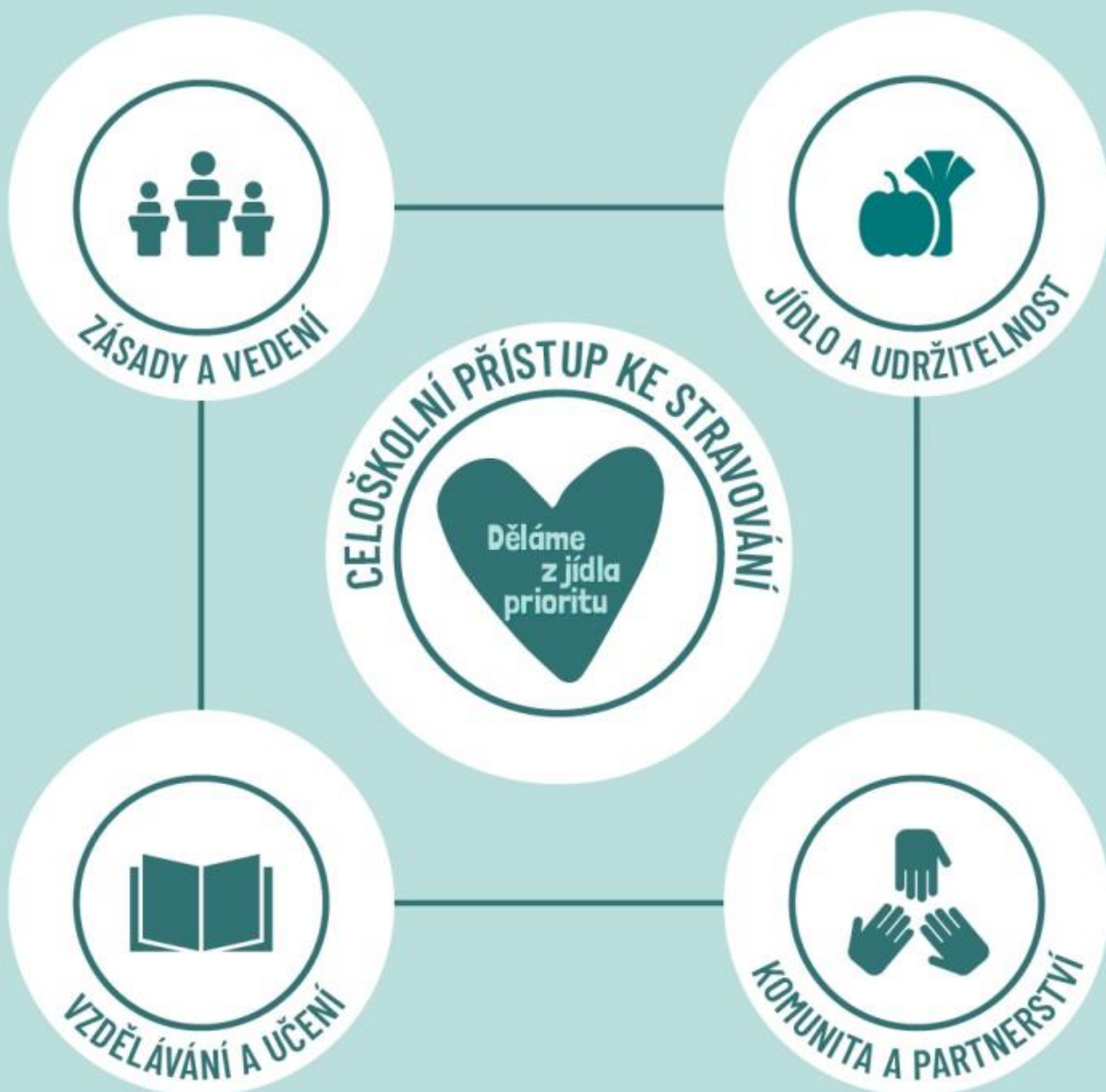


CELOŠKOLNÍ
PŘÍSTUP
KE STRAVOVÁNÍ





OBSAH

RÁMEC CELOŠKOLNÍHO PŘÍSTUPU KE STRAVOVÁNÍ	4
PILÍŘ A: ZÁSADY A VEDENÍ	5
PILÍŘ B: JÍDLO A UDRŽITELNOST	7
PILÍŘ C: VZDĚLÁVÁNÍ A UČENÍ	8
PILÍŘ D: KOMUNITA A PARTNERSTVÍ	10

