

Možnosti zabezpečení stravování příslušníků Policie ČR během nasazení v krizových stavech

Markéta Čechová

Bakalářská 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 BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

(PROJEKTU, UMĚLECKÉHO DÍLA, UMĚLECKÉHO VÝKONU)

Jméno a příjmení: **Markéta ČECHOVÁ**
Osobní číslo: **T07777**
Studijní program: **B 2901 Chemie a technologie potravin**
Studijní obor: **Technologie a řízení v gastronomii**

Téma práce: **Možnosti zabezpečení stravování příslušníků Policie ČR během nasazení v krizových stavech**

Zásady pro vypracování:

I. Teoretická část

1. Charakteristika krize a krizových stavů.
2. Odpovědnost složek IZS (se zaměřením na Policii ČR) za krizového stavu.
3. Role výživy v krizových stavech

II. Praktická část

1. Sestavení dotazníku pro hodnocení pokrmů.
2. Vlastní hodnocení pokrmů příslušníky Policie ČR.
3. Vyhodnocení výsledků a formulace závěrů.

Rozsah bakalářské práce:

Rozsah příloh:

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

Seznam odborné literatury:

[1] Zákon č. 361/2003 Sb. o služebním poměru příslušníků bezpečnostních sborů

[2] Zákon č. 239/2000 Sb. o integrovaném záchranném systému

[3] Zákon č. 240/2000 Sb. o krizovém řízení

[4] Zákon č. 241/2000 Sb. o hospodářských opatřeních pro krizové stavy

[5] PÁNEK, J., POKORNÝ, J., DOSTALOVÁ, J., KOHOUT, P. Základy výživy. Praha: Nakladatelství Svoboda Servis, 2002. 205 s

[6] PÁNEK, J., POKORNÝ, J., DOSTALOVÁ, J. Základy výživy a výživová politika. Praha: VŠCHT, 2002, 219 s

[7] BRÁZDOVÁ, Z. Výživa člověka. Vyškov, VVŠPV, 1995. 146 s

Vedoucí bakalářské práce:

Ing. Vladimír Mrkvička, Ph.D.

Ústav chemie

Datum zadání bakalářské práce:

4. ledna 2010

Termín odevzdání bakalářské práce:

30. května 2010

dne **- 8. 04. 2010**



doc. Ing. Petr Hlaváček, CSc.
děkan



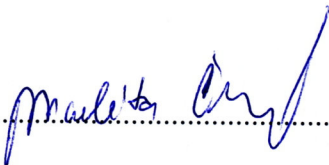
prof. Ing. Ignác Hoza, CSc.
ředitel ústavu

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 užít 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 26.5.2010


.....

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 nevýdělečně 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 nahlížení 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

Práce je zaměřena na možnosti zabezpečení stravování příslušníků Policie České republiky během krizových situací. Formou dotazníkového průzkumu byla zjišťována přijatelnost dávek pro celodenní stravování členů Integrovaného záchranného systému, a to z hlediska množství chutnosti. Navržená dávka potravin byla pro příslušníky Policie ČR dostačující, přiměřená a vhodná pro použití při zásahu během krizových (mimořádných) situací. Testovaná celodenní dávka byla policisty hodnocena jako celkově chuťově přijatelná.

Klíčová slova: Policie ČR, krizová situace, celodenní stravování, dotazníkový průzkum.

ABSTRACT

This work is focused on boarding of police of the Czech Republic during crisis situations. The acceptability of doses (for whole day) was assessed using a questionnaire survey. Tested rations designed for police officers were sufficient, appropriate and adequate for use during an intervention in crisis situations. Tested whole-day dose was evaluated as the tool with generally acceptable taste.

Keywords: Czech Republic Police, emergency situation, full board, questionnaire survey.

Poděkování:

Touto cestou bych ráda poděkovala vedoucímu práce Ing. Vladimíru Mrkvičkovi, Ph.D. za odborné vedení bakalářské práce. Rovněž bych ráda poděkovala doc. Ing. Františku Buňkovi Ph.D. za poskytnutí materiálů, pomoc při konzultacích a praktickém provedení této práce. Poděkování patří také policistům, kteří se zúčastnili dotazníkového průzkumu.

Můj velký dík patří také rodině za podporu během celé doby studia.

Prohlašuji, že odevzdaná verze bakalářské/diplomové práce a verze elektronická nahraná do IS/STAG jsou totožné.

OBSAH

ÚVOD	5
I TEORETICKÁ ČÁST	6
1 INTEGROVANÝ ZÁCHRANNÝ SYSTÉM	7
1.1 ZÁKLADNÍ SLOŽKY INTEGROVANÉHO ZÁCHRANNÉHO SYSTÉMU.....	8
1.1.1 Hasičský záchranný sbor České republiky.....	8
1.1.2 Zdravotnická záchranná služba.....	9
1.1.3 Policie České republiky	10
2 KRIZOVÉ ŘÍZENÍ	13
2.1 KRIZOVÉ STAVY	14
3 SLOŽENÍ POTRAVIN A LIDSKÁ VÝŽIVA	16
3.1 SACHARIDY	17
3.2 LIPIDY	19
3.3 PROTEINY	21
3.4 VODA A PITNÝ REŽIM	22
4 DÁVKY POTRAVIN PRO POLICII ČR V KRIZOVÝCH STAVECH	25
II PRAKTICKÁ ČÁST	26
5 CÍL PRÁCE	27
6 METODIKA PRÁCE	28
6.1 DOTAZNÍK PRO PRŮZKUM ZJIŠTĚNÍ PŘIJATELNOSTI DÁVEK.....	28
6.2 KRITÉRIA SEGMENTACE RESPONDENTŮ	29
7 VÝSLEDKY A VYHODNOCENÍ JEDNOTLIVÝCH DÁVEK	30
7.1.1 Snídaně a dopolední svačina.....	30
7.1.2 Oběd a odpolední svačina.....	31
7.1.3 Večeře	32
7.1.4 Celkové zhodnocení dávky na 24 hodin.....	33
ZÁVĚR	36
SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY	37
SEZNAM POUŽITÝCH SYMBOLŮ A ZKRATEK	39
SEZNAM OBRÁZKŮ	40
SEZNAM TABULEK	41
SEZNAM PŘÍLOH	42

ÚVOD

Krizový stav je situace, kdy se stane něco nepředvídatelného a vážného, ohrožujícího životy, zdraví nebo majetek obyvatel. Během takových situací je nutno zajistit vhodné podmínky pro průběh záchranných, popř. i pomocných prací. Pro zajištění vhodných podmínek záchranných prací je důležité zajistit, aby byli členové zasahujících složek Integrovaného záchranného systému i civilní obyvatelstvo zabezpečeni stravou.

Problematika dávek potravin pro zabezpečení výživy příslušníků Policie ČR v krizových situacích nebyla dosud téměř řešena. V současné době neexistuje v rámci Policie ČR, respektive Ministerstva vnitra, jednotné nařízení, které by upravovalo podmínky stravování příslušníků Policie ČR během nasazení v krizových (mimořádných) situacích. Nutnost vývoje potravinových dávek pro členy Integrovaného záchranného systému se projevila zejména při rozsáhlém nasazení při zásahu během povodní v letech 1997, 2002 a opět i letošní rok květnu při záplavách na střední a severní Moravě.

Lze předpokládat, že i v dalších letech dojde k určitým živelným pohromám nebo jiným krizovým situacím, kdy budou tisíce lidí vystaveny náročným podmínkám. Proto by měla být problematika zajištění výživy těchto osob zajištěna.

Cílem této bakalářské práce tedy bylo na základě předchozích studií ověřit přijatelnost navržených dávek pro celodenní stravování příslušníků Policie ČR zasahujících za mimořádných událostí. Na základě tohoto dotazníku pak byla pomocí dotazníkového průzkumu zjišťována a vyhodnocována přijatelnost jednotlivých složek dávky pro celodenní stravování příslušníků Policie České republiky.

I. TEORETICKÁ ČÁST

1 INTEGROVANÝ ZÁCHRANNÝ SYSTÉM

Podle zákona č. 239/2000 Sb. je Integrovaný záchranný systém (IZS) systém vazeb, pravidel, spolupráce a koordinace záchranných a bezpečnostních složek, orgánů státní správy a samosprávy, fyzických a právnických osob při společném provádění záchranných a likvidačních prací a přípravě na mimořádné události. Integrovaný záchranný systém upravuje zákon č. 239/2000 Sb., O integrovaném záchranném systému a o změně některých zákonů.

Základní složky IZS tvoří:

- Hasičský záchranný sbor České republiky a jednotky požární ochrany zařazené do plošného pokrytí kraje jednotkami požární ochrany,
- Zdravotnická záchranná služba,
- Policie České republiky. [2]

Při své činnosti tyto složky postupují podle předpisů, kterými byly zřízeny, mají na starosti zejména nepřetržitou pohotovost pro příjem ohlášení vzniku mimořádné události, její vyhodnocení a neodkladný zásah v místě mimořádné události. Proto rozmisťují své síly a prostředky po celém území republiky. [1]

Ostatní složky IZS

Ostatními složkami Integrovaného záchranného systému se rozumí složky, které lze sekundárně také využít k záchranným a likvidačním pracím, a to na základě uzavření dohody o plánované pomoci na vyžádání [2]. Do této skupiny patří:

- Armáda České republiky,
- ozbrojené bezpečnostní sbory (s výjimkou Policie České republiky),
- ostatní záchranné sbory (s výjimkou hasičů),
- orgány ochrany veřejného zdraví,
- havarijní, pohotovostní, odborné a jiné služby (energetici, vodovody a kanalizace..),

- zařízení civilní ochrany (organizované a odborně proškolené skupiny osob, které v součinnosti s jednotkami požární ochrany zabezpečují opatření spojené se záchranou života, zdraví a majetku a plní úkoly záchranných a likvidačních prací)
- neziskové organizace a sdružení občanů (Sdružení dobrovolných hasičů, Český červený kříž, nadace a další charitativní organizace).

