

## PROGRAM „Skutečně zdravá škola“

Program Skutečně zdravá škola dnes realizuje 340 škol z celé České republiky. Tyto školy navštěvuje 56 000 dětí, žáků a studentů. Nejvíce škol je zapojeno v Jihomoravském (68) a Středočeském kraji (39) a v Praze (36 škol). Školy v rámci programu usilují o zvýšení kvality a udržitelnosti školního stravování a zlepšení vzdělávání o výživě a mohou v něm dosáhnout tří stupňů – certifikátů: bronzového, stříbrného a zlatého, podle toho, jak se jim daří plnit **předem stanovená kritéria**.

Konference Skutečně zdravá škola každoročně veřejně hodnotí a prezentuje úspěchy škol zapojených do stejnojmenného programu. V rámci konference, které se zúčastnilo na 150 zástupců škol z celé republiky, vybrané školy prezentovaly své úspěchy a proběhlo také představení řady vzdělávacích aktivit a programů s tematikou jídla a zemědělství, které mohou školy zapojit do svých školních vzdělávacích programů.

V roce 2018 dosáhlo na bronzový certifikát 23 škol, 8 škol získalo stříbrný certifikát a jedna z 340 škol v programu se může v letošním roce poprvé pyšnit titulem Skutečně zdravá zlatá škola.

Co konkrétně (nejen) bronzové školy dělají?

- Čím dál více jsou využívány školní zahrady jak k výuce, tak k pěstování ovoce a zeleniny. Kuchařky využívají zahrady k pěstování bylinek.
- Velmi oblíbené jsou aktivity související s vařením. Děti vítají možnost připravit ve cvičné kuchyňce zdravé pokrmy.
- Řada škol organizuje různé projektové dny, vzdělávací akce a jarmarky či zahradní slavnosti, na které zve rodiče. Děti sami pomáhají s organizací a se zajištěním občerstvení a nabízejí své výpěstky.
- Několik jídelen zorganizovalo vaření pro rodiče nebo připravily tematické dny dle sezóny nebo tradiční pokrmy různých zemí.
- Jídelny využívají místní dodavatele čerstvých surovin a potravin.
- V některých školních jídelnách se zabydly salátové bary. Školy se shodly, že je děti přijaly s nadšením a zvýšila se díky nim konzumace čerstvého ovoce a zeleniny.
- Školní jídelny omezily nebo úplně vyřadily slazené nápoje.
- Školní kuchyně vaří v maximální míře z čerstvých surovin a vyřadily polotovary a náhražky.

A co navíc dělají mimo jiné stříbrné Skutečně zdravé školy?

- Minimálně 50 % nakoupených čerstvých, nezpracovaných surovin a potravin pochází od pěstitelů a chovatelů s provozovnou ve vlastním nebo sousedním kraji.
- Minimálně 5 % surovin pochází z kontrolovaného ekologického zemědělství.
- Pro přípravu pokrmů jsou přednostně používána vejce z volných výběhů.
- Jídelna používá přednostně sladkovodní ryby z chovů v ČR.
- Při úklidu v prostorách školy a mytí nádobí ve školní kuchyni jsou používány jen ekologicky šetrné čisticí a mycí prostředky.
- Alespoň jednou ročně škola organizuje výlet do některého z místních zemědělských podniků. A pěstování zeleniny a bylinek na školní zahradě je samozřejmostí.
- 

Zlaté školy jsou vlajkovými loděmi programu:

- Minimalizují objem biologického odpadu.
- Minimálně 80 % nakoupených čerstvých nezpracovaných surovin a potravin pochází od pěstitelů a chovatelů s provozovnou ve vlastním nebo sousedním kraji.
- Minimálně 10 % surovin pochází z kontrolovaného ekologického zemědělství.
- Pro přípravu pokrmů jsou používána pouze vejce z volných výběhů nebo ekologických chovů.
- Při přípravě jídelníčků škola podporuje zdravou, vyváženou a udržitelnou výživu.
- Děti a jejich rodiče se účastní praktických činností na místních farmách a o zdravém stravování a vaření se vzdělávají i rodiče dětí a veřejnost.

<http://www.skuteczdravaskola.cz/tiskove-zpravy/tiskova-zprava-jiz-65-skol-plni-bronzova-kriteria-programu-skuteczdrava-skola-jedenact-skol-plni-stribrna-kriteri-a-prvni-skola-splnila-zlata-kriteri-ze-dne-6.3.2019>

Více na [www.skuteczdravaskola.cz](http://www.skuteczdravaskola.cz)