

Výsledky evaluace pilotní fáze programu Skutečně zdravá škola

Konference 24. října 2015, Praha

Evaluátoři:

Lenka Broukalová, Václav Broukal, Jan Činčera


Spora, z. s.

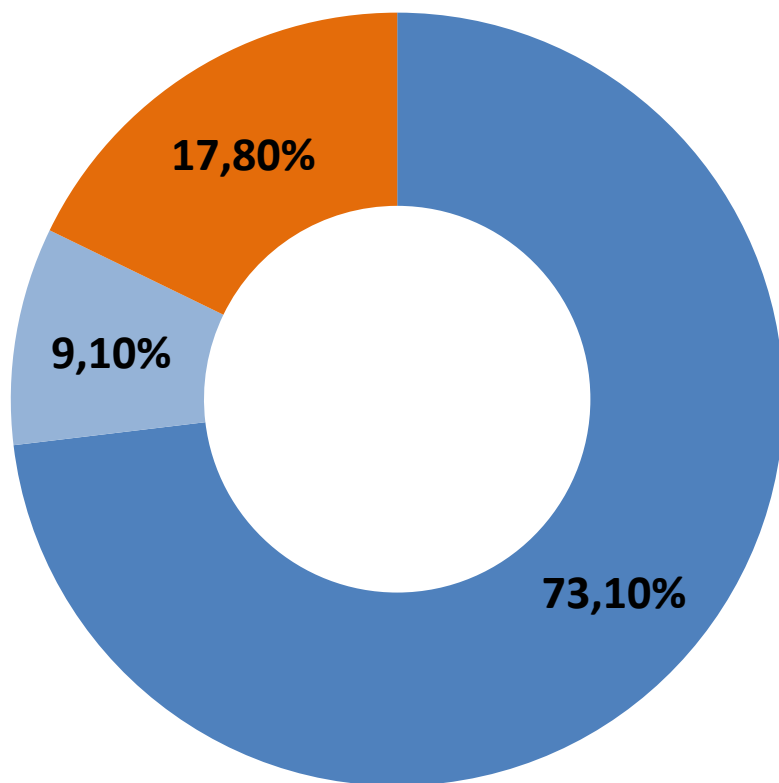
Obsah prezentace

- 1) Výsledky dotazníkového šetření mezi žáky zapojených škol.
- 2) Hodnocení pilotáže programu vycházející z rozhovorů se školními koordinátory, vedoucími školních jídelen a regionálními koordinátory programu.

Dotazníkové šetření mezi žáky

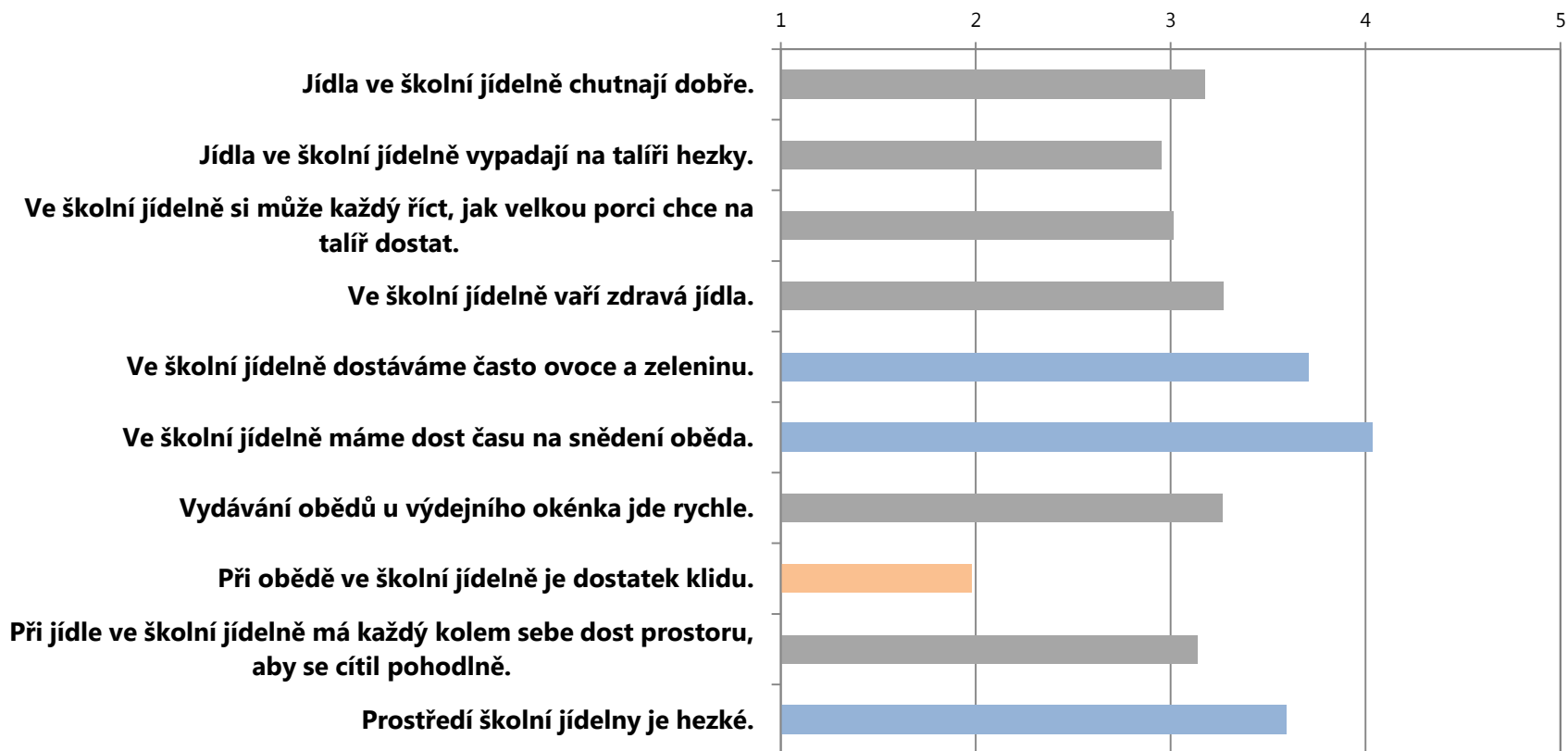
- Celkem se zapojilo **1367** žáků ze 4. – 9. ročníků 12 škol.
- Celkem žáci odpovídali na **30 otázek** ze 3 následujících okruhů:
 - Postoje žáků ke školnímu stravování.
 - Postoje žáků k jídlu obecně a jejich stravovací návyky.
 - Vyučování o jídle.

