

# Skutečně zdravá školka

## ŽÁDOST O VYDÁNÍ STŘÍBRNÉHO CERTIFIKÁTU

Formulář vyplňte elektronicky a zašlete na adresu: [tom@skutocnezdravaskola.cz](mailto:tom@skutocnezdravaskola.cz). Pro dotazy volejte 776 760 700.

Nyní, když vaše mateřská škola splnila všechna stříbrná kritéria, můžete vyplnit tuto Žádost o vydání stříbrného certifikátu programu Skutečně zdravá školka. Červeně jsou označeny dokumenty, které nám prosím zašlete jako důkaz splnění kritérií.

Pokud jsou pokrmy do školky dováženy z jiného zařízení školního stravování, musíme zajistit, že toto zařízení splnilo kritéria programu a může to prokázat.

Žádost o vydání certifikátu se snaží zahrnout všechna kritéria programu. Příkladů vašich aktivit mohou pokrýt více než jednu otázku. Pokud máte pocit, že jste již na otázku odpověděli, bez obav odkazujte na předcházející odpovědi.

Identifikační údaje školy		Statutární orgán	
Název školy:	ZŠ a MŠ NOVÉ VĚŽE	Jméno, titul:	Mgr. Tomáš Augustýn, Ph.D.
Forma právní subjektivity:	PTKp. organ.	Funkce:	ředitel školy
Adresa:	Kučerova 1	Telefon:	MOBA 608 179 953 ŠKOLKA 608 039 256
IČ:	70881138	E-mail:	tom.as@zsnovve.cz mr.nova.kesky@zsnovve.cz
Osoba odpovědná za realizaci programu na škole		Vedoucí školní jídelny	
Jméno, titul, funkce:	HONIKA KOVALOVÁ VEDOUČÍ JÍDELNY	Jméno, titul:	JAROMÍR VOJTÁLOVA
Telefon:	733132 583	Telefon:	924 229 791
E-mail:	honika.kovalova@emil.cz	E-mail:	jidelna@zsnovve.cz

Stříbrná kritéria
Pro udělení stříbrného certifikátu musí mateřská škola splnit následující kritéria:
<p><b>Angažovanost a kultura stravování</b></p> <p>S1 Školská rada či vedení mateřské školy odsouhlasilo Plán podpory zdravého stravování a stanovilo kroky a harmonogram k jeho naplnění.</p> <p>S2 Děti se stravují v příjemné a klidné atmosféře tak, aby měly dostatek času si jídlo vychutnat.</p> <p>S3 Při úklidu v prostorách školy a mytí nádobí ve školní jídelně/kuchyni jsou používány jen ekologicky šetrné čističe a mycí prostředky.</p>
<p><b>Kvalita jídla a místo jeho původu</b></p> <p>S4 Minimálně 50 % (v účetní hodnotě) nakoupených čerstvých, nezpracovaných surovin a potravin pochází od pěstitelů a chovatelů s provozovnou ve vlastním nebo sousedním kraji</p> <p>S5 Minimálně 5 % surovin (v účetní hodnotě) pochází z kontrolovaného ekologického zemědělství – bioprodukt nebo biopotravina.</p> <p>S6 Kuřecí maso pochází z vysoce šetrných chovů nebo alespoň 10 % pochází z ekologických chovů.</p> <p>S7 Pro přípravu pokrmů jsou přednostně používána vejce z volných výběhů (značeno „1“).</p> <p>S8 Jídelna používá přednostně sladkovodní ryby z chovů v ČR a mořské ryby a plody z udržitelných zdrojů, pokud jsou dostupné.</p>
<p><b>Vzdělávání o jídlo a stravování</b></p> <p>S9 Pro pěstování plodin na školní zahradě používáme pouze ekologicky šetrné postupy.</p> <p>S10 Alespoň jednou ročně děti s pedagogy připraví pokrm ze surovin, které sami vypěstovali na školní zahradě.</p>
<p><b>Místní společenství a spolupráci</b></p> <p>S11 Aktivně povzbuzujeme děti a jejich rodiče, aby pěstovali zeleninu a ovoce na vlastních zahrádkách a</p>

<p>doma připravovali pokrmy z čerstvých surovin.  S12 Pomáháme rodičům vzdělávat se v oblasti zdravé výživy dětí.  Návody na plnění kritérií jsou dostupné na: <a href="http://www.skutecnezdravaskola.cz/jak-plnit-program">http://www.skutecnezdravaskola.cz/jak-plnit-program</a></p>
--

Vypíšte prosím, jakým způsobem jste splnili kritéria programu Skutečně zdravá školka.  
Při vyplňování postupujte podle seznamu jednotlivých stříbrných kritérií uvedených výše.

**Přínosy programu - obecné**

Popište prosím, jak naplňování programu Skutečně zdravá školka ovlivnilo vaši mateřskou školu. Pomohlo vám ve zlepšení kultury stravování?

*Zapojím do programu, zavítají "naše aktivity v rámci školky, stalo se jedním z "vzdělávacích pilířů" naší koncepce. Stravování a jídla nám jsou velkou záležitostí a myslíme si být inspirováni pro rodiče i další subjekty*

**1. Angažovanost a kultura stravování**

Jaký vliv měly vaše aktivity na děti a jak ovlivnily kulturu stravování ve školce? Jak byli rodiče a děti zapojeni do tvorby kultury zdravého stravování a do jaké míry měli možnost ji ovlivnit?