Ostatní složky IZS poskytují při záchranných a likvidačních pracích plánovanou pomoc na vyžádání. Poskytováním plánované pomoci na vyžádání se rozumí předem písemně dohodnutý způsob poskytnutí pomoci ostatními složkami Integrovaného záchranného systému obecnímu úřadu obce s rozšířenou působností, krajskému úřadu, Ministerstvu vnitra nebo základním složkám Integrovaného záchranného systému při provádění záchranných a likvidačních prací. Na rozdíl od pomoci obecné, která je založena na dobrovolnosti, má plánovaná pomoc podstatně vyšší význam, neboť na poskytnutí jejích sil, prostředků a služeb se lze spolehnout vzhledem k tomu, že jejich poskytnutí je smluvně garantováno a předem jsou dohodnuty podmínky, formy a postupy. [7]

V době krizových stavů se stávají ostatními složkami integrovaného záchranného systému také odborná zdravotnická zařízení na úrovni fakultních nemocnic pro poskytování specializované péče.

Významnou roli v systému IZS mají operační a informační střediska, která povolávají a nasazují síly a prostředky IZS, vyžadují a organizují další pomoc a provádějí varování obyvatelstva.

1.1 Základní složky Integrovaného záchranného systému

1.1.1 Hasičský záchranný sbor České republiky

Hasičský záchranný sbor České republiky (HZS) je zřízen zákonem č. 238/2000 Sb. o Hasičském záchranném sboru České republiky a o změně některých zákonů. HZS je základní složkou IZS, který zabezpečuje koordinovaný postup při přípravě na mimořádné události a při provádění záchranných a likvidačních prací. HZS České republiky spolupracuje při plnění svých úkolů s ostatními složkami IZS i se správními úřady a jinými

státními orgány, orgány samosprávy, právníckými a fyzickými osobami, neziskovými organizacemi a sdruženími občanů.

Základním posláním HZS je chránit životy, zdraví obyvatel a majetek před požáry a poskytovat účinnou pomoc při mimořádných událostech.

Hasičský záchranný sbor ČR je tvořen jednak generálním ředitelstvím, které je součástí ministerstva vnitra, jednak hasičskými záchrannými sbory čtrnácti krajů.

Součástí systému požární ochrany jsou v České republice kromě HZS ČR i jednotky požární ochrany, kam spadají kromě jednotek HZS kraje také [1]:

- jednotky HZS podniku,
- jednotky sboru dobrovolných hasičů obce,
- jednotky sboru dobrovolných hasičů podniku,
- vojenské hasičské jednotky.

1.1.2 Zdravotnická záchranná služba

Další základní složkou integrovaného systému je zdravotnická záchranná služba (ZZS), která je stanovena vyhláškou Ministerstva zdravotnictví č. 434/1992 Sb. [4] a má za úkol zajistit systém poskytující přednemocniční neodkladnou péči, a to na místě vzniku náhlého ohrožení života nebo zdraví a během přepravy postižených do zdravotnického zařízení.

Systém ZZS je koncipován především na principu plošného pokrytí celého území České republiky do patnácti minut. Nadstavbou je tzv. medicína katastrof: soubor organizačních, technických a personálních opatření, která umožňují soustředit možnosti zdravotnictví na likvidaci následků mimořádných událostí.

Systém zařízení a pracovišť ZZS tvoří územní a okresní střediska záchranné služby. Vnitřně se ZZS člení na:

- a) operační středisko, které přijímá tísňové volání k poskytnutí pomoci, podle stupně naléhavosti vysílá jednotlivé výjezdové skupiny, řídí nasazení letecké záchranné služby a organizuje ve spádové oblasti sekundární výkony, dopravu nemocných a

raněných v podmínkách přednemocniční neodkladné péče ze zahraničí do České republiky a tak dále;

- b) výjezdové skupiny, které mají trojí charakter: skupiny rychlé zdravotnické pomoci (RZP), skupiny rychlé lékařské pomoci (RLP) a skupiny letecké záchranné služby (LZS) [1]

1.1.3 Policie České republiky

Třetí základní složkou IZS je Policie České republiky (PČR), která je stanovena jako ozbrojený bezpečnostní sbor, jenž zajišťuje vnitřní pořádek a bezpečnost v rozsahu vymezeném ústavními zákony, zákony a dalšími právními předpisy. Při plnění svých úkolů může PČR spolupracovat s jinými mezinárodními organizacemi a policejními institucemi a s bezpečnostními sbory jiných států.

Policie České republiky byla jako ozbrojený bezpečnostní sbor České republiky zřízena zákonem č. 283/1991 Sb., o Policii České republiky, ve znění pozdějších předpisů. Její postavení v současné době upravuje zákon č. 273/2008 Sb., o Policii České republiky.

Policie České republiky slouží veřejnosti. Jejím úkolem je chránit bezpečnost osob a majetku a veřejný pořádek, předcházet trestné činnosti, plnit úkoly podle trestního řádu a další úkoly na úseku vnitřního pořádku a bezpečnosti svěřené jí zákony, přímo použitelnými předpisy Evropských společenství nebo mezinárodními smlouvami, které jsou součástí právního řádu [5].

Policie ČR je podřízena Ministerstvu vnitra, které úkoluje Policii ČR prostřednictvím policejního prezidia, v jehož čele stojí policejní prezident jmenovaný, případně odvolávaný ministrem vnitra se souhlasem vlády České republiky.

Policie České republiky má z organizačního hlediska několik částí:

- a) policejní prezidium,
- b) útvary s celorepublikovou působností,
- c) útvary s územně vymezenou působností,
- d) Ředitelství služby železniční policie.

V Policii ČR působí tyto útvary s působností na celém území ČR:

- Kriminalistický ústav Praha,
- Letecká služba,
- Národní protidrogová centrála,
- Služba cizinecké policie,
- Úřad dokumentace a vyšetřování zločinů komunismu,
- Útvar odhalování korupce a finanční kriminality,
- Útvar pro odhalování organizovaného zločinu,
- Útvar pro ochranu prezidenta ČR,
- Útvar pro ochranu ústavních činitelů,
- Útvar rychlého nasazení,
- Útvar speciálních činností Služby kriminální policie a vyšetřování (SKPV),
- Útvar zvláštních činností SKPV (např. pyrotechnická služba a potápěčské a kynologické složky)

V čele jednotlivých služeb stojí ředitelé, které jmenuje a odvolává policejní prezident. Ředitel je také v čele útvaru ochranné služby, který zajišťuje ochranu prezidenta České republiky a ochranu objektů, v nichž prezident pobývá. Tohoto ředitele policejní prezident jmenuje a odvolává se souhlasem prezidenta České republiky.

Hlavním úkolem Policie ČR je zejména zajištění veřejného pořádku a bezpečnosti dopravy k podpoře provádění záchranných a likvidačních prací. Při svém působení v rámci IZS, při řešení krizových situací a mimořádných událostí a při přípravě na ně se však také může podílet na provádění záchranných a likvidačních pracích včetně letecké podpory integrovaného záchranného systému a letecké podpory v krizových situacích. Na přímém provádění záchranných prací se ze složek Policie ČR účastní zejména letecká služba, pyrotechnická služba a potápěčské a kynologické složky.

Přestože se Policie ČR podílí také na záchranných a likvidačních pracích, je těžiště její činnosti v plnění úkolů mimo IZS – v bezpečnostním systému spolupráce orgánů činných trestním řízení, ostatních bezpečnostních složek, zpravodajských služeb apod.

Příslušníci Policie ČR plní v rámci systému IZS tyto úkoly [6]:

- zabezpečují uzavření prostoru mimořádné situace, zajišťují uvolnění cest a vstup pouze pro záchranné jednotky nebo osoby pověřené úkoly v rámci havarijních komisí a IZS,
- zabezpečují regulaci dopravy v prostoru mimořádné události,
- zamezují vstup nepovolaným osobám do uzavřeného prostoru a podílí se na zabezpečení organizace průběhu evakuačních opatření,
- vyšetřují skutečnosti směřující k objasnění příčin vzniku mimořádné události,
- řeší ochranu majetku, zařízení a prostředků proti odcizení a řeší úkoly související s kriminální činností v zasaženém prostoru,
- dále provádějí úkoly související s jejich povinnostmi dle rozkazu svých nadřízených v návaznosti na požadavky velitele zásahu IZS nebo vedoucího složky IZS, koordinujícího postup složek IZS. [6]

2 KRIZOVÉ ŘÍZENÍ

Krizovým řízením se rozumí souhrn řídicích činností věcně příslušných orgánů zaměřených na:

- analýzu a vyhodnocení bezpečnostních rizik,
- plánování, organizování, realizaci a kontrolu činností prováděných v souvislosti s řešením krizové situace [8]

Toto řízení je zaměřeno na samotnou realizaci a požadavky na zpracování dokumentace připravenosti na řešení krizových situací. Krizová připravenost v sobě vedle havarijní připravenosti zahrnuje i plnění úkolů na úseku ochrany veřejného pořádku a bezpečnosti (např. i hrozba terorismu), dále eliminace negativních dopadů ekonomických rizik (surovinové krize – např. nedostatek potravin, pitné vody, ropy a ropných produktů) včetně ohrožení finančních a devizových trhů, řešení epidemií spojených s ohrožením zdraví obyvatel, nákazy hospodářských zvířat apod. v těchto oblastech se prolínají působnosti mnoha resortů. Havarijní připravenost je předpokladem úspěšného krizového řízení mimořádných událostí (kalamitních stavů, povodní, systémových poruch až po vyhlášení stavu nouze dle zákona č. 458/2000 Sb. Je to schopnost rozpoznat vznik mimořádné situace a při jejím vzniku plnit opatření stanovená havarijními plány.