Návštěvnost školní jídelny

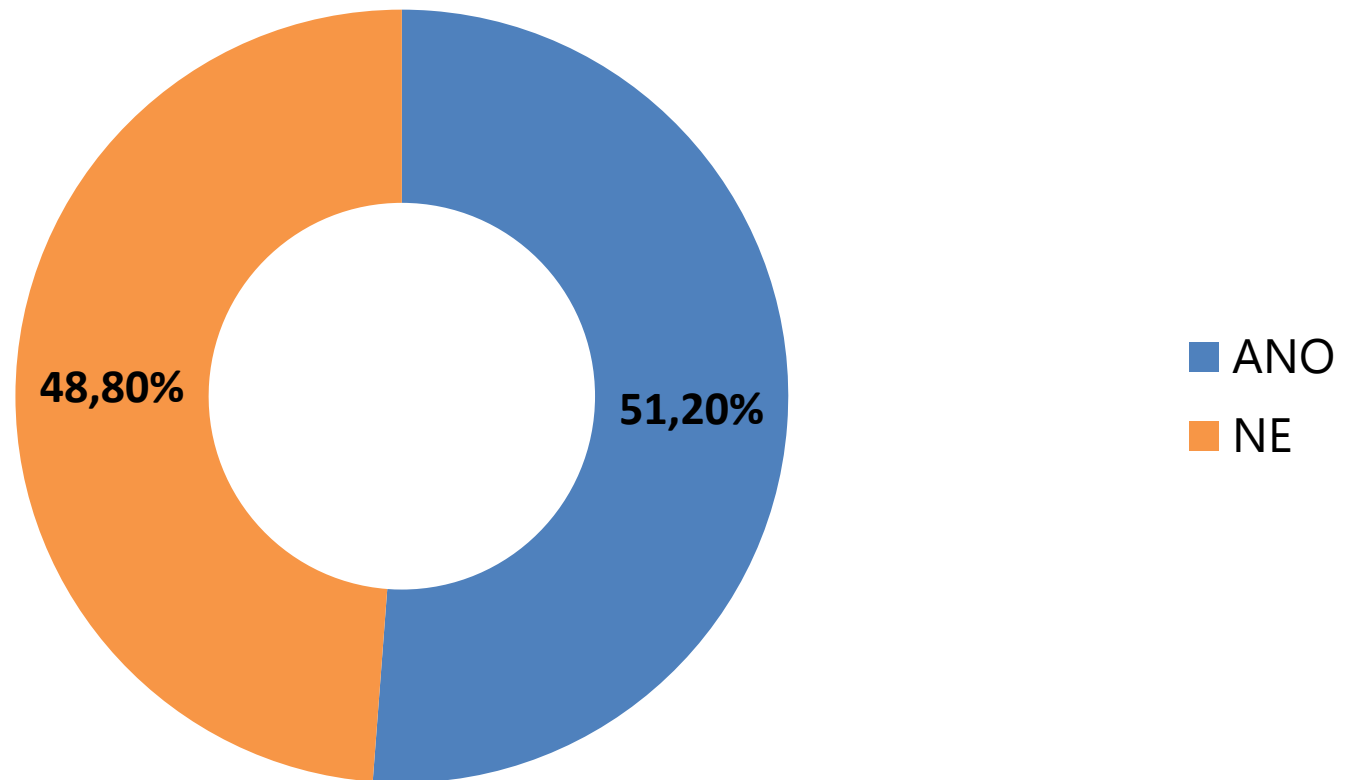


- Do školní jídelny chodím na obědy každý den, vynechám jen občas.
- Do školní jídelny chodím jen některé dny v týdnu.
- Do školní jídelny nechodím.