RÁMEC CELOŠKOLNÍHO PŘÍSTUPU KE STRAVOVÁNÍ

O co jde

Metoda celoškolního přístupu ke stravování (anglicky Whole School Food Approach – WSFA, česká zkratka CPS) je způsob, jak dosáhnout zdravé a udržitelné kultury stravování ve školách a v jejich okolí. CPS je intervenční přístup založený na důkazech, který přispívá k celospolečenské systémové změně a pozitivně ovlivňuje vzdělávání, udržitelnost, nerovnost, komunity a zdraví. CPS vidí školy – od školek po střední školy – jako katalyzátory udržitelné změny potravinového systému. Tato metoda integruje stravování a vzdělávání: řeší skladbu školního stravování a fungování školních jídelen, zahrnuje praktickou výuku, vzdělávací aktivity a aktivní účast žáků a učitelů a zapojuje širší školní komunitu (včetně rodičů, zemědělců, podnikatelů a občanské společnosti).

Přimíchejte “jídlo” a “vzdělávání” a uvidíte, co se stane!

Přechod ke zdravému a udržitelnému školnímu stravování je individuální a specifický pro každou školu. Celoškolní přístup vás však provede změnami na každém kroku a pomůže vám dosáhnout celospolečenské systémové změny.

Čtyři pilíře

CPS se skládá ze čtyř vzájemně se posilujících pilířů: (A) Zásady a vedení, (B) Jídlo a udržitelnost, (C) Vzdělávání a učení a (D) Komunita a partnerství. Aby škola úspěšně implementovala Celoškolní přístup ke stravování, měla by pracovat na všech čtyřech pilířích, protože všechny jsou jeho klíčovými součástmi. Pilíře obsahují různé stavební bloky, které pomáhají škole implementovat CPS. Níže uvádíme ideální scénář.

PILÍŘ A: ZÁSADY A VEDENÍ

Tento pilíř spočívá v přesvědčení všech zainteresovaných stran – zaměstnanců školy, žáků, rodičů a širší školní komunity – aby se zapojili do programu a učinili jídlo nedílnou součástí života ve škole. Zabývá se přístupem školy ke zdravým a udržitelným potravinám prostřednictvím plánů, aktivit, hodnot a vzdělávání. Díky široké vizi a strategii mohou školy maximalizovat svůj dopad.

Umožňuje žákům, aby převzali vedení, a podporuje je, aby se podíleli na rozhodování o jídle a obsahu výuky související s jídlem. Tento obsah není jen vzdělávací, ale také pomáhá, aby se zdravé a udržitelné potraviny staly snadnou a nejpřirozenější volbou v životě každého.

Tento pilíř zajišťuje, že CPS je podporován vedením školy a je zakotven ve vizi, poslání, hodnotách, politikách, plánu rozvoje a učebních osnovách školy, takže prostupuje celým fungováním školy.

Pracovní skupina

Vytvoření pracovní skupiny pro školní stravování je jedním z prvních kroků, které by školy měly udělat. Pracovní skupina bude hnací silou, která uvede Celoškolní přístup ke stravování do chodu a bude udržovat tempo. Skupina sdružuje učitele, zaměstnance jídelny, žáky a vedoucí pracovníky školy. Zúčastnit se mohou také rodiče, zástupci zřizovatele nebo jiní, kteří chtějí komunikovat se školou v otázkách stravování.

Plánování, monitorování, hodnocení a učení

Pracovní skupina pro školní stravování posuzuje, co škola v současné době dělá, pokud jde o jídlo a vzdělávání v oblasti stravování, a zahajuje proces CPS, do kterého se následně zapojí všechny relevantní zainteresované strany. Výsledný akční plán poté řídí uskutečnění přístupu. Všechny plány by měly být sledovány a každoročně vyhodnocovány. Doporučení a získané poznatky pak mohou tvořit základ pro plány na další rok.

Komunikace

Úspěch CPS do značné míry závisí na viditelnosti prováděných opatření. Komunikace musí podnítit nadšení, zajistit podporu a přivést další lidi, kteří chtějí pomoci s rozvojem. Školy mohou využít své stávající komunikační kanály a také spolupracovat s místními médii.

