 200 g, voda neperlivá 1,5 l, sušenka, jablko

Sobota		
Snídaně	ZS	Jidáš 2 ks, med, kakao
	MS	Jidáš 2 ks, med, kakao
	TZ	Jidáš 2 ks, med, kakao
	D2	Jidáš 2 ks, med, kakao
	D9	Ježek dia 2 ks, džem dia 2 ks, čaj
Oběd	ZS	Polévka bramborová, smažený karbanátek 100 g, bramborová kaše
	MS	Polévka bramborová, dušený karbanátek 100 g, bramborová kaše
	TZ	Polévka bramborová, dušený karbanátek 100 g, bramborová kaše
	D2	Polévka bramborová, dušený karbanátek 100 g, bramborová kaše
	D9	Polévka bramborová, dušený karbanátek 100 g, bramborová kaše
Večeře	ZS	Salám 100 g, pečivo 3 ks, multivitamin 1 ks, pomeranč
	MS	Pomazánka 120 g, máslo 10 g, pečivo 3 ks, multivitamin ks, pomeranč
	TZ	Pomazánka 120 g, máslo 10 g, pečivo 3 ks, multivitamin ks, pomeranč
	D2	Salám 100 g, pečivo 3 ks, multivitamin ks, pomeranč
	D9	Salám 100 g, pečivo 3 ks, multivitamin ks, pomeranč
Večeře 2	TZ	Mléko 0,5 l, jablko
	D9	Čaj, chléb 200 g, jablko
Svačina	TZ	Sýr tavený 60 g, pečivo 2 ks
	D2	Sýr tavený 60 g, pečivo 2 ks
	D9	Sýr tavený 60 g, pečivo 2 ks
Přídavek Pmal	ZS	Sýr tavený 60 g
Přídavek P	ZS	Sýr tavený 60 g
Přídavek 01	P01M	Mléko 0,5 l

Neděle		
Snídaně	ZS	Párek liberecký 100 g, hořčice, pečivo 3 ks, čaj
	MS	Rybičky 100 g, máslo 10 g, pečivo 3 ks, čaj
	TZ	Párek dietní 120 g, kečup, pečivo 3 ks, čaj
	D2	Párek dietní 120 g, kečup, pečivo 3 ks, čaj
	D9	Párek dietní 120 g, kečup, pečivo 3 ks, čaj
Oběd	ZS	Polévka krupicová s vejcem, vepřový bok 100 g, halušky se zelím
	MS	Polévka krupicová s vejcem, myslivecká hovězí pečeně 100 g, rýže
	TZ	Polévka krupicová s vejcem, myslivecká hovězí pečeně 100 g, rýže
	D2	Polévka krupicová s vejcem, myslivecká hovězí pečeně 100 g, rýže
	D9	Polévka krupicová s vejcem, myslivecká hovězí pečeně 100 g, rýže
Večeře	ZS	Paštika 125 g, chléb 200 g, multivitamín ks, jablko
	MS	Eidam 100 g, máslo 10 g, chléb 200 g, multivitamín ks, jablko
	TZ	Paštika 125 g, chléb 200 g, multivitamín ks, jablko
	D2	Paštika 125 g, chléb 200 g, multivitamín ks, jablko
	D9	Paštika 125 g, chléb 200 g, multivitamín ks, jablko
Večeře 2	TZ	Mléko 0,5 l, jablko
	D9	Čaj, chléb 200 g, jablko
Svačina	TZ	2 ks pečivo, šunka 100 g
	D2	2 ks pečivo, šunka 100 g
	D9	2 ks pečivo, šunka 100 g
Přídavek Pmal	ZS	Šunka 100 g
Přídavek P	ZS	Šunka 100 g
Přídavek 01	P01M	Mléko 0,5 l