Spokojenost se školní jídelnou



Výběr z více jídel



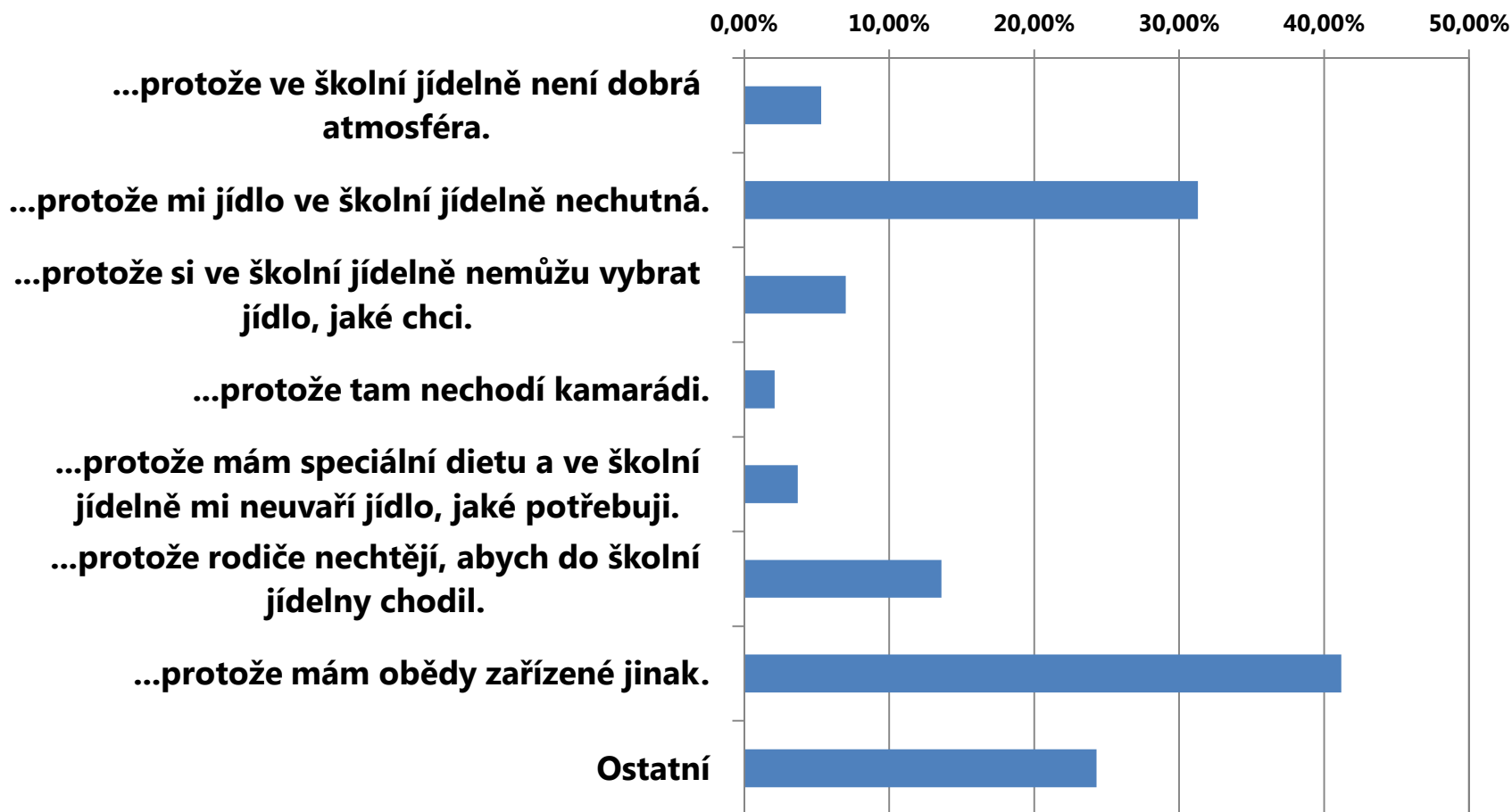
Oblíbená a neoblíbená jídla

- Oblíbená
 - Sladká jídla (buchtičky s krémem)
 - Italská a podobná kuchyně (špagety, pizza...)
 - Klasická jídla (řízek)
- Neoblíbená jídla
 - Ryby a jídla z ryb
 - Játra
 - Luštěniny

