

Vedia rodičia, čo jedia v školských jedálňach ich deti?

Hydinové mäso v školských jedálňach

Únia hydínárov Slovenska už 4 roky upozorňuje na nízky podiel domáceho hydínového mäsa v školských jedálňach a na nízku kvalitu mäsa, ktoré konzumujú naše deti a mládež.

Minulý týždeň ŠVPS SR informovala, že na Slovensko bol dovezený z Českej republiky výrobok - kuracie rezne zo stehna bez kosti hlbokozmrazené, u ktorého bola potvrdená prítomnosť Salmonella Enteritidis. Výrobok v množstve 1200 kg bol dovezený v SR do skladu Sniežik s.r.o. Opätovne sa potvrdilo, že dovážané hydínové mäso je sprevádzané každoročne viacerými škandálmi a je nižšej kvality ako mäso domáce. Alarmujúce je, že salmonelou nakazené poľské kuracie rezne skonzumovali predovšetkým deti v materských a základných školách.

Na základe opakujúcich sa afér so zahraničnými potravinami ako aj na základe nízkeho podielu domáceho mäsa sa Únia hydínárov Slovenska rozhodla urobiť prieskum medzi školskými jedálňami v rámci celého Slovenska prostredníctvom dotazníka, ktorý sme im zaslali prostredníctvom mailu. V dotazníku, ktorý sme poslali približne tisícke škôl, nás zaujímali najmä otázky ohľadne verejného obstarávania a pôvodu hydínového mäsa a spokojnosti s ním.

Na základe výsledkov výskumu je tu namieste otázka: Rodičia, viete, aké hydínové mäso ponúkajú Vaším deťom v školských jedálňach? My to už z odpovedí školských jedální vieme.

Do prieskumu sa zapojili MŠ, ZŠ, ako aj SŠ zo všetkých krajov Slovenska. Hydínu prostredníctvom systému verejného obstarávania nakupuje 49,6 % školských jedální, pričom s výsledkom verejného obstarávania je spokojných iba 45,1 %. Alarmujúce je, že iba 22,6 % jedální obstaráva hydínu ako jediný predmet obstarávania. Až 77,4 % jedální nakupuje hydínové mäso v rámci spoločného obstarávania pre viac druhov potravín - najčastejšie spolu s mrazenými rybami a zeleninou. To dokazuje skutočnosť, že verejné obstarávania sú robené na mieru veľkoobchodníkov a spracovatelia hydiny sú z obstarávania automaticky vyradení. Toto dokazuje aj spôsob nákupu hydínového mäsa. Až 71,8 % hydínového mäsa dodávajú veľkoobchodné a distribučné firmy, čo je aj vzhľadom na nedávnu aféru alarmujúci stav. Iba 13,5 % jedální objednáva hydínové mäso priamo od spracovateľa hydiny. Hlavným kritériom pri zadávaní VO je najnižšia cena (34,5%), ostatné kritériá majú výrazne nižší podiel. Z odpovedí školských jedální vyplýva, že až 67,4 % jedální varí zo slovenského hydínového mäsa, 16,5 % od zahraničných dodávateľov a 16,1 % od dodávateľov z rôznych krajín. Ale pravda je niekde úplne inde. Pretože od posledných 3 slovenských spracovateľov hydiny nakupuje mäso iba 18,6 % jedální. Zvyšných 48,8 % jedální uviedlo, že nakupuje od ostatných slovenských výrobcov, čo však predstavuje rôznych tzv. prebalovačov zahraničnej hydiny, ktorá je spojená s potravinovými aférmi. S kvalitou hydínového mäsa je spokojných iba 35,4 % školských jedální. Povzbudzujúci je fakt, že o nákup hydínového mäsa od slovenských spracovateľov má záujem až 87,7 % školských jedální. Preto je potrebné, aby túto problematiku riešilo aj Ministerstvo školstva SR a najmä, aby začali rodičia presadzovať vo svojich školách iba nákup slovenskej hydiny, ktorá je kvalitná, bezpečná, pod stálym veterinárnym dozorom, bez afér a najmä žiadaná.