II. Nutriční hodnoty jídelníčku

Nutriční hodnoty jídelníčku (čisté množství suroviny)													
PÁTEK													
D2			bílkoviny [g]	energie [kJ]	sacharidy [g]	tuky [g]	Ca [mg]	vitamin A [mg]	vitamin B1 [mg]	vitamin B2 [mg]	vitamin C [mg]	Fe [mg]	
eidam, chléb knuspi	sýr eidam 100 g	sýr eidam kg	30,30	1102,00	1,40	1,10	755,00	223,00	0,05	0,35	0,00	0,66	
receptura celkem			30,30	1102,00	1,40	15,10	755,00	223,00	0,05	0,35	0,00	0,66	
jídlo celkem			30,30	1102,00	1,40	15,10	755,00	223,00	0,05	0,35	0,00	0,66	
párek dietní 2 ks, kečup porcovaný, chléb, čaj	párek dietní 3 ks, hořčice	citróny	0,04	10,80	0,58	0,03	2,20	0,30	0,00	0,00	2,32	0,02	
		cukr kg	0,00	329,80	19,70	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
		olej	0,01	281,52	0,01	7,36	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
		párky	19,35	1626,00	0,00	33,60	22,50	4,50	0,36	0,23	0,00	1,67	
		rohlík 45 g	12,83	1611,90	73,17	4,73	140,40	0,00	0,34	0,09	0,00	2,79	
receptura celkem			32,22	3860,02	93,46	45,71	165,10	4,80	0,69	0,33	2,32	4,48	
jídlo celkem			32,22	3860,02	93,46	45,71	165,10	4,80	0,69	0,33	2,32	4,48	
D2			bílkoviny [g]	energie [kJ]	sacharidy [g]	tuky [g]	Ca [mg]	vitamin A [mg]	vitamin B1 [mg]	vitamin B2 [mg]	vitamin C [mg]	Fe [mg]	
polévka s kapáním, vepřová plec dušená	bramborové knedlíky	mouka polohrubá kg	1,68	277,00	14,52	0,18	2,60	0,00	0,01	0,01	0,00	0,16	
		olej	0,02	563,04	0,02	14,72	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
	receptura celkem			1,70	840,04	14,54	14,90	2,60	0,00	0,01	0,01	0,00	0,16
	hovězí polévka s kapáním	bujón kg	0,29	58,50	0,15	1,36	0,40	0,80	0,00	0,00	0,00	0,03	
		celer	0,11	12,70	0,61	0,02	4,10	2,20	0,00	0,00	0,00	0,16	
		cibule	0,15	17,90	0,85	0,03	0,30	1,30	0,00	0,00	0,00	0,18	

		koření polévkové	1,99	56,90	0,45	0,43	3,00	0,00	0,00	0,00	00,0	0,20
		květák	0,23	11,25	0,41	0,03	4,65	3,00	0,01	0,01	0,96	0,06
		mléko 1 l ks	0,75	39,75	1,10	0,25	28,25	2,50	0,01	0,03	0,00	0,15
		mouka hrubá kg	1,76	279,40	14,44	0,24	2,20	0,00	0,01	0,00	0,00	0,18
		mouka polohrubá kg	0,84	138,50	7,26	0,09	1,30	0,00	0,00	0,00	0,00	0,08
		mrkev	0,10	14,20	0,74	0,02	3,60	239,30	0,00	0,00	0,17	0,11
		petržel	0,24	21,90	1,01	0,05	8,10	43,70	0,01	0,01	0,68	0,25
		pór	0,18	13,50	0,60	0,02	5,90	0,40	0,00	0,00	0,37	0,52
		sůl	0,00	0,00	0,00	0,00	23,16	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
		vejce melanz chlazené	4,24	225,80	0,20	4,02	20,80	50,30	0,03	0,11	0,00	0,84
		receptura celkem	10,88	890,30	27,82	6,56	105,76	343,50	0,09	0,18	2,52	2,52
	špenát dušený	cibule	0,20	23,27	1,11	0,04	0,39	1,69	0,00	0,01	0,23	0,07
		česnek čerstvý	0,05	3,66	0,22	0,00	0,24	0,14	0,00	0,00	0,03	0,01
		mléko 1 l ks	0,90	47,70	1,32	0,30	33,90	3,00	0,01	0,04	0,00	0,18
		mouka hladká kg	0,82	112,40	5,63	0,11	1,36	0,00	0,01	0,00	0,00	0,11
		olej	0,01	281,52	0,01	7,36	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
		sůl	0,00	0,00	0,00	0,00	7,72	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
		špenátový protlak	2,40	114,00	3,72	0,36	148,80	1893,60	0,06	0,17	7,44	2,95
		vejce melanz chlazené	0,85	45,16	0,04	0,80	4,16	10,06	0,01	0,02	0,00	0,17
		receptura celkem	5,22	627,71	12,04	8,98	196,57	1908,49	0,10	0,24	7,70	3,49
	vepřová plec dušená	kmín celý	17,70	1599,00	55,40	12,60	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
		vepřová plec	0,96	60,08	0,00	1,15	0,80	0,00	0,02	0,01	0,00	0,26
		receptura celkem	18,66	1659,08	55,40	13,75	0,80	0,00	0,02	0,01	0,00	0,26
		jídlo celkem	36,45	4017,13	109,79	4418	305,73	2251,99	0,21	0,44	10,22	6,44