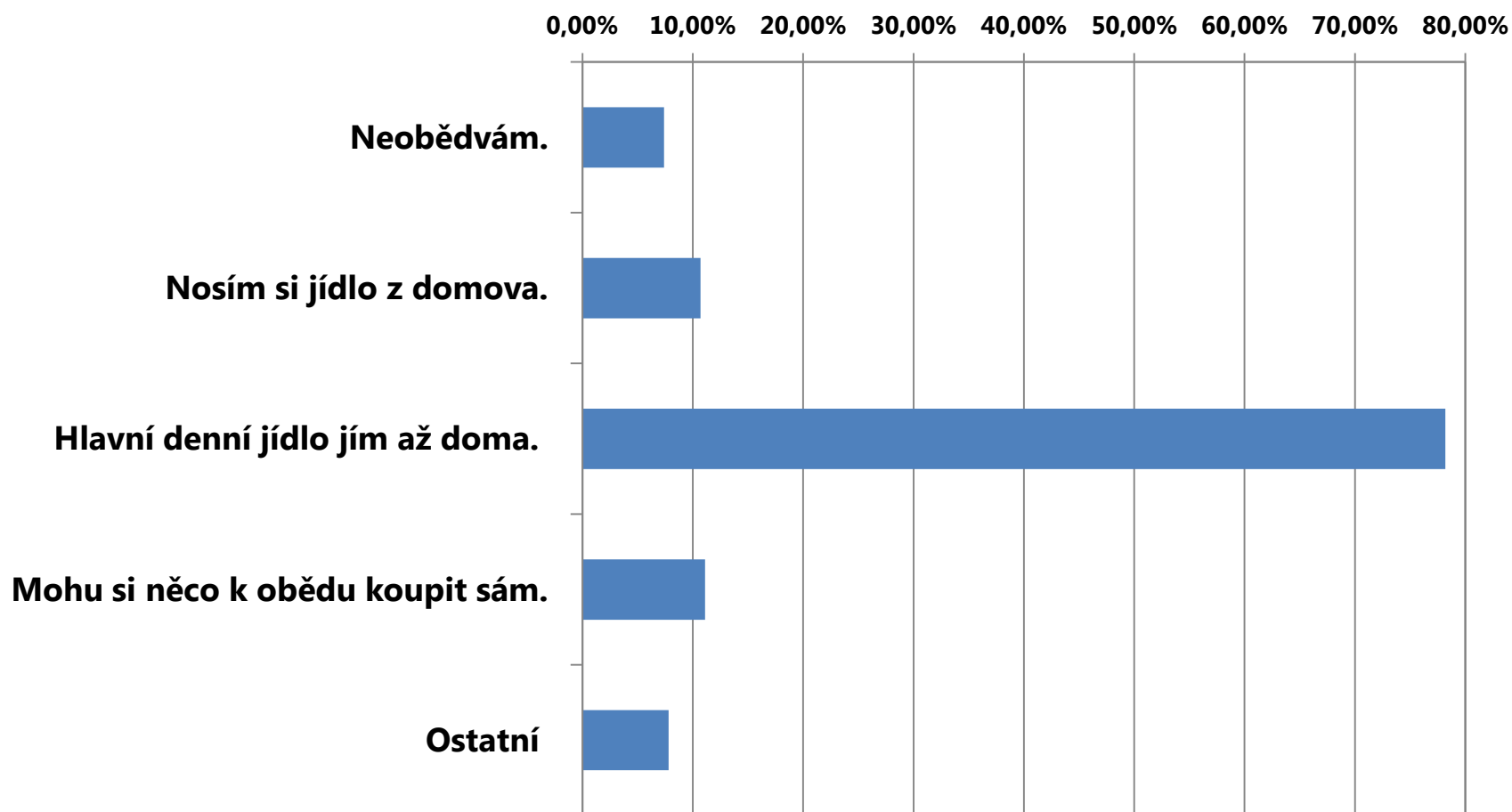
Ovoce a zelenina

- Ovoce – jaké by žáci uvítali
 - Jablka
 - Banány
 - Jahody a ovocné saláty (talíře)
- Zelenina
 - Mrkev a salát z mrkve
 - Zeleninové saláty (okurkové, rajčatové, obecně zeleninové)

