

Skutečně zdravá škola uspořádala setkání iniciativ snažících se o zlepšení školního stravování

(8.7.2014) Minulý týden se v Brně uskutečnilo pracovní setkání na téma „zlepšování školního stravování v ČR“. Zástupci iniciativy Skutečně zdravá škola se setkali s jednotlivci i organizacemi, které se angažují nebo svojí činností ovlivňují školního stravování. Shodli se na třech základních momentech, na kterých je třeba pracovat, aby byly snahy o změnu v kvalitě školního stravování efektivní. „Ukázalo se, že všichni vidíme chyby v aktuální vyhlášce o školním stravování a shodneme se na její zastaralosti a na tom, že nereflexuje aktuální poznatky o dětském stravování a především nutriční potřeby dětí. Každá iniciativa ale přistupuje k řešení problému jinak. Cílem tohoto setkání proto bylo především zjistit, zda můžeme najít společnou cestu a zda můžeme táhnout takzvaně za jeden provaz,“ řekl Bohuslav Sedláček z občanské iniciativy Skutečně zdravá škola.

1) Chyby v aktuálním spotřebním koši školního stravování

Ukázalo se, že většina přítomných považuje za nejpálčivější témata současného školního stravování vyhlášku o školním stravování, tedy tak zvané spotřební koše, jak konvenční, tak i lakto-ovo-vegetariánský. Oba tyto spotřební koše neodpovídají aktuálním poznatkům o výživě, neumožňují dietní stravování, předepisují příliš živočišných bílkovin, málo zeleniny a neobsahují potřebné množství ochranných látek. Praxe školních jídelen také ukazuje, že koš nutí školní jídelny nabízet dětem příliš velké množství mléka, které tak často končí v odpadu. Proto je v první řadě třeba usilovat o její značnou modernizaci.

2) Vzdělávání kuchařského personálu

Motivace a vzdělávání kuchařek je dalším důležitým faktorem pro nezbytnou změnu. Jsou to klíčové osoby a projekty jako Zdraví na talíři realizovaný v Pardubickém kraji nebo Zdravá výživa a škola z Libereckého kraje ukazují, že kuchařky jsou doslova nadšené, pokud je pro ně připraven kvalitní kurz, během něhož mohou vyzkoušet jiné vaření a stravování.

3) Zapojení širokého okolí

Komunitní přístup, neboli zapojení rodičů, ale i například místních producentů nebo komunálních politiků do školního stravování vybrali účastníci setkání jako třetí klíčový prvek, který má pomoci ke zlepšení školního stravování.

S obavami byla diskutována již několik let aktuální tendence některých zřizovatelů převádět školní stravování do rukou nadnárodních firem a též otázka ekonomické udržitelnosti školních jídelen. Ty jsou dlouhodobě nedostatečně financované, personál nedostává plat odpovídající jejich práci. „Chceme-li pro naše děti kvalitní stravování, musíme adekvátně zaplatit kvalitní kuchaře a kuchařky, doplňuje Bohuslav Sedláček.

Kdo se setkání zúčastnil

Mezi účastníky setkání byla Marta Mandincová, ředitelka brněnské školní jídelny, Kateřina Halamová, vedoucí projektu Zdravá výživa a škola z Centra vzdělanosti Libereckého kraje, Olga Rosenkranzová z Kanceláře veřejného ochránce práv, oddělení rovného zacházení, Brno, Jaroslav Škvařil z České společnosti pro výživu a vegetariánství, který představil projekt Školní stravování jako vzdělávání a výchova, bývalý světový šampión v thajském boxu Jan Müller, který představil projekt Vegan Fighter, Lada Kalinová, odborný garant projektu Zdraví na talíři, který realizuje Ekocentrum Paleta v Pardubickém kraji, Lenka Plzáková, autorka projektu Cepík, Michaela Ječmínková, bývala vedoucí školní jídelny, dnes lektorka zdravé výživy, Hana Chorváthová a Markéta Vinkelhoferová, které představily kampaň Fairtradové školy. Dále se setkání zúčastnili členové organizačního týmu občanské iniciativy Skutečně zdravá škola: manažerka Helena Burianová, Margit Slimáková, Renata Lukášová, Bohuslav Sedláček a Tom Václavík.

Co to je Skutečně zdravá škola

Skutečně zdravá škola je občanská iniciativa usilující o zlepšení školního stravování. Usiluje jednak o změnu



Vyhlášky o školním stravování tak, aby odpovídala současným vědeckým poznatkům, a též o zavádění komplexního programu Skutečně zdravá škola.

Program je určen školám, v rámci kterého se vedení školy, učitelé, žáci, rodiče, pracovníci školních kuchyní, dodavatelé potravin, zemědělci a zástupci místní komunity společně zasazují o to, aby byla dětem poskytována chutná a zdraví prospěšná jídla a vytvářeny základy příjemné, zdravé kultury stravování. Školy, které se do programu zapojí, mimo jiné do kuchyně nakupují suroviny od místních farmářů, pekařů a řezníků a v jídelně poskytují pokrmy připravené z čerstvých sezónních surovin, splňujících kritéria Skutečně zdravé školy. Pro žáky organizují výlety na místní farmy, integrují téma jídlo do školního vzdělávacího programu, pořádají na škole farmářské trhy a komunitní aktivity, žáci absolvují lekce vaření a pěstují na školní zahradě vlastní ovoce a zeleninu.

Kontakt pro média: Bohuslav Sedláček, bohuslav.sedlacek@gmail.com, telefon: 732 96 72 06



**Skutečně
zdravá škola**

www.skuteczdravaskola.cz
TEL.: +420 732 967 206