šunka, máslo, chléb, multivitamin, ovoce	chléb porce 200 g	chléb porce 200 g	14,60	1880,00	92,40	2,40	46,00	0,00	0,52	0,02	0,00	3,96
	receptura celkem		14,60	1880,00	92,40	2,40	46,00	0,00	0,52	0,02	0,00	3,96
	Jablka	jablka	0,60	414,00	23,40	0,60	14,00	44,00	0,07	0,06	5,20	1,16
	receptura celkem		0,60	414,00	23,40	0,60	14,00	44,00	0,07	0,06	5,20	1,16
	máslo porcova- né	máslo porcované	0,07	282,90	0,05	7,46	2,00	57,60	0,01	0,00	0,00	0,00
	receptura celkem		0,07	282,90	0,05	7,46	2,00	57,60	0,01	0,00	0,00	0,00
	šunka 100 g	šunka	20,70	641,00	0,00	7,70	10,00	0,00	0,52	0,19	0,00	2,10
	receptura celkem		20,70	641,00	0,00	7,70	10,00	0,00	0,52	0,19	0,00	2,10
jídlo celkem			35,97	3217,90	115,85	18,16	72,00	101,60	1,12	0,28	5,20	7,22
alternativa celkem			134,95	12197,05	320,50	123,16	1297,83	2581,39	2,07	1,40	17,74	18,80

Nutriční hodnoty jídelníčku (čisté množství suroviny)

PÁTEK

D9			bílkoviny [g]	energie [kJ]	sacharidy [g]	tuky [g]	Ca [mg]	vitamín A [mg]	vitamín B1 [mg]	vitamín B2 [mg]	vitamín C [mg]	Fe [mg]
eidam, chléb knuspi	sýr eidam 100 g	sýr eidam kg	30,30	1102,00	1,40	15,10	755,00	223,00	0,05	0,35	0,00	0,66
receptura celkem			30,30	1102,00	1,40	15,10	755,00	223,00	0,05	0,35	0,00	0,66
jídlo celkem			30,30	1102,00	1,40	15,10	755,00	223,00	0,05	0,35	0,00	0,66
chléb, čaj, ovoce	Čaj	citróny	0,04	10,80	0,58	0,03	2,20	0,30	0,00	0,00	2,32	0,02
		cukr kg	0,00	197,88	11,82	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
		sirup ovocný	0,01	33,21	1,98	0,00	0,12	0,03	0,00	0,00	0,09	0,01
	Receptura celkem		0,05	241,89	14,38	0,03	2,32	0,33	0,00	0,00	2,41	0,03

	chléb 200g	chléb porce 200g	14,60	1880,00	92,40	2,40	46,00	0,00	0,52	0,02	0,00	3,96	
	Receptura celkem		14,60	1880,00	92,40	2,40	46,00	0,00	0,52	0,02	0,00	3,96	
	Jablka	jablka	0,60	414,00	23,40	0,60	14,00	44,00	0,07	0,06	5,20	1,16	
	Receptura celkem		0,60	414,00	23,40	0,60	14,00	44,00	0,07	0,06	5,20	1,16	
jidlo celkem			15,25	2535,89	130,18	3,03	62,32	44,33	0,59	0,09	7,61	5,15	
párek dietní 2 ks, kečup porcovaný, chléb, čaj	párek dietní 3 ks, hořčice	citróny	0,04	10,80	0,58	0,03	2,20	0,30	0,00	0,00	2,32	0,02	
		cukr kg	0,00	329,80	19,70	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
		olej	0,01	281,52	0,01	7,36	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
		párky	19,35	1626,00	0,00	33,60	22,50	4,50	0,36	0,23	0,00	1,67	
		rohlík 45 g	12,83	1611,90	73,17	4,73	140,40	0,00	0,34	0,09	0,00	2,79	
	receptura celkem		32,22	3860,02	93,46	45,71	165,10	4,80	0,69	0,33	2,32	4,48	
jidlo celkem			32,22	3860,02	93,46	45,71	165,10	4,80	0,69	0,33	2,32	4,48	
polévka s kapáním, vepřová plec dušená	bramborové knedlíky	mouka polohrubá kg	1,68	277,00	14,52	0,18	2,60	0,00	0,01	0,01	0,00	0,16	
		olej	0,02	563,04	0,02	14,72	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
		receptura celkem		1,70	840,04	14,54	14,90	2,60	0,00	0,01	0,01	0,00	0,16
	hovězí polévka s kapáním	bujón kg	0,29	58,50	0,15	1,36	0,40	0,80	0,00	0,00	0,00	0,00	0,03
		celer	0,11	12,70	0,61	0,02	4,10	2,20	0,00	0,00	0,16	0,05	
		cibule	0,15	17,90	0,85	0,03	0,30	1,30	0,00	0,00	0,18	0,06	
		koření polévkové	1,99	56,90	0,45	0,43	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,20	
		květák	0,23	11,25	0,41	0,03	4,65	3,00	0,01	0,01	0,96	0,06	
		mléko 1 l ks	0,75	39,75	1,10	0,25	28,25	2,50	0,01	0,03	0,00	0,15	
		mouka hrubá kg	1,76	279,40	14,44	0,24	2,20	0,00	0,01	0,00	0,00	0,18	
		mouka polohrubá kg	0,84	138,50	7,26	0,09	1,30	0,00	0,00	0,00	0,00	0,08	
		mrkev	0,10	14,20	0,74	0,02	3,60	239,30	0,00	0,00	0,17	0,11	
		petržel	0,24	21,90	1,01	0,05	8,10	43,70	0,01	0,01	0,68	0,25	
pór	0,18	13,50	0,60	0,02	5,90	0,40	0,00	0,00	0,37	0,52			