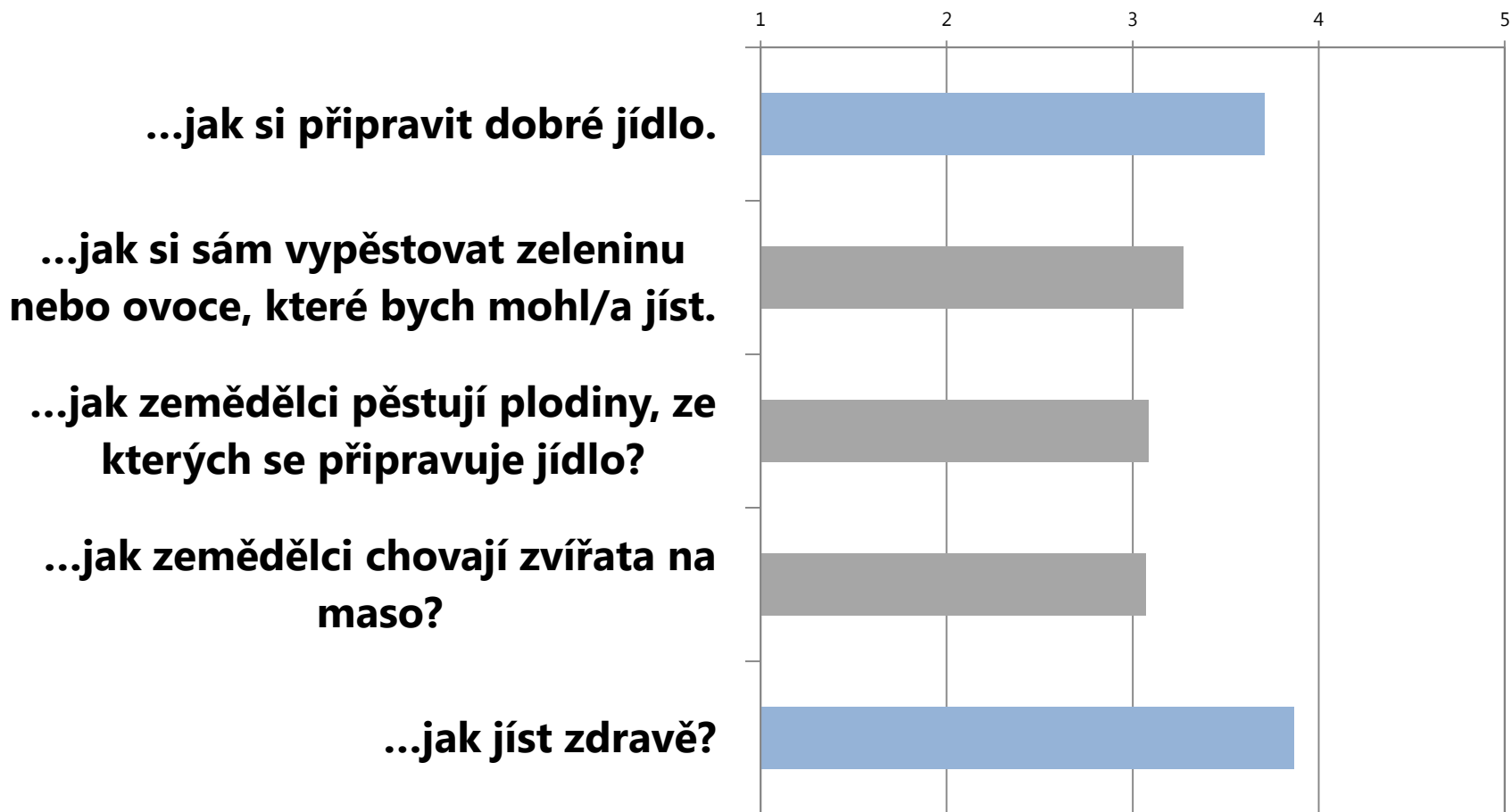
Proč žáci nechodí do školní jídelny



Jak mají zařízený oběd ti, co do jídelny nechodí



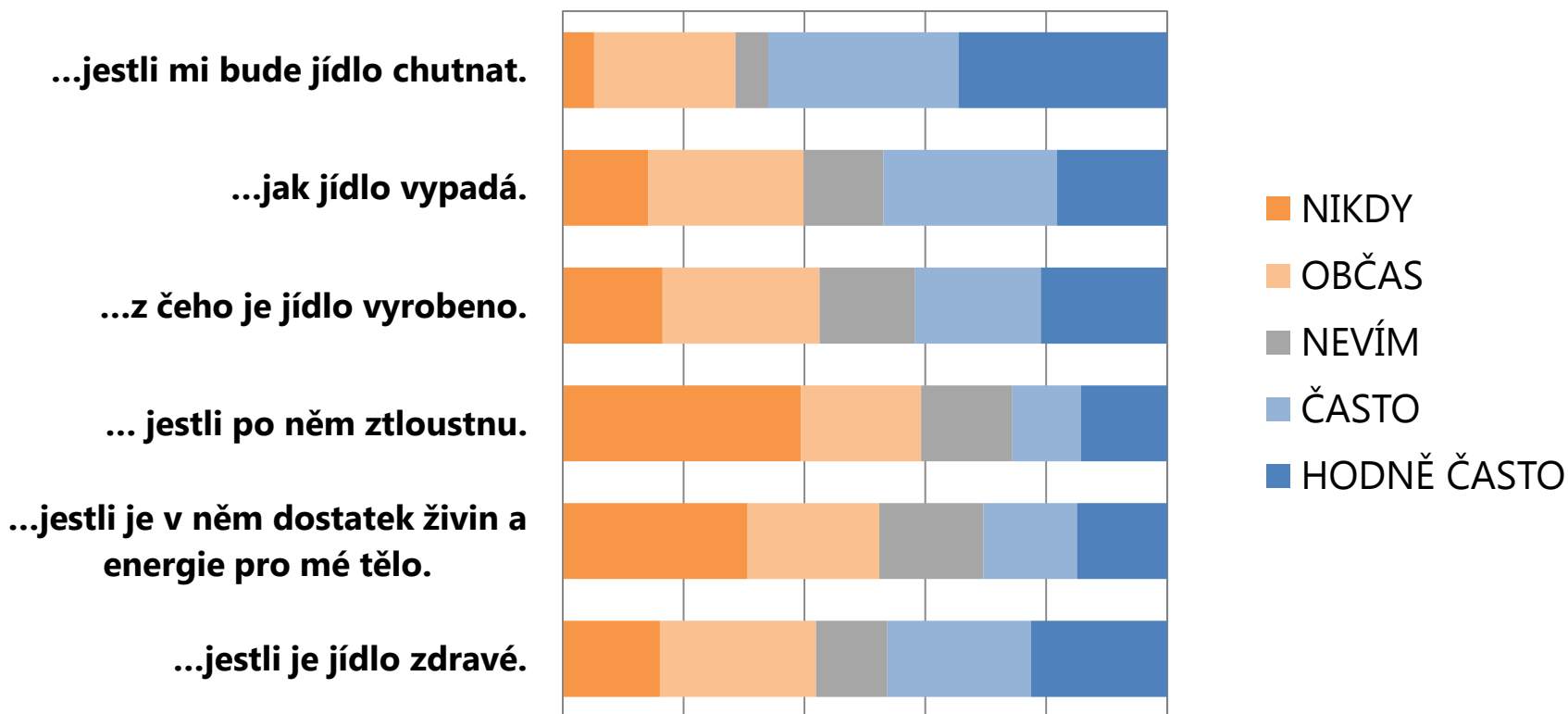
Co by se chtěli žáci dozvědět



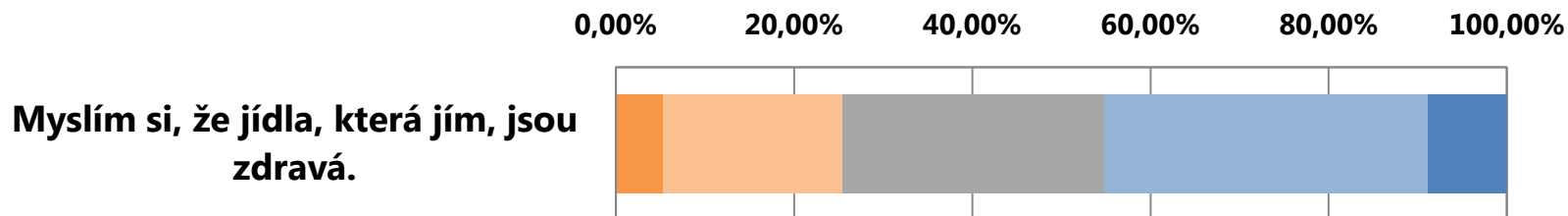
O čem žáci přemýšlejí, když se chystají jíst

Když se chystám vzít si nějaké jídlo, tak přemýšlím,...

0,00% 20,00% 40,00% 60,00% 80,00% 100,00%



Myslí si žáci, že jedí zdravě?



