

Ako na celoškolský prístup k stravovaniu

Implementácia celoškolského prístupu k stravovaniu: Praktická
príručka pre školy



| | |
|----------------------------|---|
| Project acronym | SF4C |
| Project number | 101036763 |
| Version | 202201 |
| WP | 3 |
| Deliverable | 3.1 |
| Due date | M24 |
| Dissemination level | |
| Deliverable lead | Rikolto |
| Authors | Katharina Beelen, Annelies Smets, Femke Van Vaerenbergh |
| Abstract | This manual contains a pilot set of guidelines, good practices and tools to help schools implement a Whole School Food Approach. Schools using this manual will be testing these guidelines during the 2022–2023 school year, as part of the SchoolFood4Change project. |
| Keywords | Whole School Food Approach, Healthy, sustainable, accessible food, Policy and leadership, Community and partnership, Good practices, Tools |

OBSAH

| | |
|---|-----------|
| Úvod | 5 |
| 1 PREHLAD CELOŠKOLSKÉHO PRÍSTUPU K STRAVOVANIU | 6 |
| 2 ZÁSADY A VEDENIE (PILIER A) | 11 |
| A.1. Pracovná Skupina Pre Školské Stravovanie | 12 |
| BR.A.1. Pracovná skupina pre školské stravovanie | 12 |
| ST.A.1. Pracovná skupina pre školské stravovanie | 13 |
| ZL.A.1. Pracovná skupina zahŕňa širšie spoločenstvo | 14 |
| A.2. Plánovanie, monitorovanie a hodnotenie | 14 |
| BR.A.2. Preskúvanie kultúry stravovania v škole + akčný plán | 15 |
| ST.A.2. Ročný SMART akčný plán na základe preskúmania | 15 |
| ZL.A.2. CPS je súčasťou systematickej práce školy v oblasti zaisťovania kvality | 16 |
| A.3. Zásady a uplatnenie naprieč školou | 17 |
| BR.A.3. Vízia školy v oblasti stravovania a výživy je schválená vedením školy | 17 |
| ST.A.3. Vízia školy v oblasti stravovania a výživy je schválená vedením školy | 18 |
| ZL.A.3. CPS je zakotvený v poslaní, hodnotách, pravidlách, v pláne rozvoja a učebných osnovách školy | 18 |
| A.4. Komunikácia | 19 |
| BR.A.4. Komunikácia o vízii školy + interná komunikácia o opatreniach CPS | 19 |
| ST.A.4. Vnútoraná komunikácia + smerom k rodičom a opatrovateľom a (externému) školskému stravníkovi | 20 |
| ZL.A.4. Vnútoraná komunikácia o CPS + ďalší miestni aktéri | 20 |
| A.5. Zapojenie a účasť žiakov | 21 |
| BR.A.5. Aktívne zapojenie žiakov | 21 |
| ST.A.5. Ambasádori jedla v škole a smerom k rodičom a opatrovateľom | 22 |
| ZL.A.5. Ambasádori jedla sa navzájom inšpirujú naprieč miestnymi školami a v meste | 22 |
| 3 JEDLO A UDRŽATEĽNOSŤ (PILIER B) | 23 |
| B.1. Jedáleň | 23 |
| BR.B.1. Školská jedáleň ako vzdelávacie prostredie pre zdravé stravovanie (norma) | 23 |
| ST.B.1. Stravovanie v škole je pre žiakov radostným momentom učenia | 24 |
| ZL.B.1. Školská jedáleň ako verejný priestor v rámci školskej komunity aj mimo nej | 25 |
| B.2. Zdravé, udržateľné jedlá | 25 |
| BR.B.2. Zdravé a vyvážené jedlá v škole | 25 |
| ST.B.2. Zdravé a udržateľné kritériá pri plánovaní/verejnom obstarávaní školských potravín | 26 |
| ZL.B.2. Školský jedálny lístok spĺňa minimálne kritériá CPS týkajúce sa zdravia a trvalej udržateľnosti | 27 |
| B.3. Zdravé, udržateľné nápoje | 27 |
| BR.B.3. Bezplatná pitná voda (z vodovodu) | 27 |
| ST.B.3. Bezplatná pitná voda + sladké nápoje sa v škole neodporúčajú alebo sú obmedzené | 28 |
| ZL.B.3. Bezplatná pitná voda + sladké nápoje sa v škole neodporúčajú alebo sú obmedzené | 28 |
| B.4. Zdravé obedové krabičky a desiaty | 29 |
| BR.B.4. Jasné pokyny pre obedové krabičky a desiaty | 29 |
| ST.B.4. Vysoko spracované potraviny sa na škole/v obedových krabičkách neodporúčajú | 29 |
| ZL.B.4. Odrádzanie od nezdravého prostredia v okolí školy | 30 |

| | |
|--|-----------|
| B.5. Rovnaký prístup k zdravým a udržateľným jedlám | 30 |
| BR.B.5. Extra zariadenia pre deti so špeciálnym stravovaním | 31 |
| ST.B.5. Mechanizmy solidarity na škole | 31 |
| ZL.B.5. Mechanizmy solidarity v školskom prostredí | 31 |
| B.6. Potravinový odpad | 32 |
| BR.B.6. Škola monitoruje potravinový odpad | 32 |
| ST.B.6. Škola predchádza vzniku potravinového odpadu a hospodári s ním | 33 |
| ZL.B.6. Škola sa snaží o model nulového odpadu z potravín | 34 |
| 4 VZDELÁVANIE A UČENIE (PILIER C) | 35 |
| C.1. Jedlo v učeb. osnovách | 35 |
| BR.C.1. Téma jedla v triede | 35 |
| ST.C.1. Vzdelávacie podujatia a aktivity v oblasti stravovania v škole | 36 |
| ZL.C.1. Špecifické témy zdravej výživy a udržateľnej výroby a spotreby potravín (odborné znalosti) | 36 |
| C.2. Autentické alebo praktické učenie | 37 |
| BR.C.2. CPS pestovateľské a kuchárske aktivity pre deti | 38 |
| ST.C.2. Farmári vo vzdelávaní žiakov | 38 |
| ZL.C.2. Škola podporuje žiakov pri realizácii praktických projektov na mieste | 39 |
| C.3. Vzdelávanie dospelých | 39 |
| BR.C.3. Tematické workshopy a vzdelávacie prostriedky pre učiteľov a zamestnancov škôl | 40 |
| ST.C.3. Školenie zručností pre personál v oblasti stravovania | 40 |
| ZL.C.3. Spolupráca medzi učiteľmi a zamestnancami jedálne | 41 |
| 5 KOMUNITA A PARTNERSTVO (PILIER D) | 42 |
| D.1. Zapojenie rodičov a opatrovateľov | 42 |
| BR.D.1. Škola zapája rodičov a opatrovateľov do aktivít v oblasti školského stravovania | 42 |
| ST.D.1. Tematické workshopy pre rodičov a opatrovateľov | 42 |
| ZL.D.1. Rodičia a opatrovatelia sa aktívne zapájajú do aktivít súvisiacich s jedlom | 43 |
| D.2. Spolupráca s miestnymi aktérmi a komunitami v okolí školy | 43 |
| BR.D.2. Škola informuje širšiu komunitu o svojej vízii školského stravovania | 44 |
| SI.D.2. Škola informuje o svojich aktivitách v rámci CPS | 44 |
| ZL.D.2. Škola aktívne zapája širšiu školskú komunitu do svojho CPS programu | 44 |
| 6 DODATOK | 45 |
| Prehľad príkladov dobrej praxe (Pripravuje sa) | 45 |
| Nástroje (Pripravuje sa) | 53 |
| Zoznam skratiek | 61 |

Úvod

Dobré vzdelávanie sa začína spoločnými pedagogickými teóriami a spoločnou víziou o tom, ako by mala škola fungovať a kam chcete, aby smerovala. Pomôcť vám v tom môže integrovaný a udržateľný prístup k potravinám a výžive v škole - Celoškolský prístup k stravovaniu.

Celoškolský prístup k stravovaniu (ďalej len "CPS") zabezpečuje súlad medzi tým, čo sa žiaci učia v triede, a tým, ako sa k stravovaniu pristupuje mimo triedy. Učí žiakov nielen význam a dôležitosť zdravého a udržateľného stravovania, ale tiež ich nabáda k zmene správania sa k jedlu.

Ak chcete na svojej škole vytvoriť CPS, navrhujeme súčasne zaviesť štyri vzájomne prepojené stratégie: jednu týkajúcu sa všeobecnej potravinovej politiky školy (pilier A), druhú zameranú na ponuku a spotrebu potravín v škole (pilier B), tretiu zahŕňajúcu vzdelávanie o potravinách a výchovu k trvalo udržateľnému rozvoju (pilier C) a štvrtú zameranú na širšie prostredie školy (pilier D).

Táto príručka obsahuje pilotný súbor usmernení, ktoré vám pomôžu pri realizácii vášho CPS. Vaša škola bude jednou z pilotných škôl v dvanástich európskych krajinách, ktoré budú tieto usmernenia testovať v školskom roku 2022/2023 v rámci projektu SchoolFood4Change. Zistenia zúčastnených škôl budú zapracované do konečnej verzie usmernení, ktorej zverejnenie je naplánované na koniec roka 2023 a ktorá bude slúžiť ako príručka pre školy v celej Európe.

V rámci každého piliera sme uviedli kritériá, ktoré by mali školy splniť, aby dosiahli rôzne úrovne (bronzovú, striebornú alebo zlatú) na svojej ceste k CPS. Uvádzame aj ukazovatele, ktoré môžete použiť na hodnotenie úsilia vašej školy, ako aj osvedčené postupy a tipy ako inšpiráciu na začiatok.

1 PREHLAD CELOŠKOLSKÉHO PRÍSTUPU K STRAVOVANIU

Školy

Bronzové kritérium: kontrolný zoznam (vyplnia školy)

| Pilier A: Zásady a vedenie | Pilier B: Jedlo a udržateľnosť | Pilier C: Vzdelávanie a učenie | Pilier D: Komunita a partnerstvo |
|--|---|--|--|
| <p>Pracovná skupina pre školské stravovanie</p> <p><input type="checkbox"/> BR.A.1. Pracovná skupina pre školské stravovanie Na škole vznikla formálna pracovná skupina pre implementáciu CPS. Skupina organizuje plánované a štruktúrované stretnutia, ktoré sa dokumentujú a sledujú. Pracovná skupina pre školské stravovanie (PSSS) sa pravidelne stretáva a pozostáva minimálne z vedenia školy, učiteľov, zamestnancov jedálne a žiakov.</p> <p>Plánovanie, monitorovanie a hodnotenie</p> <p><input type="checkbox"/> BR.A.2. Preskúmanie kultúry stravovania v škole + akčný plán Bola vykonaná revízia práce v oblasti zdravého a udržateľného stravovania v škole. Na základe tohto preskúmania, pracovná skupina PSSS vypracovala akčný plán pre celú školu. Pracovná skupina PSSS každoročne hodnotí a obnovuje svoj akčný plán, formuluje poznatky a odporúčania, dokumentuje svoje úspechy, ...</p> <p>Zásady a uplat. naprieč školou</p> <p><input type="checkbox"/> BR.A.3. Vízia školy v oblasti stravovania a výživy je schválená vedením školy Škola má vypracovanú jasnú víziu o strave a výžive, ktorú schválilo vedenie školy. Vízia vyjadruje, kde a za čím chce škola v budúcnosti stáť, s konkrétnymi cieľmi a úlohami.</p> <p>Komunikácia</p> <p><input type="checkbox"/> BR.A.4. Komunikácia o vízii školy + interná komunikácia o opatreniach CPS Škola jasne komunikuje o svojej vízii stravovania smerom k školskému tímu (vrátane školskej jedálne/kuchárskeho tímu), žiakom, rodičom a opatrovateľom a širšej školskej komunite. Škola tiež pravidelne poskytuje internú komunikáciu o cieľoch a pokroku v rámci CPS smerom k žiakom, školskému tímu a tímu stravníkov. Výsledky hodnotenia a akčný plán sa poskytujú celému školskému tímu a všetkým žiakom. Je určený zodpovedný pracovník pre komunikáciu, na ktorého sa možno obrátiť v prípade otázok alebo pripomienok (napr. člen pracovnej skupiny pre školské stravovanie).</p> | <p>Školská jedáleň</p> <p><input type="checkbox"/> BR.B.1. Školská jedáleň ako vzdelávacie prostredie pre zdravé stravovanie (norma) Škola zabezpečuje v jedálni činnosti na podporu zdravých stravovacích návykov, správania a postojov k jedlu.</p> <p>Zdravé, udržateľné jedlá</p> <p><input type="checkbox"/> BR.B.2. Zdravé a vyvážené jedlá v škole Škola informuje žiakov a rodičov a opatrovateľov o zdravom a vyváženom zložení jedla na tanieri. V jedálnom lístku sa zdôrazňujú čerstvé, nespracované potraviny bez zbytočných prísad, pripravené zo sezónnej, regionálnej zeleniny a ovocia. Zdôrazňujú sa aj bio a fairtradové suroviny a jedlá vegetariánske a rastlinného pôvodu. Pri hlavných surovinách sa uvádza krajina pôvodu.</p> <p>Zdravé, udržateľné nápoje</p> <p><input type="checkbox"/> BR.B.3. Bezplatná pitná voda (z vodovodu) Škola podporuje pitie vody (z vodovodu*) a v celej škole sú k dispozícii rôzne miesta, kde je žiakom umožnený voľný prístup k pitnej vode.</p> <p>Zdravé obedové krabičky a desiaty</p> <p><input type="checkbox"/> BR.B.4. Jasné pokyny pre obedové krabičky a desiaty Škola informuje rodičov a opatrovateľov o podpore zdravých a udržateľných desiat a obedových krabičiek, a poskytuje jasné usmernenia, ktoré vychádzajú z vízie školy.</p> | <p>Jedlo v učebných osnovách</p> <p><input type="checkbox"/> BR.C.1. Vzdelávacie podujatia a aktivity v oblasti stravovania v škole Téma zdravej výživy a udržateľnej výroby a spotreby potravín je súčasťou viacerých plánov vyučovacích hodín a/alebo interdisciplinárnych projektov. Škola každoročne organizuje pre žiakov vzdelávacie podujatie o jedle na úrovni školy.</p> <p>Autentické alebo praktické učenie</p> <p><input type="checkbox"/> BR.C.2. CPS pestovateľské a kuchárske aktivity pre deti Škola uľahčuje a podporuje praktické skúsenosti, či už na mieste alebo mimo neho. Napr. škola poskytuje deťom kurzy varenia. Žiaci majú možnosť pestovať a zbierať potraviny a vyrábať kompost; je to spojené so širším učením.</p> <p>Vzdelávanie dospelých</p> <p><input type="checkbox"/> BR.C.3. Tematické workshopy a vzdelávacie prostriedky pre učiteľov a zamestnancov škôl Škola poskytuje učiteľom tematické workshopy a vzdelávacie prostriedky.</p> | <p>Zapojenie rodičov a opatrovateľov</p> <p><input type="checkbox"/> BR.D.1. Škola zapája rodičov a opatrovateľov do aktivít v oblasti školského stravovania Škola dáva rodičom a opatrovateľom príležitosť zapojiť sa do tvorby novej vízie a politiky školského stravovania od samého začiatku. Rodičia a opatrovatelia sú písomne pozývaní na konkrétne stretnutia, na ktorých sa diskutuje o vízii školského stravovania, školskej potravinovej politiky a aktivitách v oblasti školského stravovania, do ktorých sa môžu zapojiť a pomôcť.</p> <p>Spolupráca s miestnymi aktérmi a komunitami v okolí školy</p> <p><input type="checkbox"/> BR.D.2. Škola informuje širšiu komunitu o svojej vízii školského stravovania Škola jasne komunikuje o svojej vízii školského stravovania smerom k širšej školskej komunite.</p> |

| Pilier A: Zásady a vedenie | Pilier B: Jedlo a udržateľnosť | Pilier C: Vzdelávanie a učenie | Pilier D: Komunita a partnerstvo |
|--|---|-----------------------------------|-------------------------------------|
| <p>Zapojenie a účasť žiakov</p> <p><input type="checkbox"/> BR.A.5. Aktívne zapojenie žiakov Skupina žiakov dostáva čas, priestor a koučovanie k tomu, aby sa aktívne zapojila do propagácie zdravého, udržateľného jedla a išla dobrým príkladom. Menšie deti (napríklad batolátá) sú hravou formou podnecované k tomu, aby sa učili o zdravom, udržateľnom jedle a jeho výrobe.</p> | <p>Rovnaký prístup k zdravým a udržateľným jedlám</p> <p><input type="checkbox"/> BR.B.5. Extra zariadenia pre deti so špeciálnym stravovaním Škola podporuje rovnaký prístup k zdravým a udržateľným jedlám pre všetkých. Škola v rámci možností zohľadňuje rôzne stravovacie potreby. Pre deti, ktoré si prinášajú špeciálne jedlá z domu, sú k dispozícii možnosti skladovania a ohrievania.</p> <p>Potravinový odpad</p> <p><input type="checkbox"/> BR.B.6. Škola monitoruje potravinový odpad Škola spolupracuje s dodávateľom stravy/jedálenským tímom/rodičmi a opatrovateľmi a žiakmi na monitorovaní a minimalizácii potravinového odpadu.</p> | | |

Školy

Strieborné kritériá: kontrolný zoznam (vyplnia školy)

| Pilier A: Zásady a vedenie | Pilier B: Jedlo a udržateľnosť | Pilier C: Vzdelávanie a učenie | Pilier D: Komunita a partnerstvo |
|---|--|--|---|
| <p>Pracovná skupina pre školské stravovanie</p> <p><input type="checkbox"/> SI.A.1. Pracovná skupina zahŕňa rodičov a opatrovateľov Na škole vznikla formálna pracovná skupina pre implementáciu CPS. Skupina organizuje plánované a štruktúrované stretnutia, ktoré sa dokumentujú a sledujú. Pracovná skupina pre školské stravovanie (PSSS) sa pravidelne stretáva a pozostáva minimálne z vedenia školy, učiteľov, zamestnancov jedálne, žiakov a rodičov a opatrovateľov.</p> <p>Plánovanie, monitorovanie a hodnotenie</p> <p><input type="checkbox"/> ST.A.2. Ročný SMART akčný plán na základe preskúmania Pracovná skupina PSSS každoročne vykonáva preskúmanie a vypracúva SMART akčný plán na základe hodnotení, odporúčaní a skúseností z predchádzajúceho roka.</p> <p>Zásady a uplatnenie naprieč školou</p> <p><input type="checkbox"/> ST.A.3 CPS je schválená vedením školy Škola vytvára a uplatňuje zásady, ktoré odrážajú jej víziu školského stravovania. Vedenie školy jasne informuje o dôležitosti CPS a aktívne sa zúčastňuje na činnosti pracovnej skupiny PSSS.</p> <p>Komunikácia</p> <p><input type="checkbox"/> ST.A.4. Vnútna komunikácia + smerom k rodičom a opatrovateľom a (externému) školskému stravníkovi Škola široko informuje o svojich úspechoch, ktoré viedli k získaniu bronzovej úrovne, a pravidelne informuje školský a stravovací tím, žiakov a rodičov alebo opatrovateľov o svojej práci v rámci CPS.</p> | <p>Školská jedáleň</p> <p><input type="checkbox"/> ST.B.1. Stravovanie v škole je pre žiakov radostným momentom učenia Väčšina žiakov chápe dôležitosť zdravého a udržateľného stravovania a vyjadruje spokojnosť so školskou jedálňou a situáciou v nej.</p> <p>Zdravé, udržateľné jedlá</p> <p><input type="checkbox"/> ST.B.2. Zdravé a udržateľné kritériá pri plánovaní/verejnom obstarávaní školských potravín Aspoň raz týždenne je štandardné jedlo bohaté na rastliny alebo vegetariánske. Každý deň je k dispozícii rastlinný alebo vegetariánsky pokrm.</p> <p>Zdravé, udržateľné nápoje</p> <p><input type="checkbox"/> ST.B.3. Bezplatná pitná voda + sladké nápoje sa v škole neodporúčajú alebo sú obmedzené Škola poskytuje bezplatnú pitnú vodu a odrádza od konzumácie sladkých nápojov a aktívne podporuje pitie vody. Rodičia a opatrovatelia sú informovaní o potrebe zdravých udržateľných nápojov.</p> <p>Zdravé obedové krabičky a desiaty</p> <p><input type="checkbox"/> ST.B.4. Vysoko spracované potraviny sa na škole/v obedových krabičkách neodporúčajú. Škola odrádza od konzumácie vysoko spracovaných potravín v škole. Rodičia a opatrovatelia sú o týchto obmedzeniach informovaní a dostávajú rady o alternatívach.</p> | <p>Jedlo v učebných osnovách</p> <p><input type="checkbox"/> ST.C.1. Vzdelávacie podujatia a aktivity v oblasti stravovania v škole Téma zdravej výživy a udržateľnej výroby a spotreby potravín je súčasťou viacerých plánov vyučovacích hodín a/alebo interdisciplinárnych projektov. Škola každoročne organizuje pre žiakov vzdelávacie podujatie o jedle na úrovni školy.</p> <p>Autentické alebo praktické učenie</p> <p><input type="checkbox"/> ST.C.2. Farmári vo vzdelávaní žiakov Škola zapája farmárov do vzdelávania žiakov. Žiaci majú možnosť zúčastňovať sa na farmárskych aktivitách počas celého farmárskeho roka.</p> <p>Vzdelávanie dospelých</p> <p><input type="checkbox"/> ST.C.3. Školenie zručností pre personál v oblasti stravovania Zamestnanci jedálne a stravovacích zariadení sa zúčastňujú na školeniach týkajúcich sa zdravého udržateľného jedla. V prípade externého stravovania budú požiadavky týkajúce sa jedál, občerstvenia/desiat a nápojov uvedené v kritériách verejného obstarávania.</p> | <p>Zapojenie rodičov a opatrovateľov</p> <p><input type="checkbox"/> ST.D.1. Tematické workshopy pre rodičov a opatrovateľov Rodičia a opatrovatelia sú písomne vyzvaní, aby sa podieľali na realizácii potravinovej politiky a zúčastnili sa na tematických seminároch.</p> <p>Spolupráca s miestnymi aktérmi a komunitami v okolí školy</p> <p><input type="checkbox"/> ST.D.2. Škola informuje o svojich aktivitách v rámci CPS Škola vo veľkej miere informuje o úspechoch, ktoré viedli k dosiahnutiu bronzovej úrovne. Farmári sú zahrnutí do vzdelávania žiakov. Žiaci majú možnosť zúčastňovať sa na farmárskych aktivitách počas celého poľnohospodárskeho roka.</p> |

| Pilier A: Zásady a vedenie | Pilier B: Jedlo a udržateľnosť | Pilier C: Vzdelávanie a učenie | Pilier D: Komunita a partnerstvo |
|---|---|-----------------------------------|-------------------------------------|
| <p>Zapojenie a účasť žiakov</p> <p><input type="checkbox"/> ST.A.5. Ambasádori jedla v škole a smerom k rodičom a opatrovateľom Skupina žiakov sa aktívne zapája do propagácie zdravého, udržateľného jedla. V rámci školy absolvujú dodatočné školenie o význame a rôznych aspektoch zdravého a udržateľného stravovania a propagujú túto tému v škole a smerom k rodičom a opatrovateľom.</p> | <p>Rovnaký prístup k zdravým a udržateľným jedlám</p> <p><input type="checkbox"/> ST.B.5. Mechanizmy solidarity na škole Škola poskytuje systém finančnej podpory pre rodiny s nízkymi príjmami.</p> <p>Potravinový odpad</p> <p><input type="checkbox"/> ST.B.6. Škola predchádza vzniku potravinového odpadu a hospodári s ním Škola má jasny plán, ako predchádzať plytvaniu potravinami a ako s ním nakladať a ako doň zapojiť všetky príslušné subjekty, najmä žiakov.</p> | | |