Například: Rodiče jsou zapojeni v akční školce, sestavují a vyplňují dotazníky, v rámci projektových dnů se věnují kultuře zdravého stravování.

**Indikátory naplnění kritérií a nutné přílohy Žadosti:**

- Kopie Plánu podpory zdravého stravování podepsaný vedením školy a příslušný harmonogram plnění.
- Komentář k rozvrhu dne, který objasňuje, jak je zajištěno, aby děti měly dostatek času na oběd a mohly se v klidu najíst.
- Faktury od dodavatelů za poslední tři měsíce, prokazující nákup ekologicky šetrných prostředků na mytí a úklid.

**2. Kvalita jídla a místo jeho původu**

Jak zajišťujete, že je na vaší škole porozuměno pojmům „kvalita jídla a místo jeho původu“? Jak pracujete se zaměstnanci školní jídelny k naplnění bronzových kritérií?

Například: vyřadit jasně všechny suroviny a výrobky s dochucovadly, spolupracujeme s regionálními zemědělci, pracovníci školní jídelny byli proškoleni v tom, jak zajistit plnění kritérií, informace o původu surovin a jejich sezónní využití v jídelničce je dostupné na nástěnce v jídelně a na webu jídelny, ...

**Indikátory naplnění kritérií a nutné přílohy Žadosti:**

- Kopie jídelničky za poslední tři měsíce, ve kterém je označena sezónní zelenina a ovoce, pokrmy připravené z čerstvých a nepracovaných surovin, pokrmy připravené ze surovin pocházejících z ekologických farem.
- 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 biopotravině od vašich dodavatelů.
- Popište: Jakým způsobem je vyhodnocováno dodržování požadavku kritéria S3, S4, S5 a S6? Jakých podílů bylo dosaženo?
- 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?

**3. Vzdělávání o jídle a stravování**

Jak ovlivnily aktivity v rámci programu (vaření, práce na zahradě, návštěva farmy atd.) vzdělání a dovednosti dětí? Jaké kroky podnikáte ke splnění těchto kritérií?

Například představení základů vaření nebo aktivity v oblasti pěstování na školní zahradě.

Indikátory naplnění kritérií a nutné přílohy Žádosti:	
•	Popis minimálně 5 realizovaných programů* za poslední školní rok dle doporučených aktivit ze seznamu Skutečně zdravé školy.
•	Seznam metodických materiálů, které mají učitelé k dispozici pro výuku základů zemědělství, ekologického způsobu pěstování rostlin na (školní) zahradě a ekologické etiky související zejména se stravováním a chovem hospodářských zvířat.
•	Kopie receptů pokrmů, které děti uvařili ze surovin, které byly vypěstovány na školní zahradě, fotodokumentace (vaření pokrmu s hotové jídlo).
•	Fotodokumentace z návštěvy farmy, stručný popis zahrnující datum návštěvy, název a adresu farmy.

4. Místní společenství a spolupráce	
Jak se vám podařilo při práci na plnění kritérií bronzové úrovně zapojit rodiče a širší veřejnost?	
Například prostřednictvím pořádání vzdělávacích akcí.	
Indikátory naplnění kritérií a nutné přílohy Žádosti:	
•	Kopie tiskové zprávy o realizované akci pro veřejnost, která se objeví v regionálním tisku (odkaz nebo kopie konkrétního mediálního výstupu, fotodokumentace (případně video dokumentace).
•	Přehled nabízených vzdělávacích aktivit pro rodiče
•	Minimálně třikrát ročně zveřejněný příspěvek na blogu webových stránek Skutečně zdravá škola.

Prohlášení	
Čestně prohlašujeme, že podle našeho nejlepšího vědomí splňujeme všechna kritéria bronzové úrovně programu Skutečně zdravá školka. Konzultovali jsme postup v programu.	
Souhlasíte s tím, že spolek Skutečně zdravá škola může zpracovávat výsledky této žádosti pro hodnocení programu, tvorbu případových studií nebo propagačních materiálů? ANO / NE	

Podpisy			
Vyplnili jsme tento formulář elektronicky a potvrzujeme správnost uvedených údajů			
	Jméno	Podpis	Datum
Ředitelka školy	Mgr. Tomáška, Ph.D.		30. 9. 2019
Školní koordinátorka	HONTOVA KOVARIKAL		30. 9. 2019
Vedoucí školní kuchyně	JAROSLAVA VOSTRKOVA		30. 9. 2019

\*Doporučené vzdělávací aktivity, jimiž škola mj. naplní indikátory Vzdělávání o jídle a stravování:

#### 1. Celodenní exkurze:

Exkurze na farmu, absolvování vzdělávacího programu na farmě  
 Paběrkování na farmě lokálního dodavatele  
 Exkurze do gastroučiliště – společné vaření se studenty  
 Exkurze do potravinářského provozu

#### 2. Dlouhodobé projekty:

Školní farmářský trh (osmítýdenní projekt)  
 Miluji jídlo, neplýtvám – zapojení do iniciativy, realizace osvěty a auditu

#### 3. Projektové dny:

S (pra)rodiči na zahradě  
 Vaření s šéfkuchařem  
 Slavnostní předávání certifikátu škole s programem a hosty

#### 4. Výukové bloky:

Vaření s dětmi (dle metodik SZŠ)  
 Beseda s odborníkem (lékařem, výživovým poradcem, zemědělcem, výrobcem potravin...)  
 Na obranu jídla