

Kritéria programu Skutečně zdravá jídelna

Co musíte splnit, aby se vaše jídelna stala Skutečně zdravou?

Podmínky pro udělení osvědčení Skutečně zdravá jídelna mají tři úrovně: bronzovou, stříbrnou a zlatou. Každá úroveň obsahuje specifická kritéria, která musí jídelna splnit v oblasti Kvalita jídla a místo jeho původu.

Bronzová kritéria

- B1** Jídla v naší nabídce neobsahují žádné nežádoucí přísady a minimalizujeme používání polotovarů.
- B2** Alespoň 75 % všech pokrmů je vyrobeno z čerstvých, nezpracovaných surovin či potravin.
- B3** Čerstvé, předem nezpracované suroviny a potraviny nakupuje jídelna od pěstitelů, chovatelů a výrobců s provozovnou ve vlastním nebo sousedním kraji, pokud jsou dostupné.
- B4** Pokrmy v jídelním lístku odrážejí sezónnost a všechny sezónní suroviny jsou v jídelníčku jasně označeny.
- B5** Ve školní jídelně jsou k dispozici informace o původu použitých potravin.
- B6** Pracovníci školní jídelny se zapojují do vzdělávacích a osvětových akcí a jsou alespoň jednou ročně vzděláváni v oblasti zdravé výživy a vaření.
- B7** Děti, žáci, studenti a pracovníci školy mají přístup k pitné vodě dle jejich potřeby po celý den pobytu ve škole.
- B8** Doslazené nápoje jsou bez výjimky nahrazeny nápoji neslazenými.
- B9** Školní jídelna školy absolvovala vzdělávací a informační seminář Analýza školní jídelny a přijala z ní vyplývající doporučení.
- B10** Minimálně 2 % surovin (v účetní hodnotě) pochází z kontrolovaného ekologického zemědělství – bioprodukt nebo biopotravina.
- B11** Pro přípravu pokrmů smí být použita pouze vejce nosnic z neklecových chovů.

Stříbrná kritéria

- S1** Minimálně 50 % (v účetní hodnotě) nakoupených čerstvých, nezpracovaných surovin a potravin pochází od pěstitelů a chovatelů s provozovnou ve vlastním nebo sousedním kraji.
- S2** Minimálně 5 % surovin (v účetní hodnotě) pochází z kontrolovaného ekologického zemědělství – bioprodukt nebo biopotravina.
- S3** Školní jídelna nabízí možnost výběru minimálně ze dvou jídel, přičemž jedno jídlo splňuje podmínky pro stravu bezmasou a/nebo bezmléčnou.
- S4** Kuřecí maso pochází z vysoce šetrných chovů a/nebo alespoň 10 % pochází z ekologických chovů.
- S5** Pro přípravu pokrmů jsou přednostně používána vejce z volných výběhů (značeno „1“).
- S6** Jídelna používá přednostně sladkovodní ryby z chovů v ČR a mořské ryby a plody z udržitelných zdrojů, pokud jsou dostupné.



Zlatá kritéria

- Z1** Minimálně 80 % (v účetní hodnotě) nakoupených čerstvých, nezpracovaných surovin a potravin pochází od pěstitelů a chovatelů s provozovnou ve vlastním nebo sousedním kraji.
- Z2** Minimálně 10 % surovin (v účetní hodnotě) pochází z kontrolovaného ekologického zemědělství.
- Z3** Pro přípravu pokrmů jsou používána pouze vejce z volných výběhů (značeno „1“) nebo z ekologických chovů („0“).
- Z4** Při přípravě jídelníčků podporujeme zdravou, vyváženou a udržitelnou výživu mj. tím, že do jídelníčku pravidelně zařazujeme minimálně dva bezmasé pokrmy týdně.
- Z5** Školní jídelna při přípravě pokrmů podporuje regionální kulinářské tradice.

1.1.2026