		sůl	0,00	0,00	0,00	0,00	23,16	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
		vejce melanz chlazené	4,24	225,80	0,20	4,02	20,80	50,30	0,03	0,11	0,00	0,84
	receptura celkem		10,88	890,30	27,82	6,56	105,76	343,50	0,09	0,18	2,52	2,52
	špenát dušený	cibule	0,20	23,27	1,11	0,04	0,39	1,69	0,00	0,01	0,23	0,07
		česnek čerstvý	0,05	3,66	0,22	0,00	0,24	0,14	0,00	0,00	0,03	0,01
		mléko 1 l ks	0,90	47,70	1,32	0,30	33,90	3,00	0,01	0,04	0,00	0,18
		mouka hladká kg	0,82	112,40	5,63	0,11	1,36	0,00	0,01	0,00	0,00	0,11
		olej	0,01	281,52	0,01	7,36	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
		sůl	0,00	0,00	0,00	0,00	7,72	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
		špenátový protlak	2,40	114,00	3,72	0,36	148,80	1893,60	0,06	0,17	7,44	2,95
		vejce melanz chlazené	0,85	45,16	0,04	0,80	4,16	10,06	0,01	0,02	0,00	0,17
	receptura celkem		5,22	627,71	12,04	8,98	196,57	1908,49	0,10	0,24	7,70	3,49
	vepřová plec dušená	kmín celý	17,70	1599,00	55,40	12,60	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
		vepřová plec	0,96	60,08	0,00	1,15	0,80	0,00	0,02	0,01	0,00	0,26
	receptura celkem		18,66	1659,08	55,40	13,75	0,80	0,00	0,02	0,01	0,00	0,26
jídlo celkem			36,45	4017,13	109,79	44,18	305,73	2251,99	0,21	0,44	10,22	6,44
šunka, máslo, chléb, multivitamin, ovoce	chléb 200g	chléb porce 200g	14,60	1880,00	92,40	2,40	46,00	0,00	0,52	0,02	0,00	3,96
	receptura celkem		14,60	1880,00	92,40	2,40	46,00	0,00	0,52	0,02	0,00	3,96
	Jablka	jablka	0,60	414,00	23,40	0,60	14,00	44,00	0,07	0,06	5,20	1,16
	receptura celkem		0,60	414,00	23,40	0,60	14,00	44,00	0,07	0,06	5,20	1,16
	Máslo	máslo porcované 100 g	0,07	282,90	0,05	7,46	2,00	57,60	0,01	0,00	0,00	0,00
	receptura celkem		0,07	282,90	0,05	7,46	2,00	57,60	0,01	0,00	0,00	0,00
	šunka 100 g	šunka	20,70	641,00	0,00	7,70	10,00	0,00	0,52	0,19	0,00	2,10
	receptura celkem		20,70	641,00	0,00	7,70	10,00	0,00	0,52	0,19	0,00	2,10
jídlo celkem			35,97	3217,90	115,85	18,16	72,00	101,60	1,12	0,28	5,20	7,22
alternativa celkem			150,19	14732,94	450,68	126,19	1360,15	2625,72	2,67	1,49	25,35	23,94

Nutriční hodnoty jídelníčku (čisté množství suroviny)

