

Skutečně zdravá škola a Cíle udržitelného rozvoje OSN

17 Cílů udržitelného rozvoje (SDGs) představuje program rozvoje na 15 let (2015 – 2030). Cíle udržitelného rozvoje jsou výsledkem tříletého procesu vyjednávání, který začal na Konferenci OSN o udržitelném rozvoji v roce 2012 v Riu de Janeiro. Na formulaci SDGs se podílely všechny členské státy OSN, zástupci občanské společnosti, podnikatelské sféry, akademické obce i občané ze všech kontinentů. Agendu udržitelného rozvoje oficiálně schválil summit OSN 25. září 2015 v New Yorku v dokumentu Transforming our World: The 2030 Agenda for Sustainable Development (Přeměna našeho světa: Agenda pro udržitelný rozvoj 2030), jehož součástí jsou i Cíle udržitelného rozvoje (SDGs).

Tento soubor shrnuje konkrétní opatření programu Skutečně zdravá škola vedoucí k naplnění Cílů udržitelného rozvoje.

SKUTEČNĚ ZDRAVÁ ŠKOLA APLIKUJE NÁSLEDUJÍCÍ CÍLE UDRŽITELNÉHO ROZVOJE (SDGS)

 CÍLE UDRŽITELNÉHO ROZVOJE	Jak program Skutečně zdravá škola naplňuje cíle udržitelného rozvoje	
 1 KONEC CHUDOBY	Konec chudoby Program Skutečně zdravá škola je inkluzivní program, který může být přizpůsoben jakémukoli společenskému či kulturnímu prostředí. Součástí vzdělávacích metodik pro zapojené školy jsou také téma vlivu klimatických změn na zemědělství, šetrné zacházení s půdou a snížení plýtvání potravinami.	
 2 KONEC HLAĐU	Konec hladu Žáci jsou ve školách zapojených do programu Skutečně zdravá škola vzdělávány o zdravé výživě a udržitelném zemědělském hospodaření. Ve Skutečně zdravých jídelnách se připravují zdravé pokrmy z čerstvých sezónních produktů, nakupovaných od regionálních producentů – tím se zvyšuje bezpečnost potravin. Program zprostředkovává spolupráci školních jídelen s místními rodinnými farmami při nákupu surovin a při vzdělávání žáků. Součástí programu je výuka o biologické rozmanitosti, udržitelné produkci potravin, vliv klimatických změn na schopnost produkce potravin a výhodách jídla zblízka. Žáci získávají praktické dovednosti ve vaření a pěstování na školních zelinářských zahradách.	
 3 ZDRAVÍ A KVALITNÍ ŽIVOT	Zdraví a kvalita života Zapojené školy v jídelně nabízí výživné, chutné a rozmanité pokrmy připravená z čerstvých sezónních surovin, bez použití průmyslových náhražek, aditiv a polotovarů. Doslazované nápoje jsou bez výjimky nahrazeny nápoji neslazenými. Škola	

	<p>neumožňuje prodej polotovarů a nápojů s vysokým obsahem tuků, soli a cukrů ani ve školním bufetu, ani z výdejních automatů. Při přípravě jídelníčků školy podporují zdravou, vyváženou a udržitelnou výživu mj. tím, že upřednostňují vyšší zastoupení zeleniny a menší množství masa. Školy poskytují vzdělávání o zdravé výživě a hodiny vaření pro všechny žáky. Školní jídelny respektují potřeby strávníků se specifickou dietou. Žáci si ze školy odnášejí dovednosti a znalosti, které jim pomohou dělat v budoucnu správná rozhodnutí ohledně kvality stravování.</p>	
4 KVALITNÍ VZDĚLÁVÁNÍ 	<p>Kvalitní vzdělávání Komplexní program Skutečně zdravá škola umožňuje školám začlenění udržitelnosti do všech aspektů vzdělávací instituce, která následně funguje jako vzor pro studenty. Program nabízí transformativní pedagogiku orientovanou na zázitky, která podporuje participaci a spolupráci, orientaci na řešení problémů, inter- a transdisciplinárnu a propojení formálního a neformálního učení. Program pomáhá posilovat postavení a motivaci žáků, aby se stali občany aktivního udržitelného rozvoje. K tomu, aby mohli žáci činit správná rozhodnutí, která mají vliv na jejich zdraví a duševní pohodu, potřebují získat pevný základ znalostí a dovednosti k jejich aplikaci v praxi. Skutečně zdravé školy proto pomáhají prostřednictvím místně ukotvené zázitkové pedagogiky zaměřené na žáky prohloubit jejich postoje ve vztahu k tématům původu i produkce potravin a také spojení mezi jídlem, zdravím a životním prostředím. Výuka o jidle, zásadách udržitelnosti v oblasti zemědělství a zásadách zdravé výživy je součástí školního vzdělávacího programu. Program je přizpůsoben i pro předškolní vzdělávání.</p>	
5 ROVNOST MUŽŮ A ŽEN 	<p>Rovnost mužů a žen Všichni žáci (chlapci i děvčata) mají v rámci školní docházky možnost podílet se na plnění kritérií programu Skutečně zdravá škola, včetně účasti na hodinách vaření a zahradničení na školních zahradách.</p>	
6 PITNÁ VODA, KANALIZACE 	<p>Pitná voda, kanalizace Děti, žáci, studenti a pracovníci školy mají přístup k pitné vodě zdarma dle jejich potřeby po celý den pobytu ve škole. Skutečně zdravé školy upřednostňují pití kohoutkové vody.</p>	
8 DŮSTOJNÁ PRÁCE A EKONOMICKÝ RŮST 	<p>Důstojná práce a ekonomický růst Spojení školy a místních farmářů může přispět ke zlepšení výživové hodnoty a kvality pokrmů ve školní jídelně, přiblížit žákům a studentům zdroje potravin a také pomoci místním farmářům zůstat ekonomicky efektivní. To vše by mělo vést k postupnému ozdravení populace, snižování výdajů na zdravotní péči, rozvoj místních ekonomik a udržitelných forem</p>	