Školy

Zlaté kritériá: kontrolný zoznam (vyplnia školy)

| Pilier A: Zásady a vedenie | Pilier B: Jedlo a udržateľnosť | Pilier C: Vzdelávanie a učenie | Pilier D: Komunita a partnerstvo |
|--|--|---|--|
| <p>Pracovná skupina pre školské stravovanie</p> <p><input type="checkbox"/> ZL.A.1. Pracovná skupina zahŕňa širšie spoločenstvo Na škole vznikla formálna pracovná skupina pre implementáciu CPS. Skupina pravidelne organizuje plánované a štruktúrované stretnutia, ktoré sa dokumentujú a sledujú. Pracovnú skupinu pre školské potraviny (PSSS) tvorí minimálne vedenie školy, učiteľia, zamestnanci jedálne, žiaci, rodičia a opatrovatelia. Pravidelne sa do nej zapájajú aj zástupcovia širšej komunity.</p> <p>Plánovanie, monitorovanie a hodnotenie</p> <p><input type="checkbox"/> ZL.A.2. CPS je súčasťou systematickej práce školy v oblasti zaistovania kvality Pracovná skupina PSSS dbá na to, aby si všetci zamestnanci školy uvedomovali, že práca CPS je súčasťou systematického zabezpečovania kvality a bude sa monitorovať a hodnotiť rovnakým spôsobom ako ostatné vyučovanie.</p> <p>Zásady a uplatnenie naprieč školou</p> <p><input type="checkbox"/> ZL.A.3. CPS je zakotvený v poslaní, hodnotách, pravidlách, v pláne rozvoja a učebných osnovách školy.</p> <p>Komunikácia</p> <p><input type="checkbox"/> ZL.A.4. Vnútroštruktúrálna komunikácia o CPS + ďalší miestni aktéri Škola pravidelne informuje školský a stravovací tím, žiakov a rodičov a opatrovateľov o priebehu CPS a využíva ich skúsenosti a postrehy na ďalšie doladovanie prístupu. Škola tiež pravidelne informuje o svojom pokroku širšie školské prostredie/komunitu a mesto.</p> | <p>Školská jedáleň</p> <p><input type="checkbox"/> ZL.B.1. Školská jedáleň ako verejný priestor v rámci školskej komunity aj mimo nej Žiaci, rodičia a opatrovatelia a širšia komunita sa môžu zúčastňovať na akciách v školskej jedálni na podporu zdravých stravovacích návykov..., a to aj počas letných / vianočných/veľkonočných prázdnin.</p> <p>Zdravé, udržateľné jedlá</p> <p><input type="checkbox"/> ZL.B.2. Školský jedálny lístok spĺňa minimálne kritériá CPS týkajúce sa zdravia a trvalej udržateľnosti. Školská kuchyňa spĺňa inovatívne, udržateľné a zdravé potravinové kritériá a prístupy, ktoré boli vypracované v rámci 5. pracovného balíka SF4C.</p> <p>Zdravé, udržateľné nápoje</p> <p><input type="checkbox"/> ZL.B.3. Bezplatná pitná voda + sladké nápoje sa v škole neodporúčajú alebo sú obmedzené Škola poskytuje bezplatnú pitnú vodu a odrádza od konzumácie sladkých nápojov a aktívne podporuje pitie vody. Rodičia a opatrovatelia sú informovaní o potrebe zdravých udržateľných nápojov a dostávajú rady o alternatívach.</p> <p>Zdravé obedové krabičky a desiaty</p> <p><input type="checkbox"/> ZL.B.4. Odrádzanie od nezdravého prostredia v okolí školy Spolupráca s viacerými zainteresovanými stranami s mestom, maloobchodníkmi, reťazcami rýchleho občerstvenia atď. v bezprostrednom okolí školy, ktorí spoločne pracujú na tom, ako odradiť deti od nezdravého stravovania.</p> | <p>Jedlo v učebných osnovách</p> <p><input type="checkbox"/> ZL.C.1. Špecifické témy zdravej výživy a udržateľnej výroby a spotreby potravín (odborné znalosti) Téma zdravej výživy a udržateľnej výroby a spotreby potravín bola pretransformovaná do konkrétnych vzdelávacích cieľov, ktoré opisujú, čo by mali žiaci ovládať a vedieť v jednotlivých ročníkoch. Jedlo sa rieši vo viacerých predmetoch a posudzuje sa z perspektívy holistickej a zahŕňajúcej žiakov. Škola každoročne organizuje minimálne jedno vzdelávacie podujatie o jedle.</p> <p>Autentické alebo praktické učenie</p> <p><input type="checkbox"/> ZL.C.2. Škola podporuje žiakov pri realizácii praktických projektov na mieste Škola podporuje žiakov pri realizácii praktických projektov na mieste v spolupráci so širšou komunitou.</p> <p>Vzdelávanie dospelých</p> <p><input type="checkbox"/> ZL.C.3. Spolupráca medzi učiteľmi a zamestnancami jedálne Škola podporuje spoluprácu medzi učiteľmi a zamestnancami jedálne. Zamestnanci/kuchári a kuchárky školskej jedálne (v spolupráci s ostatnými) učia rodičov a opatrovateľov a širšiu komunitu o jedle a varení. Učiteľia a zamestnanci jedálne spoločne plánujú praktické materiály súvisiace s jedlom, s ktorými budú žiaci pracovať.</p> | <p>Zapojenie rodičov a opatrovateľov</p> <p><input type="checkbox"/> ZL.D.1. Rodičia a opatrovatelia sa aktívne zapájajú do aktivít súvisiacich s jedlom. Rodičia a opatrovatelia sú pozývaní, aby sa podielili o svoje vedomosti so žiakmi a ostatnými rodičmi a opatrovateľmi a viedli tak malé pracovné skupiny alebo organizovali workshopy, napr. v oblasti pestovania potravín a varenia. Je vytvorená spolupráca s mestom, miestnymi obchodmi, podnikmi a organizáciami v okolí školy. Prostredníctvom tejto spolupráce sa rozvíja systém finančnej podpory pre rodiny s nízkymi príjmami.</p> <p>Spolupráca s miestnymi aktérmi a komunitami v okolí školy</p> <p><input type="checkbox"/> ZL.D.2. Škola aktívne zapája širšiu školskú komunitu do svojho CPS programu Zástupcovia širšej komunity sa zúčastňujú na práci pracovnej skupiny školského stravovania. Škola komunikuje smerom k širšej školskej komunite o svojom pokroku a aktivitách. Jedáleň školy sa využíva na stravovacie aktivity v rámci širšej komunity.</p> |

| Pilier A: Zásady a vedenie | Pilier B: Jedlo a udržateľnosť | Pilier C: Vzdelávanie a učenie | Pilier D: Komunita a partnerstvo |
|---|---|-----------------------------------|-------------------------------------|
| <p>Zapojenie a účasť žiakov</p> <p><input type="checkbox"/> ZL.A.5. Ambasádori jedla sa navzájom inšpirujú naprieč miestnymi školami a v meste Skupina žiakov sa aktívne zapája do propagácie zdravého, udržateľného jedla. V rámci školy absolvujú dodatočné školenie o význame a rôznych aspektoch zdravého a udržateľného stravovania a propagujú túto tému v rámci školy, smerom k iným školám a v rámci mesta.</p> | <p>Rovnaký prístup k zdravým a udržateľným jedlám</p> <p><input type="checkbox"/> ZL.B.5. Mechanizmy solidarity v školskom prostredí V spolupráci s mestom, miestnymi obchodmi, podnikmi a organizáciami v okolí školy sa vytvára systém finančnej podpory pre rodiny s nízkymi príjmami.</p> <p>Potravinový odpad</p> <p><input type="checkbox"/> ZL.B.6. Škola sa snaží o model nulového odpadu z potravín. Škola vypracovala model nulového odpadu z potravín.</p> | | |

2 ZÁSADY A VEDENIE (PILIER A)



V tomto pilieri ide o zabezpečenie účasti všetkých príslušných zainteresovaných strán: vedenia školy, učiteľov, sociálnych pracovníkov, zamestnancov jedálne, kuchárov, žiakov, rodičov alebo opatrovateľov a širšej školskej komunity, ako sú miestne orgány, susedia, miestni poľnohospodári, miestni maloobchodníci, miestne mimovládne organizácie a organizácie, ktoré sa zaoberajú mládežou, potravinami, mestským záhradníctvom a odpadovým hospodárstvom. Pilier A sa zaoberá aj spôsobom, akým škola pristupuje k zdravým a udržateľným potravinám vo svojich plánoch, politikách, činnostiach, hodnotách a vyučovaní.

Zjednotenie žiakov, opatrovateľov, ako sú rodičia a zamestnanci školy a stravovacích zariadení, je základom každého dobrého CPS; vďaka nemu sa inšpiratívna kultúra stravovania stáva neoddeliteľnou súčasťou života v škole aj mimo nej. Posilnenie vedúcej úlohy žiakov a zabezpečenie ich účasti na rozhodnutiach týkajúcich sa potravín v škole a obsahu vyučovania súvisiaceho s potravinami prospieva nielen zúčastneným žiakom, ale pomáha aj tomu, aby sa zdravé a udržateľné potraviny stali najprirodzenejšou voľbou pre všetkých.

A.1. PRACOVNÁ SKUPINA PRE ŠKOLSKÉ STRAVOVANIE

Zriadenie pracovnej skupiny pre školské stravovanie (PSŠS) je jednou z prvých vecí, ktoré budete chcieť urobiť, keď začnete vytvárať CPS. Pracovná skupina bude hnacou silou, ktorá CPS rozbehne a udrží jeho dynamiku. Pracovná skupina pre školské stravovanie by sa mala prednostne skladať z učiteľov, zamestnancov jedálne, žiakov a vedenia školy. O účasť môžete požiadať aj opatrovateľov, ako sú rodičia a starí rodičia alebo susedia, prípadne iné nadšené subjekty, ktoré by chceli spolupracovať so školou v oblasti potravín.

Môže byť zaujímavé pozrieť sa, ktoré pracovné skupiny už v škole existujú. Často existuje pracovná skupina okolo širšej témy (klíma, životné prostredie, udržateľnosť, ...), v ktorej už máte skupinu nadšených učiteľov. Potom môže vzniknúť čiastková pracovná skupina alebo niekedy chce skupina pracovať počas 1 školského roka na potravinách.

Príklady dobrej praxe

- [<Valencia, Španielsko> Rada školy v každej škole](#)
- [<Belgicko> O tom, ako vybudovať akčnú základňu v škole](#)

Nástroje

- [Sedem krokov Eko školy](#)

BR.A.1. PRACOVNÁ SKUPINA PRE ŠKOLSKÉ STRAVOVANIE

Na škole vznikla formálna pracovná skupina pre implementáciu CPS. Skupina organizuje plánované a štruktúrované stretnutia, ktoré sa dokumentujú a sledujú.

Pracovná skupina pre školské stravovanie (PSŠS) sa pravidelne stretáva a pozostáva minimálne z vedenia školy, učiteľov, zamestnancov jedálne a žiakov.

Čo?

V ideálnom prípade bude PSŠS pozostávať z niekoľkých vysoko motivovaných ľudí (často učiteľov alebo vedúcich pracovníkov školy), ktorí chcú vypracovať politiku zdravého a udržateľného stravovania v škole. Prieskum vám môže pomôcť identifikovať motivovaných žiakov, ktorí by sa chceli pripojiť k pracovnej skupine. Žiaci sa môžu cítiť motivovaní z rôznych dôvodov vrátane záujmu o klímu, dobré životné podmienky zvierat alebo sociálnych motívov. Kľúčové je osloviť oblasti záujmu dospelých! Pokúste sa zapojiť aj zamestnancov jedálne, ktorí pripravujú jedlo v škole, vedúceho kuchyne a/alebo kuchára.

PSŠS by sa mala stretávať niekoľkokrát ročne, ideálne nie menej ako štyrikrát: úvodné stretnutie na odsúhlasenie akčného plánu, druhé stretnutie na zhodnotenie aktuálnej situácie a úpravu akčného plánu, tretie stretnutie na kontrolu a ďalšiu úpravu akčného plánu a stretnutie na konci školského roka na zhodnotenie pokroku, sformulovanie poučení a prípravu na ďalší školský rok. Úvodné stretnutie sa môže spojiť s informačným stretnutím o tom, ako implementovať CPS (viac v kritériu C.3.).

Indikátory

O PSŠS je založené a funguje: Áno/Nie

O Počet stretnutí: min. 2/rok

O Viacero aktérov: Áno/Nie

Dokumentácia indikátorov

O Zoznam členov PSŠS a ich úlohy

O Zápisnice z posledných dvoch zasadnutí

ST.A.1. PRACOVNÁ SKUPINA PRE ŠKOLSKÉ STRAVOVANIE

Na škole vznikla formálna pracovná skupina pre implementáciu CPS. Skupina organizuje plánované a štruktúrované stretnutia, ktoré sa dokumentujú a sledujú. Pracovná skupina pre školské stravovanie (PSŠS) sa pravidelne stretáva a pozostáva minimálne z vedenia školy, učiteľov, zamestnancov jedálne, žiakov a rodičov a opatrovateľov.

Čo?

Na striebornej úrovni musí byť pracovná skupina formálnejšia a organizovanejšia a musia do nej byť zapojení rodičia a opatrovatelia (napr. členovia výboru opatrovateľov). Dotyční sa môžu podeliť o svoju víziu s pracovnou skupinou a získať podporu pre CPS medzi ostatnými. Pri vytváraní PSŠS majte na pamäti, že rodičia a opatrovatelia budú pravdepodobne len dočasnými členmi skupiny. Vysoko motivovaní, ktorí chcú hneď podniknúť zásadné kroky, riskujú, že odradia ostatných. Obohacujúce môžu byť rozhovory s rodičmi a opatrovateľmi, ktorí zastupujú viacero názorov, aj keď to spomalí proces. Je lepšie systematicky robiť malé kroky správnym smerom, ako sa neskôr ocitnúť v situácii, keď ste nútení svoje kroky vracať. Ak angažovanosť rodičov a opatrovateľov na vašej škole nie je taká vysoká, môžete osloviť

rodičov a opatrovateľov, ktorí by mohli byť vhodnými kandidátmi do pracovnej skupiny, prostredníctvom aktivít opísaných v časti D.1.

Indikátori

- O PSŠS je založené a funguje: Áno/Nie
- O Počet stretnutí: 2/rok
- O Zápisnice zo zasadnutí
- O Viacero aktérov: Áno/Nie

Dokumentácia indikátorov

- O Zoznam členov PSŠS a ich úlohy
- O Zápisnice z posledných dvoch zasadnutí

ZL.A.1. PRACOVNÁ SKUPINA ZAHŔŇA ŠIRŠIE SPOLOČENSTVO

Na škole vznikla formálna pracovná skupina pre implementáciu CPS. Skupina pravidelne organizuje plánované a štruktúrované stretnutia, ktoré sa dokumentujú a sledujú. Pracovnú skupinu pre školské potraviny (PSŠS) tvorí minimálne vedenie školy, učitelia, zamestnanci jedálne, žiaci, rodičia a opatrovatelia. Pravidelne sa do nej zapájajú aj zástupcovia širšej komunity.

Čo?

Na zlatej úrovni sa PSŠS skladá zo širokého spektra aktérov. Existujú aktéri mimo brán školy, ktorí by mohli prispieť k politike zdravých a udržateľných potravín? Možno žiaci často nakupujú sladkosti v neďalekom obchode so zmiešaným tovarom alebo často navštevujú miestne reštaurácie s rýchlym občerstvením. Mohlo by byť užitočné povzbudiť tieto podniky, aby sa zaoberali problémom nezdravých potravín, napríklad tým, že upravia, aké výrobky ponúkajú deťom a dospievajúcim. Možno môžete spolupracovať s miestnou farmou alebo mimovládnu organizáciou, ktorá podporuje váš prístup? Skúste tiež nadviazať kontakty s obcou alebo mestom: môžu s vami brainstormovať a možno aj ponúknuť praktickú alebo finančnú podporu.

Indikátori

- O PSŠS je založené a funguje: Áno/Nie
- O Počet stretnutí: min. 2/rok
- O Zápisnice zo zasadnutí
- O Viacero aktérov: Áno/Nie

Dokumentácia indikátorov

- O Zoznam členov PSŠS a ich úlohy
- O Zápisnice z posledných dvoch zasadnutí

A.2. PLÁNOVANIE, MONITOROVANIE A HODNOTENIE

PSŠS preskúmala, čo škola v súčasnosti robí v oblasti výživy. Potom začne plánovací proces, do ktorého sa zapoja všetky príslušné zainteresované strany, s cieľom systematicky

vypracovať CPS. Výsledný akčný plán bude usmerňovať implementáciu CPS. Priebežné sledovanie plánov a každoročné hodnotenie prístupu vám pomôže sformulovať odporúčania a získané poznatky, čo uľahčí vypracovanie akčného plánu SMART pred ďalším školským rokom.

Príklady dobrej praxe

- [<Louny, Česká Republika> Plán pre udržateľné a zdravé stravovanie v škole](#)
- [<Klippan, Švédsko> Food-Boost, metóda, ktorú obec používa na prepojenie potravín s pedagogickou činnosťou škôl](#)

Nástroje

- [Prehľad kultúry školského stravovania](#)
- [GF@S Matrix](#)
- [Technika EKO mapovania](#)
- [Mapovanie systémov s Fairtrade - plán lekcie](#)
- [Súbor kritérií - inšpiratívne karty, ktoré bude používať pracovaná skupina celoškolského prístupu k stravovaniu](#)
- [Dotazníky pre zamestnancov školy a žiakov na hodnotenie školského stravovania podľa Skutočnej zdravej školy](#)

BR.A.2. PRESKÚMANIE KULTÚRY STRAVOVANIA V ŠKOLE + AKČNÝ PLÁN

Bola vykonaná revízia práce v oblasti zdravého a udržateľného stravovania v škole. Na základe tohto preskúmania, pracovná skupina PSŠS vypracovala akčný plán pre celú školu. Pracovná skupina PSŠS každoročne hodnotí a obnovuje svoj akčný plán, formuluje poznatky a odporúčania, dokumentuje svoje úspechy,...

Čo?

Kritickou analýzou pilierov (a úrovní), na ktorých škola už pracuje, poukážete na oblasti, na ktoré by sa mala v budúcnosti zamerať. Overte, čo je realizovateľné, pričom zohľadnite konkrétny kontext daného školského roka, ako aj zdroje a ľudí, ktorí by mohli pomôcť. Zvážte aj zastrešujúce plány: možno škola tento rok oslavuje výročie alebo pracuje na iných (súvisiacich) témach? Prepojenie aktivít vám umožní posilniť ich a ušetriť čas, energiu a zdroje.

Indikátori

O PSŠS vykonala prieskum, ktorý viedol k vypracovaniu písomného akčného plánu: Áno/Nie

Dokumentácia indikátorov

O Kópia prieskumu

O Kópia akčného plánu

ST.A.2. ROČNÝ SMART AKČNÝ PLÁN NA ZÁKLADE PRESKÚMANIA

Pracovná skupina PSŠS každoročne vykonáva preskúmanie a vypracúva SMART akčný plán na základe hodnotení, odporúčaní a skúseností z predchádzajúceho roka.

Čo?

Na striebornej úrovni vytvoríte akčný plán "SMART", t. j. taký, ktorý je konkrétny, merateľný, dosiahnuteľný, realistický a včasný. Svoje ciele formulujte jasne, aby každý pochopil, čo sa snažíte dosiahnuť. Chvíľu sa zamyslite nad otázkami "Kto? Čo? Kde? Kedy? Prečo? Ako?", ktoré vám pomôžu konkretizovať vaše ciele a previesť ich do praktických činností. Uistite sa, že všetky ciele sú merateľné: na konci roka chcete byť schopní zhodnotiť, čo ste dosiahli, a vyvodiť závery pre ďalší rok. Byť ambiciózny je dobré, ale nenastavujte si latku príliš vysoko, pretože to môže byť demotivujúce. Overte si svoje plány v porovnaní s realitou a zvážte ďalšie aktivity, ktoré už boli naplánované. Potom zostavte harmonogram. Čím začnete? Aký bude ďalší krok? Kedy by sa mal dosiahnuť určitý cieľ? Do plánovania zahrňte aj momenty hodnotenia a konzultácií a výsledný dokument zdieľajte so všetkými zainteresovanými stranami.

Indikátori

- O PSŠS vykonala prieskum: Áno/Nie
- O Akčný plán SMART: Áno/Nie
- O Rámec hodnotenia: Áno/Nie

Dokumentácia indikátorov

- O Kópia prieskumu
- O Kópia akčného plánu SMART
- O Kópia hodnotenia predchádzajúceho akčného plánu (SMART)

ZL.A.2. CPS JE SÚČASŤOU SYSTEMATICKEJ PRÁCE ŠKOLY V OBLASTI ZAISTOVANIA KVALITY

Pracovná skupina PSŠS dbá na to, aby si všetci zamestnanci školy uvedomovali, že práca CPS je súčasťou systematického zabezpečovania kvality a bude sa monitorovať a hodnotiť rovnakým spôsobom ako ostatné vyučovanie.

Čo?

Zabezpečiť, aby sa zásady zabezpečovania kvality školy uplatňovali aj na úsilie a činnosti CPS. Zdravé a udržateľné potraviny by mali byť pravidelnou súčasťou procesu zabezpečovania kvality školy; CPS by mal byť štruktúrnou súčasťou prístupu školy.

Indikátori

- O PSŠS vykonala prieskum: Áno/Nie
- O Akčný plán SMART: Áno/Nie
- O Rámec hodnotenia: Áno/Nie
- O CPS je súčasťou práce školy na zabezpečenie kvality: Áno/Nie

Dokumentácia indikátorov

- O Kópia prieskumu
- O Kópia akčného plánu SMART
- O Kópia hodnotenia predchádzajúceho akčného plánu (SMART)
- O Opis práce na zabezpečení kvality vrátane úsilia o CPS

A.3. ZÁSADY A UPLATNENIE NAPRIEČ ŠKOLOU

Školská stravovacia politika, ktorú presadzuje vedenie školy, umožňuje jednotnejšie vyučovanie, učenie, stravovanie a pitný režim v celej škole. Jej cieľom je ponúknuť všetkým žiakom kvalitné vzdelávacie skúsenosti a pomáha im rozvíjať zdravé postoje.