„Ministerstvo školstva chceme v priebehu mája informovať o výsledkoch nášho prieskumu. Na základe toho, že 87,7% škôl má záujem nakupovať slovenské hydínové mäso, budeme od MŠ SR požadovať prehodnotenie kritérií pri verejnom obstarávaní pre školy“, uviedol na tlačovej besede riaditeľ Únie hydínárov Slovenska Daniel Molnár.

Konzumácia nekvalitných potravín od mladého veku má veľký vplyv aj na chorobnosť našich detí. Každé druhé dieťa trápí znížená imunita alebo alergie a vytvára sa u nich základ pre vznik rakoviny. Naším cieľom by malo byť, aby bola mladá generácia zdravá a aby boli aj deti spokojné so svojou stravou. Preto je potrebné apelovať na rodičov a predstaviteľov škôl, aby presadzovali zdravú stravu pre naše deti, teda kvalitnú a bezpečnú slovenskú hydinu. Veď základnou požiadavkou a úlohou v školskom stravovaní je zachovať výrobu jedál a nápojov z čerstvých surovín, používať potravinové komodity najvyššej kvality a zachovávať vlastnosti potravín tak, aby boli vhodné pre uspokojenie výživových potrieb strávníkov.

Kvalitné slovenské mäso hydiny má v porovnaní s inými druhmi výhodné biologické a nutritívne vlastnosti. Má vysoký obsah celkových bielkovín, vrátane esenciálnych aminokyselín, vysoký obsah esenciálnych nenasýtených mastných kyselín a minerálnych látok a nízky obsah tukov, čo hrá veľmi dôležitú úlohu v prevencii tzv. civilizačných ochorení, ako sú srdcovo-cievne, onkologické ochorenia, cukrovka, obezita, hypertenzia, osteoporóza.....Všetky tieto ochorenia sú významne ovplyvnené spôsobom výživy a životného štýlu. Bielkoviny z hydiny sú kvalitné, dobre a ľahko využiteľné a jednotlivé aminokyseliny vrátane esenciálnych sú prítomné v optimálnom pomere. Kvalita bielkoviny sa posudzuje podľa stupňa využiteľnosti pričom bielkovina slepačieho vajca slúži ako kritérium, pretože ju vie organizmus zúžitkovať na 100%. Bielkovina z hovädzieho mäsa je v organizme využitá na 68%, zo sóje na 26%, ale z kuracieho mäsa až na 96%.

V modernej výžive je kladne hodnotený aj nízky obsah tuku. V kuracom stehne sa nachádza 3g tuku v 100g jedlého podielu a v prsnej svalovine dokonca len 0,9g. Pre ilustráciu hovädzie stehno obsahuje cca 8g a bravčové 15g v 100g. Navyše v hydine treba kladne hodnotiť zvýšený podiel polynenasýtených mastných kyselín, ktoré zohrávajú významnú úlohu v prevencii srdcovo-cievnych ochorení. Mäso z hydiny obsahuje málo cholesterolu, v priemere len 0,07g. Aj pre tieto benefity sa mäso z hydiny využíva v liečebnom diétnom systéme.

Hydinové mäso je aj dobrým zdrojom minerálnych látok - draslíka, horčíka, ale aj fosforu a vápnika. Tieto dva vzájomne sa dopĺňajúce minerály sú dôležité hlavne v detskom veku pre výstavbu kostry a zubov, ktorým zabezpečujú pevnosť. Vápnik plní svoju úlohu aj v procese zrážania krvi či prevencii civilizačných ochorení. Všetky uvedené prednosti hydínového mäsa ho predurčujú k širokému uplatneniu v liečebných diétach, vrátane redukčných.

Zdroj: Únia hydínárov Slovenska