

Skutečně zdravá škola

Naše vize

Skutečně zdravé školy nabízejí dětem jídlo, které je chutné, zdravé a připravené z kvalitních a udržitelně produkovaných surovin. Školy pomáhají dětem získat představu o tom, odkud jídlo pochází a jak se pěstuje nebo vyrábí. Umožňují svým žákům porozumět vztahům mezi jídlem, které jí, a světem, ve kterém žijí. Děti si ze školy odnášejí základy zdravých stravovacích návyků a důležité informace, díky kterým si v životě dokážou vybrat zdravé, kvalitní a udržitelným způsobem produkované potraviny a připravit si chutný a hodnotný pokrm.

Program Skutečně zdravá škola

Skutečně zdravá škola je komplexní program, plně integrovaný do života celé školy, který si klade za cíl vytvářet kulturu, jež si jídla váží, dokáže si je vychutnat a učí, odkud jídlo pochází a jak vzniká. Program využívá tématu jídla jako nástroje k zatraktivnění pobytu dětí ve škole – prostřednictvím radostného zážitku ze školního oběda a obohacením vzdělávání ve třídě o praktické vzdělávání na školní zahradě, návštěvy farem a lekce vaření.

Fungování programu

Každá škola, která chce prostřednictvím programu Skutečně zdravá škola vytvářet kulturu zdravého a udržitelného stravování, se musí registrovat na webu www.skutecnezdravaskola.cz a vytvořit si vlastní profil. Účast školy v programu je zdarma. Program SZŠ je návodem, jak plněním konkrétních kritérií kulturu zdravého a udržitelného stravování ve škole vytvořit.

Registrací do programu získává škola přístup nejen [k pomůckám](#), které jí pomohou naplnit kritéria programu, ale také do personalizovaného školního portálu na webu, prostřednictvím kterého může dávat vědět o postupu v plnění programu. Od organizátorů programu škola obdrží přesné návody a postupy, [jak jednotlivých kritérií dosáhnout](#). Nabízíme nejen [metodické pomůcky pro učitele](#), ale také [konkrétní návody, recepty a tipy](#) pro pracovníky školních kuchyní. Nabízíme [postup práce akčního týmu](#) a vytvoření plánu zdravého stravování ve škole. Školním jídelnám nabízíme přehled prověřených „[skutečně zdravých dodavatelů](#)“ kvalitních potravin. Učitelé mohou vybírat z [nabídky vzdělávacích farem](#). Prostřednictvím [kalendáře aktivit](#) dáváme školám inspiraci na různé aktivity plnící kritéria programu. Lektoři SZŠ poskytují [vzdělávací semináře a školení](#) pro pedagogy, kuchařky, žáky i rodiče. V každém kraji funguje vyškolený regionální koordinátor/ka SZŠ, kteří aktivně pomáhají školám a jídelnám při plnění kritérií programu.

Co Skutečně zdravé školy dělají [ukazujeme na tomto videu](#): školy mimo jiné

- zřizují akční týmy pro zdravé školní stravování složené z vedení, pedagogů, rodičů, žáků a pracovníků školních jídelen, což zaručuje velkou angažovanost v projektu,
- nakupují do školní jídelny čerstvé sezonní suroviny od místních farmářů, pekařů a řezníků,
- organizují výlety na místní farmy,
- začleňují téma stravování a jídla do vzdělávacího programu,
- pořádají na škole farmářské trhy a komunitní aktivity,
- nabízejí kurzy vaření pro žáky i rodiče,
- pěstují na školní zahradě vlastní ovoce a zeleninu,
- zajišťují, že oběd je ve školní jídelně radostnou společenskou událostí v příjemné a klidné atmosféře,
- poskytují žákům plnou důvěru v účasti na celém procesu. Chceme, aby děti získaly dovednosti lídrů a naučily se poukázat na věci, které by se měly změnit.