Príklady dobrej praxe

- [<Belgicko> Charta s 10 zásadami, ako pracovať na udržateľnom a zdravom stravovaní v škole](#)
- [<Slovensko> Pravidlá týkajúce sa zdravých nápojov](#)
- [<Belgicko> Potravinová politika - čo a ako](#)
- [<Kodaň, Dánsko> Skutočné potraviny pre skutočných ľudí - dokumentárny film Rikolto v Kodani](#)

Nástroje

- [GoodFood@school charta](#)

BR.A.3. VÍZIA ŠKOLY V OBLASTI STRAVOVANIA A VÝŽIVY JE SCHVÁLENÁ VEDENÍM ŠKOLY

Škola má vypracovanú jasnú víziu o strave a výžive, ktorú schválilo vedenie školy. Vízia vyjadruje, kde a za čím chce škola v budúcnosti stáť, s konkrétnymi cieľmi a úlohami.

Čo?

Ako sa vaša škola pozerá na rôzne aspekty zdravého a udržateľného stravovania v triede, jedálni, širšom okolí školy a v prostredí školy? Ktorým aspektom zdravej a vyváženej výživy chce venovať osobitnú pozornosť? Má škola jasnú víziu v oblasti ekologických a sociálnych otázok, ktoré by ste mohli zahrnúť do potravinovej politiky? Urobila niekedy vedomé rozhodnutia týkajúce sa ponuky potravín v škole? Podporuje škola tieto rozhodnutia aj v súčasnosti? Ako zapadajú do celkovej vízie školy? Zaraďte víziu školy v oblasti stravovania (najmä víziu týkajúcu sa vzdelávania v oblasti stravovania a spotreby potravín) zrozumiteľným spôsobom na papier. Zapojte členov PSŠS - nezabudnite zapojiť rodičov a opatrovateľov (viac v kritériu D.1) - a potom požiadajte vedenie školy, aby novú víziu schválilo.

Indikátori

O Schválená vízia stravovania: Áno/Nie

Dokumentácia indikátorov

O Kópia vízie

O Písomné vyhlásenie vedenia školy o schválení vízie

ST.A.3. VÍZIA ŠKOLY V OBLASTI STRAVOVANIA A VÝŽIVY JE SCHVÁLENÁ VEDENÍM ŠKOLY

Škola má vypracovanú jasnú víziu o strave a výžive, ktorú schválilo vedenie školy. Vízia vyjadruje, kde a za čím chce škola v budúcnosti stáť, s konkrétnymi cieľmi a úlohami.

Čo?

Po sformulovaní premyslenej vízie o potravinách môžete preskúmať, ako túto víziu zosynchronizovať so všeobecnou politikou školy, jej vzdelávacím poslaním, zásobovaním a spotrebou potravín v škole a vzťahmi školy so širším okolím. Ak chcete sformulovať svoj prípadný CPS, pretavte túto víziu do konkrétnych opatrení a aktivít, pričom ako pomôcku použijete štyri piliere uvedené v tejto príručke. Na dosiahnutie striebornej úrovne musí mať škola jasnú víziu v oblasti potravín, ktorá je súčasťou celkovej vízie školy, a vedenie školy sa musí zaviazat' k realizácii tejto vízie prostredníctvom integrovaného prístupu.

Indikátori

O CPS, schválený vedením školy a je súčasťou všeobecnej vízie školy: Áno/Nie

Dokumentácia indikátorov

O Kópia vízie

O Písomné vyhlásenie vedenia školy, že schvaľuje túto víziu ako súčasť všeobecnej vízie školy

ZL.A.3. CPS JE ZAKOTVENÝ V POSLANÍ, HODNOTÁCH, PRAVIDLÁCH, V PLÁNE ROZVOJA A UČEBNÝCH OSNOVÁCH ŠKOLY

Čo?

Po zdokonalení svojej širokej vízie stravovania a jej začlenení do všeobecnej vízie školy ju môžete začať dôsledne uplatňovať v triede, jedálni, počas školských osláv, školských výletov, v školských pokynoch pre rodičov a opatrovateľov atď. V prípade potreby vykonajte úpravy, aby ste vytvorili integrálny prístup k stravovaniu, ktorý je zakotvený vo všeobecnej vízii, poslaní a zásadách školy a v ich konkrétnej realizácii.

Indikátori

O CPS, schválený vedením školy, súčasť všeobecnej vízie školy a zakotvený v jej poslaní, hodnotách, politikách, pláne rozvoja a učebných osnovách: Áno/Nie

Dokumentácia indikátorov

O Kópia vízie

O Písomné vyhlásenie vedenia školy, že vízia je zakotvená v poslaní, hodnotách, politikách, pláne rozvoja a učebných osnovách školy

A.4. KOMUNIKÁCIA

Úspech CPS do veľkej miery závisí od viditeľnosti prijatých opatrení. Komunikácia by mala v prvom rade vyvolať nadšenie na samotnej škole. Komunikačné úsilie by sa však malo rozšíriť aj za brány školy. Prostredníctvom bulletinov, sociálnych médií a miestnej tlače môžete informovať rodičov a opatrovateľov a širšie okolie školy.

Príklady dobrej praxe

- [<Norimberg, Nemecko> Tlačová správa: Teraz je čas variť](#)
- [<Česká republika> Súbor krásnych fotografií, ktoré ukazujú, ako škola komunikuje o zdravých a udržateľných potravinách](#)
- [<Belgicko> Školy môžu využiť túto štartovaciu sadu, v ktorej nájdú vizuály, plagáty... na použitie v školách](#)

Nástroje

- [<Belgicko> Kreslené obrázky Evy Mouton \(belgickej ilustrátorky\) o rôznych aspektoch udržateľných potravín](#)

BR.A.4. KOMUNIKÁCIA O VÍZII ŠKOLY + INTERNÁ KOMUNIKÁCIA O OPATRENIACH CPS

Škola jasne komunikuje o svojej vízii stravovania smerom k školskému tímu (vrátane školskej jedálne/kuchynského tímu), žiakom, rodičom a opatrovateľom a širšej školskej komunite. Škola tiež pravidelne poskytuje internú komunikáciu o cieľoch a pokroku v rámci CPS smerom k žiakom, školskému tímu a tímu stravníkov. Výsledky hodnotenia a akčný plán sa poskytujú celému školskému tímu a všetkým žiakom. Je určený zodpovedný pracovník pre komunikáciu, na ktorého sa možno obrátiť v prípade otázok alebo pripomienok (napr. člen pracovnej skupiny pre školské stravovanie).

Čo?

Po dokončení vízie školy v oblasti stravovania a vypracovaní akčného plánu PSŠS je čas zapojiť všetkých zamestnancov školy. Môže sa to uskutočniť online, prostredníctvom stretnutí školského tímu, informácií v zborovni učiteľov, newslettera alebo živého podujatia pre celú školu, napríklad počas obeda. Využite tiež víziu školy v oblasti stravovania na profilovanie školy navonok. Zdravé stravovacie návyky detí sú dôležité: hrdo sa podelte o svoj príspevok k tomuto cieľu s vychovávateľmi a širším okolím. Možno na nástenku v zborovni pre učiteľov pripnite denne/týždenne zábavný fakt o udržateľných potravinách. Alebo vyzvite žiakov, aby každý mesiac alebo na začiatku každého školského roka navrhli plagát, ktorý by vizualizoval plány a úspechy školy v oblasti CPS, a potom ho zaveste do jedálne alebo na iné viditeľné miesto v škole.

Indikátori

O Vízia školského stravovania komunikovaná interne + opatrovateľom a širšej školskej komunite: Áno/Nie

O Vnútorňá komunikácia o opatreniach CPS

O Vymenovaný pracovník pre komunikáciu

Dokumentácia indikátorov

O Kópia komunikácie

O Kontaktné údaje na komunikačného pracovníka

ST.A.4. VNÚTORNÁ KOMUNIKÁCIA + SMEROM K RODIČOM A OPATROVATELOM A (EXTERNÉMU) ŠKOLSKÉMU STRAVNÍKOVÍ

Škola široko informuje o svojich úspechoch, ktoré viedli k získaniu bronzovej úrovne, a pravidelne informuje školský a stravovací tím, žiakov a rodičov alebo opatrovateľov o svojej práci v rámci CPS.

Čo?

Dosiahnutie bronzovej priečky je dôležitým míľnikom a odmenou za doterajšiu prácu. Využite tento impulz na interné informovanie všetkých. Nezapudnite informovať opatrovateľov a externého školského stravníka (ak je to vhodné) o vašom CPS, o opatreniach a aktivitách, ktoré ste vykonali, a o odmene, ktorú ste získali. Teraz je čas zvýšiť porozumenie CPS medzi opatrovateľmi a externým stravníkom a začať ich aktívne zapájať do vašich plánov (viac v kritériu D.1.). Prostredníctvom miestnej alebo regionálnej tlače a mediálnych kanálov vašej obce a spoločností/organizácií v okolí školy môžete pozitívne profilovať vašu školu. Mohli by ste zorganizovať informačný večer pre vychovávateľov, aby ste vysvetlili víziu školy a zvýšili povedomie o zdravých a udržateľných potravinách. Do školského poriadku by ste mohli zahrnúť aj nové dohody a pravidlá, ktoré podpíšu všetci opatrovatelia na začiatku školského roka, napríklad "V triede sú povolené fľaše s vodou z vodovodu".

Indikátori

O Vízia školy, CPS a opatrenia oznámené interne aj externe (rodičia, opatrovatelia, dodávatelia): Áno/Nie

O Komunita informovaná o dosiahnutí bronzovej úrovne: Áno/Nie

O Vymenovaný pracovník pre komunikáciu: Áno/Nie

Dokumentácia indikátorov

O Kópia komunikácie

O Kontaktné údaje na komunikačného pracovníka

ZL.A.4. VNÚTORNÁ KOMUNIKÁCIA O CPS + ĎALŠÍ MIESTNI AKTÉRI

Škola pravidelne informuje školský a stravovací tím, žiakov a rodičov a opatrovateľov o priebehu CPS a využíva ich skúsenosti a postrehy na ďalšie doladovanie prístupu. Škola tiež pravidelne informuje o svojom pokroku širšie školské prostredie/komunitu a mesto.

Čo?

Na zlatej úrovni je váš CPS aj komunikácia oveľa komplexnejšia: už ste do nej vložili veľa úsilia, takže máte čo povedať! Nezapudnite na nikoho: v prvom rade sa uistite, že školský tím, stravovací tím a všetci žiaci vedia, čo sa deje a prečo. Informujte aj rodičov a opatrovateľov, firmy a organizácie v okolí, mesto alebo obec atď. Vypracujte komunikačný plán a rozhodnite sa, kedy budete počas roka komunikovať s rôznymi cieľovými skupinami.

Na pravidelné informovanie komunity o novinkách a fotografiách môžete využiť sociálne médiá, ako je TikTok alebo Instagram (napr. prostredníctvom žiakov, ktorí sú súčasťou PSŠS). Alebo vyzvite žiakov, aby každý mesiac alebo na začiatku každého školského roka navrhli plagát, ktorý by vizualizoval plány a úspechy PSŠS, a potom ho zaveste v jedálni alebo na iné viditeľné miesto v škole.

Indikátori

O Jasný komunikačný plán s komunikáciou prispôsobenou rôznym cieľovým skupinám: Áno/Nie

O Komunita informovaná o dosiahnutých zlatej úrovne: Áno/Nie

O Vymenovaný komunikačný pracovník: Áno/Nie

Dokumentácia indikátorov

O Kontaktné údaje na komunikačného pracovníka

O # Cieľové skupiny

O # Komunikácia podľa cieľovej skupiny

O Kópia najdôležitejších oznámení

A.5. ZAPOJENIE A ÚČASŤ ŽIAKOV

Ak sa vám podarí aktivizovať deti a dospievajúcich v súvislosti s témou potravín, budete mať oveľa väčší vplyv. Apelujte na ich kreativitu a pozitívnu energiu, aby ste v nich rozvíjali pocit vlastníctva a zodpovednosti. Vďaka tomu budú opatrenia oveľa úspešnejšie, ako keby boli v úlohe vodcov len učitelia alebo vedúci pracovníci škôl. Zapojenie žiakov do rozhodovania o školskom stravovaní zvyšuje pravdepodobnosť, že sa ich stravovacie návyky trvalo zmenia k lepšiemu, a posilní sebadôveru a vodcovské schopnosti. Pri zapájaní mladých ľudí ide o viac než len o to, aby sa niekoľko žiakov pripojilo k PSŠS: cieľom je, aby sa jedlo stalo horúcou témou medzi žiakmi celej školy.

Príklady dobrej praxe

- [<Belgicko> Akčný list o ambasádoroch stravovania na vašej škole](#)
- [<Európa> EIT Ambasádori stravovania](#)
- [< Slovensko > Žiaci prichádzajú s nápadmi na zlepšenie školského stravovania](#)
- [<USA> Mládež nahrala svoje poslanstvo o zdravej výžive do hip-hopovej piesne](#)

Nástroje

(Pripravuje sa)

BR.A.5. AKTÍVNE ZAPOJENIE ŽIAKOV

Čo?

Skupina žiakov dostáva čas, priestor a koučovanie k tomu, aby sa aktívne zapojila do propagácie zdravého, udržateľného jedla a išla dobrým príkladom. Menšie deti (napríklad batoláta) sú hravou formou podnecované k tomu, aby sa učili o zdravom, udržateľnom jedle a jeho výrobe.

Indikátori

O Niekoľko žiakov sa podieľa na propagácii stravovania: Áno/Nie

Dokumentácia indikátorov

O # Žiaci zapojení do propagácie stravovania

ST.A.5. AMBASÁDORI JEDLA V ŠKOLE A SMEROM K RODIČOM A OPATROVATEĽOM

Čo?

Skupina žiakov sa aktívne zapája do propagácie zdravých a udržateľných potravín. Absolvujú ďalšie školenia o význame a rôznych aspektoch zdravého a udržateľného stravovania a propagujú túto tému v škole aj smerom k opatrovateľom. Toto školenie sa nemusí nevyhnutne konať v škole. Miestne organizácie, ktoré sa zaoberajú zdravými, udržateľnými potravinami, vám s tým môžu nepochybne pomôcť. Informujte sa aj na oddelení mládeže mesta alebo obce, či vám môžu ponúknuť podporu.

Indikátori

O Škola má vyškolených ambasádorov stravovania: Áno/Nie

Dokumentácia indikátorov

O # Ambasádori stravovania

O # Workshopy

ZL.A.5. AMBASÁDORI JEDLA SA NAVZÁJOM INŠPIRÚJÚ NAPRIEČ MIESTNYMI ŠKOLAMI A V MESTE

Čo?

Ako sa vaša škola pozerá na rôzne aspekty zdravého a udržateľného stravovania v triede, jedálni, širšom okolí školy a v prostredí školy? Ktorým aspektom zdravej a vyváženej výživy chce venovať osobitnú pozornosť? Má škola jasnú víziu v oblasti ekologických a sociálnych otázok, ktoré by ste mohli zahrnúť do potravinovej politiky? Urobila niekedy vedomé rozhodnutia týkajúce sa ponuky potravín v škole? Podporuje škola tieto rozhodnutia aj v súčasnosti? Ako zapadajú do celkovej vízie školy? Zarádte víziu školy v oblasti stravovania (najmä víziu týkajúcu sa vzdelávania v oblasti stravovania a spotreby potravín) zrozumiteľným spôsobom na papier. Zapojte členov PSŠS - nezabudnite zapojiť opatrovateľov (viac v kritériu D.1) - a potom požiadajte vedenie školy, aby novú víziu schválilo.

Indikátori

O Škola má vyškolených potravinových ambasádorov, ktorí sa pravidelne stretávajú s ambasádormi z iných (miestnych) škôl, aby si vymieňali skúsenosti: Áno/Nie

Dokumentácia indikátorov

O # Ambasádori stravovania

O # Stretnutia

O # Tréningy/semináre

3 JEDLO A UDRŽATEĽNOSŤ (PILIER B)



V mnohých európskych mestách a obciach ponúkajú školy žiakom teplé jedlá, sendviče a občerstvenie. Na niektorých miestach ich (čiastočne) financuje štát a/alebo škola. Často však musia za celú službu platiť opatrovatelia. Aby si tieto jedlá a nápoje mohli dopriať aj deti zo sociálne slabších rodín, snažia sa školy udržať čo najnižšie ceny a na druhej strane tlačia na zníženie cien dodávateľov, zvyčajne na úkor kvality. Obedové boxy žiakov pripravované doma však nie sú vždy naplnené výživnými a zdravými výrobkami. Čoraz viac žiakov si do školy ani neberie obedovú krabičku alebo sa stravuje v škole, namiesto toho si zídu do neďalekého bufetu alebo reštaurácie s rýchlym občerstvením, prípadne odchádzajú hladní. V školách často chýba aj miesto, kde by sa žiaci mohli v pokoji najesť. Tento pilier sa zameriava na vytvorenie bezpečných a vhodných priestorov v školách, kde si všetky deti bez ohľadu na ich pôvod môžu v pokoji vychutnať zdravý obed, ktorý im ponúkne škola alebo si ho prinesú z domu. Ponuka jedál a nápojov v školách by mala byť chutná, zdravá, vyvážená a (pokiaľ je to možné) založená na udržateľných kritériách, ktorých cieľom je pozitívny environmentálny a sociálny vplyv. Týmto spôsobom sa deti a mládež podnecujú k tomu, aby sa dozvedeli viac o zdravých a udržateľných potravinách a aby svoje poznatky uplatnili v praxi.

B.1. JEDÁLEŇ

Príklady dobrej praxe

- [<Karlstad, Švédsko> Krátky film na YouTube, ktorý ukazuje, ako sa žiaci podieľajú na prerábke jedálne](#)
- [<Antwerpy, Belgicko> Krátky film na YouTube, ktorý ukazuje, ako sa žiaci podieľajú na prerábke jedálne](#)
- [<Slovensko> Blog o zvukovej izolácii školských jedální](#)
- [<Slovensko> Reorganizácia školského rozvrhu](#)
- [<Švédsko> Plánované školské jedlo](#)

Nástroje

- [SF4C Správa o inovatívnych kritériách a modeloch verejného obstarávania udržateľného a zdravého školského stravovania](#)

BR.B.1. ŠKOLSKÁ JEDÁLEŇ AKO VZDELÁVACIE PROSTREDIE PRE ZDRAVÉ STRAVOVANIE (NORMA)

Škola zabezpečuje v jedálni činnosti na podporu zdravých stravovacích návykov, správania a postojov k jedlu.

Čo?

Škola dbá na to, aby mali žiaci v čase obeda k dispozícii miesto, kde sa môžu v pokoji najesť. Toto prostredie by malo podporovať zdravé stravovanie. Ak si deti môžu vychutnať chutné jedlo príjemným spôsobom a uvedomia si, prečo práve toto jedlo spĺňa zdravé a udržateľné zásady, dané jedlo sa pre ne stane atraktívnejším. Jedáleň je ideálnym miestom, kde sa dá teória zdravého a udržateľného stravovania uplatniť v praxi. Žiaci sa tu môžu učiť o chutiach, vôňach a ročných obdobiach, môžu si vypestovať vlastné bylinky, naučiť sa, ako zaobchádzať

s potravinovým odpadom atď. Je dôležité, aby členovia školského tímu boli sami dôslední: ako vzory môžu ísť dobrým príkladom tým, že budú jesť s deťmi, propagovať chutné a zdravé jedlo atď.

Indikátori

- O Existuje jedáleň, ktorá podporuje žiakov vo výbere zdravých a udržateľných potravín: Áno/Nie
- O Zamestnanci školy a vychovávatelia dávajú v jedálni dobrý príklad: Áno/Nie

Dokumentácia indikátorov

- O # Činnosti v jedálni (vrátane opisu)
- O Dobrý príklad zo strany zamestnancov školy, rodičov a opatrovateľov

ST.B.1. STRAVOVANIE V ŠKOLE JE PRE ŽIAKOV RADOSTNÝM MOMENTOM UČENIA

Väčšina žiakov chápe dôležitosť zdravého a udržateľného stravovania a vyjadruje spokojnosť so školskou jedálňou a situáciou v nej.

Čo?

Na striebornej úrovni škola meria vplyv svojho úsilia v jedálni prostredníctvom každoročného prieskumu medzi žiakmi a vychovávateľmi. V prieskume sa zisťujú ich nahromadené vedomosti o zdravých a udržateľných potravinách, ako aj ich spokojnosť s jedálňou a ponukou jedál v škole (ak sa žiakom nepáči ponuka, budú menej ochotní zmeniť svoje stravovacie návyky). Prieskum môžete uskutočniť rôznymi spôsobmi: diskusiou so žiakmi v triede, online alebo papierovým dotazníkom (jeden pre žiakov a jeden pre rodičov alebo opatrovateľov), stretnutím, počas ktorého sa môžu opatrovatelia podeliť o svoj názor, atď. Na tejto úrovni škola do propagácie zdravého a udržateľného stravovania zapája aj rodičov a opatrovateľov, napríklad tak, že ich pozve, aby sa v čase obeda pripojili k svojim deťom v jedálni. (To je tiež skvelý spôsob, ako ich získať pre pomoc počas obeda v štruktúrovanejšej podobe). Rodičia a opatrovatelia, ktorí majú skúsenosti s prácou na zdravých a udržateľných princípoch, by mohli pre žiakov zorganizovať workshop, napr. uvariť s nimi chutné jedlo z čerstvej zeleniny.

Indikátori

- O Existuje jedáleň, ktorá podporuje žiakov vo výbere zdravých a udržateľných potravín: Áno/Nie
- O Zamestnanci školy a vychovávatelia dávajú v jedálni dobrý príklad: Áno/Nie
- O Škola každoročne vykonáva prieskum medzi žiakmi, rodičmi alebo opatrovateľmi (aspekt vedomosti + radosti): Áno/Nie

Dokumentácia indikátorov

- O # Činnosti v jedálni (vrátane opisu)
- O Dobré príklady zamestnancov školy, opatrovateľov
- O Kópia výsledkov prieskumu a opis následných krokov

ZL.B.1. ŠKOLSKÁ JEDÁLEŇ AKO VEREJNÝ PRIESTOR V RÁMCI ŠKOLSKEJ KOMUNITY AJ MIMO NEJ

Žiaci, rodičia a opatrovatelia a širšia komunita sa môžu zúčastňovať na akciách v školskej jedálni na podporu zdravých stravovacích návykov..., a to aj počas letných vianočných/veľkonočných prázdnin.

Čo?

Na zlatej úrovni ide škola ešte o krok ďalej a zapája komunitu do stravovania. Jedáleň by mohla byť mimo vyučovacích hodín k dispozícii rodičom a opatrovateľom, miestnym organizáciám, mestu alebo obci alebo komukoľvek inému, kto chce zorganizovať aktivitu/podujatie spojené s jedlom. Škola by mohla organizovať aktivity na získavanie finančných prostriedkov alebo pozvať šikovných ľudí, ktorí by jedáleň upravili, atď. Podujatie by vždy malo byť v súlade s víziou školy v oblasti stravovania a malo by byť založené na zdravých a udržateľných zásadách.