Zapojení žáků

CPS má největší dopad, pokud dětem a dospívajícím skutečně záleží na jídle. Apelování na kreativitu a pozitivní energii žáků podpoří pocit odpovědnosti a vlastnictví – a učiní program mnohem efektivnější, než kdyby opatření přijali pouze

učitelé nebo vedení školy. Zapojení žáků do rozhodování o stravování ve škole otevírá cestu k udržitelné změně stravovacích návyků. Posiluje také sebevědomí žáků a jejich vůdčí schopnosti a mění je v tvůrce změn a uvědomělé spotřebitele. Žáci by měli získat možnost realizovat své nápady a prováděné činnosti by také měly usilovat o zapojení širší komunity za branami školy.

PILÍŘ B: JÍDLO A UDRŽITELNOST

Školní stravování není jen komerční aktivita, přestávka od vyučování nebo způsob, jak naplnit hladové žaludky: je součástí vzdělávacího poslání školy. Poskytování zdravého a udržitelného školního stravování je vynikajícím základem pro práci na širších cílech programu. Je to také dobrá příležitost seznámit žáky s různými druhy potravin a podnítit jejich zájem.

Tento druhý pilíř je o přeměně školní jídelny na vzdělávací prostředí. Splněním vysokých standardů stravování může škola ujistit žáky, rodiče a širší komunitu, že podává chutné a výživné potraviny z udržitelných zdrojů. Školy by měly udělat ze zdravého a udržitelného stravování normu a zaměstnanci by měli jít dobrým příkladem.

Atraktivní školní jídelna

Atraktivní školní jídelna vzbuzuje u žáků zájem a chuť se učit. Na výběr pokrmů žáky má vliv to, jak školní jídelna vypadá, zda je v ní příjemné prostředí, jak je jídlo nabízeno a jaké informace se o jídle dozví. Posílení postavení žáků a jejich zapojení do návrhu školní jídelny přispívá ke zdravému a udržitelnému výběru potravin.

Udržitelné nákupy potravin

Proces výběru potravin pro školní stravování má zásadní vliv na to, co a jak žáci jedí a pijí. Pokud jsou kritéria pro výběr potravin založena na zásadách udržitelnosti, budou se ve školách konzumovat výživnější, vyváženější a udržitelnější potraviny a nápoje (jako produkty ekologického zemědělství, fair trade nebo sezónní potraviny).

Zdravé stravovací prostředí

Během školního dne je mnoho příležitostí k jídlu a svačině. O přestávkách žáci mohou využít automaty nebo školní bufety; obědvají ve školní jídelně; a při zvláštních příležitostech, jako jsou narozeniny nebo výlety, si mohou přinést jídlo z domova. Je na škole a rodičích žáků, aby podporovali zdravé snídaně, svačiny a obědy tak, aby byla škola co nejzdravějším prostředím. Školy by také měly vždy zajistit dostupnost pitné kohoutkové vody zdarma.

Potravinová bezpečnost

Aby děti úspěšně zvládly celý den, je pro ně zdravé jídlo klíčové. Učení, hraní a soustředění je nemožné s prázdným žaludkem. Zajištění přístupu k potravinám pro všechny děti, zejména pro sociálně slabé, je velmi důležité. Jakákoli poskytovaná jídla by měla podporovat kulinářskou rozmanitost a respektovat širokou škálu stravovacích potřeb.

Potravinový odpad

Snížení plýtvání potravinami prostřednictvím správného plánování šetří potraviny pro lidskou spotřebu, šetří peníze a snižuje dopad výroby a spotřeby potravin na životní prostředí. Školy by měly spolupracovat s dodavateli, stravovacími týmy, rodiči a žáky, aby předcházely plýtvání potravinami a omezovaly ho.

PILÍŘ C: VZDĚLÁVÁNÍ A UČENÍ

Učení dětí vařit, pěstovat a chápat, odkud jejich jídlo pochází a jaký vliv má na životní prostředí, je vybavuje dovednostmi a znalostmi, aby se nyní i v budoucnu mohli rozumně rozhodovat o svém zdraví i zdraví planety. Učení se o principech zdravého stravování, dobrých životních podmínkách zvířat a udržitelných a etických způsobech produkce potravin dětem pomáhá při informovaném výběru potravin. Vzdělávání v oblasti potravin a potravinového systému se dotýká všech tří dimenzí udržitelného rozvoje: ekologické, sociální a ekonomické.

