

**Zápis ze třetího setkání Akční skupiny
pro zdravé stravování**



Místo: MŠ Kamarád Nové Veselí

Datum: 16.1.2019, čas 13.00 hod.

Členové akční skupiny:

Vedoucí učitelka a koordinátor projektu pro MŠ – Monika Kovalská

Pedagog – Bc. Markéta Šrámková

Vedoucí školní jídelny - Jaroslava Vostalová

Kuchařky – Eva Bartůňková, Kateřina Studená

Zástupce rodičů – Ing. Zdeňka Sochorová

Host: koordinátor projektu SZŠ Ing. Jana Kotoučková

Program:

- 1. Rekapitulace dosažených výsledků od získaného bronzu v 6/2017 k dnešnímu dni**
- 2. Úprava bronzových kritérií**
- 3. Navržení postupu**
- 4. Diskuse, jak provést navržené změny**

Ad 1) Od získaného bronzu se ke stříbru posouváme pomaleji. Splnili jsme tato kritéria

- **Angažovanost a kultura stravování**
 - ✓ Školská rada či vedení mateřské školy odsouhlasilo Plán podpory zdravého stravování a stanovilo kroky a harmonogram k jeho naplnění - splněno
 - ✓ Děti se stravují v příjemné a klidné atmosféře tak, aby měly dostatek času si jídlo vychutnat - splněno
 - ✓ Při úklidu v prostorách školy a mytí nádobí ve školní jídelně/kuchyni jsou používány jen ekologicky šetrné čisticí a mycí prostředky – používáme prostředky Tierra Verde, nově školní jídelna používá prostředek pro průmyslovou myčku společnosti vanBaerle + prostředky na úklid
- **Kvalita jídla a místo jeho původu (ve spolupráci s naší školní jídelnou)**
 - Minimálně 50 % (v účetní hodnotě) nakoupených čerstvých, nezpracovaných surovin a potravin pochází od pěstitelů a chovatelů s provozovnou ve vlastním nebo sousedním kraji – řešíme vlastní výpěstky a ty od rodičů, případně sousedů, jak je dostat do účetní hodnoty – návrhem je počítat si je dle aktuální ceny dané suroviny zvlášť a pak připočítat k účetní hodnotě
 - Minimálně 5 % surovin (v účetní hodnotě) pochází z kontrolovaného ekologického zemědělství – bioprodukt nebo biopotravina – zatím objednáváme suché biopotraviny, řešíme dodavatele, nově budeme objednávat na statku PytlíkoF
 - Kuřecí maso pochází z vysoce šetrných chovů nebo alespoň 10 % pochází z ekologických chovů – můžeme používat kuřecí maso z farmy Němcovy, která má značku šetrného chovu
 - ✓ Pro přípravu pokrmů jsou přednostně používána vejce z volných výběhů (značeno „1“) – v našem regionu jsou špatně dostupná, používáme z podestýlkového chovu
 - Ve školní jídelně jsou podávány přednostně sladkovodní ryby z chovů v ČR a mořské ryby a plody z udržitelných zdrojů, pokud jsou dostupné – děti nemohou jíst sladkovodní ryby s kostmi, i jejich vykoštění je problém, z mořských využíváme především tresku
- **Vzdělávání o jídle a stravování**

- ✓ Pro pěstování plodin na školní zahradě používáme pouze ekologicky šetrné postupy – hnojení vlastním kompostem, žížalím hnojivem, ruční pletí plevelů
- ✓ Alespoň jednou ročně děti s pedagogy připraví pokrm ze surovin, které sami vypěstovali na školní zahradě – džemy, šťávy, mastičky z plodů naší zahrady na vánoční a farmářské trhy
- **Místní společenství a spolupráce**
- ✓ Aktivně povzbuzujeme děti a jejich rodiče, aby pěstovali zeleninu a ovoce na vlastních zahrádkách a doma připravovali pokrmy z čerstvých surovin – farmářské trhy, vánoční trhy, články
- ✓ Pomáháme rodičům vzdělávat se v oblasti zdravé výživy dětí – vaření se šéfkuchařem Zbyňkem Diatkou 9/2018 – tradiční menu z netradičních surovin

Ad 2) Nově proběhla úprava v bronzových kritériích:

- Školní jídelna mateřské školy absolvovala vzdělávací a informační seminář Analýza školní jídelny a přijala z ní vyplývající doporučení.

Důvodem je možnost získání jakéhosi statutu zdravé školní jídelny po úspěšně proběhlém „audit“ ve školní jídelně. Školy, které již bronz získaly, musí toto kritérium splnit, aby byl bronz potvrzen. Tento audit plánujeme na jaro 2019.

Ad 3) Navržení postupu:

1. Provést seminář Analýza školní jídelny...
2. Zmapovat dodavatele v našem regionu – předán seznam biofarem od koordinátorky Jany
3. Vyřešit, jak dostat výpěstky ze zahrady a od rodičů do účetní hodnoty čerstvých a regionálních surovin
4. Vyřešit dodavatele vajíček

Ad 4)

Možnosti:

- Zorganizovat tématické vaření pro rodinky
- Zařadit vaření s šéfkuchařem pro veřejnost
- V člancích popularizovat zdravý životní styl, vaření z čerstvých a dostupných surovin, vaření z regionálních surovin, změnu zažitých přístupů, stereotypů a mýtů

Zapsala: Monika Kovalská