Indikátori

O Existuje jedáleň, ktorá podporuje žiakov vo výbere zdravých a udržateľných potravín: Áno/Nie

O Zamestnanci školy, vychovávatelia a komunitní aktéri dávajú v jedálni dobrý príklad: Áno/Nie

O Škola každoročne vykonáva prieskum medzi žiakmi a opatrovateľmi (aspekt vedomostí + radosti): Áno/Nie

Dokumentácia indikátorov

O # Činnosti v jedálni (vrátane opisu)

O Dobré príklady zo strany zamestnancov školy, rodičov a opatrovateľov a širšieho okolia školy

O Kópia výsledkov prieskumu a opis následných krokov

B.2. ZDRAVÉ, UDRŽATEĽNÉ JEDLÁ

Príklady dobrej praxe

- [<Belgicko> Akčný list pre školy o miestnom sezónnom ovocí a zelenine](#)
- [<Belgicko> Akčný list o rastlinných potravinách v škole](#)
- [<Nemecko> Príklady zdravých a udržateľných jedál pre materské a základné školy](#)
- [<Slovenko> Program na modernizáciu školského stravovania v 40 školách](#)

Nástroje

(Pripravuje sa)

BR.B.2. ZDRAVÉ A VYVÁŽENÉ JEDLÁ V ŠKOLE

Škola informuje žiakov a rodičov a opatrovateľov o zdravom a vyváženom zložení jedla na tanieri. V jedálnom lístku sa zdôrazňujú čerstvé, nespracované potraviny bez zbytočných prísad, pripravené zo sezónnej, regionálnej zeleniny a ovocia. Zdôrazňujú sa aj bio a fairtradové suroviny a jedlá vegetariánske a rastlinného pôvodu. Pri hlavných surovinách sa uvádza krajina pôvodu.

Čo?

V jedálnom lístku školy, ktorý je k dispozícii žiakom, rodičom alebo opatrovateľom, je uvedené (farebne alebo tučným písmom), ktoré položky sú čerstvé, málo spracované, bez zbytočných prísad a/alebo pripravené z miestneho sezónneho ovocia a zeleniny. Škola nabáda žiakov, aby každý deň jedli dostatok ovocia a zeleniny. Štátna správa má v tejto súvislosti často usmernenia a odporúčania; môže tiež poskytnúť propagačné materiály. Hoci deti nikdy nemôžete nútiť, aby niečo jedli, je pravdepodobnejšie, že sa rozhodnú pre ovocie a zeleninu, ak sú ponúkané atraktívnym spôsobom a ak učitelia/vedenie školy idú dobrým príkladom. Ovocie, ktoré je už ošúpané alebo nakrájané, je oveľa atraktívnejšie, ale prácnejšie. Možno by niektorí opatrovatelia mohli niekedy pomôcť s prípravou ovocia? Pokúste sa uviesť, ktoré prísady a jedlá sú ekologické, Fairtrade, vegetariánske a/alebo rastlinné, a uveďte krajinu pôvodu hlavných zložiek jedál. Dodávateľ by vám mal byť schopný poskytnúť tieto informácie. Využite túto príležitosť a informujte dodávateľov, že sa chcete vyhnúť produktom, ktoré boli prepravované lietadlom. V neposlednom rade poskytnite v jedálni ďalšie informácie, aby ste vysvetlili význam nízkeho spracovania, spravodlivých cien pre poľnohospodárov, ekologických zásad, krátkych reťazcov atď.

Indikátori

O jedálny lístok zdôraznite zdravé, udržateľné prvky: Áno/Nie

- Čerstvé, nespracované potraviny bez zbytočných prísad, pripravené zo sezónnej, regionálnej/miestnej zeleniny a ovocia
- Fairtrade prísady
- Ekologické suroviny

O Čerstvé ovocie je vždy možnosťou ako dezert: Áno/Nie

O Porcie zeleniny sú v súlade s národnými zdravotnými smernicami: Áno/Nie

Dokumentácia indikátorov

O Kópia jedálneho lístka za posledné 2 mesiace vrátane druhu dezertov

O Veľkosť porcií zeleniny (v gr) podávaných za posledné 2 mesiace

ST.B.2. ZDRAVÉ A UDRŽATEĽNÉ KRITÉRIÁ PRI PLÁNOVANÍ/VEREJNOM OBSTARÁVANÍ ŠKOLSKÝCH POTRAVIN

Aspoň raz týždenne je štandardné jedlo bohaté na rastliny alebo vegetariánske. Každý deň je k dispozícii rastlinný alebo vegetariánsky pokrm.

Čo?

Každý deň ponúka jedáleň ako alternatívu k štandardnému jedlu vegetariánske alebo rastlinné jedlo. Aspoň raz týždenne je štandardné jedlo bohaté na rastliny, rastlinné alebo vegetariánske. Jedlá sú navrhnuté tak, aby zaujali deti. Jednoznačné symboly označujú, ktoré možnosti sú vegetariánske alebo rastlinné, ale nezdôrazňujú, čo neobsahujú (napr. "bez mäsa"). Ak sa jedlá objednávajú u externého dodávateľa stravy na základe verejnej súťaže, tieto kritériá by mali byť uvedené v technickom opise ponuky.

Indikátori

O Jedálne lístky zdôrazňujú zdravé, udržateľné prvky: Áno/Nie

O Jedálne lístky obsahujú aspoň jednu možnosť bohatú na rastliny/rastlinnú stravu/vegetariánsku stravu denne a jedno štandardné takéto jedlo každý týždeň: Áno/Nie

- O Čerstvé ovocie je vždy možnosťou ako dezert: Áno/Nie
- O Porcie zeleniny sú v súlade s národnými zdravotnými smernicami: Áno/Nie
- O Škola podporuje rastlinné/rastlinné/vegetariánske jedlá: áno/nie

Dokumentácia indikátorov

- O Kópia jedálneho lístka za posledné 2 mesiace vrátane druhu dezertov
- O Veľkosť porcií zeleniny (v gr) podávaných za posledné 2 mesiace
- O % žiakov, ktorí si vyberajú jedlá bohaté na rastliny/rastlinné jedlá/vegetariánske jedlá
- O Kópia kritérií verejného obstarávania (ak je to relevantné)

ZL.B.2. ŠKOLSKÝ JEDÁLNY LÍSTOK SPĺŇA MINIMÁLNE KRITÉRIÁ CPS TÝKAJÚCE SA ZDRAVIA A TRVALEJ UDRŽATELNOSTI

Čo?

Školská kuchyňa spĺňa inovatívne kritériá udržateľného a zdravého stravovania, ktoré boli vypracované v rámci 5. pracovného balíka SF4C.

Indikátori

- (refer to objectives WP5: (Pripravuje sa))
- O Špecifické kritériá v prezentácii (v prípade potreby)

Dokumentácia indikátorov

(Pripravuje sa)

B.3. ZDRAVÉ, UDRŽATEĽNÉ NÁPOJE

Príklady dobrej praxe

- [<Belgicko> Akčný list o vode z vodovodu a škole bez plastov](#)
- [<Európa> Waterschools - Domov](#)

Nástroje

(Pripravuje sa)

BR.B.3. BEZPLATNÁ PITNÁ VODA (Z VODOVODU)

Škola podporuje pitie vody (z vodovodu) a v celej škole sú k dispozícii rôzne miesta, kde je žiakom umožnený voľný prístup k pitnej vode.*

Čo?

Povzbudzte žiakov, aby pili dostatok vody. Voda z vodovodu (najlepšie v opakovane použiteľných fľašiach alebo pohároch) je najudržateľnejším spôsobom, ako dosiahnuť tento cieľ. Okamžite tiež pomáha znížiť množstvo odpadu v škole. Samozrejme, voda z vodovodu vo vašej oblasti musí byť pitná a zdravá. V každom prípade sa uistite, že je dostatok miest, kde môžu deti získať vodu.

Indikátori

- O Škola poskytuje všetkým žiakom vodu zadarmo

Dokumentácia indikátorov

O # Miesta s vodou (opis alebo plán)

ST.B.3. BEZPLATNÁ PITNÁ VODA + SLADKÉ NÁPOJE SA V ŠKOLE NEODPORÚČAJÚ ALEBO SÚ OBMEDZENÉ

Škola poskytuje bezplatnú pitnú vodu a odrádza od konzumácie sladkých nápojov a aktívne podporuje pitie vody. Rodičia a opatrovatelia sú informovaní o potrebe zdravých udržateľných nápojov.

Čo?

Na striebornej úrovni škola nielen podporuje pitie vody (z vodovodu), ale aj zvyšuje povedomie o nevýhodách sladených nápojov. Na čo by sa mali vychovávatelia a žiaci pri kúpe nápojov zamerať (a čomu sa vyhnúť)? Ako si môžu vodu ochutiť bez toho, aby sa z nej stala cukrová bomba?

Indikátori

O Škola poskytuje všetkým žiakom vodu zadarmo: Áno/Nie

O Škola odrádza od konzumácie sladkých nápojov: Áno/Nie

Dokumentácia indikátorov

O # Miesta na odber vody (opis alebo plán)

O Opis osvedčených postupov na odrádzanie od konzumácie sladkých nápojov/obmedzenie ich konzumácie

ZL.B.3. BEZPLATNÁ PITNÁ VODA + SLADKÉ NÁPOJE SA V ŠKOLE NEODPORÚČAJÚ ALEBO SÚ OBMEDZENÉ

Škola poskytuje bezplatnú pitnú vodu a odrádza od konzumácie sladkých nápojov a aktívne podporuje pitie vody. Rodičia a opatrovatelia sú informovaní o potrebe zdravých udržateľných nápojov a dostávajú rady o alternatívach.

Čo?

Na zlatej úrovni ide škola sama dobrým príkladom: neponúka sladké nápoje a (ak je to možné) zakazuje ich konzumáciu v škole. Môžete tiež zapojiť opatrovateľov konkrétnymi spôsobmi: napríklad zorganizovať workshopy alebo informačné stretnutia a požiadať ich, aby navrhli inšpiratívne alternatívy (viac v kritériu D.1.).

Indikátori

O Škola poskytuje všetkým žiakom vodu zadarmo: Áno/Nie

O Škola neponúka sladké nápoje a odrádza od ich konzumácie v škole: áno/nie

O Škola poskytuje vychovávateľom poradenstvo o alternatívach: Áno/Nie

Dokumentácia indikátorov

O # Miesta s vodou (opis alebo plán)

O Opis osvedčených postupov na odrádzanie od sladkých nápojov/obmedzenie ich konzumácie

B.4. ZDRAVÉ OBEDOVÉ KRABIČKY A DESIATY

Príklady dobrej praxe

- [<Belgicko> Začíname so zdravým a udržateľným občerstvením](#)
- [<Madrid, Španielsko> Plagát na podporu zdravých stravovacích návykov](#)

Nástroje

- Súbor nástrojov Rikolto na uľahčenie procesov viacerých zainteresovaných strán v [angličtine](#), [francúzštine](#) a [španielčine](#). ento súbor nástrojov bol predstavený počas medzinárodného webinára 4. októbra 2022 ([záznam webinára](#) a [prezentácia](#)).

BR.B.4. JASNÉ POKYNY PRE OBEDOVÉ KRABIČKY A DESIATY

Škola informuje rodičov a opatrovateľov o podpore zdravých a udržateľných desiat a obedových krabičiek, a poskytuje jasné usmernenia, ktoré vychádzajú z vízie školy.

Čo?

Uistite sa, že žiaci a vychovávatelia vedia, čo znamená vízia školy v oblasti stravovania, a premietnite túto víziu do konkrétnych pokynov týkajúcich sa potravín, ktoré si deti môžu nosiť do školy. Povzbudzujte ich, aby si nosili chutné občerstvenie založené na čerstvom ovocí a zelenine. Môžete tiež zorganizovať informačné stretnutia pre opatrovateľov (kritérium D.1) alebo poveriť ambasádorov školy v oblasti potravín, aby pracovali na tejto konkrétnej téme (kritérium A.5).

Indikátori

O Pokyny pre žiakov, rodičov alebo opatrovateľov: Áno/Nie

Dokumentácia indikátorov

O Kópia usmernení pre rodičov alebo opatrovateľov

ST.B.4. VYSOKO SPRACOVANÉ POTRAVINY SA NA ŠKOLE/V OBEDOVÝCH KRABIČKÁCH NEODPORUČAJÚ

Škola odrádza od konzumácie vysoko spracovaných potravín v škole. Rodičia a opatrovatelia sú o týchto obmedzeniach informovaní a dostávajú rady o alternatívach.

Čo?

Školy poskytujú rodičom alebo opatrovateľom a žiakom ďalšie informácie o tom, ktorým výrobkom sa majú vyhýbať (vysoko spracované výrobky, ktoré obsahujú veľa tukov, cukrov alebo zbytočných prísad). Tieto výrobky majú malú alebo žiadnu výživovú hodnotu. Vlády jednotlivých štátov majú často v tejto oblasti usmernenia a odporúčania; môžu tiež poskytnúť informačné materiály. Ako škola sa snažte ísť dobrým príkladom; požiadajte všetkých zamestnancov, aby sa kriticky pozreli na svoju vlastnú krabičku s obedom a zistili, či sa nedá urobiť lepšie.

Indikátori

O Pokyny pre žiakov a vychovávatel'ov: Áno/Nie

O Osvedčené postupy, ktoré odrádzajú od vysoko spracovaných potravín: Áno/Nie

Dokumentácia indikátorov

O Kópia usmernení pre žiakov a rodičov alebo opatrovateľov

O Opis osvedčených postupov, ktoré odrádzajú od vysoko spracovaných potravín

ZL.B.4. ODRÁDZANIE OD NEZDRAVÉHO PROSTREDIA V OKOLÍ ŠKOLY

Spolupráca s viacerými zainteresovanými stranami s mestom, maloobchodníkmi, reťazcami rýchleho občerstvenia atď. v bezprostrednom okolí školy, ktorí spoločne pracujú na tom, ako odradiť deti od nezdravého stravovania.

Čo?

Žiaci, ktorí môžu v čase obeda opustiť školu, sa často nechajú zlákať reťazcami rýchleho občerstvenia a cukrárnami v okolí, ktoré predávajú lacné, ale nezdravé výrobky s nízkou výživovou hodnotou. Ako škola môžete urobiť len málo, aby ste to zmenili. Napriek tomu však môžete zohrať dôležitú úlohu. Ak si sadnete so všetkými aktérmi (vychovávateľmi, žiakmi, miestnymi úradmi, reťazcami rýchleho občerstvenia, miestnymi mimovládnyimi organizáciami, miestnymi farmármi, predajňami potravín a občerstvením v okolí) a pokúsite sa vytvoriť spoločný prístup, môžete tento systém zmeniť. Súbor nástrojov Rikolto [Multi-Stakeholder Process Toolkit](#) vysvetľuje, ako takýto proces nastaviť, a navrhuje užitočné metodiky. Ak na to nemáte čas a priestor sami, požiadajte miestnu mimovládnu organizáciu alebo miestne úrady, či vám s tým môžu pomôcť.

Indikátori

O Pokyny pre žiakov a rodičov alebo opatrovateľov: Áno/Nie

O Osvedčené postupy, ktoré odrádzajú od vysoko spracovaných potravín: Áno/Nie

O Proces s viacerými zainteresovanými stranami na odrádzanie od konzumácie nezdravých potravín, ktorý zahŕňa školské prostredie: Áno/Nie

Dokumentácia indikátorov

O Kópia usmernení pre žiakov a vychovávateľov

O Opis osvedčených postupov na odrádzanie od vysoko spracovaných potravín

O Zoznam účastníkov a zápisnica zo stretnutia viacerých zainteresovaných strán

B.5. ROVNAKÝ PRÍSTUP K ZDRAVÝM A UDRŽATELNÝM JEDLÁM

Príklady dobrej praxe

- [<Belgicko> Brooddoosnodig](#)
- [<Antwerpy, Belgicko> Polievka zadarmo v školách pre všetky deti](#)
- [<Leuven, Belgicko> 6 rôznych prípadov týkajúcich sa zraniteľných detí](#)
- [<Valencia, Španielsko> Granty na stravovanie pre ohrozené rodiny](#)

Nástroje

(Pripravuje sa)

BR.B.5. EXTRA ZARIADENIA PRE DETI SO ŠPECIÁLNYM STRAVOVANÍM

Škola podporuje rovnaký prístup k zdravým a udržateľným jedlám pre všetkých. Škola v rámci možností zohľadňuje rôzne stravovacie potreby. Pre deti, ktoré si prinášajú špeciálne jedlá z domu, sú k dispozícii možnosti skladovania a ohrievania.

Čo?

Nie vždy je možné, aby škola vyhovela všetkým stravovacím návykom: v niektorých (často väčších) mestách žije v školách množstvo rôznych národností, kultúrnych, náboženských a sociálno-ekonomických skupín, ktoré často ovplyvňujú kultúru stravovania žiakov, čo sťažuje ponuku štandardných jedál. V týchto prípadoch môžu školy vymyslieť iné spôsoby, ako uspokojiť potreby všetkých žiakov, napríklad poskytnutím chladničky alebo ohrievacích zariadení pre deti, ktoré si prinášajú špeciálne jedlá z domu.

Indikátori

O Ďalšie zariadenia pre deti so špeciálnymi stravovacími potrebami: Áno/Nie

Dokumentácia indikátorov

O Opis spôsobu, akým škola rieši rôzne stravovacie potreby

ST.B.5. MECHANIZMY SOLIDARITY NA ŠKOLE

Škola poskytuje systém finančnej podpory pre rodiny s nízkymi príjmami.

Čo?

Žiaci často (a čoraz častejšie) pochádzajú zo sociálne slabších rodín, ktoré nemajú prostriedky na zaplatenie školského stravovania. Školy však nie sú vždy schopné znášať náklady na stravovanie všetkých žiakov. Analyzujte situáciu vo vašej škole: viete, koľko detí žije v chudobe? Mohli by ste za stravu vybrať o niečo viac, aby ste vytvorili rezervu pre zraniteľnejších žiakov? Školské jedlo nemusí mať tri chody: možno by škola mohla ponúknuť všetkým žiakom jednoduchú polievku s chlebom a zaviesť nejaký systém solidarity s opatrovatel'ami, aby za to mohli zaplatiť? Nezapudnite situáciu prediskutovať aj s dodávateľom stravy: pravdepodobne vám bude vedieť pomôcť pri riadení/vedení systému.

Indikátori

O Ďalšie zariadenia pre deti so špeciálnymi stravovacími potrebami: Áno/Nie

O Solidárny systém zavedený a fungujúci: Áno/Nie

Dokumentácia indikátorov

O Opíšte, ako škola rieši rôzne stravovacie potreby

O Opíšte systém solidarity, ktorý škola uplatňuje na začlenenie zraniteľných detí

ZL.B.5. MECHANIZMY SOLIDARITY V ŠKOLSKOM PROSTREDÍ

V spolupráci s mestom, miestnymi obchodmi, podnikmi a organizáciami v okolí školy sa vytvára systém finančnej podpory pre rodiny s nízkymi príjmami.

Čo?

V niektorých školách pochádza veľká časť žiakov zo sociálne slabších rodín. Tieto školy nemôžu samy znášať náklady na školskú stravu pre všetkých žiakov: potrebujú pomoc iných subjektov, ako sú opatrovatelia, mestská alebo obecná správa, miestny maloobchodný a pohostinský sektor, miestne mimovládne organizácie, potravinárske spoločnosti, dodávatelia stravy alebo štátna správa. Zmapujte aktérov, ktorí by mohli pomôcť v boji proti chudobe v okolí, a pokúste sa nájsť spoločný postup. Neobmedzujte sa len na situáciu vo vašej škole: pozrite sa aj na iné školy a zväzte všetkých relevantných aktérov v susedstve. Súbor nástrojov Rikolto [Multi-Stakeholder Process Toolkit](#) vysvetľuje, ako takýto proces vytvoriť, a navrhuje užitočné metodiky. Ak nemáte čas a priestor na to, aby ste to urobili sami, obráťte sa na miestnu organizáciu bojujúcu proti chudobe alebo prerokujte túto záležitosť s oddelením boja proti chudobe miestneho alebo regionálneho úradu. Tento proces môžete prepojiť aj s kritériom B.4. Zdravšie prostredie školy.

Indikátori

O Ďalšie zariadenia pre deti so špeciálnymi stravovacími potrebami: Áno/Nie

O Zavedený a fungujúci systém solidarity: Áno/Nie

O Proces zapojenia viacerých zainteresovaných strán do systému solidarity, do ktorého je zapojené školské prostredie: Áno/Nie

Dokumentácia indikátorov

O Opíšte, ako škola rieši rôzne stravovacie potreby

O Opíšte systém solidarity, ktorý škola uplatňuje na začlenenie zraniteľných detí

O Zoznam účastníkov a zápisnica zo stretnutia viacerých zainteresovaných strán

B.6. POTRAVINOVÝ ODPAD

Príklady dobrej praxe

- [<Belgicko> Začiatok riešenia problému plytvania potravinami](#)
- [<Belgicko> Projekt zameraný na potravinový odpad](#)
- [<Prešov, Slovensko> Vermikompostéry s dážďovkami](#)

Nástroje

- [Európsky týždeň znižovania množstva odpadu \(EWWR\)](#)
- [EWWR na Facebooku](#)
- [Súbor nástrojov WWF o plytvaní potravinami s lekciami a aktivitami podľa ročníkov](#)
- [17 zdrojov na vyučovanie o plytvaní potravinami](#)
- [Lekcie o plytvaní potravinami - EIT Food](#)

BR.B.6. ŠKOLA MONITORUJE POTRAVINOVÝ ODPAD

Škola spolupracuje s dodávateľom stravy/jedálenským tímom/rodičmi a opatrovatel'mi a žiakmi na monitorovaní a minimalizácii potravinového odpadu.

Čo?

Škola vykonáva analýzu potravinového odpadu v škole. Jedia žiaci obed, ktorý si prinesú z domu? Vyhadzuje sa nejaké jedlo počas prestávok alebo v čase obeda v jedálni? Najprv preskúmajte, či a ako by sa tomu dalo predísť. Overte si u kuchynského tímu, dodávateľa stravy a vychovávateľov, či by sa nemali porcie upraviť (zloženie, veľkosť). Diskutujte o probléme so žiakmi. Potom zvážte spôsoby opätovného využitia prebytkov jedla. Zvyšky školských jedál by sa mohli vziať domov na neskoršiu konzumáciu, môžu sa použiť ako (živočíšne) krmivo alebo, ak všetko ostatné zlyhá, premeniť na kompost. Zabezpečte správne triedenie odpadu: potravinový odpad je organický odpad. Výsledky analýzy dajte na papier a podelte sa o ne so školským tímom, žiakmi a opatrovateľmi (viac v kritériu A.4.).

Indikátori

O Monitorovací systém spustený a funkčný: Áno/Nie

Dokumentácia indikátorov

O Opis monitorovacieho systému a prvé výsledky

ST.B.6. ŠKOLA PREDCHÁDZA VZNIKU POTRAVINOVÉHO ODPADU A HOSPODÁRI S NÍM

Škola má jasný plán, ako predchádzať plytvaniu potravinami a ako s ním nakladať a ako doň zapojiť všetky príslušné subjekty, najmä žiakov.

Čo?