PÁTEK

Ms		bílkoviny [g]	energie [kJ]	sacharidy [g]	tuky [g]	Ca [mg]	vitamín A [mg]	vitamín B1 [mg]	vitamín B2 [mg]	vitamín C [mg]	Fe [mg]	
eidam, máslo, chléb, multivitamin, ovoce	chléb 200 g	chléb porce 200 g	14,60	1880,00	92,40	2,40	46,00	0,00	0,52	0,02	0,00	3,96
	Receptura celkem		14,60	1880,00	92,40	2,40	46,00	0,00	0,52	0,02	0,00	3,96
	Jablka	jablka	0,60	414,00	23,40	0,60	14,00	44,00	0,07	0,06	5,20	1,16
	Receptura celkem		0,60	414,00	23,40	0,60	14,00	44,00	0,07	0,06	5,20	1,16
	Mandarinka	mandarinka	0,90	201,00	10,80	0,30	55,50	46,50	0,07	0,05	35,25	0,41
	Receptura celkem		0,90	201,00	10,80	0,30	55,50	46,50	0,07	0,05	35,25	0,41
	máslo porcované	máslo porcované 100 g	0,07	282,90	0,05	7,46	2,00	57,60	0,01	0,00	0,00	0,00
	Receptura celkem		0,07	282,90	0,05	7,46	2,00	57,60	0,01	0,00	0,00	0,00
	okurka salátová	okurka salátová	1,50	81,00	3,15	0,30	25,50	49,50	0,05	0,05	0,05	1,11
	Receptura celkem		1,50	81,00	3,15	0,30	25,50	49,50	0,05	0,05	0,05	1,11
	Paprika	papriky čerstvé	1,35	124,50	5,55	0,30	31,50	409,50	0,11	0,09	12,00	1,44
	Receptura celkem		1,35	124,50	5,5	0,30	31,50	409,50	0,11	0,09	12,00	1,44
	Rajče	rajčata kg	0,14	13,65	0,59	0,06	1,95	29,55	0,01	0,01	9,09	0,07
	Receptura celkem		0,14	13,65	0,59	0,06	1,95	29,55	0,01	0,01	9,09	0,07
	sýr eidam 100 g	sýr eidam kg	30,30	1102,00	1,40	15,10	755,00	223,00	0,05	0,35	0,00	0,66
Receptura celkem		30,30	1102,00	1,40	15,10	755,00	223,00	0,05	0,35	0,00	0,66	
jídlo celkem		49,46	4099,05	137,34	26,52	931,45	859,65	0,88	0,64	61,59	8,81	
párky dietní 2 ks, kečup porcovaný, chléb, čaj	párek dietní 3 ks, hořčice	citróny	0,04	10,80	0,58	0,03	2,20	0,30	0,00	0,00	2,32	0,02
		cukr kg	0,00	329,80	19,70	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
		olej	0,01	281,52	0,01	7,36	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
		párky	19,35	1626,00	0,00	33,60	22,50	4,50	0,36	0,23	0,00	1,67

		rohlík 45 g	12,83	1611,90	73,17	4,73	140,40	0,00	0,34	0,09	0,00	2,79	
jídlo celkem			32,22	3860,02	93,46	45,71	165,10	4,80	0,69	0,33	2,32	4,48	
polévka s kapáním, hovězí, vařený špenát, bramborový knedlík	bramborové knedlíky	mouka polohrubá kg	1,68	277,00	14,52	0,18	2,60	0,00	0,01	0,01	0,00	0,16	
		olej	0,02	563,04	0,02	14,72	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
	receptura celkem		1,70	840,04	14,54	14,90	2,60	0,00	0,01	0,01	0,00	0,16	
	hovězí maso vařené	hovězí přední	9,30	439,50	0,00	7,55	5,00	0,00	0,04	0,10	0,00	1,35	
		hovězí zadní	9,60	381,00	0,00	5,85	5,50	0,00	0,05	0,08	0,00	0,95	
	receptura celkem		18,90	820,50	0,00	13,40	10,50	0,00	0,10	0,17	0,00	2,30	
	hovězí polévka s kapáním	bujón kg	0,29	58,50	0,15	1,36	0,40	0,80	0,00	0,00	0,00	0,00	0,03
		celer	0,11	12,70	0,61	0,02	4,10	2,20	0,00	0,00	0,00	0,16	0,05
		cibule	0,15	17,90	0,85	0,03	0,30	1,30	0,00	0,00	0,00	0,18	0,06
		koření polévkové	1,99	56,90	0,45	0,43	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,20
		květák	0,23	11,25	0,41	0,03	4,65	3,00	0,01	0,01	0,01	0,96	0,06
		mléko 1 l ks	0,75	39,75	1,10	0,25	28,25	2,50	0,01	0,03	0,03	0,00	0,15
		mouka hrubá kg	1,76	279,40	14,44	0,24	2,20	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00	0,18
		mouka polohrubá kg	0,84	138,50	7,26	0,09	1,30	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,08
		mrkev	0,10	14,20	0,74	0,02	3,60	239,30	0,00	0,00	0,00	0,17	0,11
		petržel	0,24	21,90	1,01	0,05	8,10	43,70	0,01	0,01	0,01	0,68	0,25
		pór	0,18	13,50	0,60	0,02	5,90	0,40	0,00	0,00	0,00	0,37	0,52
		sůl	0,00	0,00	0,00	0,00	23,16	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	vejce chlazené	4,24	225,80	0,20	4,02	20,80	50,30	0,03	0,11	0,11	0,00	0,84	
	receptura celkem		10,88	890,30	27,82	6,56	105,76	343,50	0,09	0,18	0,18	2,52	2,52
špenát dušený	cibule	0,20	23,27	1,11	0,04	0,39	1,69	0,00	0,00	0,01	0,23	0,07	
	česnek čerstvý	0,05	3,66	0,22	0,00	0,24	0,14	0,00	0,00	0,00	0,03	0,01	
	mléko 1 l ks	0,90	47,70	1,32	0,30	33,90	3,00	0,01	0,04	0,04	0,00	0,18	

