

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)

	Jak program Skutečně zdravá škola naplňuje cíle udržitelného rozvoje
	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 témata vlivu klimatických změn na zemědělství, šetrné zacházení s půdou a snížení plýtvání potravinami.
	Konec hladu Žáci jsou ve školách zapojených do programu Skutečně zdravá škola vzděláváni 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 zeleninářských zahradách.
	Zdraví a kvalitní život Zapojené školy v jídelně nabízí výživné, chutné a rozmanité pokrmy připravené 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 cukrů ani ve školním bufetu, ani z výdejních automatů. Při přípravě jídelniček školy podporují zdravou, vyváženou a udržitelnou výživu mimo jiné 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.

Jak program Skutečně zdravá škola naplňuje cíle udržitelného rozvoje

5 ROVNOST MUŽŮ A ŽEN



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.

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.

8 DŮSTOJNÁ PRÁCE A EKONOMICKÝ RŮST



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 zemědělství.

9 PRŮMYSL, INOVACE A INFRASTRUKTURA



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.

11 UDRŽITELNÁ MĚSTA A OBCE



Udržitelná města a obce

Nedílnou součástí fungování měst je zásobování potravinami. Program pomáhá vytvářet nový rozměr zásobování potravinami vytvářením přímého spojení mezi školními jídelnami, zemědělci a potravináři z regionu. Aktivity programu propojují městské děti s venkovem.

12 ODPOVĚDNÁ VÝROBA A SPOTŘEBA



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 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.

Jak program Skutečně zdravá škola naplňuje cíle udržitelného rozvoje



Klimatická opatření

Kritéria programu vyžadují po školních jídelnách nákup udržitelně produkováných 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.



Život ve vodě

Znečištění podzemních i povrchových vod je velkým problémem 21. století. Při úklidu v prostorách školy a mytí nádobí ve školní jídelně a 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.



Život na souši

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.



Mír, spravedlnost a silné instituce

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

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. Spolupráce všech subjektů napojených v řetězci napomáhá rozvoji dané lokality včetně všech zapojených institucí.