Na tejto úrovni sa škola zaoberá plytvaním potravinami systematickejším spôsobom. Aspoň raz ročne zorganizujete "Týždeň proti plytvaniu potravinami" - možno sa pripojíte k Európskemu týždňu znižovania odpadu, ktorý vám umožní prístup k mnohým inšpiratívnym príkladom, akciám a nástrojom a umožní vám zaregistrovať vlastné akcie. Počas tohto týždňa môžete v triedach a jedálňach organizovať osvetové aktivity pre žiakov, školský kolektív a vychovávateľov. Počas piatich po sebe nasledujúcich dní ste mohli čo najpresnejšie merať množstvo potravinového odpadu. Merajte plytvanie v kuchyni na rôznych úrovniach (úroveň zásob: potraviny nakúpené, ale nikdy nespotrebované; úroveň výroby: potraviny pripravené, ale nikdy nepodané; úroveň spotreby: potraviny podané, ale nikdy nezjedené). Zabezpečte nádoby na rôzne druhy potravín (polievka, chlieb, zelenina, škroby atď.), aby ste zistili, kde presne budete musieť urobiť úpravy na zníženie množstva odpadu. K dispozícii je niekoľko jednoduchých plánov merania, podľa ktorých môžete postupovať. Oznámte výsledky analýzy a vypracujte plán nakladania s odpadom z potravín, aby ste mohli konať na základe záverov.

Indikátori

O Týždeň proti plytvaniu potravinami: Áno/Nie

O Monitorovací systém spustený a funkčný: Áno/Nie

O Plán nakladania s potravinovým odpadom: Áno/Nie

Dokumentácia indikátorov

O Kópia oznámenia Týždňa proti plytvaniu potravinami

O Opis monitorovacieho systému

O Kópia plánu nakladania s potravinovým odpadom

ZL.B.6. ŠKOLA SA SNAŽÍ O MODEL NULOVÉHO ODPADU Z POTRAVIN

Škola vypracovala model nulového odpadu z potravín.

Čo?

Ak už máte plán nakladania s potravinovým odpadom, ak už organizujete Týždeň proti plytvaniu potravinami pre celú školu, ak už vykonávate pravidelné merania, ak už využívate svoje závery na úpravu svojho prístupu a ak už informujete o svojom úsilí, potom zvýšte latku: dosiahnite nulový potravinový odpad!

Indikátori

O Monitorovací systém spustený a fungujúci: Áno/Nie

O Plán nakladania s nulovým potravinovým odpadom: Áno/Nie

Dokumentácia indikátorov

O Kópia oznámenia Týždňa proti plytvaniu potravinami

O Opis monitorovacieho systému

O Kópia plánu nakladania s potravinovým odpadom

4 VZDELÁVANIE A UČENIE (PILIER C)

Vzdelávanie o potravinách a potravinových systémoch sa dotýka všetkých troch rozmerov trvalo udržateľného rozvoja: environmentálneho, sociálneho a hospodárskeho. Tým, že sa s deťmi podelíme nielen o teóriu, ale naučíme ich aj variť, pestovať a chápať, odkiaľ pochádzajú ich potraviny a aký vplyv má ich výroba a spotreba na životné prostredie, získajú žiaci zručnosti a vedomosti, ktoré im umožnia prijímať premyslené rozhodnutia, ktoré priamo ovplyvnia ich vlastné zdravie a zdravie planéty dnes aj v budúcnosti. Učenie sa o zdravej výžive, dobrých životných podmienkach zvierat a otázkach udržateľného a etického stravovania pomáha deťom a dospievajúcim starostlivo zvažovať nielen svoj výber potravín, ale aj širšie otázky v rámci širšej diskusie o potravinách a zdraví. Predpokladom je, že školský tím má zručnosti na podporu detí v tomto procese učenia.



C.1. JEDLO V UČEB. OSNOVÁCH

Príklady dobrej praxe

- [<Leuven, Belgicko> Klimatické táborenie na farme](#)
- [<Holandsko> Ochutnávka nových potravín pre batol'atá](#)
- [<Baden-Württemberg, Nemecko> Množstvo vzdelávacích a informačných materiálov na tému výživy detí a vzdelávania v oblasti výživy](#)
- [<Slovensko> Projekt Včely](#)
- [<Slovensko> Priezozové aktivity k Svetovému dňu vody](#)

Nástroje

- [Mapovanie systémov s Fairtrade - plán vyučovacej hodiny](#)
- [Súbor lekcí Fairtrade raňajky pre základné školy](#)
- [Vyučovacie hodiny o spracovaní potravín – EIT Food](#)
- [Hodiny čítania etikiet potravín – EIT Food](#)
- [Lekcie o plytvaní potravinami – EIT Food](#)

BR.C.1. TÉMA JEDLA V TRIEDE

Téma zdravého stravovania a udržateľnej výroby a spotreby potravín je súčasťou viacerých plánov vyučovacích hodín a/alebo interdisciplinárnych projektov, ktoré sú prispôsobené rôznym vekovým kategóriám a fázam vývoja detí. V rámci školského tímu existuje dobrá harmonizácia, pokiaľ ide o obsah vyučovania v rôznych ročníkoch a rôznych predmetoch.

Čo?

Jednorazová lekcia o zdraví alebo udržateľnosti má malý účinok. Žiakom je najlepšie priblížiť tému zdravej výživy a jej udržateľných aspektov v niekoľkých vzdelávacích oblastiach počas celej školskej dochádzky. Na zefektívnenie vzdelávania o potravinách je dôležité, aby učitelia vedeli, čo sa žiaci učili v predchádzajúcom roku a čo sa budú učiť v nasledujúcom roku a ktoré témy o potravinách sa preberajú v rôznych vzdelávacích oblastiach/kurzoch. Zamestnanci školy by sa mali snažiť zosynchronizovať obsah učiva v rôznych ročníkoch a

predmetoch. Potraviny môžu byť začlenené do mnohých predmetov (biológia, prírodoveda, matematika, spoločenské vedy, dejepis, telesná výchova, hotelierstvo a gastronómia atď.) Prinajmenšom by malo byť súčasťou predmetov, ktoré navštevujú všetci žiaci.

Indikátori

O Téma zdravých a udržateľných potravín je integrovaná do rôznych vyučovacích hodín a interdisciplinárnych projektov: Áno/Nie

O Školský tím synchronizuje obsah vyučovania v rôznych ročníkoch a predmetoch: Áno/Nie

Dokumentácia indikátorov

O # Plány vyučovacích hodín a/alebo interdisciplinárnych projektov + opis

O Zápisnica zo synchronizačného stretnutia školského tímu

ST.C.1. VZDELÁVACIE PODUJATIA A AKTIVITY V OBLASTI STRAVOVANIA V ŠKOLE

Téma zdravej výživy a udržateľnej výroby a spotreby potravín je súčasťou viacerých plánov vyučovacích hodín a/alebo interdisciplinárnych projektov. Škola každoročne organizuje pre žiakov vzdelávacie podujatie o jedle na úrovni školy.

Čo?

Na tejto úrovni učitelia nielen zabezpečujú, aby bola téma zdravých a udržateľných potravín správne a komplexne začlenená do viacerých predmetov. Každý rok tiež zorganizujú aspoň jedno celoškolské podujatie, ktoré tieto poznatky atraktívnym spôsobom spája. Podujatie môže byť zamerané na čiastkovú tému (napr. plytvanie potravinami alebo potraviny a ľudské práva), a tak môže byť prepojené s ďalšími kritériami (napr. B.6. meranie plytvania potravinami počas Týždňa proti plytvaniu potravinami). Počas podujatia by ste mohli so školským tímom a žiakmi diskutovať o svojich plánoch, ako dosiahnuť ďalšiu úroveň, alebo sa spojiť s opatrovateľmi a širším okolím. Alebo prečo neusporiadať oslavu Dňa jedálne (WP4)? Majte však na pamäti, že cieľom podujatia je, aby žiaci v praxi využili to, čo sa naučili na hodinách.

Indikátori

O Téma zdravých a udržateľných potravín je integrovaná do rôznych vyučovacích hodín a interdisciplinárnych projektov: Áno/Nie

O Každoročné vzdelávacie podujatie pre celú školu: Áno/Nie

O Školský tím synchronizuje obsah vyučovania v rôznych ročníkoch a predmetoch: Áno/Nie

Dokumentácia indikátorov

O # Plány vyučovacích hodín a medzipredmetové projekty + opis

O Zápisnica zo synchronizačného stretnutia školského tímu

O # Aktivity, fotoreportáž a opis výročného podujatia

ZL.C.1. ŠPECIFICKÉ TÉMY ZDRAVEJ VÝŽIVY A UDRŽATELNEJ VÝROBY A SPOTREBY POTRAVÍN (ODBORNÉ ZNALOSTI)

Téma zdravej výživy a udržateľnej výroby a spotreby potravín bola pretransformovaná do konkrétnych vzdelávacích cieľov, ktoré opisujú, čo by mali žiaci ovládať a vedieť v jednotlivých ročníkoch. Jedlo sa rieši vo viacerých predmetoch a posudzuje sa z

perspektívy holistickej a zahŕňajúcej žiakov. Škola každoročne organizuje minimálne jedno vzdelávacie podujatie o jedle.

Čo?

Na tejto úrovni škola zaradila zdravé a udržateľné potraviny a výživu ako samostatnú tému do učebných osnov. Pre túto tému sú stanovené medziodborové čiastkové ciele (z hľadiska vedomostí, zručností a postojov) pre jednotlivé ročníky. Tieto ciele sa premietajú do dobre štruktúrovaného obsahu vzdelávania, práce a formulárov hodnotenia. Školský kolektív prispieva k týmto prierezovým cieľom vlastným vyučovaním.

Indikátori

O Zdravé, udržateľné potraviny sú samostatnou témou v učebných osnovách: Áno/Nie

O Školský tím synchronizuje svoj obsah vyučovania v jednotlivých ročníkoch a predmetoch: Áno/Nie

O Každoročné vzdelávacie podujatie pre celú školu: Áno/Nie

Dokumentácia indikátorov

O Medzipredmetové vzdelávacie ciele pre rôzne vekové kategórie

O Zápisnica zo synchronizačného stretnutia školského tímu

O # Aktivity, fotoreportáž a opis interdisciplinárnych projektov a/alebo každoročného podujatia

C.2. AUTENTICKÉ ALEBO PRAKTICKÉ UČENIE

"Hands-on" znamená, že niečo robíte, a nie o tom len hovoríte. V ideálnom prípade sa teoretické učenie založené na knihách a kurzoch dopĺňa praktickými skúsenosťami, ako sú návštevy fariem, spolupráca s miestnymi potravinárskymi podnikmi, pestovanie plodín v škole alebo spoločné varenie. Praktické učenie môže zvýšiť pochopenie potravinového systému žiakmi, naučiť ich ďalšie zručnosti a povzbudiť ich, aby sa zdravé a udržateľné potraviny stali (významnejšou) súčasťou ich života.

"Autentické učenie" znamená, že vzdelávanie vychádza zo skutočných problémov, takže žiaci sa môžu tak či onak zapojiť. Školy môžu organizovať rôzne druhy praktických a autentických projektov, ktoré zodpovedajú záujmom žiakov a reagujú na ich zručnosti a kontext. Keď žiaci pracujú na problémoch, ktoré sa ich skutočne týkajú v každodennom živote, majú tendenciu sa viac zapájať. Autentické, praktické projekty by mali byť medzipredmetové a medzitriedne a mali by žiakom umožniť interakciu s aktérmi v širšom prostredí školy.

Príklady dobrej praxe

- [<Nemecko, Rakúsko, Švajčiarsko> Gemueseackerdemie: tipy na pestovanie, zber a varenie](#)
- [<Londýn, VB> "Cítim sa ako v programe The Apprentice!" Od zvyškov zeleniny po lukratívne čatní](#)
- [<Belgicko> Medzigeneračná zeleninová záhrada](#)
- [<Slovensko> Projekt zemiakovej brigády](#)
- [<Slovensko> Tradícia tlačenia kapusty](#)

- [<Slovensko> Pestovateľské a kulinárske vyučovanie v triede](#)

Nástroje

(Pripravuje sa)

BR.C.2. CPS PESTOVATEĽSKÉ A KUCHÁRSKE AKTIVITY PRE DETI

Škola uľahčuje a podporuje praktické skúsenosti, či už na mieste alebo mimo neho. Napr. škola poskytuje deťom kurzy varenia. Žiaci majú možnosť pestovať a zbierať potraviny a vyrábať kompost; je to spojené so širším učením.

Čo?

Škola poskytuje zoznam možných praktických projektov, do ktorých sa žiaci môžu zapojiť (a sú k tomu vyzývaní). Tieto projekty sa môžu uskutočniť v škole v rámci konkrétnych vyučovacích hodín (v súvislosti s bodom B.1.) alebo počas prestávok. Žiaci by napríklad mohli v škole udržiavať zeleninovú a bylinkovú záhradu, chovať sliepky, učiť sa spolu s kuchárom jedálne variť polievku alebo iné chutné a zdravé jedlá, vyrábať kompost atď. Vždy požiadajte člena školského tímu, aby bol za projekt zodpovedný, aby mohol zabezpečiť kontinuitu a udržať motiváciu žiakov.

Indikátori

O Praktické projekty týkajúce sa pestovania, zberu, varenia alebo kompostovania: Áno/Nie

Dokumentácia indikátorov

O Zoznam praktických projektov (vrátane opisu)

ST.C.2. FARMÁRI VO VZDELÁVANÍ ŽIAKOV

Škola zapája farmárov do vzdelávania žiakov. Žiaci majú možnosť zúčastňovať sa na farmárskych aktivitách počas celého farmárskeho roka.

Čo?

Na tejto úrovni zapojíte jedného alebo viacerých miestnych poľnohospodárov do aktivít v škole. Tí môžu žiakov učiť o výrobe potravín a poľnohospodárskych činnostiach. Žiaci im môžu pomáhať pri sejbě, zbere a spracovaní potravín - ide o činnosti, ktoré spájajú ekologický, sociálny a ekonomický rozmer výroby a spotreby potravín, takže žiaci získajú komplexný pohľad. O všetkých činnostiach sa v škole diskutuje vopred aj po nich, aby sa zasadili do širšieho vzdelávacieho kontextu.

Indikátori

O Praktické projekty týkajúce sa pestovania, zberu, varenia alebo kompostovania: Áno/Nie

O Zapojenie miestnych poľnohospodárov: áno/nie

O Aktivity prediskutované v škole vopred a po skončení: Áno/Nie

Dokumentácia indikátorov

O Zoznam praktických projektov s poľnohospodármi (vrátane opisu)

O Fotoreportáž alebo príspevok na blogu o zapojení poľnohospodárov do vzdelávania žiakov

O Plány vyučovacích hodín vytvárajú prepojenie so širším kontextom vzdelávania

ZL.C.2. ŠKOLA PODPORUJE ŽIAKOV PRI REALIZÁCIÍ PRAKTICKÝCH PROJEKTOV NA MIESTE

Škola podporuje žiakov pri realizácii praktických projektov na mieste v spolupráci so širšou komunitou.

Čo?

Počas celého školského roka sa žiaci systematickejšie zapájajú do výroby a spracovania potravín (alebo iných otázok súvisiacich s potravinami). Mohli by sa napríklad zaoberať problémom v okolí, ako je reštaurácia, ktorá neponúka žiadne rastlinné alternatívy, alebo supermarket, ktorý nepredáva žiadne zdravé občerstvenie. Žiaci sa na problém pozerajú z rôznych uhlov pohľadu, pokúsia sa nájsť riešenie a potom svoje návrhy predložia príslušným zainteresovaným stranám (majiteľom reštaurácií, supermarketov). Alebo by žiaci mohli pravidelne pracovať ako dobrovoľníci na miestnej farme a/alebo v podniku, ktorý dodržiava zásady zdravého a udržateľného stravovania. Žiaci si potom vyskúšajú, ako ročné obdobia ovplyvňujú výrobu potravín, a budú zapojení do rôznych fáz výroby, od sejby až po zber a spracovanie. Tento prístup prepája niekoľko predmetov a umožňuje žiakom uvažovať o ekologickom, sociálnom a ekonomickom rozmere potravín.

Indikátori

O Praktické a/alebo autentické projekty prístupné žiakom počas celého roka: Áno/Nie

O Zapojenie miestnych poľnohospodárov a iných aktérov: Áno/Nie

O Práca je holistická a predmetovo integrovaná: Áno/Nie

Dokumentácia indikátorov

O # Činnosti (vrátane opisu)

O # Zapojení poľnohospodári a iné subjekty

O Fotoreportáž alebo príspevok na blogu

O Plány vyučovacích hodín preukazujú integráciu predmetov a holistický prístup

C.3. VZDELÁVANIE DOSPELÝCH

Dôležité je tiež vyškoliť učiteľov a ostatných zamestnancov školy, aby pochopili význam celoškolského prístupu k stravovaniu a spôsoby, akými ho možno v škole uplatniť. Školský tím (učitelia, zamestnanci jedálne a stravovacieho zariadenia a vedenie školy) musí mať potrebné vedomosti a zručnosti na zavedenie celoškolského prístupu k stravovaniu.

Príklady dobrej praxe

- [<Belgicko> GoodFood@School: V siedmych krokoch k CPS](#)
- [<Slovensko> Webinár s kuchárom, ktorý radí škole](#)
- [<Slovensko> Prvá asociácia školského stravovania radí zamestnancom školských jedální](#)

Nástroje

- prezentácia "Ako zavádzať CPS" (Pripravuje sa)

BR.C.3. TEMATICKÉ WORKSHOPY A VZDELÁVACIE PROSTRIEDKY PRE UČITEĽOV A ZAMESTNANCOV ŠKÔL

Škola poskytuje učiteľom tematické workshopy a vzdelávacie prostriedky.

Čo?

Celý školský tím sa zoznámi s CPS. Ideálne je, ak toto oboznámenie uskutoční motivovaný člen tímu (napr. niekto z PSŠS) alebo rodič/opatrovateľ, ktorý má k tejto téme blízko. Keď všetci v škole pochopia návrh CPS a keď sa oboznámia s výsledkami preskúmania a akčného plánu (kritérium A.2.), môžete poskytnúť ďalšie semináre a nástroje na podporu učiteľov, ktorí pomáhajú implementovať CPS. Všetci zamestnanci by mali byť oboznámení aj s celkovým obsahom vzdelávania žiakov pre udržateľný rozvoj. Učitelia by mali dostať podrobnejšie poradenstvo o tom, ako implementovať udržateľný rozvoj (so zameraním na potraviny) do svojich predmetov, a mali by dostať usmernenie o vzdelávacích materiáloch.

Indikátori

O Učitelia majú prístup k vzdelávacím zdrojom o potravinách a o udržateľnom rozvoji: Áno/Nie

O Škola organizuje semináre pre učiteľov a ostatných zamestnancov školy: áno/nie

Dokumentácia indikátorov

O # Vzdelávacie zdroje o potravinách a udržateľnom rozvoji

O # Ukončené tematické semináre (vrátane opisu)

O # Účastníci

ST.C.3. ŠKOLENIE ZRUČNOSTÍ PRE PERSONÁL V OBLASTI STRAVOVANIA

Zamestnanci jedální a stravovacích zariadení sa zúčastňujú na školeniach týkajúcich sa zdravého udržateľného jedla.

Čo?

Škola diskutuje o tom, čo je potrebné na prípravu zdravých a vyvážených školských jedál (viac v kritériu B.2.) s kuchynským tímom a/alebo externým dodávateľom jedál. Ak je to vhodné, tieto požiadavky sú zahrnuté v kritériách verejného obstarávania na školské stravovanie. Ak má škola vlastnú kuchyňu, zamestnanci kuchyne sú členmi školského tímu a budú už zapojení do interných seminárov (C.3. bronzové kritérium). Ak má škola externého dodávateľa stravy, zabezpečí, aby dodávateľ stravy vyškolil svojich vlastných zamestnancov a oboznámil ich s myšlienkou CPS a zásadami zdravého a udržateľného stravovania. Škola môže tiež poskytnúť informácie o tom, ako tieto zásady uplatňovať v kuchyni/jedálni.

Indikátori

O Personál jedálne/kuchyne má zručnosti a vedomosti na vysvetlenie CPS a propagáciu zdravých a udržateľných potravín: Áno/Nie

Dokumentácia indikátorov

O Opis absolvovanej odbornej prípravy na získanie zručností

O # Účastníci

ZL.C.3. SPOLUPRÁCA MEDZI UČITELMI A ZAMESTNANCIAMI JEDÁLNE

Škola podporuje spoluprácu medzi učiteľmi a zamestnancami jedálne.

Čo?

Učiteľský tím spolupracuje s (externým) dodávateľom stravy alebo kuchynským tímom, aby zosúladiли svoje ciele v oblasti zdravého a udržateľného stravovania. Spoločne vytvárajú autentické projekty týkajúce sa stravovania, ktoré zahŕňajú niekoľko predmetov a sú založené na skutočných problémoch, takže žiaci sa môžu zapojiť a pomôcť navrhnúť riešenie. Cieľom je spolupracovať v oblasti jedla a vytvoriť prepojenie medzi vzdelávaním a jedlom.

Indikátori

O Personál jedálne/kuchyne má zručnosti a vedomosti na vysvetlenie CPS a propagáciu zdravých a udržateľných potravín: Áno/Nie

O Učitelia a stravovací tím zosúladujú svoje ciele s cieľom vytvoriť autentické projekty súvisiace s jedlom: Áno/Nie

Dokumentácia indikátorov

O Opis absolvovaných seminárov a školení pre zamestnancov školy a (externý) stravovací tím

O # Možnosti spoločného plánovania

O # Autentické projekty súvisiace so stravovaním

5 KOMUNITA A PARTNERSTVO (PILIER D)

Tento pilier sa zameriava na spoluprácu so širokou škálou aktérov v okolí školy: opatrovateľmi, miestnymi orgánmi, predajňami potravín, občerstvením, farmami, združeniami, domovmi dôchodcov, susedskými výbormi atď. Je samozrejmé, že ak sa mnoho aktérov zaviaže spolupracovať, môžu dosiahnuť oveľa väčší vplyv. Nejde len o správny výber potravín: ide aj o oslavu dobrého jedla a spôsobu, akým je základom mnohých dôležitých príležitostí v mnohých rôznych kultúrach. Pamätajte: základom CPS je zásada, že dobré jedlo by malo byť najprirodzenejšou a najjednoduchšou voľbou pre každého bez ohľadu na to, kto sme a odkiaľ pochádzame.



D.1. ZAPOJENIE RODIČOV A OPATROVATEĽOV

Uvedomelí a informovaní rodičia alebo opatrovatelia môžu posilniť implementáciu CPS a podporiť deti a dospievajúcich v ich procese učenia.

Príklady dobrej praxe

- [<Leuven, Belgicko> Newsletter pre rodičov a opatrovateľov s časťou o zdravej výžive, ktorú napísala školská kuchárka](#)
- [<Slovenko> Výzva pre rodičov a opatrovateľov v rámci týždňa zdravého stravovania](#)
- [<Slovenko> Kniha receptov napísaná rodičmi, opatrovateľmi a žiakmi](#)

Nástroje

(Pripravuje sa)

BR.D.1. ŠKOLA ZAPÁJA RODIČOV A OPATROVATEĽOV DO AKTIVÍT V OBLASTI ŠKOLSKÉHO STRAVOVANIA

Škola dáva rodičom a opatrovateľom príležitosť zapojiť sa do tvorby novej vízie a politiky školského stravovania od samého začiatku.

Čo?

Zapojenie opatrovateľov do CPS vedie k stimulujúcej interakcii medzi školou a domovom. Rodičia alebo opatrovatelia sú povzbudzovaní, aby sa podelili o svoje vedomosti a postrehy, podali pomocnú ruku v škole a poskytli inšpiráciu. Doma môžu aktívne pomáhať pri vytváraní zdravších a udržateľnejších stravovacích návykov.