- **Určitě ne**
- **Spíše ne**
- **Nevím**
- **Spíše ano**
- **Určitě ano**

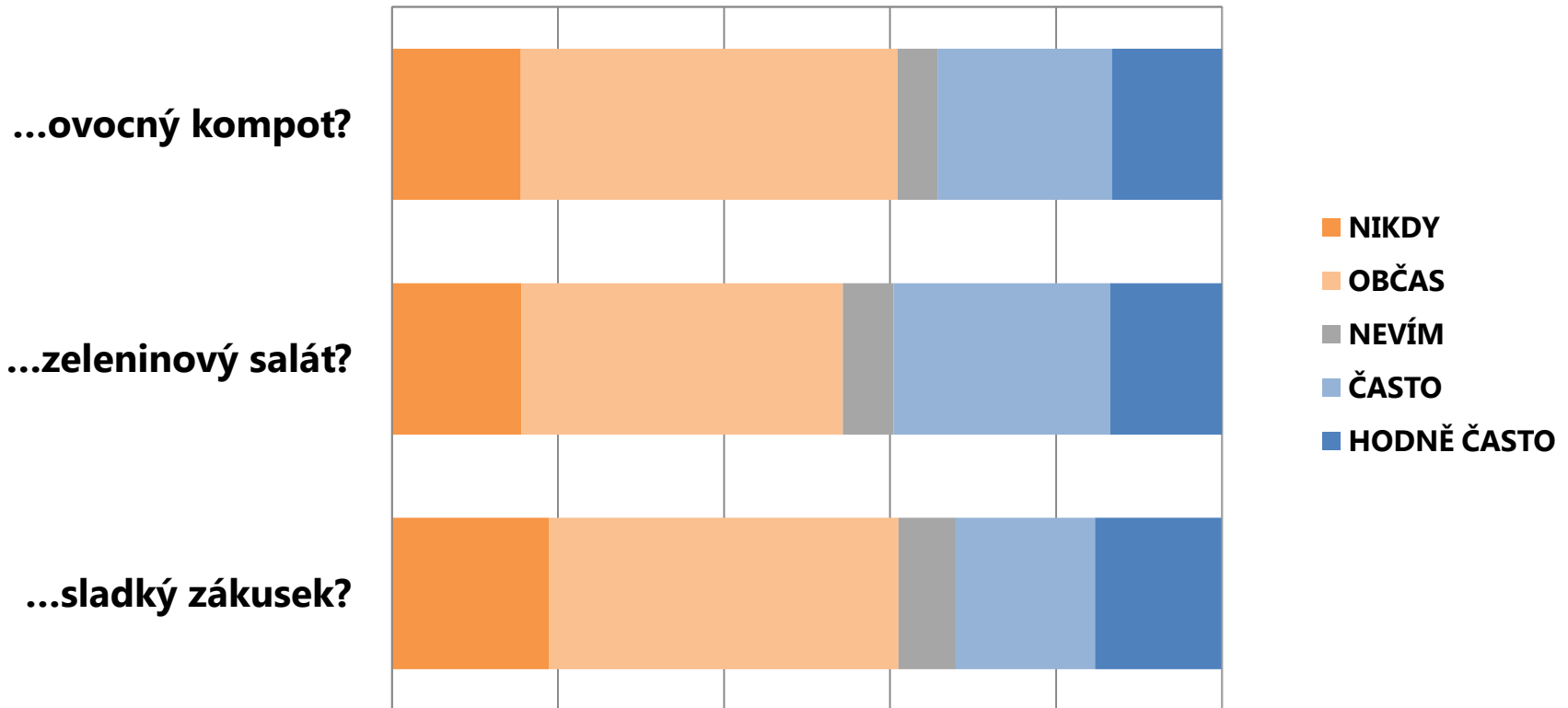
Proč si žáci myslí, že jedí nebo nejedí zdravě

- Zdravá strava
 - Konzumace ovoce a zeleniny
 - Důvěra v rodiče a kuchařky
 - Domácí strava a doma vyprodukované potraviny
- Nezdravá strava
 - Smažená a tučná jídla
 - Sladká jídla, cukrovinky
 - Spojená s obezitou

Stravovací návyky žáků

Jak často si jako doplněk k hlavnímu jídlu nebo jako zákusek po jídle dáváš...

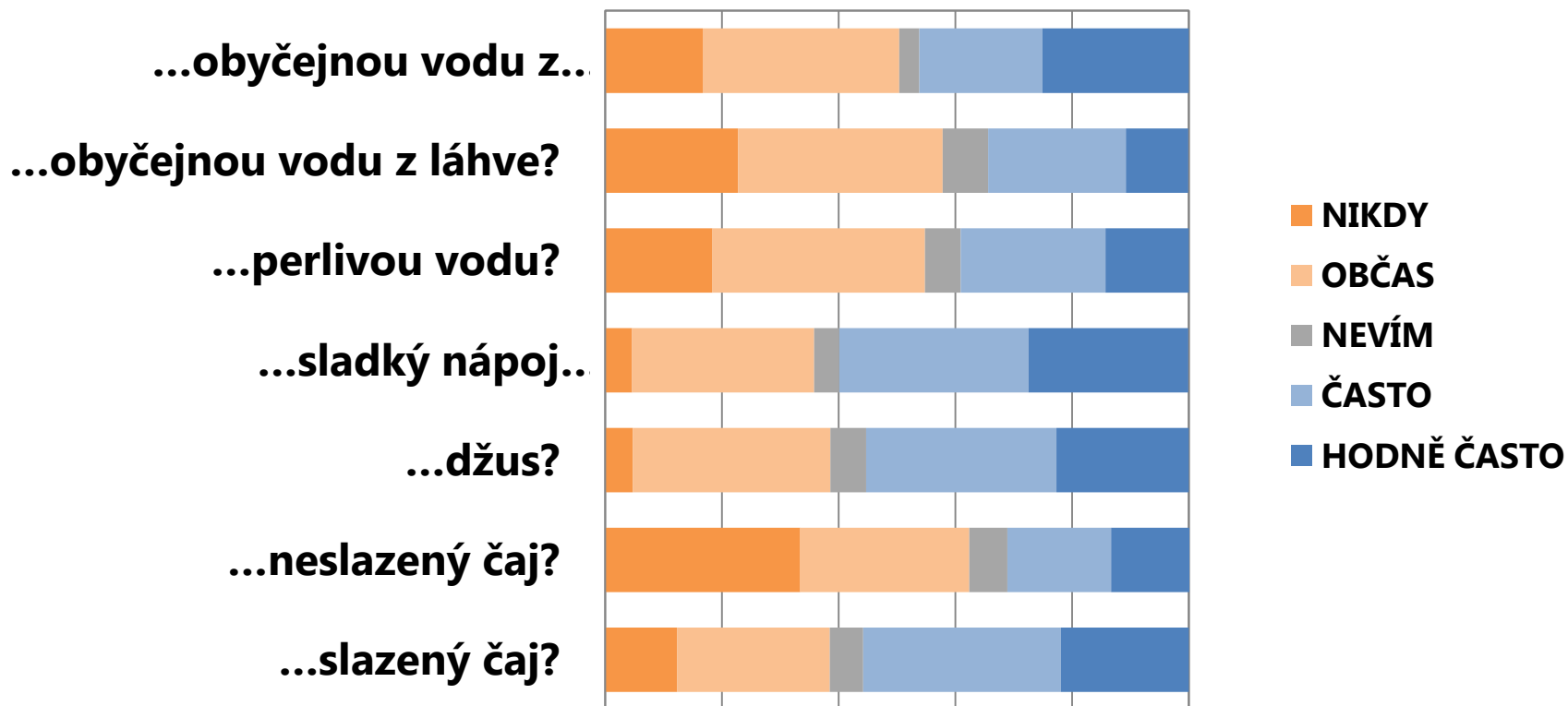
0,00% 20,00% 40,00% 60,00% 80,00% 100,00%



