

Skutečně zdravá škola a Cíle udržitelného rozvoje OSN

Cíle udržitelného rozvoje Organizace spojených národů jsou jádrem agendy OSN pro udržitelný rozvoj do roku 2030. Jedná se o dlouhodobý a ambiciozní program ve všech oblastech lidského konání. Její klíčovou součástí je 17 Cílů udržitelného rozvoje.

Změny ve fungování potravinového systému jsou klíčové k dosažení stanovených globálních cílů. Program Skutečně zdravá škola a Skutečně zdravá jídelna přímo spolupracuje s institucemi, ve kterých lidé jedí každý den, a tím podporuje pozitivní změny v oblasti stravování.

	Jak program Skutečně zdravá škola naplňuje cíle udržitelného rozvoje
 1 KONEC CHUDOBY 	<h3>Konec chudoby</h3> <p>Program Skutečně zdravá škola je inkluzivní program, který může být přizpůsoben jakémukoli společenskému či kulturnímu prostředí. Program pomáhá zajistit dobré a zdravé pokrmy pro všechny. Součástí vzdělávacích metodik pro zapojené školy jsou také téma vlivu klimatických změn na zemědělství, šetrné zacházení s půdou a snížení plýtvání potravinami.</p>
 2 KONEC HLAĐU 	<h3>Konec hladu</h3> <p>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 jídel 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.</p>
 3 ZDRAVÍ A KVALITNÍ ŽIVOT 	<h3>Zdraví a kvalita života</h3> <p>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 neumožňuje prodej polotovarů a nápojů s vysokým obsahem tuků, soli a cukru ani ve školním bufetu, ani z výdejných 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. Program podporuje k přírodě šetrné a udržitelné formy zemědělství, které nevystavují pracovníky v zemědělství zdraví ohrožujícím chemickým látkám. Nákup čerstvých surovin od místních zemědělců přispívá ke zlepšení výživové hodnoty a kvality pokrmů ve školní jídelně. Alespoň 75 % všech pokrmů v zapojených školních jídelnách je vyrobeno z čerstvých, nezpracovaných surovin či potravin, minimalizováno je použití polotovarů.</p>

4 KVALITNÍ VZDĚLÁVÁNÍ



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 zážitky, která podporuje participaci a spolupráci, orientaci na řešení problémů, interdisciplinárnu 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 zážitkové 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 jídle, zásadách udržitelnosti v oblasti zemědělství a zásadách zdravé výživy je součástí školního vzdělávacího programu. Program je přizpůsoben i pro předškolní vzdělávání.

5 ROVNOST MUŽŮ A ŽEN



Rovnost mužů a žen

Všichni žáci (chlapci i dívčata) 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.

6 PITNÁ VODA, KANALIZACE



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. Program podporuje zemědělce, používající šetrné formy hospodaření, které nekontaminují zdroje vody.

7 DOSTUPNÉ A ČISTÉ ENERGIE



Dostupné a čisté energie

Podporujeme a doporučujeme šetření energiemi a využívání obnovitelných zdrojů energie.

8 DŮSTOJNÁ PRÁCE A EKONOMICKÝ RŮST



Důstojná práce a ekonomický růst

Podporujeme rozvoj místních ekonomik, udržitelných forem zemědělství a vytváření nových pracovních míst ve venkovských regionech prostřednictvím propojování místních zemědělců a výrobců potravin s lokálními a regionálními odbytisty ve školních jídelnách. Konkrétní aktivity programu pomáhají v žácích rozvíjet podnikavost v oblasti trvalé udržitelnosti a představují žákům a studentům zdroje potravin.

9 PRŮMYSL, INOVACE A INFRASTRUKTURA



Průmysl, inovace a infrastruktura

Podporujeme udržitelný a inovativní rozvoj 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>10 MÉNĚ NEROVNOSTÍ</p>	<h3>Méně nerovnosti</h3> <p>Pracujeme s vizí dobrého jídla pro všechny. Každý má mít přístup k dobrému jídlu, ať je kdekoliv.</p>
 <p>11 UDRŽITELNÁ MĚSTA A OBCE</p>	<h3>Udržitelná města a obce</h3> <p>Naše práce podporuje a rozvíjí ekonomické, společenské a ekologické sítě a partnerství prostřednictvím dobrého jídla. Program pomáhá vytvářet nový rozměr zásobování potravinami vytvářením přímého spojení mezi školními jídelnami a zemědělci a potravináři z regionu. Vzdělávací aktivity programu propojují městské děti s přírodou a s venkovem.</p>
 <p>12 ODPOVĚDNÁ VÝROBA A SPOTŘEBA</p>	<h3>Odpovědná výroba a spotřeba</h3> <p>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 sezonní 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>13 KLIMATICKÁ OPATŘENÍ</p>	<h3>Klimatická opatření</h3> <p>Program propaguje a rozvíjí postupy produkce a distribuce potravin, které posilují odolnost vůči klimatickým změnám a pomáhají zmírnit jejich dopady. Kritéria programu vyžadují po školních jídelnách nákup udržitelně produkovaných potravin z vlastního regionu, na školních zahradách vyžadují ekologicky šetrné postupy, upřednostňují biopotraviny. Kritéria programu pro nákup 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>	<h3>Život ve vodě</h3> <p>Kritéria programu nabádají školní jídelny využívat přednostně sladkovodních ryb z udržitelných chovů a udržitelné zdroje mořských ryb. Při úklidu v prostorách školy a mytí nádobí ve školní jídelně/kuchyni jsou používány jen ekologicky šetrné čisticí a mycí prostředky zabraňující znečištění zdrojů vody. Ve spolupráci s dodavateli surovin pro školní jídelnu se Skutečně zdravé školy snaží o minimalizaci objemu vzniklého odpadu, který může ovlivnit kvalitu vody.</p>
 <p>15 ŽIVOT NA SOUŠI</p>	<h3>Život na souši</h3> <p>Program umožňuje rozvoj udržitelných forem zemědělství, které podporují přirozené systémy, zdravou půdu a půdní organismy a volně žijící živočichy. 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.</p>



Mír, spravedlnost a silné instituce

Program Skutečně zdravá škola je občanská iniciativa vycházející z demokratických principů. 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 naplňování jednotlivých kritérií a aktivitách v rámci plnění programu a sdílejí své zkušenosti.



Partnerství ke splnění cílů

Spolupracujeme s řadou partnerských organizací, sdílíme vědomosti prostřednictvím seminářů a konferencí. 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 jídelen, 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.