Indikátori

O Rodičia alebo opatrovatelia sú pozývaní na osobitné stretnutia, aby diskutovali a pomáhali rozvíjať potravinovú víziu školy, potravinovú politiku a aktivity (pozri tiež A.3. a A.4.): Áno/Nie

Dokumentácia indikátorov

O Kópia komunikácie s rodičmi alebo opatrovateľmi a opis činností

ST.D.1. TEMATICKÉ WORKSHOPY PRE RODIČOV A OPATROVATEĽOV

Rodičia a opatrovatelia sú písomne vyzvaní, aby sa podieľali na realizácii potravinovej politiky a zúčastnili sa na tematických seminároch.

Čo?

Poskytnutie všeobecného úvodu opatrovateľom o dôležitosti a význame zdravého a udržateľného stravovania v škole (a spôsoboch realizácie CPS) zvýši ich angažovanosť v škole. Pokúste sa zistiť, aké potreby majú rodičia alebo opatrovatelia, aby ste mohli poskytnúť informačné stretnutia a workshopy šité na mieru, napr. o zdravých, udržateľných nápojoch (B.3.), obedových boxoch a občerstvení (B.4.), rovnakom prístupe k potravinám (B.5.) alebo plytvaní potravinami (B.6.). Prípadne môže škola túto aktivitu spojiť s kritériom C.3. Vaši potravinoví ambasádori môžu tiež pomôcť zapojiť rodičov alebo opatrovateľov (A.5.).

Indikátori

O Informačné stretnutia a semináre prispôsobené potrebám rodičom alebo opatrovateľov:
Áno/Nie

Dokumentácia indikátorov

O Kópia komunikácie s rodičmi alebo opatrovateľmi a opis činností
O # Tematické semináre (vrátane popisu)

ZL.D.1. RODIČIA A OPATROVATELIA SA AKTÍVNE ZAPÁJAJÚ DO AKTIVÍT SÚVISIACICH S JEDLOM

Rodičia a opatrovatelia sú pozývaní, aby sa podelili o svoje vedomosti so žiakmi a ostatnými rodičmi a opatrovateľmi a viedli tak malé pracovné skupiny alebo organizovali workshopy, napr. v oblasti pestovania potravín a varenia.

Čo?

Rodičia a opatrovatelia podporujú zdravé a udržateľné stravovanie. Začínate získavať prehľad o zručnostiach a vedomostiach, ktoré niektorí z nich majú. Rodičia a opatrovatelia sa teraz delia so žiakmi a ostatnými opatrovateľmi o svoje vedomosti, napr. o pestovaní potravín a varení (pozri B.1.). Prečo im na to neumožniť využívať jedáleň alebo školskú záhradu? Rodičia alebo opatrovatelia sa tiež aktívne zapájajú do procesu s viacerými zainteresovanými stranami, miestnou samosprávou, obchodmi, podnikmi a organizáciami v okolí školy, aby sa prostredie školy stalo zdravším (B.4. Zlatá) a aby sa vytvoril systém finančnej podpory pre rodiny s nízkymi príjmami (B.5. Zlatá).

Indikátori

O Rodičia alebo opatrovatelia sú vyzvaní, aby sa podelili o svoje vedomosti a zručnosti so žiakmi a inými rodičmi a lebo opatrovateľmi a aby sa zúčastňovali na procesoch s viacerými zainteresovanými stranami: Áno/Nie

Dokumentácia indikátorov

O Kópia komunikácie s rodičmi alebo opatrovateľmi a opis činností

D.2. SPOLUPRÁCA S MIESTNYMI AKTÉRMÍ A KOMUNITAMI V OKOLÍ ŠKOLY

Príklady dobrej praxe

- [<Leuven, Belgicko> Základná škola a susedstvo spolupracujú na komunitnej záhrade](#)
- [<San Diego, USA> Deti a seniori spoločne pestujú \(viac ako rastliny\) v rámci programu záhradného poradenstva](#)
- [<Londýn, VB> Fresh Enterprise učí študentov stredných škôl o potravinárskom priemysle tým, že im dáva príležitosť vytvoriť si vlastné potravinárske výrobky a zažiť cestu od konceptu až po regál v obchode](#)
- [<Hamburg, Nemecko> Was Tun - mestský záhradnícky projekt pre utečencov](#)

Nástroje

(Pripravuje sa)

BR.D.2. ŠKOLA INFORMUJE ŠIRŠIU KOMUNITU O SVOJEJ VÍZII ŠKOLSKÉHO STRAVOVANIA

Čo?

Škola jasne komunikuje o svojej vízii školského stravovania smerom k širšej školskej komunite.

Dokumentácia indikátorov

Viac v BR.A.4.

SI.D.2. ŠKOLA INFORMUJE O SVOJICH AKTIVITÁCH V RÁMCI CPS

Čo?

Škola vo veľkej miere informuje o úspechoch, ktoré viedli k dosiahnutiu bronzovej úrovne. Farmári sú zahrnutí do vzdelávania žiakov. Žiaci majú možnosť zúčastňovať sa na farmárskych aktivitách počas celého poľnohospodárskeho roka.

Dokumentácia indikátorov

Viac v ST.A.4, C.2.

ZL.D.2. ŠKOLA AKTÍVNE ZAPÁJA ŠIRŠIU ŠKOLSKÚ KOMUNITU DO SVOJHO CPS PROGRAMU

Čo?

Zástupcovia širšej komunity sa zúčastňujú na práci pracovnej skupiny školského stravovania. Škola komunikuje smerom k širšej školskej komunite o svojom pokroku a aktivitách. Jedáleň školy sa využíva na stravovacie aktivity v rámci širšej komunity.

Dokumentácia indikátorov

Viac v ZL.A.1., A.4., B.1., B.4, B.5, C.2.

6 DODATOK

PREHĽAD PRÍKLADOV DOBREJ PRAXE (PRIPRAVUJE SA)

<KODAŇ, DÁNSKO> SKUTOČNÉ POTRAVINY PRE SKUTOČNÝCH ĽUDÍ - DOKUMENTÁRNY FILM RIKOLTO V KODANI

Potravinový dom v Kodani bol založený v roku 2007 s cieľom zvýšiť kvalitu potravín a poskytovať lepšie potraviny školám, domovom dôchodcov atď. Pracovníci kuchyne boli vyškolení, zmenil sa spôsob práce inštitúcií, znížili sa straty potravín a zlepšila sa ich kvalita. Toto 20-minútové video vzniklo na objednávku spoločnosti Rikolto. Nájdete ho [tu](#) a je čiastočne nahovorené v dánčine, čiastočne v angličtine s holandskými titulkami.

<VALENCIA, ŠPANIELSKO> RADA ŠKOLY V KAŽDEJ ŠKOLE

V regióne Valencia má každá škola vlastnú školskú radu (tvorenú riaditeľom školy, učiteľmi, opatrovateľmi a žiakmi), kde sa niekedy diskutuje o otázkach stravovania s cieľom vypracovať potravinové stratégie a akčné plány na vytvorenie udržateľnej školskej jedálne. V rade školy sa zvyčajne hovorí o bilancii účtov. Preto je to nedostatočne využívaný priestor. Proces tvorby školského stravovania si vyžaduje aktívnu účasť všetkých zainteresovaných do školskej jedálne.

<BELGICKO> O TOM, AKO VYBUDOVAŤ AKČNÚ ZÁKLADŇU V ŠKOLE

Na vytvorenie dobrej a udržateľnej potravinovej politiky vo vašej škole je dôležité, aby vašu politiku podporovala celá škola. A práve preto potrebujete podpornú základňu. Spoločnosť Rikolto vypracovala k tejto téme akčný list. Nájdete ho [tu](#).

<LOUNY, ČESKÁ REPUBLIKA> PLÁN PRE UDRŽATEĽNÉ A ZDRAVÉ STRAVOVANIE V ŠKOLE

Materská škola v meste Louny v Českej republike vypracovala svoj plán udržateľného a zdravého stravovania. V pláne je uvedených niekoľko cieľov a aktivít, ktoré povedú k ich dosiahnutiu. Medzi tieto aktivity patrí zavedenie vzdelávania o potravinách do školských osnov, projekt "Zero Food Waste" (nulový potravinový odpad), organizovanie školského farmárskeho trhu, používanie čerstvých sezónnych potravín od miestnych dodávateľov v ich kuchyni, využívanie produktov z ich školskej záhrady v kuchyni, zapojenie detí do pestovania, používanie len čistiacich prostriedkov šetrných k prírode a výlety s deťmi na miestne farmy.

<KLIPPAN, SWEDEN> FOOD-BOOST, METÓDA, KTORÚ OBEC POUŽÍVA NA PREPOJENIE POTRAVÍN S PEDAGOGICKOU ČINNOSŤOU ŠKÔL

Práca s FoodBoost sa začína rozbehom. Cieľom je, aby sa stravovací personál a učitelia navzájom spoznali; stretnutie je ústredným bodom. Osem tém ročne pomáha vytvárať vzdelávacie jedlá. Koncept FoodBoost kola sa využíva v predškolských zariadeniach aj v základných/stredných školách. Viac informácií nájdete [tu](#) (vo švédčine).

<BELGICKO> CHARTA S 10 ZÁSADAMI, AKO PRACOVAŤ NA UDRŽATEĽNOM A ZDRAVOM STRAVOVANÍ V ŠKOLE

V Belgicku podpísalo chartu GoodFood@School niekoľko školských rád. Rady, ktoré chartu podpísali, sa zaviazali prijať opatrenia na zabezpečenie udržateľnejšieho a zdravšieho stravovania v škole. Školy sa zaviazali zabezpečiť, aby žiaci vedeli, čo znamená zdravé a udržateľné jedlo, aby sa propagovali zdravé nápoje a občerstvenie, aby sa znížila spotreba mäsa, najmä červeného a spracovaného mäsa, ... Chartu nájdete [tu](#).

<SLOVENKO> PRAVIDLÁ TÝKAJÚCE SA ZDRAVÝCH NÁPOJOV

Na základe princípov programu Skutočne zdravá škola od bol upravený školský poriadok na jednej zo škôl. Žiaci nesmú do školy nosiť nápoje s obsahom kofeínu (napr. Coca-Cola) ani iné nápoje vrátane energetických, ktoré spôsobujú nepokoj, podráždenie a nervozitu. Prostredníctvom vzdelávania a začlenenía zdravého životného štýlu do učebných osnov sa Skutočne zdravá škola snaží zabrániť tomu, aby si žiaci nosili do školy na desiatu čipsy, fast food, príliš mastné jedlá alebo polotovary.

<NORIMBERG, NEMECKO> TLAČOVÁ SPRÁVA: TERAZ JE ČAS VARIŤ

Mesto Norimberg vydalo tlačovú správu o úsilí mesta. Správu prevzala nemecká televízia (Tagesschau).



<LEUVEN, BELGICKO> NEWSLETTER PRE RODIČOV A OPATROVATEĽOV S ČASŤOU O ZDRAVEJ VÝŽIVE, KTORÚ NAPÍSA LA ŠKOLSKÁ KUCHÁRKA

Benoit Riesner, kuchár zo základnej školy v Leuvene, poskytuje tipy na zdravé stravovanie v školskom bulletine. Príklad toho, čo píše: "Mäso alebo ryby 100 - 120 g mäsa alebo rýb pre dospelých a 50 - 70 g pre deti. Ako ukazovateľ môžete použiť aj veľkosť dlane. Vaše telo nepotrebuje dennú porciu mäsa, aby bolo zdravé. V skutočnosti mäso vystavuje vaše telo skúške. Vyberajte si kvalitu a nie kvantitu, na teplé jedlá si vyberám mäsiarstvo Rondou a rybárstvo Verbiest kvôli ich udržateľnej a kvalitnej vízii."

<ČESKÁ REPUBLIKA> SÚBOR KRÁSNYCH FOTOGAFIÍ, KTORÉ UKAZUJÚ, AKO ŠKOLA KOMUNIKUJE O ZDRAVÝCH A UDRŽATEĽNÝCH POTRAVINÁCH

V Českej republike sa mnohé školy už dlho zaoberajú zdravým a udržateľným stravovaním v školách. Komunikačné úsilie je zamerané na žiakov, ale smeruje aj k vychovávateľom. Fotografie nájdete [tu](#).

<BELGICKO> AKČNÝ LIST O AMBASÁDOROCH STRAVOVANIA NA VAŠEJ ŠKOLE

Mladí ľudia sa navzájom inšpirujú oveľa viac ako dospelí. Majú tiež vyhranené názory, pokiaľ ide o sociálne otázky. Spoločnosť Rikolto poskytuje školenia mladým ambasádorom potravín, čím vychádza zo záujmov mladých ľudí. Potom absolvujú praktické školenie (napr. kurz varenia, návšteva farmy...) a vyvíjajú činnosti, ktoré zodpovedajú kontextu ich školy. Spoločnosť Rikolto vypracovala akčný list pre školy o tom, ako trénovať ambasádorov potravín v škole. Nájdete ho [tu](#). Školenie môže poskytnúť aj oddelenie mládeže mesta.

<EURÓPA> EIT AMBASÁDORI STRAVOVANIA

V rámci projektu EIT Food financovaného z európskych zdrojov bola vyškolená skupina mladých influencerov sociálnych médií, ktorí sa vo svojej komunite delia o názory na budúcnosť potravín. Viac informácií o programe ambasádorov nájdete [tu](#).

<HOLANDSKO> OCHUTNÁVKA NOVÝCH POTRAVÍN PRE BATOLATÁ

Smaaklessen je známa holandská iniciatíva pre základné školy (v Holandsku od 4 rokov), ktorá umožňuje deťom hrovou formou vyskúšať nové druhy ovocia a zeleniny. Zahŕňa informácie o zdravej výžive, ochutnávaní, výrobe potravín a vlastnom varení. Viac informácií nájdete [tu](#).

<BADEN-WÜRTTEMBERG, NEMECKO> MNOŽSTVO VZDELÁVACÍCH A INFORMAČNÝCH MATERIÁLOV NA TÉMU VÝŽIVY DETÍ A VZDELÁVANIA V OBLASTI VÝŽIVY

Štátna iniciatíva BeKi podporuje jasle a materské školy množstvom vzdelávacích a informačných materiálov na témy výživy detí a vzdelávania v oblasti výživy. Vzdelávacie materiály významne prispievajú k realizácii orientačného plánu vzdelávania a výchovy v bádensko-württemberských materských školách a iných zariadeniach dennej starostlivosti. [Webová stránka](#) v nemčine.

<KARLSTAD, ŠVÉDSKO> KRÁTKY FILM NA YOUTUBE, KTORÝ UKAZUJE, AKO SA ŽIACI PODIEĽAJÚ NA PRERÁBKE JEDÁLNE

Viac informácií nájdete v [tomto videu](#) (s anglickými titulkami).

<ANTWERPY, BELGICKO> KRÁTKY FILM NA YOUTUBE, KTORÝ UKAZUJE, AKO SA ŽIACI PODIEĽAJÚ NA PRERÁBKE JEDÁLNE

Viac informácií nájdete v [tomto videu](#) (s anglickými titulkami).

<SLOVENSKO> BLOG O ZVUKOVEJ IZOLÁCII ŠKOLSKÝCH JEDÁLNI

V spolupráci so spoločnosťou [Ecophon](#) Skutočne zdravá škola rozšírila osvetovú kampaň o ozvučení a odhlučnení školských jedální. Školám vysvetľujú, aký negatívny vplyv má nadmerný hluk na všetko. Niektoré školy využili ich služby a dali si odhlučniť jedálne. Blog nájdete [tu](#) (v slovenčine).

<SLOVENSKO> REORGANIZÁCIA ŠKOLSKÉHO ROZVRHU

V jednej škole na Slovensku zreorganizovali rozvrh hodín. Mladšie ročníky, ktoré prichádzajú s učiteľmi, idú po 4. hodine na obed, naobedujú sa a potom pokračujú 5. hodinou. Starší žiaci majú obed po 5. vyučovacej hodine ako zvyčajne. Tým sa znížil hluk a nápor na školskú jedáleň. Bolo tam viac miesta na sedenie a bolo to pokojnejšie. Škola musí komunikovať s opatrovateľmi o inom čase, kedy si môžu vyzdvihnúť svoje deti. Deti, ktoré nemajú obed, zostávajú v triede, majú prestávku alebo s nimi učitelia môžu mať nejakú relaxačnú aktivitu.

<ŠVÉDSKO> PLÁNOVANÉ ŠKOLSKÉ JEDLO

Vo Švédsku niektoré obce a školy testujú "plánované školské stravovanie". Je to spôsob, ako vnímať predchádzajúcu "obedňajšiu prestávku" nie ako "prestávku", ale skôr ako "hodinu", napríklad matematiky alebo zemepisu v rozvrhu. Je to čas, keď spolu s učiteľom a spolužiakmi idete z predchádzajúcej hodiny priamo do školskej reštaurácie a potom (keď sa čas skončí a všetci skončia) sa všetci žiaci vrátia do triedy a spoločne pokračujú v hodine. To je veľmi odlišné od tradičného spôsobu plánovania školských obedových prestávok vo Švédsku, kde po väčšine obedových prestávok (často je naplánovaných 20 minút v jedálni) nasleduje priamo vonkajšia prestávka pre študentov. Nový spôsob stále zabezpečuje, že deti majú čas strávený vonku - ale nie v spojení so školským stravovaním. Výsledkom je oveľa väčší oddych

detí, ktoré majú čas na to, aby si v prípade záujmu došli po sekundy. Keď všetky detiedia spolu so svojimi učiteľmi - to tiež zabezpečuje oveľa pokojnejšiu atmosféru v jedálňach/školských reštauráciách.

<SLOVENSKO> PROGRAM NA MODERNIZÁCIU ŠKOLSKÉHO STRAVOVANIA V 40 ŠKOLÁCH

Slovenská organizácia Skutočne zdravá škola podporuje 40 škôl pri výrobe zdravých a udržateľných školských jedál. Robia to tak, že porovnávajú súčasný stav prípravy jedál v jedálňach s kritériami programu Skutočne zdravé školy a odporúčaniami s revíziou v roku 2021 v oblasti kvality potravín a miesta pôvodu (v rámci kritérií MSN). Jedálňam dávajú odporúčania, ako môžu postupne plniť kritériá.

<NEMECKO, RAKÚSKO, ŠVAJČIARKO> GEMUESEACKERDEMIE: TIY NA PESTOVANIE, ZBER A VARENIE

Ide o známu iniciatívu v Nemecku, Rakúsku a Švajčiarsku, ktorá pomáha materským školám pestovať zeleninovú záhradu a udržiavať ju. Poskytuje tiež kurzy varenia. Deťom to pomáha pochopiť, ako potraviny rastú, a pomáha im to byť otvorenými ochutnávať novú zeleninu. [Webová stránka](#) v nemčine.

< SLOVENSKO > ŽIACI PRICHÁDZAJÚ S NÁPADMI NA ZLEPŠENIE ŠKOLSKÉHO STRAVOVANIA

Na Slovensku sú žiaci podporovaní v tom, aby sami prichádzali s nápadmi na zlepšenie školského stravovania. Raz ročne sa koná zasadnutie, na ktorom môžu žiaci prezentovať svoje návrhy na zlepšenie školského stravovania a najlepšie z nich sa zavedú do praxe.

< USA > MLÁDEŽ NAHRALA SVOJE POSOLSTVO O ZDRAVEJ VÝŽIVE DO HIP-HOPOVEJ PIESNE

"Grow Food" je vrcholným projektom letného programu Appetite For Change 2016 zameraného na zamestnávanie a odbornú prípravu mladých ľudí. Mestská mládež sa chcela podeliť o svoje posolstvo - dôležitosť aktívneho výberu zdravých potravín - so svojimi rovesníkmi zábavnou a prístupnou hudobnou formou. Video si pozrite [tu](#).

<BELGICKO> AKČNÝ LIST PRE ŠKOLY O MIESTNOM SEZÓNOM OVOCÍ A ZELENINE

Spoločnosť Rikolto vypracovala akčný plán pre školy o miestnom sezónnom ovocí a zelenine. Vysvetľuje deťom, prečo je vhodné jesť miestnu a sezónnu zeleninu. Okrem toho sa uvádza celý rad činností na prácu s touto témou, od návštevy farmy, cez ochutnávky v triede, ...Viac informácií nájdete tu [v holandčine](#).

<BELGICKO> AKČNÝ LIST O RASTLINNÝCH POTRAVINÁCH V ŠKOLE

Spoločnosť Rikolto vypracovala akčný list pre školy o tom, ako zvýšiť konzumáciu rastlinných potravín v škole. Vysvetľuje, prečo si deti môžu zvyknúť jesť viac rastlinných potravín a ako to môžete urobiť. Začína sa zmapovaním východiskovej pozície školy, ako sa definujú ciele a špecifikujú konkrétne opatrenia. Nájdete ju tu [v holandčine](#).

<BELGICKO> POTRAVINOVÁ POLITIKA - ČO A AKO?

V tomto dokumente nájdete stručný prehľad toho, čo je to potravinová politika a ako ju môžete v škole používať. Nájdete ju [tu](#).

<NEMECKO> PŘÍKLADY ZDRAVÝCH A UDRŽATELNÝCH JEDÁL PRE MATERSKÉ A ZÁKLADNÉ ŠKOLY

FitKid je nemecká iniciatíva za zdravé a udržateľné stravovanie v materských a základných školách. Na nemeckej [webovej stránke](#) nájdete množstvo informácií a týždenných stravovacích plánov.

<BELGICKO> AKČNÝ LIST O VODE Z VODOVODU A ŠKOLE BEZ PLASTOV

Spoločnosť Rikolto vypracovala akčný list pre školy o bezplatnej vode z vodovodu v škole. Nájdete ho [tu](#).

<EURÓPA> WATERSCHOOLS - DOMOV

Waterschools je európsky projekt pre školy, ktorý podporuje a umožňuje pitie vody počas vyučovania. [Webová stránka](#) poskytuje jednoduché kroky, ako sa stať vodnou školou, spolu so všetkými druhmi informácií a materiálov.

<BELGICKO> ZAČÍNAME SO ZDRAVÝM A UDRŽATELNÝM OBČERSTVENÍM

Spoločnosť Rikolto vypracovala akčný plán pre zdravé a udržateľné občerstvenie v škole. Nájdete ho [tu](#).

<MADRID, ŠPANIELSKO> PLAGÁT NA PODPORU ZDRAVÝCH STRAVOVACÍCH NÁVYKOV

Tento [plagát](#) pre rodičov a opatrovateľov vytvorili miestne orgány v Madride. Cieľom plagátu je propagovať zdravé stravovacie návyky bez toho, aby sa stratili hodnoty zdravia a environmentálnej udržateľnosti. Pomáha tiež identifikovať výrobky, ktoré nie sú vhodné.

<BELGICKO> BROODDOOSNODIG

"B(re)adly needed" je projekt spoločnosti Enchanté vzw, ktorý chce riešiť problém prázdnych obedárov vo flámskych školách. Tento projekt sa inšpiruje talianskym konceptom "caffè sospeso" a aplikuje ho do školského kontextu. Stavia na solidarite a prepojení medzi občanmi, aby sa postarali jeden o druhého. Viac informácií nájdete [tu](#).