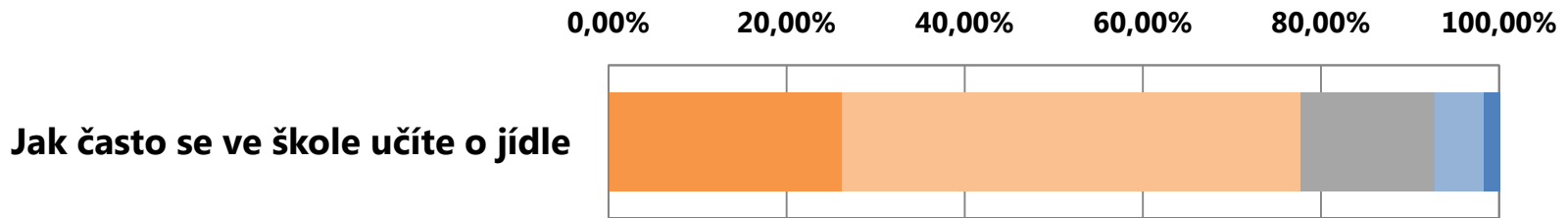
Stravovací návyky žáků

Jak často piješ...

0,00% 20,00% 40,00% 60,00% 80,00% 100,00%



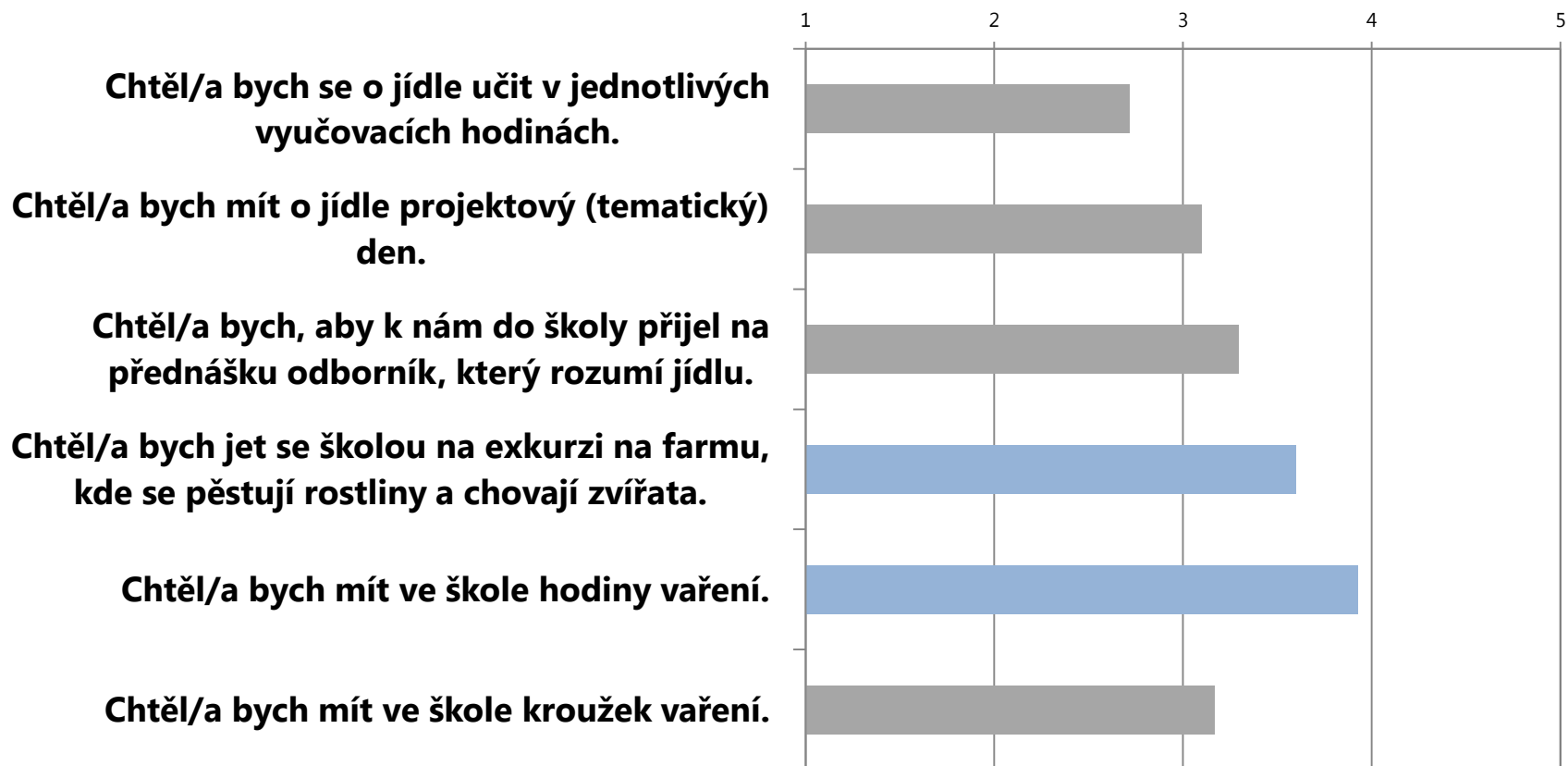
Vyučování o jídle



- Nikdy
- Občas
- Nevím
- Často
- Hodně často

Vyučování o jídle

Jak bys chtěl/a, aby se ve škole učilo o jídle?