		mouka hladká kg	0,82	112,40	5,63	0,11	1,36	0,00	0,01	0,00	0,00	0,11
		olej	0,01	281,52	0,01	7,36	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
		sůl	0,00	0,00	0,00	0,00	7072	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
		špenátový pro- tlak	2,40	114,00	3,72	0,36	148,80	1893,60	0,06	0,17	7,44	2,95
		vejce melanž chlazené	0,85	45,16	0,04	0,80	4,16	10,06	0,01	0,02	0,00	0,17
		receptura celkem	5,22	627,71	12,04	8,98	196,57	1908,49	0,10	0,24	7,70	3,49
jídlo celkem			36,69	3178,55	54,39	43,83	315,43	2251,99	0,29	0,60	10,22	8,48
alternativa celkem			118,37	11137,62	285,19	116,06	1411,98	3116,44	1,87	1,57	74,12	21,76

Nutriční hodnoty jídelníčku (čisté množství suroviny)												
PÁTEK												
TZ			bílkoviny [g]	energie [kJ]	sacharidy [g]	tuky [g]	Ca [mg]	vitamín A [mg]	vitamín B1 [mg]	vitamín B2 [mg]	vitamín C [mg]	Fe [mg]
eidam, chléb knuspi	sýr eidam 100 g	sýr eidam kg	30,30	1102,00	1,40	15,10	755,00	223,00	0,05	0,35	0,00	0,66
receptura celkem			30,30	1102,00	1,40	15,10	755,00	223,00	0,05	0,35	0,00	0,66
jídlo celkem			30,30	1102,00	1,40	15,10	755,00	223,00	0,05	0,35	0,00	0,66
mléko 0,5 l, jablko	Jablka	jablka	0,60	414,00	23,40	0,60	14,00	44,00	0,07	0,06	5,20	1,16
receptura celkem			0,60	414,00	23,40	0,60	14,00	44,00	0,07	0,06	5,20	1,16
jídlo celkem			0,60	414,00	23,40	0,60	14,00	44,00	0,07	0,06	5,20	1,16
párek dietní 2 ks, kečup porcovaný, chléb, čaj	párek dietní 3 ks, hořčice	citróny	0,04	10,80	0,58	0,03	2,20	0,30	0,00	0,00	2,32	0,02
		cukr kg	0,00	329,80	19,70	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
		olej	0,01	281,52	0,01	7,36	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
		párky	19,35	1626,00	0,00	33,60	22,50	4,50	0,36	0,23	0,00	1,67
		rohlík 45 g	12,83	1611,90	73,17	4,73	140,40	0,00	0,34	0,09	0,00	2,79
	receptura celkem		32,22	3860,02	93,46	45,71	165,10	4,80	0,69	0,33	2,32	4,48

