

Skutečně zdravá škola

Program LOMA - LOkal MAed (Místní Jídlo)

Shrnutí

Základní škola Nymarkskolen v dánském Svendborgu je součástí projektu LOMA (LOkal MAed = místní jídlo). Účelem programu LOMA je podporovat vzdělávání, zdraví a pohodu žáků a udržitelnost prostřednictvím začlenění vzdělávání o jídle a přípravu pokrmů do výuky v zapojených školách. Žáci v 7 a 8 třídě se aktivně účastní přípravy pokrmů, plánování jídelního lístku a prodeje pokrmů ostatním žákům. Příprava pokrmů je integrována do školního vzdělávacího programu.

Každá třída má navíc jeden týden výuky související s konceptem LOMA a přípravou jídla, který je integrován do školních osnov. V rámci výuky školy spolupracují s místními producenty potravin, např. prostřednictvím školních exkurzí nebo hostování odborníků přímo ve vyučování.

Škola má osm dodavatelů potravin, z nichž šest je malých místních producentů a dodavatelů (jeden dodavatel ryb, jeden vaječ, jeden hovězího masa, jeden jablek a jablečné šťávy, jeden masa, jeden cereálií a mouky a jeden zeleniny). Kromě dodávky produktů do školní kuchyně se podílejí na různých činnostech, jako je pořádání workshopů pro žáky nebo se zapojují do hodin jako lektoři. Každoročně se koná školní farmářský trh, na který jsou všichni dodavatelé potravin zváni: vystavují své výrobky a vyprávějí o sobě. Škola spolupracuje také s místními jatkami, které žáci navštěvují, aby sledovali porážku krav a podíleli se na porcování a balení masa.

Kdo je zapojen?

V zapojených školách: Vedení, administrativa, učitelé a kuchyňský personál. Koordinátor LOMA ze školy udržuje kontakt s personálem kuchyně a místními dodavateli potravin, kteří pak pracují s žáky od 7. a 8. tříd.

Mimo školy: místní dodavatelé potravin, místní jatka, městský úřad, síť dalších škol LOMA v Dánsku a univerzitní vysoká škola Lillebælt (která provádí výzkum konceptu LOMA a je součástí jeho tvorby a šíření).

Klíčové kroky

Školy zapojené do programu LOMA se musí při nákupu potravin řídit stejnými postupy jako ostatní veřejné instituce – musí tedy nakupovat prostřednictvím veřejného výběrového řízení.



Skutečně zdravá škola

Výběrové řízení podle pravidel LOMA je formulováno jako samostatný dokument v rámci výběrového řízení místní správy. Je v něm stanoveno, že dodavatelé jsou povinni účastnit se vzdělávacích aspektů projektu - školní exkurzí, přednášek a školního farmářského trhu.

Jakmile se škola rozhodne zapojit do programu LOMA, jsou pro místní dodavatele pořádány informační schůzky, na kterých mohou získat informace o projektu LOMA a pokládat otázky.

Kromě toho škola každý rok zve své dodavatele potravin na setkání, kde je informují o projektu LOMA, včetně nových iniciativ nebo nápadů, jakož i očekávání na spolupráci s dodavateli. Schůzka je zakončena společným obědem. Pro dodavatele není spolupráce se školními kuchyněmi vždy výdělečná, zapojují se spíše proto, že chápou důležitost vzdělávání budoucích generací o zemědělství a kvalitním jídle. Je proto důležité dodavatele informovat a zajistit, aby byli součástí plánování a cítili se za práci ocenění.



Jak jsou žáci zapojeni?

Každý žák absolvuje dva tematické týdny projektu LOMA v 7. a 8. třídě. Jsou organizovány jako týden výuky v předmětech souvisejících s lokálním jídlem, jako je zdraví a udržitelnost, a tato výuka je integrována do školních osnov. Součástí výuky je spolupráce s místními dodavateli potravin prostřednictvím exkurzí nebo dodavatelů jako hostujících lektorů. Ve druhém týdnu žáci pracují v kuchyni a plní praktické úkoly, jako je plánování jídelníčku, příprava jídla, podávání pokrmů a úklid.



Jak je projekt spojen s potravinami a zemědělstvím?

Do projektu jsou úzce zapojeni místní dodavatelé potravin. Žáci navštěvují farmy, které dodávají produkty do školní kuchyně a nebo dodavatelé potravin přicházejí do školy jako hostující lektoré. To poskytuje žákům příležitost klást otázky a dozvědět se, odkud pochází jejich jídlo.

Místní dodavatelé potravin v programu úzce spolupracují a každý žák se obvykle setká s jedním nebo více dodavateli dvakrát ročně - jednou během jeho návštěvy školy nebo na exkurzi na farmě, a jednou během festivalu na konci roku.



Skutečně zdravá škola

Někdy si škola může objednat od dodavatele hovězího masa celý kus dobytka a žáci se zapojují do celého procesu, který zahrnuje návštěvu krávy na pastvě, sledování porážky na jatkách, a poté, o několik týdnů později, kdy je maso stařeno v lednici, se zapojí do porcování a balení masa.

Další úspěšná spolupráce je s dodavatelem ryb. Během návštěv žáci sledují a účastní se třídění a přípravy ryb, které dodavatel koupí během aukce ryb. Dodavatel jindy přichází do školy a přináší různé druhy ryb a hovoří o jejich rozdílech, technikách přípravy a řezání nebo udržitelnosti ve vztahu k mořskému prostředí.

V kuchyni servírují ryby jednou týdně a vždy objednávají ryby celé. Žáci jsou zapojeni do porcování a přípravy ryb.

Páteční menu se vždy připravuje ze surovin, které zbyly z celého týdne. Tak nedochází k žádnému plýtvání, vždy je vše spotřebováno.

Jak je projekt propojen se vzdělávacím programem?

Všechny návštěvy farmy, přednášky a praktická práce jsou kombinovány s teoretickou výukou v předmětech jako biologie, dánština, mediální výchova, zeměpis a matematika.



Tento materiál vznikl v rámci projektu „Rozvoj programu Skutečně zdravá škola“, který je spolufinancován Státním fondem životního prostředí České republiky na základě rozhodnutí ministra životního prostředí.

www.sfzp.cz

www.mzp.cz



STÁTNÍ FOND
ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ
ČESKÉ REPUBLIKY

Ministerstvo životního prostředí