Krizové řízení zahrnuje:

- analýzu a vyhodnocení všech rizik na území kraje,
- plánování postupů při likvidaci krizové situace na základě vyhodnocení a způsoby řešení rizik a potřeba sil a prostředků,
- organizování protikrizových opatření, potřebných sil a prostředků a jejich nasazení
- realizaci likvidace krizových situací, záchrany lidských životů, zdraví a majetku a fungování základních podmínek pro život,
- kontrolu přípravy, organizace a realizace krizového řízení.

2.1 Krizové stavy

Krise je situace, v níž je významným způsobem narušena rovnováha mezi postojem okolního prostředí k danému systému a základními charakteristikami systému. Je to situace, kdy se stane něco nepředvídatelného, vážného, ohrožujícího životy, zdraví, majetek, životní prostředí nebo vnitřní bezpečnost a veřejný pořádek [8].

Krizovou situaci vymezuje zákon č. 240/2000 Sb. o krizovém řízení, podle kterého je krizová situace mimořádná událost, při níž je vyhlášen stav nebezpečí, nouzový stav, stav ohrožení státu nebo válečný stav [8].

Stav nebezpečí

Stav nebezpečí řeší nevojenské krizové situace s lokálním nebo regionálním dopadem, tj. na území kraje. Stav nebezpečí vyhláší dle zákona č. 240/2000 Sb. hejtman kraje buď pro celé, nebo část území kraje z důvodu živelní pohromy, ekologické nebo průmyslové havárie, nehody, či jsou-li ohroženy lidské životy, zdraví, majetek a životní prostředí a toto ohrožení nelze odvrátit běžnou činností správních úřadů a složek IZS. Rozhodnutí o vyhlášení stavu nebezpečí musí obsahovat krizová opatření a jejich rozsah. Stav nebezpečí se vyhláší na dobu nejvýše 30 dnů. Prodloužit jej lze jen se souhlasem vlády ČR, která jej může rovněž zrušit [8].

Nouzový stav

Nouzový stav je určen stejně jako stav nebezpečí pro nevojenské krizové situace. Nouzový stav vyhláší na základě ústavního zákona č. 110/1998 Sb., vláda ČR buď pro celé nebo část území ČR, je-li bezprostředně ohrožena svrchovanost, územní celistvost, demokratické základny České republiky nebo ve značném rozsahu vnitřní pořádek a bezpečnost, životy a zdraví, majetkové hodnoty nebo životní prostředí. Nouzový stav jde vyhlásit na dobu nejdéle 30 dnů. Uvedená doba se může prodloužit jen po předchozím souhlasu Poslanecké sněmovny. [9]

Stav ohrožení státu

Stav ohrožení státu je vyhlášován pro řešení vojenských krizových situací, a to za války nebo v jiných případech za stavu branné pohotovosti státu a nevojenských krizových situací, dojde-li uvnitř státu k bezprostřednímu, zjevnému a násilnému narušení ústavního zřízení nebo nastanou-li skutečnosti ohrožující v mimořádné míře lidské životy, zdraví nebo

důležité hospodářské hodnoty. Stav ohrožení státu vyhláší dle ústavního zákona č. 110/1998 Sb. Parlament ČR na návrh vlády. Doba trvání je zde neomezená. [9]

Válečný stav

Válečný stav vyhláší dle ústavního zákona č. 110/1998 Sb. Parlament ČR na návrh vlády, pro celý stát, je-li Česká republika napadena nebo je-li třeba plnit mezinárodní smluvní závazky o společné obraně proti napadení. Válečný stav označujeme jako soubor právních poměrů vyvolaných následkem vojenského ohrožení, který vzniká v důsledku formálního vyhlášení války nebo faktického zahájení nepřátelství mezi dvěma stranami. [10]

3 SLOŽENÍ POTRAVIN A LIDSKÁ VÝŽIVA

Základní vlastností živých organismů, včetně člověka, je potřeba energie. Lidský organismus získává energii z potravy a nemůže ji vytvořit *de novo*. Může pouze s určitou ztrátou převádět získanou energii na její jiné formy. Přeměna chemické energie živin na jiné formy energie probíhá v organismu zpravidla ve dvou stupních, kdy v prvním stupni dochází k syntéze ATP (ve prospěch energie uvolněné rozpadem živin) a ve druhém stupni k štěpení ATP u uvolnění různých druhů energie pro životní pochody. [11, 12]

Materiály, které se využívají k výživě se označují jako potrava, pokud potrava slouží k výživě lidí, označuje se jako poživatina. [13] Příjem potravy je řízenou činností, závislou na aktivitě řídicích hypotalamických center sytosti a příjmu potravy. Kromě těchto center se u člověka na řízení příjmu potravy podílí také mozková kůra a limbický systém. Je-li stimulováno centrum pro příjem potravy, dochází k nadměrnému až bezvýběrovému příjmu potravin. Je-li stimulováno centrum sytosti, tak organismus příjem potravy odmítá. Samotný pocit hladu, vyvolávající příjem potravy, je u člověka vnímaný subjektivně, má však objektivní podklad v mnohých fyziologických dějích. Analogická pravidla platí rovněž pro příjem tekutin. [11, 12]

Potravin jsou poživatiny, které dodávají organismu energii a živiny. [13] Potřebnou energii pro organismus lze rozdělit na energii nezbytnou pro životní funkce organismu (bazální metabolismus), mechanickou práci vykonávanou kosterní svalovinou, produkci tepla podmíněnou výživou (termogenezi) a případně energii pro tvorbu energetických rezerv. [13, 14] Energetická potřeba člověka je závislá na mnohých faktorech, jako je věk, pohlaví, tělesná hmotnost a výška a zejména pak fyzická aktivita. Veškerá lidská aktivita zvyšuje energetické nároky organismu. V současné době jsou sestaveny poměrně podrobné tabulky, které vyjadřují energetickou náročnost lidských činností, a ze kterých vyplývá konkrétní potřeba krytí energie potravinami. Na základě těchto zjištěných skutečností se potom sestavují jídelníčky pro určité skupiny populace (např. školní jídelny, armáda, apod.). [13,16]

Živiny (nutrienty) můžeme podle Čermáka [14] a Silbernagela [15] rozdělit na makronutrienty a mikronutrienty. Makronutrienty tvoří energetickou hodnotu potravin a řadíme mezi ně proteiny, sacharidy a lipidy. Oxidací získáme z 1 g sacharidů a bílkovin 17,2 kJ a z 1 g tuků 38,9 kJ. U zdravých dospělých osob s obvyklou fyzickou aktivitou by

se měly na celkovém energetickém příjmu podílet proteiny 12 – 15 %, lipidy maximálně do 30 % a sacharidy 55 – 65 %, což v hmotnostním poměru znamená zhruba 1 g bílkoviny k 1 g lipidů a 4 g sacharidů. Výjimku tvoří vyvíjející se organizmy a jedinci s extrémní fyzickou zátěží, u kterých je někdy nutno vzhledem k energetickým nárokům zvýšit podíl tuků. [14, 15, 16]

Mikronutrienty, mezi které řadíme vitaminy, minerální látky a stopové prvky nejsou nositeli energie, avšak jsou nutnou složkou naší stravy. [13, 14]

3.1 Sacharidy

Sacharidy tvoří komplex látek, které jsou pro lidský organizmus nejvýznamnějším zdrojem energie. Sacharidy by měly dle doporučení tvořit do 60 % z celkového energetického příjmu, což může činit 270 – 350 g, popř. i více. [17] V živých organizmech slouží sacharidy kromě zdroje energie i jako stavební jednotky buněčných stěn. Sacharidy mohou být také prekurzory lipidů, aminokyselin nebo jiných látek. [18, 19] Sacharidy představují 60 – 85 % hmotnosti sušiny rostlinných potravin, v živočišných organizmech jejich výskyt nepřevyšuje 2 % hmotnosti sušiny. [14, 17]

Podle počtu sacharidových jednotek vázaných v molekule můžeme sacharidy dělit na monosacharidy (např. glukóza nebo fruktóza), oligosacharidy se dvěma až deseti stejnými nebo rozdílnými monosacharidovými podjednotkami (např. sacharóza nebo laktóza) a na polysacharidy tvořené více jak deseti stejnými nebo rozdílnými monosacharidy spojených glykosidickými vazbami (např. celulóza, škrob, glykogen). Komplexní sacharidy ve své molekule mohou obsahovat i jiné než sacharidové složky, např. proteiny, peptidy nebo lipidy. [20] Z hlediska funkce sacharidů ve výživě je můžeme rozdělit na sacharidy využitelné (např. škrob, dextriny, disacharidy – sacharóza, laktóza, maltóza, většina monosacharidů a některé deriváty sacharidů – aminocukry, alkoholové cukry – sorbitol), sacharidy špatně využitelné (monosacharidy xylóza a arabinóza, některé oligosacharidy - rafinóza, stachyóza, galaktinozitol, polysacharid inulin) a sacharidy nevyužitelné (monosacharidy manóza a sorbóza, polysacharidy – celulóza, hemicelulózy, pektiny nebo chitin). [13]

Sacharidy se do organismu dostávají zejména ve formě polysacharidů, v menší míře disacharidů a monosacharidů. V organismu se sacharidy vstřebávají nejčastěji ve formě monosacharidů (zejména glukózy). [11]

Příjem sacharidů je nutný, aby se zabránilo odbourávání tkáňových proteinů a také rychlému odbourávání tuků. Toto odbourávání může být spojené se vznikem ketoacidózy, při které se v krvi hromadí ketony. Ve formě glykogenu lze určité rezervy sacharidů nalézt v játrech a svalech. Glykogen se pak částečně odbourává při sníženém obsahu glukózy v krvi, tak aby hladina glukózy v krvi (glykémie) byla na přibližně stejné hladině. [12]