<BELGICKO> ŠKOLY MÔŽU VYUŽIŤ TÚTO ŠTARTOVACIU SADU, V KTOREJ NÁJDU VIZUÁLY, PLAGÁTY,...NA POUŽITIE V ŠKOLÁCH

Každá škola, ktorá chce začať s GoodFood@School, má prístup k štartovaciemu balíčku. Nájdete [tu](#) plagáty, prezentácie, kvíz, recepty, ... v holandčine. Školám sa vždy páči, keď dostanú veľmi konkrétne nástroje, ktoré môžu používať vo svojej škole.

<ANTWERPY, BELGICKO> POLIEVKA ZADARMO V ŠKOLÁCH PRE VŠETKY DETI

Ide o pilotný projekt polievky zo zvyškov jedál v školách v belgickom meste Antverpy. Vďaka tomuto projektu si môžu študenti z rôznych škôl dvakrát týždenne pochutnať na chutnej polievke. Je to scenár výhodný pre obe strany: žiaci dostanú zdravé jedlo za rozumnú cenu a zároveň sa zachránia potraviny z hory odpadu. Viac informácií o tomto projekte nájdete [tu](#).

<LEUVEN, BELGICKO> 6 RÔZNYCH PRÍPADOV TÝKAJÚCICH SA ZRANITELNÝCH DETÍ

V roku 2021 mesto Leuven poskytlo školám malý rozpočet na zriadenie akcií, ktoré sa zameriavali na zraniteľné deti základných škôl bez toho, aby ich stigmatizovali. Školy mohli prísť s vlastným projektom. Jedna škola kúpila chladničku a experimentovala s poskytovaním čerstvého ovocia a zeleniny od miestneho farmára, jedna škola sa rozhodla poskytovať čerstvú polievku zadarmo dvakrát týždenne, iná

škola spolupracovala s miestnym združením chudoby a zvyškami ich jedla naplnila zdravé raňajkové nádoby, z ktorých mohli jesť všetky deti.

<VALENCIA, ŠPANIELSKO> GRANTY NA STRAVOVANIE PRE OHROZENÉ RODINY

Vo Valencijskom spoločenstve existujú granty na stravovanie, ktoré sa podľa predpisov poskytujú ohrozeným rodinám a pokrývajú až 100 % nákladov na školskú jedáleň. Je tiež povinné ponúkať bezlepkové menu a hoci to nie je povinné, vo väčšine škôl existujú aj úpravy pre iné alergie, intolerancie a kultúrne dôvody.

<BELGICKO> ZAČIATOK RIEŠENIA PROBLÉMU PLYTVANIA POTRAVINAMI

Spoločnosť Rikolto uskutočnila v niekoľkých školách akciu proti plytvaniu potravinami. Uskutočnili ju spolu so žiakmi a zamestnancami školy a vykonali merania potravinového odpadu v škole. Týždeň sa merali všetky zvyšky jedla. Potom sa výsledky oznámia a spoločne sa hľadajú riešenia. Potom, čo sa potraviny opäť zmerajú, vidia vplyv opatrení. Spoločnosť Rikolto vypracovala akčný list na zamedzenie plytvania potravinami v škole. Nájdete ho [tu](#).

<BELGICKO> PROJEKT ZAMERANÝ NA POTRAVINOVÝ ODPAD

S cieľom zvýšiť povedomie o problematike plytvania potravinami zorganizovala základná škola Notre-Dame des Champs váženie svojich košov, aby pochopila zvyky žiakov a vytvorila akčný plán boja proti plytvaniu potravinami v škole.

<PREŠOV, SLOVENSKO> VERMIKOMPOSTÉRY S DÁŽĎOVKAMI

V tomto školskom roku (2022) boli vďaka dotácii z rozpočtu Trenčianskeho samosprávneho kraja prostredníctvom environmentálneho grantového programu "Zelené oči" zakúpené do ZŠ Brezová tri [vermikompostéry s dážďovkami](#).

<BELGICKO> GOODFOOD@SCHOOL: V SIEDMYCH KROKOCH K CPS

Ako vytvoriť potravinovú politiku v škole? Pomocou týchto 7 krokov môžete v krátkom čase vypracovať udržateľnú potravinovú politiku na vašej škole. To, kde začnete, závisí od aktuálnej situácie vo vašej škole. Všetky informácie nájdete v [angličtine](#) alebo v [holandčine](#).

<SLOVENSKO> WEBINÁR S KUCHÁROM, KTORÝ RADÍ ŠKOLE

Skutočne zdravá škola pravidelne organizuje [praktické webináre s kuchárom](#), ktorý poskytuje rady školským kuchárom a ukazuje im, ako variť zdravé a chutné školské jedlá.

<SLOVENSKO> KNIHA RECEPTOV NAPÍSANÁ RODIČMI, OPATROVATEĽMI A ŽIAKMI

Spolu s deťmi a rodičmi škola vytvorila [knihu receptov](#), do ktorej rodičia prispeli zeleninovými receptami, ktoré doma spoločne varili, a deti recepty ilustrovali.

<LONDÝN, VB> "CÍTIM SA AKO V PROGRAME THE APPRENTICE!": OD ZVÝŠKOV ZELENINY PO LUKRATÍVNE ČATNÍ

V rámci tohto projektu zo školy 21 vo východnom Londýne vznikli rôzne chutné čatní, ktoré sa neskôr predávali na trhu. Škola sa tohto nápadu chopila a začala ho realizovať. Viac informácií nájdete na [webovej stránke](#) School Food Matters.

<BELGICKO> MEDZIGENERAČNÁ ZELENINOVÁ ZÁHRADA

Projekt zahŕňa 4 zeleninové záhradky prispôbené obyvateľom rezidencie Reine Fabiola (RRF), kompost a zberač dažďovej vody. Je zameraný na rôzne cieľové

skupiny: obyvateľov a ich rodiny, žiakov a učiteľov školy Sainte-Bernadette, pracovníkov a vedenie sociálneho centra, okolie a širokú verejnosť. Vypestované a zozbierané produkty sa transformujú počas kuchárskych workshopov, ktoré organizuje pracovný terapeut rezidencie. Viac informácií vo francúzštine nájdete [tu](#).

<LEUVEN, BELGICKO> KLIMATICKÉ TÁBORENIE NA FARME

Klimatický kemp na farme je záverom týždňa udržateľnosti pre žiakov školy v Leuvene. Počas celého týždňa sa žiaci učili o tejto téme s množstvom aktivít týkajúcich sa potravín. Týždeň ukončili na farme, kde sa počas 24 hodín museli pokúsiť čo najmenej ovplyvniť klímu. S ekologickou toaletou, obmedzenou spotrebou vody a energie a miestnymi, sezónnymi a hlavne zeleninovými pochúťkami. Viac informácií o tomto projekte nájdete [tu](#) v holandčine.

<SLOVENSKO> PROJEKT VČIEL

[Poznávanie včiel](#) prostredníctvom viacerých predmetov. Deti si prečítali príbeh o včelách, v matematike zbierali a počítali peľové zrnká, skúmali život a vývoj včiel a hľadali dvojice kariet. V rámci výtvarnej výchovy vyrobili úl s jeho obyvateľmi. through several subjects. Kids read a story about bees, collected and counted pollen grains in maths, researched the life and development of bees, and looked for pairs of cards. In art they made a beehive with its inhabitants.

<SLOVENSKO> PRIEREZOVÉ AKTIVITY K SVETOVÉMU DŇU VODY

V jednej zo škôl na Slovensku sa konala oslava Svetového dňa vody, na ktorej sa žiaci rôznych vekových kategórií dozvedeli viac o tejto téme. Do školy mohli prísť oblečení v modrom a o vode sa rozprávali v krátkej rozhlasovej relácii, ktorú pripravili žiaci 7. ročníka. Pracovný list žiakov 6. ročníka bol zameraný na kolobeh vody v prírode. Piataci si pripravili projekty o rybách, ktoré sú súčasťou vodného ekosystému. Pozorovali rôzne mikroorganizmy vo vode pod mikroskopom. Žiaci 8. a 9. ročníka na hodinách slovenského jazyka diskutovali o dôležitosti vody, jej význame pre ľudský organizmus, o dehydratácii - jej príčinách a dôsledkoch. Na hodinách chémie si žiaci 8. a 9. ročníka pripravili prezentácie o pitnej vode, šetrení vodou v domácnostiach a spôsoboch jej ochrany. Žiaci prvého stupňa vytvorili krásne výtvarné práce s tematikou vody. Žiaci pripravili pokusy s farbami a čistou vodou.

<SLOVENSKO> PROJEKT ZEMIAKOVEJ BRIGÁDY

Projekt preklenuje priepasť medzi školákmi a životom na farme. Žiaci sa vybrali na "zemiakovú brigádu" do neďalekej obce Bobrovec. Tam pod dohľadom skutočných poľnohospodárov traktoristi vyorávali a zbierali zemiaky. Zemiaky museli riadne roztriediť - podľa veľkosti ich zaradili do kategórií. Viac informácií a krásne fotografie nájdete na [tomto](#) blogu (v slovenčine).

<SLOVENSKO> TRADÍCIA TLAČENIA KAPUSTY

Na základe týždennej témy: Plody jesene sa deti v slovenskej triede učili zážitkovým učením o spracovaní zeleniny. V rámci spoznávania ľudových tradícií sa deti oboznámili s [tradíciou tlačenia kapusty](#), ktorá sa z rodín pomaly vytráca. Klasické tlačenie kapusty bolo v mnohých rodinách nahradené kupovanou kvasenou kapustou. Aby naši malí škôlkari spoznali tento zvyk, pani učiteľka im pripravila všetky ingrediencie a spoločne si mohli vyskúšať tlačenie kapusty.

<SLOVENSKO> PESTOVATELSKÉ A KULINÁRSKE VYUČOVANIE V TRIEDE

Krátke [video](#) na YouTube, ktoré ukazuje, ako sa semená pestujú v triede.

<SLOVENSKO> PRVÁ ASOCIÁCIA ŠKOLSKÉHO STRAVOVANIA RADÍ ZAMESTNANCOM ŠKOLSKÝCH JEDÁLŇÍ

Na Slovensku vznikla prvá asociácia školského stravovania, ktorá vzdeláva zamestnancov školských jedální a je im ochotným poradcom. Sú nezávislou a demokratickou profesijnou organizáciou, ktorá na princípe dobrovoľnosti členstva združuje fyzické a právnické osoby pôsobiace v oblasti školského stravovania v Slovenskej republike. Svojim členom, vedúcim školských jedální a zamestnancom školských stravovacích zariadení, ponúkajú prístup k aktuálnym informáciám a dôležitým dokumentom zo všetkých oblastí školského stravovania a partnerský program s výhodami. Vytvárajú nekomerčné prostredie pre vzájomnú komunikáciu medzi štátnou správou, zriaďovateľmi, zariadeniami školského stravovania a ich stravníkmi na celom území Slovenskej republiky.

Ciele:

vytvárať povedomie o kvalite školského stravovania v SR a v EÚ združovať a organizovať subjekty pôsobiace v oblasti školského stravovania v SR združovať, presadzovať, obhajovať a chrániť názory a záujmy členov 1. AŠKOS zastupovať členov vo vzťahu k štátnym a iným orgánom SR na všetkých úrovniach legislatívnych, správnych a regulačných rokovaní a pri schvaľovaní rôznych regulačných mechanizmov a metodických materiálov.

<SLOVENSKO> VÝZVA PRE RODIČOV A OPATROVATEĽOV V RÁMCI TÝŽDŇA ZDRAVÉHO STRAVOVANIA

V rámci [týždňa zdravej výživy](#) sa v školách objavujú rôzne výzvy, keď majú rodičia za úlohu zabalit' deťom zdravé desiaty alebo deti tematicky obliecť podľa farieb, podľa toho, akému ovociu sa budú venovať na hodine. Rodičia sú tak nepriamo zapojení do aktivít Skutočne zdravej školy a zároveň sa vzdelávajú.

<LEUVEN, BELGICKO> ZÁKLADNÁ ŠKOLA A SUSEDSTVO SPOLUPRACUJÚ NA KOMUNITNEJ ZÁHRADE

Komunitná záhrada v blízkosti školy je miestom, kam pravidelne chodia žiaci školy a deti z mládežníckeho centra, aby pestovali rastliny a kvety a naučili sa o nich všetko. Raz ročne sa počas slávnosti zberu úrody pripravuje vypestovaná zelenina a celé okolie je pozvané, aby sa prišlo spoločne najesť. Krásny článok nájdete [tu](#) (holandsky).

<SAN DIEGO, USA> DETI A SENIORI SPOLOČNE PESTUJÚ (VIAC AKO RASTLINY) V RÁMCI PROGRAMU ZÁHRADNÉHO PORADENSTVA

[Článok](#) opisuje, ako môžu deti a seniori spolupracovať na záhradnom pozemku.

<HAMBURG, NEMECKO> WAS TUN - MESTSKÝ ZÁHRADNÍCKY PROJEKT PRE UTEČENCOV

Tento projekt vytvorila skupina priateľov. Je to komunitná záhrada udržiavaná komunitou. Aj keď sa netýka výlučne školského stravovania, je to zaujímavý projekt, ktorý ukazuje, ako môžu komunity spolupracovať. Viac informácií nájdete v nemčine [tu](#).

NÁSTROJE (PRIPRAVUJE SA)

PREHLAD KULTÚRY ŠKOLSKÉHO STRAVOVANIA 'BRONZOVÉ KRITÉRIÁ'

Školy

Bronzové kritérium: kontrolný zoznam (vyplnía školy)

| Pilier A: Zásady a vedenie | Pilier B: Jedlo a udržateľnosť | Pilier C: Vzdelávanie a učenie | Pilier D: Komunita a partnerstvo |
|--|--|---|--|
| <p>Pracovná skupina pre školské stravovanie</p> <p><input type="checkbox"/> BR.A.1. Pracovná skupina pre školské stravovanie Na škole vznikla formálna pracovná skupina pre implementáciu CPS. Skupina organizuje plánované a štruktúrované stretnutia, ktoré sa dokumentujú a sledujú. Pracovná skupina pre školské stravovanie (PSSS) sa pravidelne stretáva a pozostáva minimálne z vedenia školy, učiteľov, zamestnancov jedálne a žiakov.</p> <p>Plánovanie, monitorovanie a hodnotenie</p> <p><input type="checkbox"/> BR.A.2. Preskúmanie kultúry stravovania v škole + akčný plán Bola vykonaná revízia práce v oblasti zdravého a udržateľného stravovania v škole. Na základe tohto preskúmania, pracovná skupina PSSS vypracovala akčný plán pre celú školu. Pracovná skupina PSSS každoročne hodnotí a obnovuje svoj akčný plán, formuluje poznatky a odporúčania, dokumentuje svoje úspechy, ...</p> <p>Zásady a uplat. naprieč školou</p> <p><input type="checkbox"/> BR.A.3. Vízia školy v oblasti stravovania a výživy je schválená vedením školy Škola má vypracovanú jasnú víziu o strave a výžive, ktorú schválilo vedenie školy. Vízia vyjadruje, kde a za čím chce škola v budúcnosti stáť, s konkrétnymi cieľmi a úlohami.</p> <p>Komunikácia</p> <p><input type="checkbox"/> BR.A.4. Komunikácia o vízii školy + interná komunikácia o opatreniach CPS Škola jasne komunikuje o svojej vízii stravovania smerom k školskému tímu (vrátane školskej jedálne/kuchynského tímu), žiakom, rodičom a opatrovateľom a širšej školskej komunite. Škola tiež pravidelne poskytuje internú komunikáciu o cieľoch a pokroku v rámci CPS smerom k žiakom, školskému tímu a tímu stravníkov. Výsledky hodnotenia a akčný plán sa poskytujú celému školskému tímu a všetkým žiakom. Je určený zodpovedný pracovník pre komunikáciu, na ktorého sa možno obrátiť v prípade otázok alebo pripomienok (napr. člen pracovnej skupiny pre školské stravovanie).</p> | <p>Školská jedáleň</p> <p><input type="checkbox"/> BR.B.1. Školská jedáleň ako vzdelávacie prostredie pre zdravé stravovanie (norma) Škola zabezpečuje v jedálni činnosti na podporu zdravých stravovacích návykov, správania a postojov k jedlu.</p> <p>Zdravé, udržateľné jedlá</p> <p><input type="checkbox"/> BR.B.2. Zdravé a vyvážené jedlá v škole Škola informuje žiakov a rodičov a opatrovateľov o zdravom a vyváženom zložení jedla na tanieri. V jedálnom listku sa zdôrazňujú čerstvé, nesppracované potraviny bez zbytočných prísad, pripravené zo sezónnej, regionálnej zeleniny a ovocia. Zdôrazňujú sa aj bio a fairtradové suroviny a jedlá vegetariánske a rastlinného pôvodu. Pri hlavných surovinách sa uvádza krajina pôvodu.</p> <p>Zdravé, udržateľné nápoje</p> <p><input type="checkbox"/> BR.B.3. Bezplatná pitná voda (z vodovodu) Škola podporuje pitie vody (z vodovodu*) a v celej škole sú k dispozícii rôzne miesta, kde je žiakom umožnený voľný prístup k pitnej vode.</p> <p>Zdravé obedové krabičky a desiaty</p> <p><input type="checkbox"/> BR.B.4. Jasné pokyny pre obedové krabičky a desiaty Škola informuje rodičov a opatrovateľov o podpore zdravých a udržateľných desiat a obedových krabičiek, a poskytuje jasné usmernenia, ktoré vychádzajú z vízie školy.</p> | <p>Jedlo v učebných osnovách</p> <p><input type="checkbox"/> BR.C.1. Vzdelávacie podujatia a aktivity v oblasti stravovania v škole Téma zdravej výživy a udržateľnej výroby a spotreby potravín je súčasťou viacerých plánov vyučovacích hodín a/alebo interdisciplinárnych projektov. Škola každoročne organizuje pre žiakov vzdelávacie podujatie o jedle na úrovni školy.</p> <p>Autentické alebo praktické učenie</p> <p><input type="checkbox"/> BR.C.2. CPS pestovateľské a kuchárske aktivity pre deti Škola uľahčuje a podporuje praktické skúsenosti, či už na mieste alebo mimo neho. Napr. škola poskytuje, deťom kurzy varenia. Žiaci majú možnosť pestovať a zbierať potraviny a vyrábať kompost; je to spojené so širším učením.</p> <p>Vzdelávanie dospelých</p> <p><input type="checkbox"/> BR.C.3. Tematické workshopy a vzdelávacie prostriedky pre učiteľov a zamestnancov škôl Škola poskytuje učiteľom tematické workshopy a vzdelávacie prostriedky.</p> | <p>Zapojenie rodičov a opatrovateľov</p> <p><input type="checkbox"/> BR.D.1. Škola zapája rodičov a opatrovateľov do aktivít v oblasti školského stravovania Škola dáva rodičom a opatrovateľom príležitosť zapojiť sa do tvorby novej vízie a politiky školského stravovania od samého začiatku. Rodičia a opatrovatelia sú písomne pozývaní na konkrétne stretnutia, na ktorých sa diskutuje o vízii školského stravovania, školskej potravinovej politiky a aktivitách v oblasti školského stravovania, do ktorých sa môžu zapojiť a pomôcť.</p> <p>Spolupráca s miestnymi aktérmi a komunitami v okolí školy</p> <p><input type="checkbox"/> BR.D.2. Škola informuje širšiu komunitu o svojej vízii školského stravovania Škola jasne komunikuje o svojej vízii školského stravovania smerom k širšej školskej komunite.</p> |

| Pilier A: Zásady a vedenie | Pilier B: Jedlo a udržateľnosť | Pilier C: Vzdelávanie a učenie | Pilier D: Komunita a partnerstvo |
|--|---|-----------------------------------|-------------------------------------|
| <p>Zapojenie a účasť žiakov</p> <p><input type="checkbox"/> BR.A.5. Aktívne zapojenie žiakov Skupina žiakov dostáva čas, priestor a koučovanie k tomu, aby sa aktívne zapojila do propagácie zdravého, udržateľného jedla a išla dobrým príkladom. Menšie deti (napríklad batolata) sú hravou formou podnecované k tomu, aby sa učili o zdravom, udržateľnom jedle a jeho výrobe.</p> | <p>Rovnaký prístup k zdravým a udržateľným jedlám</p> <p><input type="checkbox"/> BR.B.5. Extra zariadenia pre deti so špeciálnym stravovaním Škola podporuje rovnaký prístup k zdravým a udržateľným jedlám pre všetkých. Škola v rámci možností zohľadňuje rôzne stravovacie potreby. Pre deti, ktoré si prinášajú špeciálne jedlá z domu, sú k dispozícii možnosti skladovania a ohrievania.</p> <p>Potravinový odpad</p> <p><input type="checkbox"/> BR.B.6. Škola monitoruje potravinový odpad Škola spolupracuje s dodávateľom stravy/jedálenským tímom/rodičmi a opatrovateľmi a žiakmi na monitorovaní a minimalizácii potravinového odpadu.</p> | | |

Zhrnutia

Akčný plán

Naše poznatky a odporúčania po



rokoch práce na celoškolskom prístupe k stravovaniu v školách.