Kritéria programu

Podmínky pro udělení certifikátu Skutečně zdravá škola mají tři úrovně: bronzovou, stříbrnou a zlatou. Každá úroveň obsahuje specifický soubor kritérií, která musí škola splnit. Čím více kritérií škola plní, tím blíže má k jednotlivým oceněním. Kritéria jsou soustředěna okolo těchto čtyř pilířů či tematických okruhů:

- Angažovanost a kultura stravování
- Kvalita jídla a místo jeho původu
- Vzdělávání o jídle a stravování
- Místní společenství a spolupráce

Předtím, než škola získá bronzové, stříbrné nebo zlaté ocenění, musí prokázat, že splnila všechna kritéria.

Seznam škol zapojených do programu

V současné době do programu zapojeno 349 škol z celé České republiky. Jejich seznam najdete zde:

<http://www.skutecnezdravaskola.cz/registrovane-skoly>

Novost řešení

- **Představuje projekt nová řešení v sociální oblasti?**

Program řeší problematiku stravování komplexním přístupem. Integruje cílové skupiny (dětí, žáků, studentů) do řešení.

Angažuje širokou komunitu školy a okolí do realizace opatření. Řeší několik problémů naráz: zvyšuje výživovou hodnotu pokrmů, zlepšuje zdraví dětí, vytváří zdravou kulturu stravování, umožňuje žákům získávání klíčových kompetencí a praktických dovedností, rozvíjí místní ekonomiky.

- **Formuluje projekt problémy v sociální oblasti novým způsobem?**

Sociální problémy, jako zhoršování zdravotního stavu dětí, ztrátu kultury stravování, ztrátu kontaktu s přírodou, vylidňování venkova, negativní externality průmyslového zemědělství a klimatické změny formuluje program jako příležitosti k řešení vzájemnou komplexní provázaností.

Do řešení problémů je zapojena široká paleta aktérů, od dětí, žáků, studentů, pedagogů, vedení škol, kuchařky, až po rodiče, zřizovatele škol, místní samosprávu a místní podnikatele. Tím je zajištěna vysoká angažovanost a udržitelnost řešení.

- **Věnuje se projekt dosud opomíjeným cílovým skupinám?**

Pro kuchařky ve školních kuchyních nenabízí stát žádné vzdělávání. Jejich společenské postavení je velmi nízké. Za čtyři roky fungování programu SZŠ bylo vyškolen více než 370 pracovníků školních jídelen v tom, jak spolupracovat s místními podnikateli a využívat „jídlo z blízka“. Zorganizovali jsme řadu kulatých stolů, u kterých se potkali pracovníci školních kuchyní s místními zemědělci a podnikateli. Soustavně zvyšujeme sebevědomí a dovednosti cílové skupiny kuchařek.

Nový přístup k cílové skupině a její zapojení

- **Jaké jsou konkrétní a dlouhodobě udržitelné přínosy projektu pro danou cílovou skupinu?**

Cílová skupina žáci:

Program:

- vede žáky k přemýšlení o hodnotách a utváření vlastních postojů.
- vede žáky k odpovědnosti za stav půdy a učí žáky vnímat půdu nejen jako ekosystém, ale též jako hodnotu.
- vede žáky ke vnímání jídla jako hodnoty.
- vede žáky k přemýšlení o etických aspektech pěstování plodin, chovu hospodářských zvířat a výroby masa.
- vede o odpovědnosti ve vztahu k biosféře, k ochraně přírody a přírodních zdrojů.
- vede k pochopení významu a nezbytnosti udržitelného rozvoje jako pozitivní perspektivy dalšího vývoje lidské společnosti.
- podněcuje aktivitu, tvořivost, toleranci, vstřícnost a ohleduplnost ve vztahu k prostředí.
- přispívá k utváření zdravého životního stylu a k vnímání estetických hodnot prostředí.
- vede k vnímavému a citlivému přístupu k přírodě a přírodnímu a kulturnímu dědictví.

Program vede žáky k nabytí základních vědomostí, dovedností a schopností v těchto oblastech:

- Zásady udržitelného zemědělství a základní znalosti související s pochopením chodu a fungování farem
- Ekologické pěstování plodin na školní zahradě
- Příprava pokrmů z plodin vypěstovaných na školní zahradě
- Sezónní využívání plodin při vaření

Cílová skupina kuchařky:

Program jim poskytuje zásadní místo v řešení problému, vyzdvihuje jejich roli v oblasti vzdělávání dětí. Umožňujeme jim profesní růst díky vzdělávání a informování.