Z výživového hlediska je mnohem vhodnější konzumovat potraviny, které obsahují polysacharidy, které se tráví pomaleji než mono- nebo oligosacharidy. [12] Rovněž se doporučuje příjem tzv. vlákniny (někdy také označována jako balastní polysacharidy), kam se kromě polysacharidů řadí také další rostlinné složky jako jsou např. rostlinné gumy, slizy, některé z oligosacharidů apod. Vláknina naplňuje mechanicky trávicí trubici a současně napomáhá trávicím procesům (zejména průchodu živin). Vytváří rovněž vhodný substrát pro symbiotické mikroorganismy produkující některé vitaminy a biologicky aktivní látky (např. antioxidanty). Kromě dalších pozitiv (např. potlačení nežádoucích střevní mikroflóry, podpora růstu střevní sliznice) může vláknina při překročení únosných limitů příjmu vázat některé minerální látky (vápník, železo, zinek). Doporučený příjem vlákniny se pohybuje v rozmezí 21 – 25 g/den. [11, 16]

Trávení sacharidů začíná v dutině ústní, kde se škrob a glykogen rozkládají pomocí slinné α -amylázy, která v ústech, jícnu a hltanu štěpí tyto polysacharidy na disacharid maltózu. V žaludku nejsou cukry kvůli kyselému prostředí eliminujícímu aktivitu amyláz tráveny. Další fáze trávení sacharidů se odehrává v tenkém střevě, kde jsou sacharidy hydrolyzovány na disacharid maltózu pankreatickou α -amylázou. Další enzymy podílející se na trávení sacharidů jsou maltáza a izomaltáza, které rozkládají disacharid maltózu na dvě molekuly glukózy. V tenkém střevě jsou hydrolyzovány i jiné cukry, např. enzym laktáza rozkládá laktózu na glukózu a galaktózu, sacharáza sacharózu na glukózu a fruktózu. V tlustém střevě je bakteriální mikroflórou částečně hydrolyzována vláknina, která, včetně jejich hydrolyzátů, zároveň pro některé mikroorganismy (probiotické bakterie) slouží jako zdroj energie a uhlíku. Monosacharidy se z tenkého střeva následně vstřebávají do krve, nejčastěji vstupují do krve formou monosacharidu glukózy. [11, 12, 15]

3.2 Lipidy

Lipidy jsou organické sloučeniny úplně nerozpustné nebo jen částečně rozpustné ve vodě, ale rozpustné v organických (nepolárních) rozpouštědlech, jako je éter, chloroform nebo benzen. Lipidy mají ve výživě člověka hlavní význam pro svou vysokou energetickou hodnotu, která může být využita přímo nebo potencionálně ve formě zásobního tuku. Tuky by měly krýt příjem energie v rozmezí 20 – 30 %, což odpovídá doporučené denní dávce 65 – 75 g tuku na osobu. Kromě energetické hodnoty mají lipidy v živočišných organizmech další nezastupitelné funkce v metabolismu, zejména jako komponenty biologických membrán a nosiče substrátů v enzymatických reakcích. Jejich stavební složkou mohou být esenciální mastné kyseliny. V tenkém střevě usnadňují vstřebávání vitaminů rozpustných v tucích. Navíc zvyšují chutnost potravy udržováním vůně a ovlivňováním její konzistence. Slouží rovněž jako ochranný materiál tělních orgánů a v podkožních tkáních. [13, 14, 21]

Lipidy tvoří heterogenní, početnou skupinu chemicky nespojitých nízkomolekulárních přírodních látek. Hlavními stavební složkami jsou mastné kyseliny a alkohol glycerol, které tvoří triacylglyceroly (TAG), mnohdy i esterově vázaná kyselina fosforečná nebo v některých případech i sacharidy. Podle chemického složení se lipidy dělí na homolipidy, heterolipidy a komplexní lipidy. Za lipidy se mnohdy považují také netěkavé lipofilní sloučeniny, které doprovázejí vlastní lipidy, a nazývají se doprovodné látky lipidů, které často ani neobsahují vázané mastné kyseliny. Mezi doprovodné látky lipidů se řadí množství sloučenin, např. steroidy, v tucích rozpustné vitaminy, přírodní antioxidanty lipofilní barviva, a další. [19, 20]

Tuky jsou v podstatě sloučeniny jedné molekuly glycerolu, na kterou jsou esterově navázány tři molekuly mastných kyselin (každá většinou se 12 – 24 uhlíky v řetězci), nazývají se triacylglyceroly (TAG). Monoacylglyceroly (MAG, sloučeniny glycerolu s jednou molekulou mastné kyseliny) se většinou využívají jako emulgátory. Při dlouhodobé expozici vzdušnému kyslíku jsou tuky náchylné ke žluknutí, kdy oxidací nenasycených vazeb vznikají v důsledku sledu několika reakcí aldehydy a těkavé mastné kyseliny. Žluklé tuky jsou obtížně využitelné organizmem. [20, 21, 22]

Triacylglyceroly představují hlavní část lipidů přijímaných v potravě člověka. Rostlinné oleje, živočišný tuk a mléčné produkty jsou směsí jednoduchých (tj. obsahujících v molekule tři stejné mastné kyseliny) a smíšených (na glycerol jsou esterově vázány různé mastné

kyseliny) TAG. Trávením a hydrolyzou se z nich pak uvolňují mastné kyseliny, DAG, MAG a glycerol. Z hlediska výživy je důležitá skladba mastných kyselin v tucích. Jde především o obsah nasycených, mono- a vícenenasycených (polyenových) mastných kyselin. Doporučuje se, aby hmotnostní poměr mezi nasycenými, mono- a polynenasycenými mastnými kyselinami byl 1 : 1,4 : 0,6. Výhrady jsou v současnosti zejména k vysokému příjmu nasycených a trans-nenasycených mastných kyselin. [14, 16, 20, 21, 22] Trans-nenasycené mastné kyseliny, jejichž hlavním zdrojem jsou například částečně ztužené rostlinné oleje, jsou nežádoucí zejména z toho důvodu, že mohou zvýšit obsah LDL cholesterolu v organismu (zvyšují hladinu LDL cholesterolu a naopak snižují hladinu žádoucího HDL cholesterolu). [23, 24]

Nasycené a mononenasycené mastné kyseliny mohou být v těle syntetizovány z acetylkoenzymu A a nejsou proto z hlediska příjmu striktně vyžadovány. Esenciální jsou některé polynenasycené mastné kyseliny, které jsou prekurzory membránových fosfolipidů a některých eikosanodů. Esenciální jsou kyselina linolová (C18:2 n-6) a kyselina α -linolenová (C18:3 n-3), ze kterých se v organismu vytvářejí kyselina arachidonová (C20:4 n-6), eikosapentaeová EPA (C20:5 n-3) a dokosaheptaenová DHA (C22:6 n-3). Tyto kyseliny se při omezeném příjmu prekurzorů v potravě nenacházejí v organismu v dostatečném množství, proto bývají označovány jako semiesenciální. Deficit kyseliny linolové se u dospělých projevuje suchostí kůže nebo např. ztrátou vlasů. [16, 21]

K trávení tuků dochází ve větším rozsahu až v tenkém střevě, i když částečná lipolýza (asi z 10 %) proběhne již působením slinné a žaludeční lipázy. Pro trávení lipidů je důležitá emulze nutná pro tvorbu dostatečné plochy pro působení lipáz, která se vytvoří v žaludku. Ve dvanáctníku dochází ke stabilizaci emulze solemi žlučových kyselin. Tuky jsou štěpeny pankreatickou lipázou tak, že nejprve vznikne směs DAG, které se pak hydrolyzují dále na MAG za uvolnění mastných kyselin. V tenkém střevě pak působením střevní lipázy dochází u části MAG k jeho rozštěpení na mastnou kyselinu a glycerol, který se pak účastní metabolismu sacharidů. Mastné kyseliny a nehydrolyzované MAG se emulgují solemi žlučových kyselin za vzniku tukových micel. Micely se pak vstřebávají sliznicí v jejunu tenkého střeva. Spolu s mastnými kyselinami se vstřebávají i lipofilní vitaminy, steroly a část nerozštěpených TAG. Po průchodu sliznicí dochází v buňkách k opětovné syntéze TAG (z mastných kyselin a MAG). [11, 12, 13, 15]

3.3 Proteiny

Proteiny (bílkoviny) jsou polymery aminokyselin vznikající proteosyntézou. V molekule obsahují většinou 100 – 2000 aminokyselin spojených peptidovou vazbou. Na molekuly bílkovin mohou být vázány molekuly vody nebo anorganické ionty. Některé bílkoviny mohou obsahovat i jiné organické sloučeniny (např. lipidy, cukry, nukleové kyseliny, různé aj.). Ve výživě člověka má významnější roli cca 20 aminokyselin, z nichž mezi esenciální patří 8 aminokyselin: valin, leucin, izoleucin, fenylalanin, lyzin, metionin, tryptofan a treonin. Mezi semiesenciální aminokyseliny bývají řazeny arginin, histidin a cystein, které jsou vyžadovány některými skupinami jedinců (např. u vyvíjejících se organismů). Tyto aminokyseliny musí člověk přijmout potravou, protože si je nedokáže transaminací syntetizovat v játrech ze složek nebílkovinné povahy. [14, 17, 19, 20]

Proteiny mají v organismu strukturní funkci (svaly, orgány), dále se podílejí na udržování onkotického tlaku, tvoří součást imunoglobulinů, hormonů, enzymů koagulačních faktorů, apod. Po hydrolyze na aminokyseliny se dále využívají pro tvorbu plazmatických proteinů, enzymů, porfyrinů (např. hemu), purinů a pyrimidinů, kreatinu nebo k získávání energie (energetická výtěžnost je 17 kJ/g). [13, 14]