Školy

Strieborné kritériá: kontrolný zoznam (vyplnia školy)

| Pilier A: Zásady a vedenie | Pilier B: Jedlo a udržateľnosť | Pilier C: Vzdelávanie a učenie | Pilier D: Komunita a partnerstvo |
|--|---|--|---|
| <p>Pracovná skupina pre školské stravovanie</p> <p><input type="checkbox"/> ST.A.1. Pracovná skupina zahŕňa rodičov a opatrovateľov Na škole vznikla formálna pracovná skupina pre implementáciu CPS. Skupina organizuje plánované a štruktúrované stretnutia, ktoré sa dokumentujú a sledujú. Pracovná skupina pre školské stravovanie (PSŠS) sa pravidelne stretáva a pozostáva minimálne z vedenia školy, učiteľov, zamestnancov jedálne, žiakov a rodičov a opatrovateľov.</p> <p>Plánovanie, monitorovanie a hodnotenie</p> <p><input type="checkbox"/> ST.A.2. Ročný SMART akčný plán na základe preskúmania Pracovná skupina PSŠS každoročne vykonáva preskúmanie a vypracúva SMART akčný plán na základe hodnotení, odporúčaní a skúseností z predchádzajúceho roka.</p> <p>Zásady a uplatnenie naprieč školou</p> <p><input type="checkbox"/> ST.A.3 CPS je schválená vedením školy Škola vytvára a uplatňuje zásady, ktoré odrážajú jej víziu školského stravovania. Vedenie školy jasne informuje o dôležitosti CPS a aktívne sa zúčastňuje na činnosti pracovnej skupiny PSŠS.</p> <p>Komunikácia</p> <p><input type="checkbox"/> ST.A.4. Vnútoraná komunikácia + smerom k rodičom a opatrovateľom a (externému) školskému stravníkovi Škola široko informuje o svojich úspechoch, ktoré viedli k získaniu bronzovej úrovne, a pravidelne informuje školský a stravovací tím, žiakov a rodičov alebo opatrovateľov o svojej práci v rámci CPS.</p> | <p>Školská jedáleň</p> <p><input type="checkbox"/> ST.B.1. Stravovanie v škole je pre žiakov radosným momentom učenia Väčšina žiakov chápe dôležitosť zdravého a udržateľného stravovania a vyjadruje spokojnosť so školskou jedálňou a situáciou v nej.</p> <p>Zdravé, udržateľné jedlá</p> <p><input type="checkbox"/> ST.B.2. Zdravé a udržateľné kritériá pri plánovaní/verejnem obstarávaní školských potravín Aspoň raz týždenne je štandardné jedlo bohaté na rastliny alebo vegetariánske. Každý deň je k dispozícii rastlinný alebo vegetariánsky pokrm.</p> <p>Zdravé, udržateľné nápoje</p> <p><input type="checkbox"/> ST.B.3. Bezplatná pitná voda + sladké nápoje sa v škole neodporúčajú alebo sú obmedzené Škola poskytuje bezplatnú pitnú vodu a odrádza od konzumácie sladkých nápojov a aktívne podporuje pitie vody. Rodičia a opatrovatelia sú informovaní o potrebe zdravých udržateľných nápojov.</p> <p>Zdravé obedové krabičky a desiaty</p> <p><input type="checkbox"/> ST.B.4. Vysoko spracované potraviny sa na škole/v obedových krabičkách neodporúčajú. Škola odrádza od konzumácie vysoko spracovaných potravín v škole. Rodičia a opatrovatelia sú o týchto obmedzeniach informovaní a dostávajú rady o alternatívach.</p> | <p>Jedlo v učebných osnovách</p> <p><input type="checkbox"/> ST.C.1. Vzdelávacie podujatia a aktivity v oblasti stravovania v škole Téma zdravej výživy a udržateľnej výroby a spotreby potravín je súčasťou viacerých plánov vyučovacích hodín a/alebo interdisciplinárnych projektov. Škola každoročne organizuje pre žiakov vzdelávacie podujatie o jedle na úrovni školy.</p> <p>Autentické alebo praktické učenie</p> <p><input type="checkbox"/> ST.C.2. Farmári vo vzdelávaní žiakov Škola zapája farmárov do vzdelávania žiakov. Žiaci majú možnosť zúčastňovať sa na farmárskych aktivitách počas celého farmárskeho roka.</p> <p>Vzdelávanie dospelých</p> <p><input type="checkbox"/> ST.C.3. Školenie zručností pre personál v oblasti stravovania Zamestnanci jedálne a stravovacích zariadení sa zúčastňujú na školeniach týkajúcich sa zdravého udržateľného jedla. V prípade externého stravovania budú požiadavky týkajúce sa jedál, občerstvenia/desiat a nápojov uvedené v kritériách verejného obstarávania.</p> | <p>Zapojenie rodičov a opatrovateľov</p> <p><input type="checkbox"/> ST.D.1. Tematické workshopy pre rodičov a opatrovateľov Rodičia a opatrovatelia sú písomne vyzvaní, aby sa podieľali na realizácii potravinovej politiky a zúčastnili sa na tematických seminároch.</p> <p>Spolupráca s miestnymi aktérmi a komunitami v okolí školy</p> <p><input type="checkbox"/> ST.D.2. Škola informuje o svojich aktivitách v rámci CPS Škola vo veľkej miere informuje o úspechoch, ktoré viedli k dosiahnutiu bronzovej úrovne. Farmári sú zahrnutí do vzdelávania žiakov. Žiaci majú možnosť zúčastňovať sa na farmárskych aktivitách počas celého poľnohospodárskeho roka.</p> |

| Pilier A: Zásady a vedenie | Pilier B: Jedlo a udržateľnosť | Pilier C: Vzdelávanie a učenie | Pilier D: Komunita a partnerstvo |
|---|---|-----------------------------------|-------------------------------------|
| <p>Zapojenie a účasť žiakov</p> <p><input type="checkbox"/> ST.A.5. Ambasádori jedla v škole a smerom k rodičom a opatrovateľom Skupina žiakov sa aktívne zapája do propagácie zdravého, udržateľného jedla. V rámci školy absolvujú dodatočné školenie o význame a rôznych aspektoch zdravého a udržateľného stravovania a propagujú túto tému v škole a smerom k rodičom a opatrovateľom.</p> | <p>Rovnaký prístup k zdravým a udržateľným jedlám</p> <p><input type="checkbox"/> ST.B.5. Mechanizmy solidarity na škole Škola poskytuje systém finančnej podpory pre rodiny s nízkymi príjmami.</p> <p>Potravinový odpad</p> <p><input type="checkbox"/> ST.B.6. Škola predchádza vzniku potravinového odpadu a hospodári s ním Škola má jasný plán, ako predchádzať plytvaniu potravinami a ako s ním nakladať a ako doň zapojiť všetky príslušné subjekty, najmä žiakov.</p> | | |

Zhrnutia

Akčný plán

Naše poznatky a odporúčania po



rokoch práce na celoškolskom prístupe k stravovaniu v školách.

Školy

Zlaté kritériá: kontrolný zoznam (vyplnia školy)

| Pilier A: Zásady a vedenie | Pilier B: Jedlo a udržateľnosť | Pilier C: Vzdelávanie a učenie | Pilier D: Komunita a partnerstvo |
|--|--|---|--|
| <p>Pracovná skupina pre školské stravovanie</p> <p><input type="checkbox"/> ZL.A.1. Pracovná skupina zahŕňa širšie spoločenstvo Na škole vznikla formálna pracovná skupina pre implementáciu CPS. Skupina pravidelne organizuje plánované a štruktúrované stretnutia, ktoré sa dokumentujú a sledujú. Pracovnú skupinu pre školské potraviny (PSSS) tvorí minimálne vedenie školy, učiteľia, zamestnanci jedálne, žiaci, rodičia a opatrovatelia. Pravidelne sa do nej zapájajú aj zástupcovia širšej komunity.</p> <p>Plánovanie, monitorovanie a hodnotenie</p> <p><input type="checkbox"/> ZL.A.2. CPS je súčasťou systematickej práce školy v oblasti zaistovania kvality Pracovná skupina PSSS dbá na to, aby si všetci zamestnanci školy uvedomovali, že práca CPS je súčasťou systematického zabezpečovania kvality a bude sa monitorovať a hodnotiť rovnakým spôsobom ako ostatné vyučovanie.</p> <p>Zásady a uplatnenie naprieč školou</p> <p><input type="checkbox"/> ZL.A.3. CPS je zakotvený v poslaní, hodnotách, pravidlách, v pláne rozvoja a učebných osnovách školy.</p> <p>Komunikácia</p> <p><input type="checkbox"/> ZL.A.4. Vnútroštruktúrná komunikácia o CPS + ďalší miestni aktéri Škola pravidelne informuje školský a stravovací tím, žiakov a rodičov a opatrovateľov o priebehu CPS a využíva ich skúsenosti a postrehy na ďalšie dolaďovanie prístupu. Škola tiež pravidelne informuje o svojom pokroku širšie školské prostredie/komunitu a mesto.</p> | <p>Školská jedáleň</p> <p><input type="checkbox"/> ZL.B.1. Školská jedáleň ako verejný priestor v rámci školskej komunity aj mimo nej Žiaci, rodičia a opatrovatelia a širšia komunita sa môžu zúčastňovať na akciách v školskej jedálni na podporu zdravých stravovacích návykov..., a to aj počas letných / vianočných/veľkonočných prázdnin.</p> <p>Zdravé, udržateľné jedlá</p> <p><input type="checkbox"/> ZL.B.2. Školský jedálny lístok spĺňa minimálne kritériá CPS týkajúce sa zdravia a trvalej udržateľnosti. Školská kuchyňa spĺňa inovatívne, udržateľné a zdravé potravinové kritériá a prístupy, ktoré boli vypracované v rámci 5. pracovného balíka SF4C.</p> <p>Zdravé, udržateľné nápoje</p> <p><input type="checkbox"/> ZL.B.3. Bezplatná pitná voda + sladké nápoje sa v škole neodporúčajú alebo sú obmedzené Škola poskytuje bezplatnú pitnú vodu a odrádza od konzumácie sladkých nápojov a aktívne podporuje pitie vody. Rodičia a opatrovatelia sú informovaní o potrebe zdravých udržateľných nápojov a dostávajú rady o alternatívach.</p> <p>Zdravé obedové krabičky a desiaty</p> <p><input type="checkbox"/> ZL.B.4. Odrádzanie od nezdravého prostredia v okolí školy Spolupráca s viacerými zainteresovanými stranami s mestom, maloobchodníkmi, reťazcami rýchleho občerstvenia atď. v bezprostrednom okolí školy, ktorí spoločne pracujú na tom, ako odradiť deti od nezdravého stravovania.</p> | <p>Jedlo v učebných osnovách</p> <p><input type="checkbox"/> ZL.C.1. Špecifické témy zdravej výživy a udržateľnej výroby a spotreby potravín (odborné znalosti) Téma zdravej výživy a udržateľnej výroby a spotreby potravín bola pretransformovaná do konkrétnych vzdelávacích cieľov, ktoré opisujú, čo by mali žiaci ovládať a vedieť v jednotlivých ročníkoch. Jedlo sa rieši vo viacerých predmetoch a posudzuje sa z perspektívy holistickej a zahŕňajúcej žiakov. Škola každoročne organizuje minimálne jedno vzdelávacie podujatie o jedle.</p> <p>Autentické alebo praktické učenie</p> <p><input type="checkbox"/> ZL.C.2. Škola podporuje žiakov pri realizácii praktických projektov na mieste Škola podporuje žiakov pri realizácii praktických projektov na mieste v spolupráci so širšou komunitou.</p> <p>Vzdelávanie dospelých</p> <p><input type="checkbox"/> ZL.C.3. Spolupráca medzi učiteľmi a zamestnancami jedálne Škola podporuje spoluprácu medzi učiteľmi a zamestnancami jedálne. Zamestnanci/kuchári a kuchárky školskej jedálne (v spolupráci s ostatnými) učia rodičov a opatrovateľov a širšiu komunitu o jedle a varení. Učiteľia a zamestnanci jedálne spoločne plánujú praktické materiály súvisiace s jedlom, s ktorými budú žiaci pracovať.</p> | <p>Zapojenie rodičov a opatrovateľov</p> <p><input type="checkbox"/> ZL.D.1. Rodičia a opatrovatelia sa aktívne zapájajú do aktivít súvisiacich s jedlom. Rodičia a opatrovatelia sú pozývaní, aby sa podielili o svoje vedomosti so žiakmi a ostatnými rodičmi a opatrovateľmi a viedli tak malé pracovné skupiny alebo organizovali workshopy, napr. v oblasti pestovania potravín a varenia. Je vytvorená spolupráca s mestom, miestnymi obchodmi, podnikmi a organizáciami v okolí školy. Prostredníctvom tejto spolupráce sa rozvíja systém finančnej podpory pre rodiny s nízkymi príjmami.</p> <p>Spolupráca s miestnymi aktérmi a komunitami v okolí školy</p> <p><input type="checkbox"/> ZL.D.2. Škola aktívne zapája širšiu školskú komunitu do svojho CPS programu Zástupcovia širšej komunity sa zúčastňujú na práci pracovnej skupiny školského stravovania. Škola komunikuje smerom k širšej školskej komunite o svojom pokroku a aktivitách. Jedáleň školy sa využíva na stravovacie aktivity v rámci širšej komunity.</p> |

| Pilier A: Zásady a vedenie | Pilier B: Jedlo a udržateľnosť | Pilier C: Vzdelávanie a učenie | Pilier D: Komunita a partnerstvo |
|---|---|-----------------------------------|-------------------------------------|
| <p>Zapojenie a účasť žiakov</p> <p><input type="checkbox"/> ZL.A.5. Ambasádori jedla sa navzájom inšpirujú naprieč miestnymi školami a v meste Skupina žiakov sa aktívne zapája do propagácie zdravého, udržateľného jedla. V rámci školy absolvujú dodatočné školenie o význame a rôznych aspektoch zdravého a udržateľného stravovania a propagujú túto tému v rámci školy, smerom k iným školám a v rámci mesta.</p> | <p>Rovnaký prístup k zdravým a udržateľným jedlám</p> <p><input type="checkbox"/> ZL.B.5. Mechanizmy solidarity v školskom prostredí V spolupráci s mestom, miestnymi obchodmi, podnikmi a organizáciami v okolí školy sa vytvára systém finančnej podpory pre rodiny s nízkymi príjmami.</p> <p>Potravinový odpad</p> <p><input type="checkbox"/> ZL.B.6. Škola sa snaží o model nulového odpadu z potravín. Škola vypracovala model nulového odpadu z potravín.</p> | | |

Zhrnutia

Akčný plán

Naše poznatky a odporúčania po



rokoch práce na celoškolskom prístupe k stravovaniu v školách.

GF@S MATRIX

Väčšina škôl, ktoré začnú pracovať na projekte WSFA, sa už predtým zaujímala o potraviny. Začnite prácu na potravinách vo vašej škole zmapovaním toho, čo už existuje. Možno sa v škole už podáva Fairtrade káva alebo sa potraviny riešia v niektorých triedach. Mapovanie pomáha vytvoriť z hĺby činností ucelený príbeh. Príklad tejto matice nájdete [tu](#), aby ste ju mohli ľahšie vyplniť aj na vašej škole.

EKO-MAPOVANIE JE TECHNIKA, KTORÚ MOŽNO POVAŽOVAŤ ZA ZJEDNODUŠENÚ FORMU KVALITATÍVNEJ SIEŤOVAJ ANALÝZY

Ecomapping nie je cieľom sám o sebe, ale procesným rámcom, ktorý pomáha definovať a uprednostňovať environmentálne problémy a otázky, v ktorých treba konať. Po dokončení môže Ecomapping slúžiť ako základ pre širší systém environmentálneho manažérstva. Súbor nástrojov nájdete [tu](#).

GOODFOOD@SCHOOL CHARTA

10 udržateľných záväzkov.

1. Podnikáme jasné kroky, aby sa zdravé a udržateľné potraviny stali v škole samozrejmosťou. Všetci žiaci vedia, čo znamená zdravé a udržateľné jedlo. Všetci žiaci časom pochopia potrebu prechodu na udržateľné stravovanie.
2. Podporujeme výber zdravého, udržateľného občerstvenia a snažíme sa o vyváženú a pestrú ponuku občerstvenia.
3. Podporujeme výber zdravých, udržateľných nápojov. Vodu z vodovodu ponúkame bezplatne a propagujeme ju ako najudržateľnejšiu možnosť.
4. Snažíme sa obmedziť konzumáciu mäsa (najmä červeného a spracovaného mäsa) v prospech čerstvého ovocia a zeleniny. Pozornosť venujeme aj zdravým vegetariánskym možnostiam. Týka sa to tak nášho vlastného sortimentu, ako aj chlebových boxov.
5. Podporujeme čerstvé ovocie a zeleninu s dôrazom na miestne sezónne produkty.
6. Usilujeme sa o udržateľné, spravodlivé obchodné vzťahy založené na spravodlivej cene pre všetky články potravinového reťazca od výrobcu až po spotrebiteľa.
7. Volíme udržateľné výrobné metódy a sami nakupujeme čo najviac produktov z udržateľného poľnohospodárstva a rybolovu.
8. Prijímame iniciatívy na predchádzanie plytvaniu potravinami, obmedzujeme plytvanie potravinami, používanie výrobkov na jedno použitie a vyhýbame sa zbytočným obalom.
9. Poskytujeme jasnú a správnu komunikáciu o udržateľnom úsilí, ktoré ako škola vyvíjame, a oslovujeme všetky zúčastnené subjekty v škole a školskom prostredí. Myslíme nielen na žiakov, učiteľov a ostatných zamestnancov, ale aj na opatrovateľov, miestne podniky a združenia v okolí, ...
10. Vyššie uvedené usmernenia týkajúce sa zdravých a udržateľných potravín implementujeme a konkretizujeme v našich školských pravidlách.

Dotazníky pre žiakov stredných škôl

[https://skutocnezdravaskola.sk/user_uploads/Slovenske/metodické%20materiály/vyhodnotenie%20projektu/SZS_dotaznik_pre_ziakov%20\(2\).pdf](https://skutocnezdravaskola.sk/user_uploads/Slovenske/metodické%20materiály/vyhodnotenie%20projektu/SZS_dotaznik_pre_ziakov%20(2).pdf)

Dotazníky pre rodičov a/alebo pre žiakov základných škôl (6-10 rokov)

https://skutocnezdravaskola.sk/user_uploads/Slovenske/metodické%20materiály/vyhodnotenie%20projektu/SZS_dotaznik%20pre%20rodicov.pdf

Dotazníky pre školský personál

https://skutocnezdravaskola.sk/user_uploads/metodicke%20materialy/SZS_dotaznik.pdf

Rozsiahly dotazník pre žiakov vo formulároch Google v angličtine

<https://docs.google.com/forms/d/1vSZSjGtdkLsPrEsJLDRcvH0Jm7DgBXJHdv4UqERzsUU/edit>

Rozsiahly dotazník pre školský personál vo formulároch Google v angličtine

<https://docs.google.com/forms/d/1tpOqcirBuXR7N7GJ0nrvv1sExX6V7EQMmvpLIgspqJQ/edit>

SF4C SPRÁVA O INOVATÍVNYCH KRITÉRIÁCH A MODELOCH VEREJNÉHO OBSTARÁVANIA UDRŽATELNÉHO A ZDRAVÉHO ŠKOLSKÉHO STRAVOVANIA

V tejto správe sú navrhnuté kritériá, ktoré zahŕňajú základný súbor odporúčaní určených pre všetky mestá a niekoľko voliteľných kritérií, ktoré majú slúžiť ako "doplňky" pre mestá, ktoré už v oblasti udržateľného obstarávania potravín pokročili a/alebo sa chcú zamerať na konkrétne témy alebo problémy. Tie môžu byť rôzne, od zmierňovania zmeny klímy, zraniteľných skupín, obehového hospodárstva, krátkych potravinových dodávateľských reťazcov až po regionálne potravinové hospodárstvo/odolnosť. Odporúčania uvedené v tejto správe boli vypracované s cieľom zabezpečiť maximálnu flexibilitu a prispôsobivosť pre mestá v celej Európe.

MAPOVANIE SYSTÉMOV S FAIRTRADE - PLÁN VYUČOVACEJ HODINY

Táto lekcia pre študentov KS3/KS4 (alebo študentov tretieho a štvrtého stupňa v Škótsku) oboznamuje mladých ľudí s konceptom systémového myslenia a kolektívnou mocou, ktorú máme všetci na to, aby sme uskutočnili veľké zmeny v našom spôsobe života.

INŠPIRATÍVNE KARTY - SÚBOR KRITÉRIÍ

Tieto karty sa dajú použiť na to, aby ste mali jasno v tom, čo jednotlivé piliere znamenajú, a to veľmi názorným a jednoduchým spôsobom. Karty nájdete [tu](#).

VYUČOVACIE HODINY O SPRACOVANÍ POTRAVIN - EIT FOOD

[Tu](#) nájdete vzdelávacie materiály o spracovaní potravín. Ciele vzdelávania: Žiaci budú schopní definovať pojem "spracované potraviny". 2. Žiaci budú vedieť rozlíšiť rôzne typy spracovaných potravín (ultra, priemyselné, domáce atď.). 3. Žiaci budú vedieť

uviesť dôvody konzumácie ultra spracovaných potravín a diskutovať o inteligentnej konzumácii spracovaných potravín. Dostupné v [EN](#) | [FI](#) | [NL](#) | [HE](#) | [PL](#) | [ES](#).

HODINY ČÍTANIA ETIKIET POTRAVÍN - EIT FOOD

[Tu](#) nájdete vzdelávacie materiály na etiketách potravín. Ciele vzdelávania: 1. Žiaci sa naučia, z čoho sa skladajú etikety potravín, a budú schopní porozumieť rôznym údajom uvedeným na etiketách potravín. 2. Študenti získajú a budú používať nástroje na prijímanie informovaných rozhodnutí v oblasti výživy na základe pozorného čítania etikiet potravín. 3. Študenti budú diskutovať o nesprávnych predstavách o zložení potravín na etiketách. Dostupné v [EN](#) | [FI](#) | [NL](#) | [HE](#) | [PL](#).

LEKCIE O PLYTVANÍ POTRAVINAMI - EIT FOOD

[Tu](#) nájdete vzdelávacie materiály o plytvaní potravinami. Ciele vzdelávania: Cieľom tejto lekcie je zvýšiť povedomie študentov o stratách potravín a plytvaní potravinami a poskytnúť niekoľko praktických nápadov, ako im predchádzať. Na tento účel žiaci: (1) Pochopia rozdiely medzi stratou potravín a plytvaním potravinami. (2) Dozvedia sa o škodách spôsobených stratami potravín a plytvaním potravinami pre spoločnosť, hospodárstvo a životné prostredie (3) Rozpoznajú spôsoby, ako znížiť plytvanie potravinami. Dostupné v [EN](#) | [NL](#) | [HE](#) | [PL](#) | [ES](#)

SÚBOR NÁSTROJOV WWF O PLYTVANÍ POTRAVINAMI S LEKCIAMI A AKTIVITAMI PODĽA ROČNÍKOV

Súbor nástrojov poskytuje lekcie a aktivity podľa ročníkov. Obsahuje príručku pre učiteľov, prezentáciu o plytvaní potravinami, návod na audit potravín, otázky na diskusiu a bezplatné aktivity pre žiakov. Viac informácií nájdete [tu](#).

ZDROJE PRE ZÁKLADNÉ ŠKOLY O POTRAVINOVOM ODPADE ZO ŠKÓTSKA

Prostredníctvom rôznych pútavých a ľahko použiteľných interdisciplinárnych lekcí sa vaši žiaci môžu zapojiť do boja proti plytvaniu potravinami a lepšie pochopia tento závažný problém, ktorému čelí dnešný svet. Vzdelávací balík Love Food Hate Waste bol vytvorený pre škótske učebné osnovy. Viac informácií nájdete [tu](#).

17 ZDROJOV NA VYUČOVANIE O PLYTVANÍ POTRAVINAMI

Inštitút pre humánnu výchovu [tu](#) zhromažďuje videá, články, správy, webové stránky a blogy, plány hodín a aktivity.

KRESLENÉ OBRÁZKY O RÔZNYCH ASPEKTOCH UDRŽATEĽNÝCH POTRAVÍN (EVA MOUTON –BELGICKÁ ILISTRÁTORKA)

To sa dá využiť v školách na zviditeľnenie témy. Každý vizuál obsahuje určitý aspekt udržateľných potravín. Nájdete ich [tu](#).

ZOZNAM SKRATIEK

- BR Bronz
- ST Striebro
- ZL Zlato
- CPS Celoškolský prístup k stravovaniu
- PSŠS Pracovná skupina pre školské stravovanie
- SF4C School Food 4 Change
- SMART Specific, Measurable, Attainable, Relevant and Timely (špecifický, merateľný, dosiahnuteľný, relevantný a časovo ohraničený)

**THANKS FOR
THE FOOD!**



**It's time for
a new menu**

info@schoolfood4change.eu

www.schoolfood4change.eu

#SchoolFood4Change

Výhradnú zodpovednosť za obsah nesú partneri projektu SchoolFood4Change. Obsah nemusí nevyhnutne vyjadrovať názor Európskej komisie. Európska komisia tiež nezodpovedá za akékoľvek použitie informácií, ktoré sú v ňom obsiahnuté.

Skutočne
zdravá škola



Tento projekt je financovaný z programu Európskej únie pre výskum a inovácie Horizont 2020 na základe zmluvy o grante č. 101036763.