jídlo celkem			32,22	3860,02	93,46	45,71	165,10	4,80	0,69	0,33	2,32	4,48
polévka s kapáním, vepřová plec dušená	bramborové knedlíky	mouka polohrubá kg	1,68	277,00	14,52	0,18	2,60	0,00	0,01	0,01	0,00	0,16
		olej	0,02	563,04	0,02	14,72	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	receptura celkem		1,70	840,04	14,54	14,90	2,60	0,00	0,01	0,01	0,00	0,16
	hovězí polévka s kapáním	bujón kg	0,29	58,50	0,15	1,36	0,40	0,80	0,00	0,00	0,00	0,03
		celer	0,11	12,70	0,61	0,02	4,10	2,20	0,00	0,00	0,00	0,16
		cibule	0,15	17,90	0,85	0,03	0,30	1,30	0,00	0,00	0,00	0,18
		koření polévkové	1,99	56,90	0,45	0,43	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,20
		květák	0,23	11,25	0,41	0,03	4,65	3,00	0,01	0,01	0,01	0,96
		mléko 1 l ks	0,75	39,75	1,10	0,25	28,25	2,50	0,01	0,03	0,03	0,00
		mouka hrubá kg	1,76	279,40	14,44	0,24	2,20	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00
		mouka polohrubá kg	0,84	138,50	7,26	0,09	1,30	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
		mrkev	0,10	14,20	0,74	0,02	3,60	239,30	0,00	0,00	0,00	0,17
		petržel	0,24	21,90	1,01	0,05	8,10	43,70	0,01	0,01	0,01	0,68
		pór	0,18	13,50	0,60	0,02	5,90	0,40	0,00	0,00	0,00	0,37
		sůl	0,00	0,00	0,00	0,00	23,16	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
		vejce chlazené	4,24	225,80	0,20	4,02	20,80	50,30	0,03	0,11	0,11	0,00
	receptura celkem		10,88	890,30	27,82	6,56	105,76	343,50	0,09	0,18	0,18	2,52
	špenát dušený	cibule	0,20	23,27	1,11	0,04	0,39	1,69	0,00	0,00	0,01	0,23
		česnek čerstvý	0,05	3,66	0,22	0,00	0,24	0,14	0,00	0,00	0,00	0,03
		mléko 1 l ks	0,90	47,70	1,32	0,30	33,90	3,00	0,01	0,04	0,04	0,00
		mouka hladká kg	0,82	1,40	5,63	0,11	1,36	0,00	0,01	0,00	0,00	0,0
		olej	0,01	281,52	0,01	7,36	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
		sůl	0,00	0,00	0,00	0,00	7,72	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
špenátový protlak		2,40	114,00	3,72	0,36	148,80	1893,60	0,06	0,17	0,17	7,44	

		vejce melanz chlazené	0,85	45,16	0,04	0,80	4,16	10,06	0,01	0,02	0,00	0,17
	receptura celkem		5,22	627,71	12,04	8098	196,57	1908,49	0,10	0,24	7,70	3,49
	vepřová plec dušená	kmín celý	17,70	1599,00	55,40	12,60	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
		vepřová plec	0,96	60,08	0,00	1,15	0,80	0,00	0,02	0,01	0,00	0,26
	receptura celkem		18,66	1659,08	55,40	13,75	0,80	0,00	0,02	0,01	0,00	0,26
jídlo celkem			36,45	4017,13	109,79	44,18	305,73	2251,99	0,21	0,44	10,22	6,44
šunka, máslo, chléb, multivita- mín, ovoce	chléb porce 200 g	chléb porce 200 g	14,60	1880,00	92,40	2,40	46,00	0,00	0,52	0,02	0,00	3,96
	receptura celkem		14,60	1880,00	92,40	2,40	46,00	0,00	0,52	0,02	0,00	3,96
	Jablka	jablka	0,60	414,00	23,40	0,60	14,00	44,00	0,07	0,06	5,20	1,16
	receptura celkem		0,60	414,00	23,40	0,60	14,00	44,00	0,07	0,06	5,20	1,16
	máslo porco- vané	máslo porcované	0,07	282,90	0,05	7,46	2,00	57,60	0,01	0,00	0,00	0,00
	receptura celkem		0,07	282,90	0,05	7,46	2,00	57,60	0,01	0,00	0,00	0,00
	šunka 100 g	šunka	20,70	641,00	0,00	7,70	10,00	0,00	0,52	0,19	0,00	2,10
receptura celkem		20,70	641,00	0,00	7,70	10,00	0,00	0,52	0,19	0,00	2,10	
jídlo celkem			35,97	3217,90	115,85	18,16	72,00	101,60	1,12	0,28	5,20	7,22
alternativa celkem			135,55	12611,05	343,90	123,76	1311,83	2625,39	2,14	1,46	22,94	19,96

Nutriční hodnoty jídelníčku (čisté množství suroviny)