Biologickou hodnotu bílkovin posuzujeme podle obsahu jednotlivých esenciálních aminokyselin a jejich vyváženosti z hlediska fyziologických požadavků organismu. Esenciální aminokyseliny v příznivém poměru nalezneme zejména v živočišných bílkovinách. Za plnohodnotné se považují vaječné a mléčné bílkoviny. U masa jsou téměř plnohodnotné bílkoviny svaloviny, výživová hodnota bílkovin pojivové tkáně je nižší. Méně hodnotné bývají rostlinné bílkoviny, protože některá aminokyselina bývá limitující. Pro určení příjmu proteinů potřebných pro lidský organizmus se, s výjimkou osob se speciálními nároky (např. sportovci nebo lidé s poruchami metabolismu jako je celiakie nebo fenylketonurie), bere v úvahu celková potřeba a okrajově i biologická hodnota proteinů. Minimální denní potřeba proteinů je 0,5 – 0,6 g/kg hmotnosti, avšak denní potřeba bílkovin se doporučuje o něco vyšší (mezi 0,6 – 0,8 g proteinů na 1 kg tělesné hmotnosti). Zdůvodnění je možné hledat ve skutečnosti, že všechny aminokyseliny nemusí být v daném proteinu v optimálním množství. Toto opatření je preventivní, protože pod minimální hodnotou denní potřeby bílkovin již mohou nastat zdravotní problémy (snížená funkce imunitního systému,

chudokrevnost, změny na kůži, ve vlasech, snížená tvorba trávicích enzymů, apod.). Zastoupení živočišných a rostlinných proteinů by mělo být v poměru cca 1 : 1. [13, 16]

Pro organizmy je, stejně jako nedostatek, nežádoucí i nadbytek proteinů v potravě. Člověk nemá schopnost vytvářet zásoby bílkovin v těle, takže pokud jich přijímá nadbytek, musí je i metabolicky odbourávat. Tím dochází zejména k zátěži jater a ledvin a rovněž se zvyšuje pravděpodobnost kloubních onemocnění. [11, 12]

Trávení bílkovin začíná v žaludku, kde jsou bílkoviny vystaveny účinku žaludeční šťávy o pH kolem 1,5. Nejdůležitějšími složkami žaludeční šťávy jsou voda, kyselina chlorovodíková a z proteolytických enzymů to jsou především pepsin. Hormon gastrin zajišťuje, aby nebyla žaludeční šťáva produkována v době, kdy je žaludek prázdný. Pepsin je vylučován v neaktivní formě pepsinogenu, který se po reakci s HCl mění na aktivní pepsin. Působením pepsinu jsou dlouhé řetězce aminokyselin hydrolyzovány na kratší polypeptidy. Proces trávení polypeptidů pokračuje za působení pankreatických enzymů trypsinu (neúčinný trypsinogen se mění na účinný trypsin) a chymotrypsinu v tenkém střevě. Působením těchto enzymů se polypeptidy štěpí na oligopeptidy. V tenkém střevě kromě pankreatické šťávy působí také střevní šťáva obsahující další proteolytické enzymy (karboxypeptidázy, aminopeptidázy, dipeptidázy) hydrolyzující oligopeptidy na jednotlivé aminokyseliny. Aminokyseliny se vstřebávají v tenkém střevě a přecházejí krevním oběhem do jater nebo do lymfatického oběhu. Nevstřebané aminokyseliny nebo peptidy jsou dále v tlustém střevě metabolizovány střevní mikroflórou za vzniku produktů hnití. [12, 15]

3.4 Voda a pitný režim

Voda je tekutina, bez které by nemohl existovat život. V živých organizmech, včetně lidského těla, má voda především tyto funkce:

- a) je prostředím, v němž probíhají životní děje,
- b) je rozpouštědlem, které umožňuje transport látek na různá místa organismu,
- c) ve vazbě s významnými biopolymery umožňuje udržet jejich fyzikální stav, nezbytný pro jejich fyziologickou funkci,
- d) vzhledem ke své vysoké tepelné kapacitě umožňuje rychle vyrovnávat teploty, takže je mimořádně důležitá pro tepelné hospodaření organismu,

e) zúčastňuje se mnoha významných chemických reakcí.

Potřeba vody je u rozličných organismů různá a rozdílný je i obsah vody v nich. Obsah vody v buňkách se také mění stářím organismu – postupujícím stárnutím klesá. [11, 15, 18, 25]

Tak jako v přírodě, i v potravinách se voda nalézá ve formě vody volné a vázané. Obsahem vody se mohou potraviny značně lišit a proto je zpravidla dělíme na potraviny s vysokým, středním a malým obsahem. Obsah vody v potravinách souvisí s chemickým složením potravinářských surovin (původních živočišných tkání a rostlinných pletiv), se způsobem jejich zpracování na konečné produkty a neskladováním těchto produktů. Voda tvoří nejčastěji 50 až 90 % hmotnosti surovin rostlinného a živočišného původu a tedy i příslušných potravin, zbytek je tzv. sušina. [26]

Pitný režim zajišťuje dostatečné množství tělních tekutin a minerálních látek v organismu. Konstantní obsah vody v organismu je výsledkem vyrovnané vodní bilance. Průměrný příjem vody okolo 2,5 l/den sestává z nápojů, vody v potravě a oxidační vody vznikající při metabolismu. Na druhé straně probíhá stejně velký výdej vody, do něhož patří moč, výdej vody dýcháním a kůží a také voda obsažená ve stolici. Denní obrat vody ve vztahu k tělesné hmotnosti činí u dospělého člověka v průměru 1/30 (2,5 l/ 70 kg). Obrat vody může stoupnout, nicméně musí být dosaženo vyrovnané bilance. K enormním ztrátám vody pocením (až několik litrů za hodinu) může dojít při zvýšené fyzické námaze ve velmi horkém prostředí (např. pochod ve velkém horku, práce ve slévárně), zvýšený výdej vody dýcháním může nastat ve vysoké nadmořské výšce. Tento nadměrný výdej musí být opět vyrovnán vypitím velkého množství vody (a soli). Naopak, vypití příliš velkého množství tekutiny se musí vyrovnat zvětšením objemu vylučované moči. [15, 16]

Nedostatek vody vzbuzuje pocit žízně, což je mechanismus řízený tzv. centrem žízně v hypotalamu. Žízeň je vyvolána zvýšením osmolality tělních tekutin a zvýšením angiotenzinu II v likvoru (mozkomíšního moku). [15] Na řízení příjmu tekutin se podílejí dvě hypotalamická centra s aktivací fyziologickými impulzy (osmotické změny vnitřního prostředí, změny objemu cirkulujících tekutin, suchost sliznic úst a hltanu), hormonální regulace (antidiuretický hormon, aldosteron) a také psychická regulace z centrálního nervového systému (kulturní návyky, apod.). [14]

Denní příjem vody pro dospělého člověka představuje 2 – 3 litry, tj. asi 35 ml na 1 kg hmotnosti a den, přičemž 1 litr je voda v pokrmech, 1 – 2 l v nápojích a 0,3 l voda metabolická. Obecně se udává potřeba 35 g vody na 1 kg hmotnosti. Při horkém letním počasí se doporučuje vypít až 5 litrů vody. Ve výjimečných případech, při namáhavé fyzické práci v horkém prostředí s nízkou relativní vlhkostí, kdy může docházet k mnohonásobnému vylučování vody potem (normálně se asi 0,5 kg/den, zvýšení až na 1,5 kg/hod) však může být denní potřeba vody mnohem vyšší (i 10 litrů a více) a v důsledku ztrát chloridu sodného i dalších solí by měla být nahrazena i pitím minerálních vod. [12, 14, 16]

4 DÁVKY POTRAVIN PRO POLICII ČR V KRIZOVÝCH STAVECH

Nutnost vývoje potravinových dávek pro členy Integrovaného záchranného systému se projevila zejména při jejich zásahu během povodní v letech 1997, 2002 a letošní rok v květnu. Zabezpečení výživy si vyžaduje vyčlenění určitých finančních respektive materiálních prostředků. K plánování těchto opatření je však třeba znát množství jednotlivých potravin (jejich skladbu) potřebné pro jednu osobu.

Problematika dávek potravin pro zabezpečení výživy příslušníků Policie ČR v krizových situacích nebyla dosud téměř řešena. V současné době neexistuje v rámci Policie ČR, respektive Ministerstva vnitra, jednotné nařízení, které by upravovalo podmínky stravování příslušníků Policie ČR během nasazení v krizových situacích. Zajištění stravy se řeší až podle konkrétní situace na daném místě a podle doby trvání krizového stavu a má je zajišťovat krizový štáb příslušného kraje. V současné době je v platnosti pouze nařízení, které řeší stravování příslušníků Policie ČR během pobytu mimo útvar delšího než 6 hodin formou finančních náhrad (diet). Není však řešeno reálné zabezpečení příslušníků potravinami z materiálního hlediska, tedy dodávky konkrétních potravin.

Jestliže se v minulosti příslušníci Policie ČR účastnili celodenních akcí, které byly předem plánovány, bylo jim doporučeno, aby si stravu zajistili z vlastních zdrojů nebo jim ji zabezpečil pořadatel, na jehož akci prováděli dohled nad veřejným pořádkem a bezpečností silničního provozu. Takovéto „řešení“ stravování příslušníků Policie ČR však s sebou mohou nést bezpečnostní rizika a v krajním případě i omezení akceschopnosti jednotlivých osob.

II. PRAKTICKÁ ČÁST

5 CÍL PRÁCE

Cílem bakalářské práce bylo:

- zpracovat literární rešerši na téma charakteristika krize, krizových stavů a role výživy v krizových stavech,
- sestavit dotazník pro hodnocení pokrmů celodenního stravování příslušníků Policie ČR za mimořádných událostí,
- pomocí dotazníkového průzkumu zjistit přijatelnost dávek pro celodenní stravování členů Integrovaného záchranného systému, a to z hlediska množství chutnosti,
- provést vyhodnocení výsledků a formulovat závěry.