	<p>zemědělství. Konkrétní aktivity programu pomáhají v žácích rozvíjet podnikavost v oblasti trvalé udržitelnosti.</p>	
	<p>Průmysl, inovace a infrastruktura Podpora udržitelného rozvoje místní infrastruktury prostřednictvím podmínky, že minimálně 80 % nakoupených čerstvých a nezpracovaných surovin pro školní jídelny pochází od pěstitelů a chovatelů s provozovnou ve vlastním nebo sousedním kraji školy.</p>	
	<p>Udržitelná města a obce Nedílnou součástí fungování měst je zásobování potravinami. Program pomáhá vytvářet nový rozměr zásobování potravinami vytvářením přímého spojení mezi školními jídelnami a zemědělci a potravináři z regionu. Aktivity programu propojují městské děti s venkovem.</p>	
	<p>Odpovědná výroba a spotřeba Program učí žáky pochopit důsledky spotřebního chování v oblasti nákupu potravin a pomáhá rodinným farmám a řemeslným potravinářům s odbytem jejich produkce a udržitelným rozvojem jejich podnikání. Kritéria programu nabádají školní jídelny využívat přednostně místní sezonné zemědělské produkty z udržitelných chovů (ekologické zemědělství). Program podporuje a vzdělává žáky o udržitelném využívání přírodních zdrojů. Program podporuje školy ve snižování plýtvání potravinami a žákům podává informace o udržitelném rozvoji a životním stylu v souladu s přírodou. Při úklidu v prostorách školy a mytí nádobí ve školní jídelně a kuchyni jsou používány ekologicky šetrné čisticí a mycí prostředky.</p>	
	<p>Klimatická opatření Kritéria programu vyžadují po školních jídelnách nákup udržitelně produkovaných potravin z vlastního regionu, na školních zahradách vyžadují ekologicky šetrné postupy, upřednostňují biopotraviny. Kritéria programu také při nákupu do školní jídelny požadují vyhýbat se ohroženým druhům ryb a upřednostňují produkty ekologického zemědělství. Tím se program také věnuje cílům „Život ve vodě“ a „Život na souši“. Žáci jsou vzděláváni o důsledcích klimatických změn na produkci potravin a jsou v nich rozvíjeny dovednosti a kompetence k trvalé udržitelnosti.</p>	

 <p>14 ŽIVOT VE VODĚ</p>	<p>Život ve vodě</p> <p>Znečištění podzemních i povrchových vod je velkým problémem 21. století. Při úklidu v prostorách školy a mytí nádobí ve školní jídelně/kuchyni jsou používány jen ekologicky šetrné čisticí a mycí prostředky. Ve spolupráci s dodavateli surovin pro školní jídelnu se Skutečně zdravé školy snaží o minimalizaci objemu vzniklého odpadu, který může ovlivnit kvalitu vody. Kritéria programu nabádají školní jídelny využívat přednostně sladkovodních ryb z udržitelných chovů.</p>	
 <p>15 ŽIVOT NA SOUŠI</p>	<p>Život na souši</p> <p>Využívány jsou čerstvé sezónní suroviny získávané od místních výrobců a dodavatelů, podporující místní rozvoj, biodiverzitu, šetrné formy hospodaření (ekologické zemědělství) a napomáhající k dlouhodobě udržitelnému rozvoji. Alespoň 75 % všech pokrmů v zapojených školních jídelnách je vyrobeno z čerstvých, nezpracovaných surovin či potravin, minimalizováno je použití polotovarů.</p>	
 <p>16 MÍR, SPROVEDLIVOST A SILNÉ INSTITUCE</p>	<p>Mír, spravedlnost a silné instituce</p> <p>V programu je žákům poskytnuta plná důvěra k účasti na celém procesu. Žáci se podílí na navrhování úprav školní jídelny, aby byl vytvořen příjemný a klidný prostor pro stolování. Aktivně zapojeni jsou i rodiče. Fungování programu je maximálně transparentní, zapojené školy otevřeně informují o naplnění jednotlivých kritérií a aktivitách v rámci plnění programu a sdílejí své zkušenosti.</p>	
 <p>17 PARTNERSTVÍ KE SPLNĚNÍ CÍLŮ</p>	<p>Partnerství ke splnění cílů</p> <p>Nedílnou součástí programu je aktivní spolupráce školy a okolní komunity, včetně místní samosprávy. Program podporuje lokální pěstitele, chovatele i producenty a propojuje místní komunity od farmářů, zaměstnanců školních jídel, přes pedagogy, rodiny až po místní úřady. Školy pořádají akce s cílem zapojit veřejnost a rodiče do pěstitelských a kulinářských aktivit. Nedílnou součástí kritérií programu jsou návštěvy žáků na místních farmách a v provozovnách místních podnikatelů. Spolupráce všech subjektů napojených v řetězci napomáhá rozvoji dané lokality včetně všech zapojených institucí.</p>	