

# Skutečně zdravá jídelna

## Indikátory plnění kritérií programu

### Skutečně zdravá jídelna

Pro Kontrolu na místě si Jídelna připraví tyto podpůrné materiály jako důkaz plnění kritérií:

#### Bronzová kritéria:

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

Stručně popište:

- Jakým způsobem je zajištěno, že je nákup surovin realizován v souladu s požadavky dokumentu „Nepovolená potravinářská aditiva, transmastné kyseliny a GMO“.
- Jaká jsou pravidla pro používání polotovarů ve vaší jídelně, zejména důvod použití polotovaru.
- Jak je při tvorbě receptur pokrmů zohledňován dokument „Přehled čerstvých surovin“.
- Jakým způsobem je zjišťována lokalita původu surovin. Kolik lokálních výrobců a pěstitelů je mezi vašimi dodavateli.
- Jakým způsobem jsou začleňovány sezónní suroviny do Jídelního lístku.
- Jak jsou sezónní suroviny označeny v Jídelním lístku.
- Jakým způsobem jsou předávány informace o původu používaných potravin.
- Jakým způsobem je zajištěn přístup k pitné vodě.

Čestné prohlášení o tom, že:

- se pracovníci školní jídelny zapojili do vzdělávacích akcí a absolvovali školení (vypíšte, 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 (vypíšte, jaké je nabídka nápojů v jídelně),
- škola neumožňuje prodej polotovarů a nápojů s vysokým obsahem tuků, soli a cukrů ani ve školním bufetu ani z výdejních automatů,
- kuchyně při přípravě pokrmů ve školní jídelně nepoužívá výrobky či složky obsahující aditiva.



Skutečně  
zdravá jídelna

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

### Stříbrná kritéria:

- 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 a vajec.
- Fotografie - ukázka informace o původu použitých potravin ve školní jídelně nebo web stránka.
- Kopie Osvědčení o biopotravíně od vašich dodavatelů.

Popište:

- Jakým způsobem je vyhodnocováno dodržování požadavku kritéria S6, S7, S9, S10 a S11? Jakých podílů bylo dosaženo?
- Je ve vaší jídelně dostupný „Červený seznam“ Greenpeace?
- Pravidla pro nákup ryb. Jakým způsobem je prováděna kontrola splnění požadavku na oblast lovu ryb při příjmu do skladu jídelny, včetně záznamu o kontrole?

### Zlatá kritéria:

- 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 je vyhodnocováno dodržování požadavku kritéria Z3, Z4 a Z5? Jakých podílů bylo dosaženo?
- Jakým způsobem při přípravě jídelníčků podporujeme zdravou, vyváženou a udržitelnou výživu.



**Skutečně  
zdravá jídelna**

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