

**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, odloučené pracoviště Znojmo, Rudoleckého 860/19

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

**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 0,41 %**, tak v 1 porci polévky (150 ml) je 0,62 g soli. Denní doporučení soli je jen polévkou naplněno na **12,2 %**.

**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

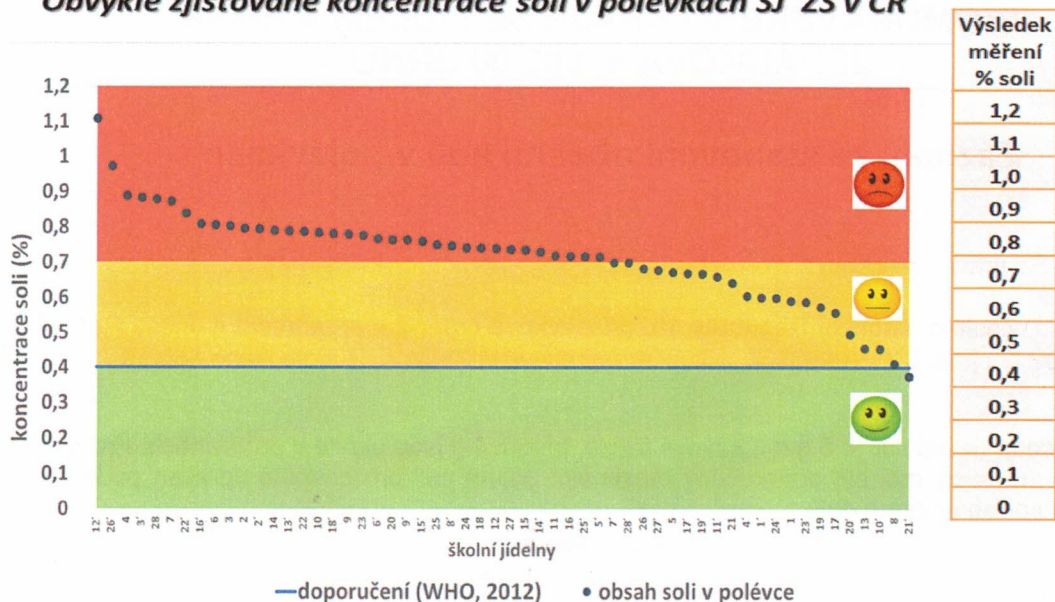
Pokud je **naměřena koncentrace soli 0,25 %**, tak v 1 porci polévky (150 ml) je 0,38 g soli. Denní doporučení soli je jen polévkou naplněno na **7,6 %**.

**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 0,54 %**, tak v 1 porci polévky (150 ml) je 0,81 g soli. Denní doporučení soli je jen polévkou naplněno na **16,2 %**.

## 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 propočten následující:  $NACL=2,5*NA$ .
- Chuťové pohárky lze na správnou slanost připravit pomocí porovnávání s přesně koncentrovaným roztokem soli.
- K ochucování polévky používat česnek, koření, bylinky apod. Dochucovadla přidávat jen ve velmi malém množství, raději se jejich použití zdržet.
- Nesolit „od oka“. Chválím za používání lžičky. Pokud by bylo třeba, lze velikost lžičky zmenšit.
- Ochutnává 1 osoba.
- Nutno sledovat koncentraci soli v přidávaných potravinách (např. sýr, uzenina apod.).
- Ve školní jídelně nejsou dětem dostupné solničky.
- **Chválím za splnění doporučení slanosti dle WHO ve dvou vzorcích a v jednom, kde hodnota byla lehce překročena (0,41%).**
- Ve čtvrtém vzorku byla hodnota 0,54%, lze říct, že i tato hodnota je akceptovatelná. Pohybuje se v dolní části žlutých čísel pomyslného semaforu.
- Doporučuji se zamyslet, proč jeden den je hodnota 0,25% a druhý 0,54%. Je to surovinami nebo způsobem přípravy? (ochutnává stále stejná osoba)

Chválím za vhodný přístup k solení stravy. Od předešlého namátkového měření 8.6.2023, kdy byla hodnota naměřené soli v polévce 0,67%, došlo k velkému zlepšení.

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