

Skutečně zdravá škola

Kritéria programu Skutečně zdravá škola Část pro školní jídelnu – Kvalita jídla a místo jeho původu

Bronz

- Kritéria**

B9 Jídla v naší nabídce neobsahují žádné nežádoucí přísady a minimalizujeme používání polotovarů.

B10 Alespoň 75 % všech pokrmů je vyrobeno z čerstvých, nezpracovaných surovin či potravin.

B11 Čerstvé, předem nezpracované suroviny a potraviny nakupuje jídelna od pěstitelů, chovatelů a výrobců s provozovnou ve vlastním nebo sousedním kraji, pokud jsou dostupné.

B12 Pokrmy v jídelním lístku odrážejí sezónnost a všechny sezónní suroviny jsou v jídelníčku jasně označeny.

B13 Ve školní jídelně jsou k dispozici informace o původu použitých potravin.

B14 Pracovníci školní jídelny se zapojují do vzdělávacích a osvětových akcí a jsou alespoň jednou ročně vzděláváni v oblasti zdravé výživy a vaření.

B15 Děti, žáci, studenti a pracovníci školy mají přístup k pitné vodě dle jejich potřeby po celý den pobytu ve škole.

B16 Doslazované nápoje jsou bez výjimky nahrazeny nápoji neslazenými.

B17 Pracovníci školní jídelny absolvovali vzdělávací a informační seminář Analýza školní jídelny a přijali z ní vyplývající doporučení.

- Indikátory splnění kritérií Kvalita jídla a místo jeho původu na bronzové úrovni**

- Kopie jídelníčku za poslední tři měsíce, ve kterém jsou vyznačeny pokrmy připravené z čerstvých a nezpracovaných potravin a sezónní zelenina a ovoce.
- Fotografie - ukázka informace o původu použitých potravin ve školní jídelně nebo web stránce školy/školní jídelny.
- Jména a kontaktní údaje na dodavatele čerstvé zeleniny a ovoce, masa, masných výrobků a vajec.

Čestné prohlášení o tom, že:

- minimálně 75 % pokrmů je připraveno z čerstvých nezpracovaných surovin nebo potravin,
- se pracovníci školní jídelny zapojili do vzdělávacích akcí a absolvovali školení Analýza školní jídelny (vypište, kdy a jaké vzdělávací a osvětové aktivity byly realizovány a kdy a jaká školení absolvovali pracovníci vaší jídelny),
- doslazované nápoje jsou bez výjimky nahrazeny nápoji neslazenými (vypište, jaké je nabídka nápojů v jídelně),
- kuchyně při přípravě pokrmů ve školní jídelně nepoužívá výrobky či složky obsahující vyjmenovaná aditiva.

Stříbro

• Kritéria

- S7** Minimálně 50 % (v účetní hodnotě) nakoupených čerstvých, nezpracovaných surovin a potravin pochází od pěstitelů a chovatelů s provozovnou ve vlastním nebo sousedním kraji.
- S8** Minimálně 5 % surovin (v účetní hodnotě) pochází z kontrolovaného ekologického zemědělství – bioprodukt nebo biopotravina.
- S9** Školní jídelna nabízí možnost výběru minimálně ze dvou jídel, přičemž jedno jídlo splňuje podmínky pro stravu bezmasou a/nebo bezmléčnou.
- S10** Kuřecí maso pochází z vysoce šetrných chovů a/nebo alespoň 10 % pochází z ekologických chovů.
- S11** Pro přípravu pokrmů jsou přednostně používána vejce z volných výběhů (značeno „1“).
- S12** Jídelna používá přednostně sladkovodní ryby z chovů v ČR a mořské ryby a plody z udržitelných zdrojů, pokud jsou dostupné.

• Indikátory splnění kritérií Kvalita jídla a místo jeho původu na bronzové úrovni

- Kopie výpočtů měsíčních vyhodnocování procentního podílu pokrmů vyrobených dle kritérií S7, S8?
- Kopie jídelníčku za poslední tři měsíce, ve kterém je označena sezónní zelenina a ovoce, pokrmy připravené z čerstvých a nezpracovaných surovin, pokrmy připravené ze surovin pocházejících z ekologických farem.
- Kopie jídelníčků prokazujících, že školní jídelna nabízí možnost výběru minimálně ze dvou jídel, přičemž jedno jídlo splňuje podmínky pro stravu bezmasou a/nebo bezmléčnou.
- Jména a kontaktní údaje na dodavatele čerstvé zeleniny a ovoce, masa, masných výrobků, ryb a vajec.
- Fotografie - ukázka informace o původu použitých potravin ve školní jídelně nebo web stránka.
- Kopie Osvědčení o biopotravině od vašich dodavatelů.
- Stručně popište:
 - Jak naplňujete kritérium S10 a S11?
 - Pravidla pro nákup ryb. Jakým způsobem je prováděna kontrola splnění požadavku na původ a způsob chovu a lovu ryb při příjmu do skladu jídelny, včetně záznamu o kontrole?

Zlato

- **Kritéria**

Z3 Minimálně 80 % (v účetní hodnotě) nakoupených čerstvých, nezpracovaných surovin a potravin pochází od pěstitelů a chovatelů s provozovnou ve vlastním nebo sousedním kraji.

Z4 Minimálně 10 % surovin (v účetní hodnotě) pochází z kontrolovaného ekologického zemědělství.

Z5 Pro přípravu pokrmů jsou používána pouze vejce z volných výběhů (značeno „1“) nebo z ekologických chovů („0“).

Z6 Při přípravě jídelníčků podporujeme zdravou, vyváženou a udržitelnou výživu mj. tím, že upřednostňujeme vyšší zastoupení zeleniny a menší množství masa.

- **Indikátory splnění kritérií Kvalita jídla a místo jeho původu na bronzové úrovni**

- Kopie výpočtů měsíčních vyhodnocování procentního podílu pokrmů vyrobených dle kritérií Z3 a Z4 za poslední tři měsíce? Jakých podílů bylo dosaženo?

- Kopie jídelníčku za poslední tři měsíce, ve kterém je označena sezónní zelenina a ovoce, pokrmy připravené z čerstvých a nezpracovaných surovin, pokrmy připravené ze surovin pocházejících z ekologických farem.

- Jména a kontaktní údaje na dodavatele čerstvé zeleniny a ovoce, masa, masných výrobků a vajec.

- Potvrzení od dodavatelů, že nakupované maso pochází ze zvířat chovaných v České republice.

Popište: Jakým způsobem při přípravě jídelníčků podporujeme zdravou, vyváženou a udržitelnou výživu.