

**KRAJSKÁ HYGIENICKÁ STANICE  
JIHOMORAVSKÉHO KRAJE SE SÍDLEM V BRNĚ  
JEŘÁBKOVA 4, 602 00 BRNO**

---

**Záznam ze stanovení obsahu soli v polévkách**

Provedený ve ŠJ právnické osoby:

Mateřská škola, Znojmo, náměstí Republiky 15, příspěvková organizace, adresa: náměstí Republiky 877/ 15, 669 02 Znojmo, IČO 70983534

Denní doporučená dávka soli je 5 g = 1 kávová lžička, přitom 4 g jsou ukryté v potravinách. Pro děti ve věku od 2 do 15 let by měl být doporučený maximální příjem soli pro dospělé upraven podle jejich energetických potřeb směrem dolů.



**Hodnocené menu: 11. 10. 2023** - polévka rajská s rýží, quinoa s podzimní zeleninou, mrkvičkový salát

Měřeno % soli v: polévce rajské s rýží

Pokud je **naměřena koncentrace soli 0,32 %**, tak v 1 porci polévky (150 ml) je 0,48 g soli. Denní doporučení soli je jen polévkou naplněno na **9,6 %**.

**Hodnocené menu: 12. 10. 2023** - polévka petrželová s knedlíčky, pečený králík na rozmarýnu, divoká rýže, restovaná zelenina na másle

Měřeno % soli v: polévce petrželové s knedlíčky

Pokud je **naměřena koncentrace soli 0,35 %**, tak v 1 porci polévky (150 ml) je 0,53 g soli. Denní doporučení soli je jen polévkou naplněno na **10,4 %**.

**Hodnocené menu: 23. 10. 2023** - polévka houbová se zeleninou, králík na jablkách, šťouchané brambory s bylinkami, mrkvičkový salát

Měřeno % soli v: polévce houbové se zeleninou

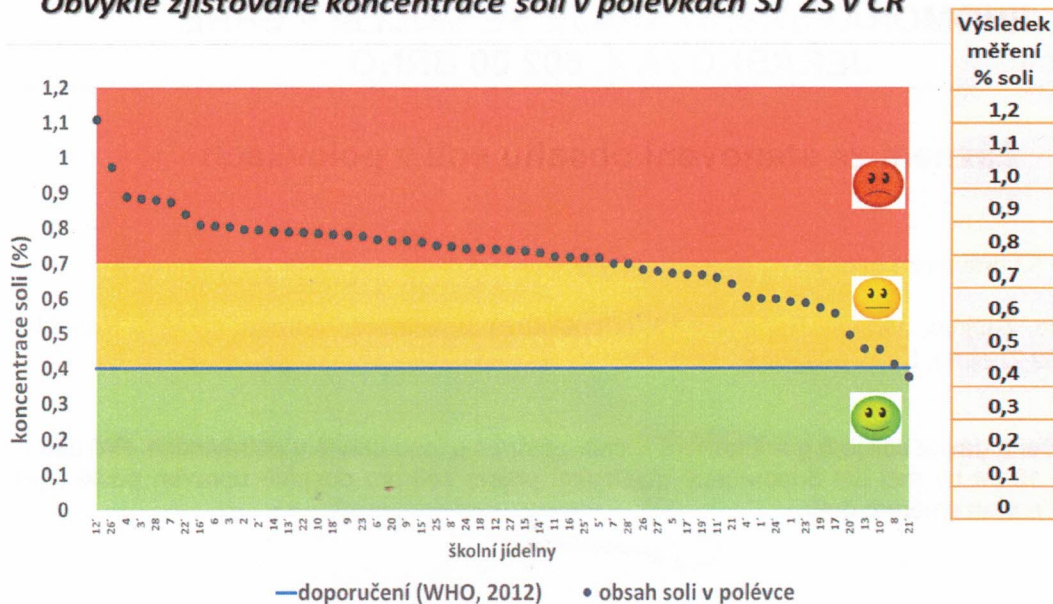
Pokud je **naměřena koncentrace soli 0,29 %**, tak v 1 porci polévky (150 ml) je 0,44 g soli. Denní doporučení soli je jen polévkou naplněno na **8,8 %**.

**Hodnocené menu: 24. 10. 2023** - polévka z vaječné jíšky, dýňové rizoto, rajčatový salát

Měřeno % soli v: polévce z vaječné jíšky

Pokud je **naměřena koncentrace soli 0,40 %**, tak v 1 porci polévky (150 ml) je 0,60 g soli. Denní doporučení soli je jen polévkou naplněno na **12,0 %**.

## Obvykle zjišťované koncentrace soli v polévkách ŠJ ZŠ v ČR



Sledovat a počítat i s množstvím soli, které se již v použitých výrobcích nachází (tzv. „skrytá sůl“).  
Informace lze zjistit na etiketě výrobku nebo v databázi potravin přístupné

Doporučení:

- na webu, např. <http://www.nutridatabaze.cz> nebo <http://www.pbd-online.sk/sk>. U soli je propočít následující:  $\text{NACL} = 2,5 \cdot \text{NA}$ .
- Chuťové pohárky lze na správnou slanost připravit pomocí porovnávání s přesně koncentrovaným roztokem soli.
- K ochucování polévky používat česnek, koření, bylinky apod. Dochucovačla přidávat jen ve velmi malém množství, raději se jejich použití zdržet.
- Nesolit „od oka“. Chválím za používání lžičky.
- Ochutnávají 2 osoby.
- Nutno sledovat koncentraci soli v přidávaných potravinách (např. sýr, uzenina apod.).
- Ve školní jídelně nejsou dětem dostupné solničky.
- **Velice chválím za splnění doporučení slanosti dle WHO ve všech čtyřech vzorcích.**

Chválím za vhodný přístup k solení stravy. Od předešlého namátkového měření 8.6.2023, kdy byla hodnota naměřené soli v polévce 0,76 % (červená čísla na pomyslném semaforu), došlo k velkému zlepšení. Při následném měření 12.9.2023 byl již výsledek vyhovující 0,35 % a tento trend v solení je stále udržován.

Šetření a měření opakovaně prováděly:

Jméno a příjmení pracovníka kontroly: Mgr. Dagmar Veverková, vedoucí odd. hygiena dětí a mladistvých Znojmo  
Služební průkaz č.: 0634  
Telefon: +420 778 744 946, e-mail: dagmar.veverkova@khsbrno.cz

Jméno a příjmení pracovníka kontroly: Šárka Bedřichová, vrchní referent odd. hygiena dětí a mladistvých Znojmo  
Služební průkaz č.: 0601  
Telefon: +420 724 186 787, e-mail: sarka.bedrichova@khsbrno.cz