Jídlo v učebních osnovách

Jídlo jako téma by mělo být součástí školních učebních osnov přizpůsobených různému věku a vývojovému stupni žáků. Může být integrováno do mnoha předmětů. Jídlo by mělo být přednostně adresováno mezioborovým způsobem ve spolupráci více učitelů. Toto téma je také možné řešit v rámci mimoškolních aktivit, například v družině, při výletech či akcích pro rodiče.

Vzdělávání pracovníků školy

Aby bylo možné začlenit stravování do co největšího počtu předmětů a uplatnit přístup CPS ve škole, měli by zaměstnanci školy – učitelé i zaměstnanci jídelny – získat adekvátní vzdělání a informace. Tematické workshopy a cílené vzdělávací zdroje mohou podpořit učitele, zaměstnance, a dokonce i vychovatele nebo rodiče, kteří nejsou nutně součástí školního personálu. Školní jídelny a učebny se mohou stát vzdělávacím prostředím, kde spolupracují učitelé, zaměstnanci jídelny a další pracovníci školy.

Autentické učení

Teoretické učení prostřednictvím učebnic by mělo být doplněno praktickým učením: návštěvy farem, spolupráce s místními potravinářskými podniky, pěstování plodin ve

školní zahradě, společné hodiny vaření atd. Praktická výuka zvyšuje porozumění potravinového systému žáky, učí je novým dovednostem a zvyšuje pravděpodobnost, že se zdravé a udržitelné potraviny stanou významnou součástí jejich života. Praktické projekty mohou být prováděny napříč předměty a třídami, a mohou i zapojovat aktéry z prostředí školy.

PILÍŘ D: KOMUNITA A PARTNERSTVÍ

Poslední pilíř se zaměřuje na spolupráci se širokým spektrem aktérů v prostředí školy. Celoškolní přístup ke stravování má větší dopad, pokud spolupracuje více aktérů, včetně rodičů, obchodů s potravinami, farem a místních sdružení. Jádrem CPS je zásada, že zdravé a udržitelné jídlo by mělo být tou nejjednodušší volbou pro každého, bez ohledu na to, o koho se jedná nebo kde se nachází. Tento přístup není jen o správném výběru potravin: jde o oslavu dobrého jídla a role jídla při důležitých příležitostech v mnoha různých kulturách.

Zapojení rodičů a pečujících osob

Zapojení rodičů a rodin žáků do Celoškolního přístupu ke stravování zajišťuje, že se jídlo stane tématem i doma. Otevřená, vstřícná kultura stravování může rodiče seznámit s tématem a povzbudit je k aktivní podpoře udržitelného a zdravého stravování doma, například při přípravě svačin. Někteří rodiče mohou dokonce nabídnout svoji pomoc ve škole.

Spolupráce s místními aktéry a komunitami

Školy nefungují ve vzduchoprázdnu. Odpovědnost za udržitelné a zdravé jídlo je sdílena celou řadou partnerů, včetně místních sdružení, komunit a podniků:

- Místní prodejna potravin může propagovat zdravé a udržitelné potraviny spíše než nezdravé svačiny;
- Škola zase může nakupovat produkty z místní farmy, přičemž se žáci dozvídají o aktivitách farmy nebo se jich přímo účastní;
- Škola může získávat nadbytky z místního potravinářského podniku, který žáky naučí, jak potravinářský podnik funguje;
- Škola může pořádat společné akce s místním domovem seniorů, na kterých probíhá mezigenerační sdílení zkušeností;
- Škola může organizovat akce se spolky cizinců, na kterých se žáci dozví o odlišných kulinářských tradicích;
- Škola může spolupracovat s místním sdružením, které se hlásí k principům fair trade, a učit tak žáky o zdravých a udržitelných potravinách ve vztahu k rozvojovým zemím.



**DÍKY ZA
JÍDLA!**



Ale tohle
se mi líbí víc!



tom@skutecnezdravaskola.cz

www.skutecnezdravaskola.cz/schoolfood4change

www.schoolfood4change.eu

#SchoolFood4Change

**Skutečně
zdravá škola**



Tento projekt je financován z
programu Evropské unie pro
výzkum a inovace Horizont 2020
na základě grantové dohody
č. 101036763.