PÁTEK

Zs			bílkoviny [g]	energie [kJ]	sacharidy [g]	tuky [g]	Ca [mg]	vitamín A [mg]	vitamín B1 [mg]	vitamín B2 [mg]	vitamín C [mg]	Fe [mg]		
eidam, knuspi	chléb	sýr eidam 100 g	sýr eidam kg	60,60	2204,00	2,80	30,20	1510,00	446,00	0,10	0,71	0,00	1,32	
receptura celkem				60,60	2204,00	2,80	30,20	1510,00	446,00	0,10	0,71	0,00	1,32	
jídlo celkem				60,60	2204,00	2,80	30,20	1510,00	446,00	0,10	0,71	0,00	1,32	
párek, hořčice por- covaná, chléb, čaj	Párek, hořčice, rohlíky 3 ks, čaj	citróny		0,04	10,80	0,58	0,03	2,20	0,30	0,00	0,00	2,32	0,02	
		cukr kg		0,00	329,80	19,70	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
		hořčice plnotučná		1,20	147,90	3,72	1,74	27,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,27
		párky		19,35	1626,00	0,00	33,60	22,50	4,50	0,36	0,23	0,00	0,00	1,67
		rohlík 45 g		12,83	1611,90	73,17	4,73	140,40	0,00	0,34	0,09	0,00	0,00	2,79
	receptura celkem				33,42	3726,40	97,17	40,10	192,10	4,80	0,69	0,33	2,32	4,75
jídlo celkem				33,42	3726,40	97,17	40,10	192,10	4,80	0,69	0,33	2,32	4,75	
paštika, máslo, chléb, multivitamín, ovoce	Banán		banány	1,20	358,00	20,80	0,20	10,00	94,00	0,03	0,12	9,00	0,36	
	receptura celkem				1,20	358,00	20,80	0,20	10,00	94,00	0,03	0,12	9,00	0,36
	chléb 200 g		chléb porce 200 g		14,60	1880,00	92,40	2,40	46,00	0,00	0,52	0,02	0,00	3,96
	receptura celkem				14,60	1880,00	92,40	2,40	46,00	0,00	0,52	0,02	0,00	3,96
	Jablka		jablka		0,60	414,00	23,40	0,60	14,00	44,00	0,07	0,06	5,20	1,16
	receptura celkem				0,60	414,00	23,40	0,60	14,00	44,00	0,07	0,06	5,20	1,16
	máslo por- cované		máslo porcované 100 g		0,07	28,90	0,05	7,46	2,00	57,60	0,01	0,00	0,0	0,00
	receptura celkem				0,07	282,90	0,05	7,46	2,00	57,60	0,01	0,00	0,00	0,00
	pomeranč		mandarinky		1,20	268,00	14,40	0,40	74,00	62,00	0,09	0,06	47,0	0,54
	receptura celkem				1,20	268,00	14,40	0,40	74,00	62,00	0,09	0,06	47,0	0,54
jídlo celkem				17,67	3202,90	151,05	11,06	146,00	257,60	0,71	0,27	61,20	6,02	
paštika, sýr tave- ný, salám, chléb,	paštika, salám, sýr	chléb porce 200 g		29,20	3760,00	184,80	4,80	92,00	0,00	1,04	0,05	0,00	7,92	

	dušená	vepřová plec	0,96	60,08	0,00	1,15	0,80	0,00	0,02	0,01	0,00	0,26
	receptura celkem		18,66	1659,08	55,40	13,75	0,80	0,00	0,02	0,01	0,00	0,26
jídlo celkem			97,33	6573,53	118,64	81,26	460,27	1111,00	0,63	1,92	6,22	16,11
alternativa celkem			416,57	22365,43	627,09	201,77	2578,17	2011,90	3,60	3,52	74,94	39,29

SEZNAM POUŽITÝCH SYMBOLŮ A ZKRATEK

VS ČR	Vězeňská služba České republiky
HSR	Hospodářsko správní referent
VV	Vazební věznice
SaN	Stravovací program
VDD	Výživové doporučené dávky
RDA	Recommended Dietary Allowances
SZO	Světová zdravotnická organizace
HACCP	Systém kritických a kontrolních bodů
„Z“	Základní stravní norma
„P“	Pracující
„MP“	Mladiství pracující
„TŽ“	Těhotná žena
„TP“	Těžce pracující
„01“	Přídavek nápojů
DPH	Daň z přidané hodnoty
NGŘ	Nařízení generálního ředitele

SEZNAM TABULEK

Tabulka č.1:

Předpokládané a doporučované počty zaměstnanců stravovacího provozu (technickohospodářský personál) na zajištění jedné 8 hodin trvající směny.

Tabulka č.2:

Předpokládané a doporučované počty zaměstnanců stravovacího provozu (kuchaři).

Tabulka č. 3:

Doporučené výživové dávky potravin pro jednotlivé kategorie obviněných a odsouzených platných pro Vězeňskou službu ČR (na osobu a den).

Tabulka č. 4:

Doporučené výživové dávky potravin léčebné výživy (na osobu a den).

Tabulka č. 5:

Věkové složení obviněných a odsouzených a jejich procentuální podíl.

Tabulka č. 6:

Nárůst tuku u skupiny odsouzených za časové období 5ti měsíců.

SEZNAM PŘÍLOH

- I. Jídelní lístek
- II. Nutriční hodnoty jídelníčku