Cílová skupina pedagogové:

Projekt nabízí pedagogům nové možnosti, jak naplňovat průřezová témata environmentální výchova a výchova ke zdraví. Nabízí také možnosti pro využití prožitkových a projektových forem učení a obohacení výuky o nové, dosud málo zpracované téma – jídlo a udržitelné zemědělství. Program přináší také metodiky na aktivní zapojení žáků v prostředí mimo vlastní školní budovu. Projekt jim pomůže orientovat se v aktuálních výzvách souvisejících se změnami klimatu a využít nových metodik ve vyučování.

- **Jak je cílová skupina zapojena do projektu?**

Ve školách zapojených do programu Skutečně zdravá škola se vedení školy, učitelé, žáci, rodiče, pracovníci školních jídelen, dodavatelé potravin, zemědělci a zástupci místní komunity společně zasazují o to, aby byla dětem poskytována chutná a zdravá jídla a vytvářeny základy zdravých stravovacích návyků.

Děti si ze školy odnášejí informace, díky kterým si v životě dokážou vybrat zdravé a kvalitní potraviny a připravit si chutný a hodnotný pokrm. Skutečně zdravá škola nejen pomáhá tvořit budoucí uvědomělé spotřebitele, ale také v mladých lidech vytváří očekávání dobrého jídla a pomáhá jim v rozvoji dovedností a návyků, které budou potřebovat ke zdravému a úspěšnému životu. Program Skutečně zdravá škola iniciuje v zapojených školách spolupráci s místní komunitou, například s rodiči a prarodiči. Ti jsou pravidelně zváni do zapojených škol v rámci aktivit plnění programu, například při vzdělávacích aktivitách na školních zahradách nebo školních farmářských trzích.

- **Zlepšuje se díky projektu společenské hodnocení cílové skupiny?**

Cílová skupina kuchařky: Díky zapojení do programu se výrazně zlepšuje jejich společenské hodnocení: kuchařky se stávají součástí řešení, vedení škol a pedagogové s nimi navazují úzkou spolupráci a vyzdvihují jejich roli.

Cílová skupina pedagogové: Zapojením do programu získávají pedagogové nové kompetence a dovednosti, zejména v oblasti trvalé udržitelnosti produkce a spotřeby potravin. Učí se využívat ke vzdělávání venkovní prostory školní zahrady a místní farmy, zvyšují tak svoji „cenu“ na trhu.

Novost způsobu realizace - účinnost

- **Je realizace projektu objektivní, tvůrčí a odvážná?**

Nikdo jiný se zatím nepustil takto komplexně do řešení zmíněných problémů. Do tvorby kritérií programu byli zahrnuti zástupci odborné i neodborné veřejnosti. Neustále získáváme zpětnou vazbu na znění kritérií a aktualizujeme je v návaznosti na aktuální poznatky a praktické zkušenosti. Realizace projektu je odvážná v tom smyslu, že jako iniciativa rodičů a nezisková organizace nemáme žádné jistoty financování, neustále probíhá fundraising. Odvážně se pouštíme na nové pole, které není zatím nikým probádáno.

- **Jaké jsou identifikovatelné účinky a přínosy sociální inovace?**

- Program realizuje 349 škol z ČR, které navštěvuje 57 000 dětí, žáků a studentů.

- 170 vzdělávacích akcí, do nichž se zapojily tisíce dětí a žáků.
- 300 kuchařek školních jídelen prošlo praktickými školeními.
- 4 vzdělávací konference se zúčastnilo přes 800 pedagogů, vedoucích školních jídelen a zástupců zřizovatelů škol.
- 5 300 tun potravin za 320 milionů Kč použijí každý rok na přípravu pokrmů od regionálních producentů.
- První cena v kategorii Veřejná sféra v rámci soutěže Ceny SDGs 2018.
- Program doporučuje Ministerstvo školství jako příklad inspirativní praxe, stejně tak jej doporučuje Národní síť Zdravých měst jako příklad dobré praxe.