6 METODIKA PRÁCE

6.1 Dotazník pro průzkum zjištění přijatelnosti dávek

Dotazník pro průzkum zjištění přijatelnosti dávek pro celodenní stravování příslušníků Policie ČR za mimořádných událostí byl sestaven tak, aby podchytil informace týkající se stravovacích zvyklostí dotazovaných a zároveň, aby byla zjištěna přijatelnosti dávek z hlediska množství a chutnosti. Dotazník je součástí Přílohy I.

Na základě výsledků předcházející práce [27] byla příslušníky Policie ČR hodnocena následující dávka potravin:

Snídaně a dopolední svačina:

- salám Vysočina 100 g
- chléb 100 g
- rohlík 3 ks
- tavený sýr 50 g
- sýr Eidam 100 g
- mandarinka 1 ks
- okurek 1 ks

Oběd a odpolední svačina:

- vepřové maso ve vlastní šťávě 400 g
- chléb 200 g
- máslo 20 g
- jablko 1 ks
- Kofila 1 ks

Večeře:

- luncheon-meat 150 g
- chléb 200 g
- rajče 1 ks
- mrkev 1 ks
- Dellisa 1 ks

6.2 Kritéria segmentace respondentů

Hodnocení přijatelnosti dávek celodenního stravování pro členy Integrovaného záchranného systému provedli příslušníci Policie České republiky z jednoho obvodního oddělení ve Zlínském kraji. Průzkumu se zúčastnilo celkem 10 policistů, z toho 8 mužů a 2 ženy, ve věkové kategorii 28 – 49 let. Žádný z respondentů neuvedl zvláštní stravovací zvyklosti.

Otázky uvedené v dotazníku lze na základě jejich zaměření rozdělit do několika bloků. První tři otázky byly obecné, týkající se pohlaví a věku respondentů, rovněž i obecného vyjádření ke zvláštním stravovacím zvyklostem.

Další blok otázek byl zaměřen na snídani a dopolední svačinu, kdy se respondenti vyjadřovali k přiměřenosti dávky, jejímu množství a k jednotlivým složkám. Třetí blok zahrnoval otázky týkající se přiměřenosti dávky oběda a odpolední svačiny a vyjádření se k jednotlivým složkám dávky. Čtvrtý blok otázek byl zaměřen na večeři a její jednotlivé složky. Poslední blok otázek se týkal celkového zhodnocení dávky na 24 hodin, a to z hlediska její přiměřenosti, množství a chutnosti. Respondenti se zároveň vyjadřovali k jednotlivým složkám celodenní dávky.

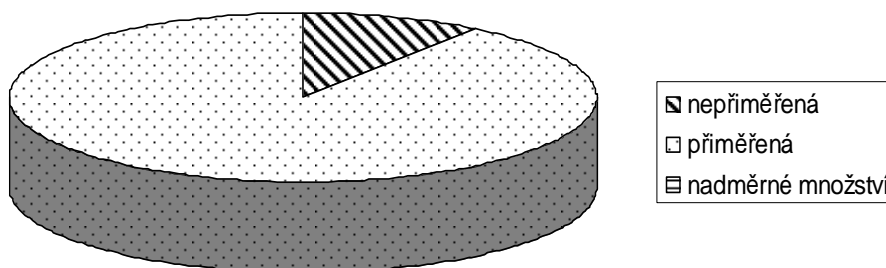
Při vyhodnocování a grafickém znázornění dat dotazníkového průzkumu byl využit program Microsoft Excel.

7 VÝSLEDKY A VYHODNOCENÍ JEDNOTLIVÝCH DÁVEK

Při distribuci potravin se předpokládá, že tyto budou členům IZS dodávány třikrát denně (ráno dávka zahrnující snídani a dopolední svačinu, v poledne dávka zahrnující oběd a odpolední svačinu a večer dávka večeře). Předpokládá se, že část potravin ze snídane a obědu si vždy ponechají na svačiny.

7.1.1 Snídane a dopolední svačina

Balíček pro snídani a dopolední svačinu tvořil salám Vysočina (100g), pečivo (chléb 100g a rohlík 3 ks), mléčné výrobky (sýr Eidam 100g a tavený sýr 50g), ovoce (mandarinku) a zeleninu (okurek). Z hlediska přiměřenosti množství dávky v součtu snídane a dopolední svačiny uvedlo 9 policistů množství jako přiměřené, 1 policista uvedl množství jako nedostatečné (Obr. 1). K nadměrnému množství snídane a dopolední svačiny a k případnému navrnutí vyřazení některé složky se nevyjádřil žádný policista.



Obr. 1. Přiměřenost množství dávky snídane a dopolední svačiny.

U dopolední svačiny nelze jednoznačně určit složku, kterou policisté preferují. Z dotazníku bylo patrné, že všichni dotazovaní respondenti si na dopolední svačinu nechali z této dávky alespoň dvě složky, nejčastěji mléčnou složku (eidamský nebo tavený sýr; tabulka 1) v kombinaci s ovocem a zeleninou.

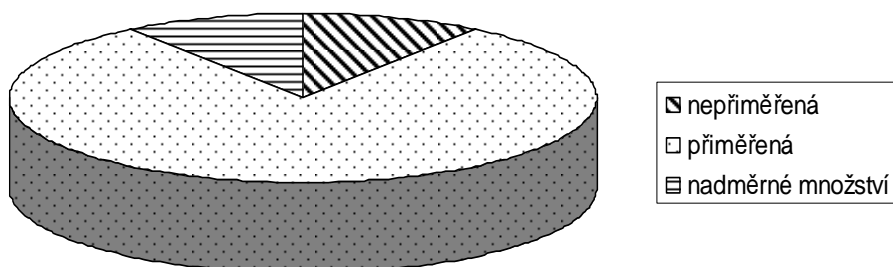
Následující otázka byla zaměřena na zařazení další složky v případě, že udávané množství snídane a dopolední svačiny nebylo dostatečné. Tuto variantu zvolil jeden respondent, který navrhl zařazení dalších potravin – mléčnou složku, pečivo a cukrovinku.

Tabulka 1. Preferované potraviny pro dopolední svačinu.

Potravina	Četnost
Masová složka	2
Eidamský sýr	5
Tavený sýr	4
Ovoce	8
Zelenina	2

7.1.2 Oběd a odpolední svačina

Součástí oběda a odpolední svačiny bylo vepřové maso ve vlastní šťávě (400g), chléb (200g), máslo (20g), ovoce (jablko) a cukrovinka (čokoládová tyčinka Kofila). Z hlediska přiměřenosti množství dávky v součtu oběda a odpolední svačiny uvedlo 8 policistů množství jako přiměřené, pro jednoho bylo množství nedostatečné a pro jednoho byla naopak dávka nadměrná (Obr. 2).



Obr. 2. Přiměřenost množství dávky oběda a odpolední svačiny.

Rovněž u odpolední svačiny nelze jednoznačně určit složku, kterou dotazovaní upřednostňují (tabulka 2). Z dotazníků bylo patrné, že téměř všichni respondenti si na odpolední svačinu ponechali alespoň dvě složky, z nichž ani jedna nebyla pro odpolední svačinu výrazněji preferována.

Následující otázka se týkala případného zařazení další složky, pokud by množství oběda v součtu s odpolední svačinou nebylo dostatečné. Tuto variantu zvolil jeden policista, který navrhl přidat k odpolední svačině ovoce a zeleninu.

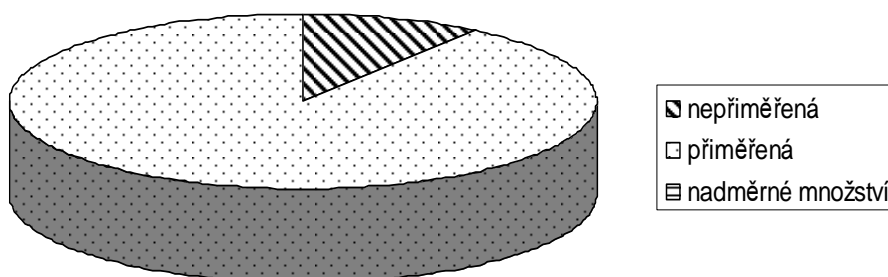
Tabulka 2. Preferované potraviny pro odpolední svačinu.

Potravina	Četnost
Masová složka	5
Ovoce	5
Zelenina	4
Cukrovinka	4

Rovněž jeden respondent zvolil variantu nadměrné dávky oběda a odpolední svačiny. V případě následující otázky navrhnul z této dávky vyřadit pečivo.

7.1.3 Večeře

Součástí dávky na večeři byl luncheon-meat (150g), chléb (200g), zelenina (mrkev, rajče) a cukrovinka (oplatek Dellisa). Z hlediska přiměřenosti množství dávky u večeře označilo 9 policistů množství jako přiměřené, jeden uvedl, že množství nebylo dostatečné (Obr. 3).



Obr. 3. Přiměřenost množství dávky večeře.

Další otázka se týkala možnosti zařazení další složky právě v případě, že by množství večeře nebylo dostatečné. Zde se vyjádřil jeden dotazovaný a navrhl zařadit k večeři navíc ještě mléčnou složku, ovoce a cukrovinku.

V případě nadměrné dávky potravin pro večeři a následného vyřazení některé ze složek se nevyjádřil žádný z respondentů.

7.1.4 Celkové zhodnocení dávky na 24 hodin

Další blok otázek byl zaměřen na celkové zhodnocení a přiměřenost množství dávky v rámci celých 24 hodin. Následně se respondenti vyjadřovali k jednotlivých složkám v dávce. Zde 9 dotazovaných policistů označilo množství jako přiměřené, jeden uvedl, že množství dostatečné nebylo. Vyhodnocení přiměřenosti a vhodnosti zařazení jednotlivých složek dávky ukazuje tabulka 3.

Tabulka 3. Vyhodnocení přiměřenosti a vhodnosti zařazení jednotlivých složek celodenní dávky.

