

**Skutečně
zdravá jídelna**

Kritéria programu Skutečně zdravá jídelna



**Skutečně
zdravá jídelna**

www.skutecezdrazajidelna.cz
TEL.: +420 606 506 506

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, vychutnává je a učí o tom, odkud jídlo pochází a jak vzniká. Program využívá tématu jídla jako nástroje k zatraktivnění pobytu dětí ve škole, a to prostřednictvím radostného zážitku ze školního oběda a obohacením vzdělávání ve třídě o praktické vzdělávání na školní zahradě, o návštěvy farem a lekce vaření.

Součástí programu Skutečně zdravá škola jsou také kritéria vztahující se ke kvalitě jídla a místě jeho původu, což jsou oblasti týkající se především fungování školní jídelny.

Kritéria pro Skutečně zdravé jídelny

Pokud školní jídelna funguje jako samostatný právní subjekt, připravující jídlo pro jednu nebo více škol, může se ucházet o získání certifikátu „Skutečně zdravá jídelna“. Vztahují se pak na ni kritéria z tématického okruhu „Kvalita jídla a místo původu“. Pokud jídelna připravuje pokrmy pro žáky školy, která se zapojila do programu Skutečně zdravá škola, budou úpravy pokrmů a spolupráce s dodavatelem zásadní pro splnění kritérií z okruhu „Kvalita jídla a místo původu“. Z přeměny školy na Skutečně zdravou bude mít přínos i jídelna, protože se v ní budou stravovat poučení a vzdělání strávníci.

O certifikát Skutečně zdravá jídelna může nicméně usilovat i jídelna, připravující pokrmy pro univerzity, nemocnice, domovy seniorů, podniky či veřejné instituce.

Níže najdete přehled kritérií, která jsou nutná pro splnění certifikace na úrovni bronzové, stříbrné a zlaté v programu Skutečně zdravá jídelna.

Bronzová kritéria

Jídelna splňuje bronzová kritéria Skutečně zdravé jídelny za těchto podmínek:

- B1** Jídla v nabídce jídelny 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** V jídelně jsou k dispozici informace o původu potravin, použitých k přípravě pokrmů.
- B6** Pracovníci školní jídelny se zapojují do vzdělávacích a osvětových akcí a jsou alespoň jednou ročně vzdělávání v oblasti zdravé výživy a vaření
- B7** Děti, žáci, studenti a pracovníci školy mají přístup k pitné vodě dle potřeby po celý pobyt ve škole.
- B8** Doslazované nápoje jsou bez výjimky nahrazeny nápoji neslazenými.
- B9** Jídelna neumožňuje prodej polotovarů a nápojů s vysokým obsahem tuků, soli a cukrů ani ve školním bufetu, ani z výdejních automatů.



**Skutečně
zdravá jídelna**

www.skutecezdrazavjidelna.cz
TEL.: +420 606 506 506

Stříbrná kritéria

Jídelna nabízí zdravé pokrmy splňující kritéria Skutečně zdravé jídelny pro stříbrnou úroveň, tedy splnění bronzových kritérií, plus:

- S1** Minimálně 50 % (v účetní hodnotě) nakoupených čerstvých a nezpracovaných surovin 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** 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 se vyhýbá používání ryb z „Červeného seznamu“ Greenpeace (<http://www.greenpeace.org/czech/cz/Kampan/More-vola-SOS/Ryby-na-taliri/rybi-pruvodce-2013/>).

Zlatá kritéria

Jídelna splňuje zlatá pravidla, pokud si dává velice záležet na tom, aby pokrmy byly zdravé, etické a většina čerstvých surovin pocházela od místních šetrně hospodařících farem:

- Z1** Minimálně 80 % (v účetní hodnotě) nakoupených čerstvých a nezpracovaných surovin pochází od pěstitelů a chovatelů s provozovnou ve vlastním nebo sousedním kraji.
- Z2** Minimálně 10 % surovin (v účetní hodnotě) pochází z kontrolovaného ekologického zemědělství – bioprodukt nebo biopotravina.
- 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 upřednostňujeme vyšší zastoupení zeleniny a menší množství masa.



**Skutečně
zdravá jídelna**

www.skutečnězdravajidelna.cz
TEL.: +420 606 506 506