- **Reaguje inovace na měnící se potřeby a podmínky, např. cílové skupiny, identifikovaných problémů, širšího kontextu?**

Nedílnou součástí aktivit programu SZŠ je zapojení venkovního vzdělávání na školních zahradách, návštěvy (ekologických) zemědělských podniků.

Učitelům nabízíme řadu metodických návodů na využití vzdělávání v terénu, jak na školních zahradách, tak na zemědělských statcích. Projektové vzdělávání je nedílnou součástí programu SZŠ. Školy se aktivně zapojují do dění v obci či městě, například organizací školních farmářských trhů, oslav na školních zahradách.

- **Spolupracují při inovačním řešení různé disciplíny, kompetence a profesní skupiny?**

Program Skutečně zdravá škola podporuje krátké dodavatelské řetězce (short supply chains) tím, že pomáhá vytvářet přímá spojení mezi odběrateli (školní kuchyně) a producenty (farmáři) z regionu.

Základem úspěchu programu je propojení zkušeností žáků a studentů ze školní jídelny s dalšími oblastmi školního života (například hodiny o zdravé výživě, vaření, pěstování na školní zahradě). Cílem je pomoci žákům pochopit souvislosti mezi jídlem, vlastním zdravím a zdravím ostatních a přírodou.

Druhým rysem programu je propojení školy a místních farmářů, což může jednak přispět ke zlepšení výživové hodnoty a kvality pokrmů ve školní jídelně, jednak přiblížit žákům a studentům zdroje potravin pomocí výletů na místní farmy a také pomoci místním farmářům zůstat ekonomicky efektivní.

Působení navenek – inovace jako příklad či vzor

- **Je inovace začleněna do místního a regionálního prostředí?**

Každá zapojená škola řeší kritéria programu individuálně ve svém místním a regionálním prostředí.

- **Podporuje projekt dialog a spolupráci mezi organizacemi nebo institucemi?**

Nedílnou součástí kritérií programu je povinnost sdílení dobré praxe s ostatními školami v regionu. Nejoblíbenější součástí každoroční konference je sdílení praktických zkušeností mezi školami.

- **Zajímají se o projekt, inovaci jiné organizace, média, sponzoři, politici?**

Osobní záštitu programu Skutečně zdravá škola udělil ministr zemědělství ČR a ministr životního prostředí ČR. Program Skutečně zdravá škola doporučuje Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy a Národní síť zdravých měst České republiky jako „příklad dobré praxe“. Program podporuje několik senátorů, poslanců a řada krajských a městských zastupitelů. Za čtyři roky fungování programu podpořily desítky sponzorů, odborníků a osobností veřejného života. [Média soustavně přinášejí informace](#) o aktivitách zapojených škol a výsledcích našich kampaní.

- **Komunikuje projekt s vnějšími subjekty novým způsobem?**

Ke komunikaci používáme veškeré moderní nástroje a služby. O svých aktivitách informujeme prostřednictvím své [web stránky](#), [facebooku](#), [Twitteru](#), [youtube kanálu](#) a [Instagramu](#).

Každá zapojená škola má na www-stránce programu SZŠ [svůj vlastní školní blog](#), prostřednictvím kterého může komunikovat se svoji cílovou skupinou. Na blogu se tak soustavně sbírají příklady dobré praxe ze zapojených škol a jsou veřejně sdíleny s ostatními školami a pedagogy.

Součástí programu SZŠ je zapojování rodičů, prarodičů a školní komunity do neformálního vzdělávání, zejména v oblastech zdravé výživy, vaření a zahradničení.

Nedílnou součástí kritérií programu SZŠ je spolupráce školy s místním společenstvím. Do školy jsou zváni místní podnikatelé – výrobci potravin či zemědělci.

Na veřejné akce pořádané zapojenými školami jsou vždy zváni zástupci místní veřejné správy.