Pokrm	Četnost				
	Porce			Vhodnost zařazení	
	Nadměrná	Odpovídající	Nedostatečná	Ponechání	Vyřazení
Tavený sýr	0	9	1	10	0
Sýr Eidam	1	8	1	9	1
Máslo	0	7	3	9	1
Vysočina	4	5	1	10	0
Vepřové maso	4	6	0	10	0
Luncheon-meat	1	8	1	9	1
Okurek	0	6	4	10	0
Rajče	0	7	3	9	1
Mrkev	2	6	3	7	3
Mandarinka	0	8	2	10	0
Jablko	0	8	2	10	0
Kofila	0	9	1	10	0
Dellisa	0	9	1	10	0
Pečivo – rohlík	1	7	2	10	0
Chléb	1	8	1	10	0

Někteří policisté rovněž zdůvodnili, proč by určitou potravinu z dávky vyloučili. Tři respondenti by vyřadili mrkev z důvodu, že se chuťově nehodila k ostatním složkám v dávce, které byly určeny pro večeři. Proto lze zvážit nahrazení mrkve jinou zeleninou, například paprikou nebo kedlubnou. Jeden policista by vyloučil z dávky rajče, a to

z důvodu, že by při přepravě mohlo dojít k jeho znehodnocení, např. rozmáčknutím. Pokud by zásobování členů IZS během krizových stavů bylo realizováno způsobem uvedeným v předcházející diplomové práci [27], lze tuto připomínku brát v úvahu a potraviny vhodně zabalit. Na druhou stranu je však třeba zvážit, zda pracovníci, kteří budou potraviny zajišťovat, budou mít dostatek vhodných obalových materiálů a rovněž dostatek času pro distribuci potravinových dávek. Dva dotazovaní se vyjádřili k tomu, že máslo by bylo vhodnější zařadit spíše ke snídani než k obědu. Tuto připomínku lze považovat za oprávněnou, neboť součástí oběda byla masová konzerva (vepřové maso ve vlastní šťávě), u které se předpokládá vyšší podíl tuku a tudíž máslo lze vhodněji použít ve snídaňové dávce, např. v kombinaci se sýrem. Jeden respondent by z celkové dávky vyřadil sýr Eidam a jako důvod uvedl, že mléčná složka je v dávce snídane již v podobě taveného sýra, takže není důvod zařazovat ještě další mléčnou potravinu (sýr Eidam).

Pokud celkově zhodnotíme vhodnost zařazení jednotlivých potravin v testované celodenní dávce potravin, tak z dotazníků respondentů bylo jasné, že většinu potravin by v dávce ponechali. Ani jedna ze složek testované dávky potravin nebyla hodnocena výrazně negativně. Největší výhrady (celkem 3 dotazovaní policisté) byly vzneseny vůči zařazení mrkve do dávky určené pro večeři (viz výše). Z odpovědí lze usoudit, že výhrady nebyly k samotnému zařazení mrkve do 24-hodinové dávky potravin, ale spíše k jejímu méně vhodnému zařazení (pro některé respondenty) k večeři. Protože u ostatních složek dávky, které spadají pod zeleninu nebo ovoce, nebyly žádné negativní ohlasy, lze se domnívat, že pokud by byla mrkev zařazena k ranní, respektive polední, složce, tak by důvody pro její vynechání pominuly. Navíc z odpovědí dotazovaných jasně vyplynulo, že si mnohdy zeleninovou nebo ovocnou složku ponechávali ke svačinám a právě mrkev lze považovat za vhodnou potravinu ke svačině, a to i z toho důvodu, že ji lze poměrně snadno uložit, aniž by došlo k jejímu poškození (narozdíl od jiného ovoce nebo zeleniny, např. rajčete).

I přesto, že v rámci této studie byla testována celodenní dávka, která zahrnovala potraviny, u kterých nebyl vyžadován tepelný ohřev, tak se všech 10 policistů vyjádřilo k tomu, že 24-hodinová dávka byla celkově chuťově přijatelná. S chutností jednotlivých potravin u snídaně a dopolední svačiny, stejně jako u oběda a odpolední svačiny, vyjádřilo všech 10 policistů spokojenost. U večeře 1 respondent uvedl dávku z hlediska chutnosti jako nepřijatelnou, aniž by uvedl důvod. Lze předpokládat, že pokud by byly realizovány dávky s potravinami, které zahrnují i hotové pokrmy, u nichž je nutný tepelný ohřev, tak by se jejich chutnost

pravděpodobně zvýšila. Nicméně v tomto případě by bylo nutné vyřešit, jak budou tyto pokrmy zasahujícím jednotlivcům distribuovány v teplém stavu, respektive, jak bude zajištěn jejich ohřev.

Z důvodu předpokladu těžké fyzické námahy byla testovaná celodenní dávka pro členy Integrovaného záchranného systému koncipována tak, aby měla vyšší energetickou hodnotu [27]. Pokud shrneme výsledky, tak zjistíme, že pro většinu příslušníků Policie ČR, kteří se tohoto průzkumu zúčastnili, byla celodenní dávka, kterou v rámci předkládané bakalářské práce testovali, dostačující nebo dokonce nadměrná. Jeden policista uvedl, že množství potravin ve 24-hodinové dávce pro něj nebylo dostačující. Ke stávající dávce by navíc přidal mléčnou složku (ke snídani a večeři), ovoce a zeleninu (k obědu), pečivo (ke snídani) a cukrovinku (ke snídani a večeři). Protože pro většinu dotazovaných byla z hlediska množství dávka dostačující nebo dokonce nadměrná, lze popřípadě uvažovat o jejím snížení, respektive nahrazení některých potravin jinými, s nižší energetickou hodnotou. Tímto způsobem by bylo například možné nahradit část mléčné nebo masové složky, podobně jako část pečiva, ovocem nebo zeleninou.

ZÁVĚR

V rámci předkládané bakalářské práce byla pomocí dotazníkového průzkumu zhodnocena celodenní stravovací dávka pro členy Integrovaného záchranného systému. Dotazníkový průzkum byl realizován na obvodním oddělení Policie České republiky ve Zlínském kraji a zúčastnilo se ho 8 mužů a 2 ženy ve věku 28 – 49 let.

Z dotazníkového výzkumu vyplývá, že navržená dávka, co se týká množství, byla pro členy IZS dostačující i za předpokladu, že budou vykonávat zvýšenou fyzickou práci. Někteří respondenti dokonce určité složky celodenní dávky označili za nadměrné. Většina dotazovaných policistů rovněž označila jednotlivé složky dávky jako přiměřené a vhodné pro použití při zásahu během krizových situací.

Respondenti jednoznačně neurčili, kterou potravinu preferují na dopolední, respektive odpolední, svačinu. Nicméně často to byla více než jedna potravina, většinou v kombinaci s ovocnou nebo zeleninovou složkou.

Všichni policisté, kteří se tohoto průzkumu účastnili, zhodnotilo testovanou celodenní dávku jako celkově chuťově přijatelnou.

SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY

- [1] ŠENOVSKÝ, M., ADAMEC, V. a HANUŠKA, Z. *Integrovaný záchranný systém*. 1. vyd. Ostrava: Edice SPBI Spektrum, sv. 40, 2005. ISBN 80-86634-65-5
- [2] Zákon č. 239/2000 Sb. o integrovaném záchranném systému a o změně některých zákonů
- [3] Zákon č. 238/2000 Sb. o hasičském záchranném sboru a změně některých zákonů
- [4] Vyhláška č. 434/1992 Sb. o zdravotnické záchranné službě ve znění pozdějších předpisů
- [5] Zákon č. 273/2008 Sb. o Policii České republiky
- [6] REKTOŘÍK, J. a kol. *Krizový management ve veřejné správě, teorie a praxe*. 1. vyd. Praha: Ekopress, 2004. 249 s. ISBN 80-86119-83-1
- [7] SOUČEK, V. a kol. *Vnitřní bezpečnost a krizový pořádek-krizové řízení*. OBP MV, Praha 2005
- [8] Zákon č. 240/2000 Sb., o krizovém řízení a o změně některých zákonů (krizový zákon).
- [9] Ministerstvo vnitra. *Příručky a metodické pomůcky Ministerstva vnitra – generálního ředitelství Hasičského záchranného sboru ČR odbor ochrany obyvatelstva. Ochrana člověka za mimořádných událostí – příručka pro učitele základních a středních škol*. Praha 2003. [online]. [cit. 2010-19-03]. Dostupné z WWW: <http://www.mvcr.cz>
- [10] PROCHÁZKOVÁ, D. *Bezpečnost a krizové řízení*. 1 vyd. Praha: Police history, 2006. 255 s. ISBN 80-86477-35-5
- [11] ŠIMEK, V., PETRÁSEK, R. *Fyziologie živočichů a člověka*. 1. vyd. Brno, Masarykova univerzita, 1996. 259 s. ISBN 80-210-1453-9.
- [12] PÁNEK, J. a kol. *Základy výživy*. 1. vyd. Praha, Svoboda Servis, 2002. 207 s. ISBN 80-86320-23-5.
- [13] TROJAN, S. a kol., *Lékařská fyziologie*. 4. vyd. Praha, Grada Publishing, 2003. 771 s. ISBN 80-247-0512-5.
- [14] ČERMÁK, B. a kol. *Výživa člověka*. 1. vyd. České Budějovice, Jihočeská univerzita, 2002. 224 s. ISBN 80-7040-576-7.