Hodnocení pilotáže programu

- Celkem se zapojilo **15 školních koordinátorů** (13 na začátku pilotáže, 15 na konci pilotáže).
- Celkem se zapojilo **15 vedoucích školních jídelen** (na konci pilotáže).
- Celkem se zapojilo **7 regionálních koordinátorů** (na konci pilotáže).

Motivace a očekávání škol

- 13 škol – zkušenějších, 2 školy – začátečníci.
- **Motivace:**
 - Podobná filozofie, cíle programu.
 - Zastřešení či systematizace dané oblasti.
 - Negativní propagace ze strany MŠMT.
 - Zájem rozvíjet zdravý životní styl.
- **Očekávání:**
 - Dílčí pomoc u zkušenějších (např. certifikát, kontakty na dodavatele, nové recepty, pomoc se vzdáváním).
 - Začínající školy – zájem o celkové vedení (průvodcovství).

Průběh programu (1/5)

- **Akční skupina:**
 - Složení většinou dle doporučení (jedna samostatná žákovská akční skupina).
 - Vyhodnocovaly stávající stav, plánovaly.
 - Spolupráce se většinou dařila (někde organizační problémy, někde odpovědnost jen na školním koordinátorovi).
- **Plány činností:**
 - Vycházely z vyhodnocení kritérií, na některých školách bylo plánování více nahodilé (dle aktuálních nápadů).
 - Cíle pro období pilotáže – spíše dílčí charakter, o větších změnách uvažovaly školy až s novým školním rokem.
 - Plánované aktivity – změny ve školní jídelně, úpravy školní zahrady, propagace zdravého stravování, vzdělávání žáků.

Průběh programu (2/5)

- **Plnění kritérií:**

- První kategorie – školy, které dle svého mínění již bronzová kritéria plnily při zapojení, ty se pak více soustředily na celkové zlepšení (celkem tři školy).
- Druhá kategorie – většina škol zapojených do pilotáže. Šlo o školy, které měly problém jen s několika kritérii, jejichž naplnění záviselo mj. také na finančních možnostech školy, dodavatelských možnostech či jiných okolnostech.
- Třetí kategorie – školy, které měly problém s realizací většího počtu bronzových kritérií (celkem 2 školy).
- Školám se ke konci pilotáže podařilo splnit dle jejich vyjádření 50 až 98 % kritérií.

Průběh programu (3/5)

- **Problematická kritéria:**

- Kritéria týkající se odběru surovin z farem a od místních dodavatelů.
- Sladkovodní ryby, resp. ryby produkované na území České republiky.
- Kritérium, které požadovalo po školách podávání pouze neslazených nápojů.
- Dále kritéria požadující takové aktivity, které nejsou v souladu s hygienickými předpisy.
- Ve školách, kde byl školním koordinátorem vedoucí školní jídelny, problém s kritérii s vazbou ke vzdělávání žáků.
- Kritéria, která se dají těžko splnit při rychlém provozu školní jídelny.

Průběh programu (4/5)

- **Změny ve školní kuchyni/jídelně:**
 - Vedoucí školních jídelen – informování o účasti a seznámení s kritérii; v některých školách v roli školních koordinátorů; někteří dlouhodobí zájem o téma.
 - Školní kuchyně – zaměření především na původ a složení používaných surovin, polotovarů, koření, dochucovadel apod.; na možnosti odběru od místních dodavatelů; na pitný režim dětí; zkoušení různých druhů zeleniny, receptů, provozní otázky apod.
 - Dieta – většina škol nevaří dietu, ale umožňuje ohřev dietního jídla doneseného z domova, příp. jiným způsobem vycházejí vstříc.
 - Vzdělávání kuchařek – omezené možnosti vzdělávání (nedostatek financí, malá zastupitelnost, ale také nízká motivace kuchařek vzhledem k finančnímu ohodnocení).

Průběh programu (5/5)

- **Změny ve výuce:**

- Vyučovací předměty (např. prvouka, výchova ke zdraví, přírodopis), hodiny vaření.
- Projektové dny (to spíše méně).
- Besedy a exkurze, práce na pozemku.
- Míra začlenění v jednotlivých školách rozdílná, kvalita výuky nebyla v rámci evaluace zjišťována, ale také zřejmě velmi rozdílná.

Výsledky – podařilo se dosáhnout

- Více mluvit o problematice jídla, lépe prosazovat změny.
- Zrealizovat změny ve školním stravování, úpravy jídelny.
- Zrealizovat semináře (zejm. Margit Slimáková s tématem „zdravý talíř“ a manželé Václavíkovi – úpravy školních pozemků a zahrad).
- Zrealizovat drobné úpravy zahrad.
- Posílit vzdělávání a osvětu.
- Navázat bližší kontakt s rodiči, uspořádaly pro ně různé ochutnávky.
- Propagovat školu navenek.

Výsledky – překážky

- Určitá nedostatečná připravenost programu.
- Krátká doba na pilotáž.
- Nedostatek / Nedostatečné zprostředkování místních dodavatelů.
- Problém s hygienickými předpisy.
- Osamocení školní koordinátor, malý dosah do výuky (pokud je školním koordinátorem vedoucí ze školní jídelny).
- Organizační překážky u seminářů na straně realizátora.
- Nevyladěnost a některé reakce regionálních koordinátorů.
- Organizační zmatky na straně zapojených škol.
- Platy kuchařek a s tím spojená jejich malá motivace.

Děkujeme za pozornost!

Lenka a Václav Broukalovi

- **Spora, z. s.**
- **Adresa:**
 - Komenského 40, Vlašim, 258 01
- **Kontakty:**
 - Tel.: 732 155 013
 - E-mail: broukalova@spora.cz