

## Projekt Zdravá školní jídelna v Moravskoslezském kraji



System školního stravování má v České republice dlouholetou tradici. Počátky se datují od konce 2. světové války, kdy školní jídelny vznikaly z iniciativy obcí a škol. Od této doby prošlo školní stravování značným vývojem. Dnes již hlavní funkcí školní jídelny není jen nasytit, ale také nutričně vychovávat děti a žáky, a to zejména prostřednictvím nabídky vyváženého a pestrého jídla. Školní oběd hradí přibližně třetinu nutričních potřeb dítěte a v rámci celodenního stravování v mateřských školách se jedná až o 60 % celkového energetického příjmu.

Snahou projektu Zdravá školní jídelna je podávat v rámci školního stravování pestrou, nutričně vyváženou a chutnou stravu. Úspěch samotného projektu je postaven na třech základních pilířích:

- **Vzdělaný personál jídelny:** personál školní jídelny by měl disponovat dobrými znalostmi o správné výživě dětí, měl by umět plánovat pestrý jídelní lístek, vařit pokrmy z čerstvých surovin, dochucovat pokrmy s ohledem na samotného strávnicka a samozřejmě znát a plnit platnou legislativu.
- **Informovaný strávnick:** děti by se měly o správné výživě dozvídat vhodným způsobem z výuky, měly by být motivovány ze strany pedagogů a utvářet si tak správné stravovací návyky.
- **Motivující pedagog a vedení školy:** pedagog motivuje, jde příkladem, vedení školy by mělo podporovat snahy školní jídelny a zároveň propojovat spolupráci školní jídelny a pedagogů.

Zdravé školní jídelny mají za úkol v průběhu projektu splnit těchto 10 kritérií:

Kritérium 1. - Z pyramid na talíř – jednoduché zásady správné výživy v praxi.

Kritérium 2. - Pestrý jídelní lístek s každodenní nabídkou neslazených nápojů (sestavený dle Nutričního doporučení Ministerstva zdravotnictví ČR ke spotřebnímu koši).

Kritérium 3. - Správné a bezchybné vedení spotřebního koše.

Kritérium 4. - Čerstvé a sezónní potraviny jsou základem pokrmů.

Kritérium 5. - Střídmé solení s ohledem na dětského strávníka.

Kritérium 6. - Omezení používání dochucovadel a instantních dehydratovaných směsí.

Kritérium 7. - Podpora národních tradic a regionálních zvyklostí, seznamování s mezinárodní kuchyní.

Kritérium 8. - Pravidelné vzdělávání personálu školní jídelny.

Kritérium 9. - Zvyšování výživové gramotnosti a podpora správných stravovacích návyků dětí.

Kritérium 10. - Prezentace školní jídelny a podpora komunikace s pedagogy, dětmi a rodiči.

V Moravskoslezském kraji máme dvě školní jídelny, které již získaly titul Zdravá školní jídelna, a to školní jídelna Základní školy a Mateřská školy Rudná pod Pradědem, příspěvkové organizace a školní jídelna Základní školy T. G. Masaryka, Studénka, 2. května 500, okres Nový Jičín. Do projektu je však zapojeno dalších 23 školních jídelen. Tyto jídelny v rámci své iniciativy postupně plní jednotlivá kritéria projektu a snaží se získat konečný certifikát zdravé školní jídelny. U jedné z těchto jídelen právě probíhá závěrečné hodnocení, na základě kterého se rozhodne o přidělení certifikátu Zdravá školní jídelna.

**Krajská hygienická stanice Moravskoslezského kraje se sídlem v Ostravě**

Na Bělidle 7, 702 00 Ostrava

Tel: 595 138 111, Fax: 595 138 109

podatelna@khsova.cz, [www.khsova.cz](http://www.khsova.cz), ID datové schránky: w8pai4f