- [15] SILBERNAGEL, S., DESPOPOULOS, A. *Atlas fyziologie člověka*. 3. vyd. Praha, Grada Publishing, 2004. 448 s. ISBN 80-247-0630-X.
- [16] *Ekonomika výživy a výživová politika I. Stav výživy obyvatelstva v ČR a výživová doporučení*. Vzdělávací portál UTB ve Zlíně. Učební texty CEPAC. [online]. [cit. 2010-15-03]. Dostupný z: <http://utb.cepac.cz/Screens/Explorer.aspx?id=9>.
- [17] KADLEC, J., HOLOUBEK, J. *Multimediální přednášky z předmětu Výživa člověka*. [online]. [cit. 2010-15-03]. Dostupný z: <http://home.zf.jcu.cz/public/departments/koz/vyz/multi.html>.
- [18] *Základy biologie*. Vzdělávací portál UTB ve Zlíně. Učební texty CEPAC. [online]. [cit. 2010-15-03]. Dostupný z: <http://utb.cepac.cz/Screens/Explorer.aspx?id=24>.
- [19] *Biochemie*. Vzdělávací portál UTB ve Zlíně. Učební texty CEPAC. [online]. [cit. 2010-15-03]. Dostupný z: <http://utb.cepac.cz/Screens/Explorer.aspx?id=16>.
- [20] VELÍŠEK, J. *Chemie potravin 1*. 1. vyd. Tábor, OSSIS, 1999. 352 s. ISBN 80-902391-3-7.
- [21] SVAČINA, Š. a kol. *Klinická dietologie*. 1. vyd. Praha, Grada Publishing, 2008. 384 s. ISBN 978-80-247-2256-6.
- [22] FILIP, V., DOSTÁLOVÁ, J., POKORNÝ, J. Snížením obsahu tuku ve stravě nebo jeho náhradou k prevenci obezity. *Výživa a potraviny 2006/2*.
- [23] BERGER, K.G. Jedné tuky bez trans-nenasycených mastných kyselin. *Výživa a potraviny 2007/1*.
- [24] POKORNÝ, J. Nasycené mastné kyseliny v tucích: nepůsobí všechny stejně. *Výživa a potraviny 2006/4*.
- [25] TLÁSKAL, P. Příjem vody je základní podmínkou našeho života. *Výživa a potraviny 2006/1*.
- [26] VELÍŠEK, J. *Chemie potravin 2*. 1. vyd. Tábor, OSSIS, 1999. s. 304. ISBN 80-902391-4-5.
- [27] LOUKOTOVÁ, L. *Možnosti zapojení velkoplošných prodejen do stravování obyvatelstva v krizových stavech*. Diplomová práce, UTB ve Zlíně, 2008.

SEZNAM POUŽITÝCH SYMBOLŮ A ZKRATEK

IZS	Integrovaný záchranný systém
HZS	Hasičský záchranný sbor České republiky
ZZS	Zdravotnická záchranná služba
PČR	Policie České republiky
SKPV	Služba kriminální policie a vyšetřování
ATP	adenosintrifosfát
TAG	triacylglyceroly
MAG	monoacylglyceroly
DAG	diacylglyceroly

SEZNAM OBRÁZKŮ

Obr. 1. Přiměřenost množství dávky snídaně a dopolední svačiny.

Obr. 2. Přiměřenost množství dávky oběda a odpolední svačiny.

Obr. 3. Přiměřenost množství dávky večere.

SEZNAM TABULEK

Tabulka 1. Preferované potraviny pro dopolední svačinu.

Tabulka 2. Preferované potraviny pro odpolední svačinu.

Tabulka 3. Vyhodnocení přiměřenosti a vhodnosti zařazení jednotlivých složek celodenní dávky.

SEZNAM PŘÍLOH

Příloha P I: Dotazník zjištění přijatelnosti dávek pro členy Integrovaného záchranného systému

PŘÍLOHA P I: DOTAZNÍK ZJIŠTĚNÍ PŘIJATELNOSTI DÁVEK PRO ČLENY INTEGROVANÉHO ZÁCHRANNÉHO SYSTÉMU

Dotazník pro zjištění přijatelnosti dávek pro členy Integrovaného záchranného systému

Na Univerzitě Tomáše Bati ve Zlíně je řešen projekt, v rámci kterého je navržen systém stravování členů Integrovaného záchranného systému a ostatního obyvatelstva za mimořádných událostí. Systém by měl zabezpečit celodenní stravování dotčených osob. Dovoluji si Vás požádat, o posouzení přijatelnosti navržené dávky a o vyplnění tohoto dotazníku.

Dávka je navržena v rámci tří jídel – snídaně, obědu a večere, kdy se očekává, že logistická podpora bude tato tři jídla distribuovat samostatně. Snídaně a oběd jsou koncipovány tak, aby si zabezpečovaná osoba mohla část jídla vyčlenit na dopolední, resp. odpolední svačinu. Předkládaná dávka nepředpokládá nutnost tepelného ohřevu před konzumací.

Děkují Vám za účast na testování navržené dávky a za objektivní vyplnění tohoto dotazníku.

Markéta Čechová

1. Pohlaví: muž žena
2. Věk: let
3. Zvláštní stravovací zvyklosti (makrobiotická strana, vegetariánství apod.):
 ano jaké
- ne

Snídaně a dopolední svačina

4. Zhodnoťte přiměřenost množství (v součtu snídaně a dopolední svačiny)
 množství nebylo dostatečné
 množství bylo přiměřené
 nadměrné množství
5. Na dopolední svačinu jsem si nechal/a
 masovou složku
 eidamský sýr
 tavený sýr
 ovoce
 zeleninu
6. V případě, že v otázce 4) zvolíte „množství nebylo dostatečné“ navrhnete zařazení další složky
 masová složka
 mléčná složka
 ovoce
 zelenina
 pečivo
 cukrovinka

7. V případě, že v otázce 4) zvolíte „nadměrné množství“ navrhnete vyřazení složky

- masová složka
- mléčná složka
- ovoce
- zelenina
- pečivo
- cukrovinka

Oběd a odpolední svačina

8. Zhodnoťte přiměřenost množství (v součtu obědu a odpolední svačiny)

- množství nebylo dostatečné
- množství bylo přiměřené
- nadměrné množství

9. Na dopolední svačinu jsem si nechal/a

- masovou složku
- ovoce
- cukrovinku
- zeleninu

10. V případě, že v otázce 8) zvolíte „množství nebylo dostatečné“ navrhnete zařazení další složky

- masová složka
- mléčná složka
- ovoce
- zelenina
- pečivo
- cukrovinka

11. V případě, že v otázce 8) zvolíte „nadměrné množství“ navrhnete vyřazení složky

- masová složka
- ovoce
- zelenina
- pečivo
- cukrovinka

Večeře

12. Zhodnoťte přiměřenost množství

- množství nebylo dostatečné
- množství bylo přiměřené
- nadměrné množství

13. V případě, že v otázce 12) zvolíte „množství nebylo dostatečné“ navrhnete zařazení další složky

- masová složka
- mléčná složka
- ovoce
- zelenina
- pečivo
- cukrovinka

14. V případě, že v otázce 12) zvolíte „nadměrné množství“ navrhnete vyřazení složky

- masová složka
- zelenina
- pečivo
- cukrovinka

Celkové zhodnocení dávky na 24 hodin

15. Zhodnoťte přiměřenost množství (v rámci celých 24 hodin)

- množství nebylo dostatečné
- množství bylo přiměřené
- nadměrné množství

16. Vyjádřete se k jednotlivým složkám v dávce

Tavený sýr

Porce

- nadměrná
- odpovídající
- nedostatečná

Vhodnost zařazení

- doporučuji ponechat
- doporučuji vyřadit

Sýr Eidam

Porce

- nadměrná
- odpovídající
- nedostatečná

Vhodnost zařazení

- doporučuji ponechat
- doporučuji vyřadit

Máslo

Porce

- nadměrná
- odpovídající
- nedostatečná

Vhodnost zařazení

- doporučuji ponechat
- doporučuji vyřadit

Vysočina

Porce

- nadměrná
- odpovídající
- nedostatečná

Vhodnost zařazení

- doporučuji ponechat
- doporučuji vyřadit

Vepřové maso

Porce

- nadměrná
- odpovídající
- nedostatečná

Vhodnost zařazení

- doporučuji ponechat
- doporučuji vyřadit

Luncheon-meat

Porce

- nadměrná
- odpovídající
- nedostatečná

Vhodnost zařazení

- doporučuji ponechat
- doporučuji vyřadit

Okurka

Porce

- nadměrná
- odpovídající
- nedostatečná

Vhodnost zařazení

- doporučuji ponechat
- doporučuji vyřadit

Rajče

Porce

- nadměrná
- odpovídající
- nedostatečná

Vhodnost zařazení

- doporučuji ponechat
- doporučuji vyřadit

Mrkev

Porce

- nadměrná
- odpovídající
- nedostatečná

Vhodnost zařazení

- doporučuji ponechat
- doporučuji vyřadit

Mandarinka

Porce

- nadměrná
- odpovídající
- nedostatečná

Vhodnost zařazení

- doporučuji ponechat
- doporučuji vyřadit

Jablko

Porce

- nadměrná
- odpovídající
- nedostatečná

Vhodnost zařazení

- doporučuji ponechat
- doporučuji vyřadit

Kofila

Porce

- nadměrná
- odpovídající
- nedostatečná

Vhodnost zařazení

- doporučuji ponechat
- doporučuji vyřadit

Dellisa

Porce

- nadměrná
- odpovídající
- nedostatečná

Vhodnost zařazení

- doporučuji ponechat
- doporučuji vyřadit

Pečivo – houska

Porce

- nadměrná
- odpovídající
- nedostatečná

Vhodnost zařazení

- doporučuji ponechat
- doporučuji vyřadit

Chléb

Porce

- nadměrná
- odpovídající
- nedostatečná

Vhodnost zařazení

- doporučuji ponechat
- doporučuji vyřadit

Pokud navrhuje v otázce 16 některé potraviny vyloučit, napište prosím důvod:

17. Dávka na 24 hodin je celkově pro mou osobu z hlediska chutnosti

- přijatelná
- nepřijatelná

18. Posouzení chutnosti jednotlivých jídel

Snídaně a dopolední svačina

- přijatelná
- nepřijatelná

Oběd a odpolední svačina

- přijatelná
- nepřijatelná

Večeře

- přijatelná
- nepřijatelná