

Formulář vyplňte elektronicky a zašlete na adresu: karolina@skutecezdravaskola.cz. Pro dotazy volejte 606 506 506.

Nyní, když vaše mateřská škola splnila všechna bronzová kritéria, můžete vyplnit tuto žádost o vydání bronzového 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. Příklady 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 Název školy: ZŠ a MŠ Nové Veselí Forma právní subjektivity: příspěvková organizace Adresa: Na Městečku 1 IČ:70881138	Statutární orgán Jméno, titul: Mgr. Tomáš Augustýn Funkce: ředitel školy Telefon:566 667 131 E-mail: tomas.augustyn@zsnoveveseli.cz
Osoba odpovědná za realizaci programu na škole Jméno, titul, funkce: Monika Kovalská, vedoucí učitelka MŠ Telefon: 733132583 E-mail: ms.nove.veseli@seznam.cz	Vedoucí školní jídelny Jméno, titul: Jaroslava Vostalová Telefon:566 667 466 E-mail: jidelna@zsnoveveseli.cz

Bronzová kritéria

Pro udělení bronzového certifikátu musí mateřská škola splnit následující kritéria:

- **Angažovanost a kultura stravování**

- B1** Na naší školce funguje Akční skupina (AS) pro zdravé stravování, která přezkoumala kulturu stravování ve školce a dohodla se na svých dalších aktivitách.
- B2** S rodiči a dětmi konzultujeme možnosti zlepšení stravování.
- B3** Rodiče jsou informováni o složení pokrmů ve školní jídelně a o aktivitách programu Skutečně zdravá školka.
- B4** Respektujeme potřeby strávníků se specifickou dietou tím, že jim školní jídelna umožní ohřátí z domu doneseného dietního pokrmu.
- B5** Při úklidu v prostorách školy a mytí nádobí ve školní jídelně/kuchyni jsme zahájili přechod na ekologicky šetrné čisticí a mycí prostředky.

- **Kvalita jídla a místo jeho původu**

- B6** Jídla podávaná dětem neobsahují žádné nežádoucí přísady a minimalizujeme používání polotovarů.
- B7** Alespoň 75 % všech pokrmů je vyrobeno z čerstvých, nezpracovaných surovin či potravin.
- B8** Čerstvé, předem nezpracované suroviny a potraviny nakupuje jídelna od pěstitelů, chovatelů a výrobců s provozovnou ve vlastním nebo sousedním kraji, pokud jsou dostupné.
- B9** Pokrmy v jídelním lístku odrážejí sezónnost a všechny sezónní suroviny jsou v jídelníčku jasně označeny.
- B10** V mateřské škole nebo na webu školky jsou k dispozici informace o původu použitých potravin.
- B11** Pracovníci školní jídelny se zapojují do vzdělávacích a osvětových akcí a jsou alespoň jednou ročně vzděláváni v oblasti zdravé výživy a vaření.
- B12** Děti a pracovníci mateřské školy mají přístup k pitné vodě dle svých potřeby po celý den pobytu ve školce.
- B13** Doslazované nápoje jsou nahrazeny nápoji neslazenými.

<ul style="list-style-type: none"> • Vzdělávání o jídle a stravování B14 Výuka o jídle, základech zemědělství a zásadách zdravé výživy je součástí školního vzdělávacího programu. B15 Všichni děti mají možnost účastnit se činností spojených se vzděláváním o základech vaření. B16 Zahájili jsme kroky vedoucí k vytvoření školní zeleninové zahrady a pracujeme na začlenění aktivit na zahradě do školního vzdělávacího programu. B17 V rámci výuky pořádáme každoroční návštěvy farem. • Místní společenství a spolupráce B18 Každoročně pořádáme pro děti, rodiče a veřejnost akce na téma zdravé stravování. B19 Aktivně se snažíme zapojit rodiče dětí do našich pěstitelských a kulinářských aktivit.
Návody na plnění kritérií jsou dostupné na: http://www.skutecnezdravaskola.cz/jak-plnit-program

Vyplňte prosím, jakým způsobem jste splnili kritéria programu Skutečně zdravá školka:

Při vyplňování postupujte podle seznamu jednotlivých bronzových kritérií uvedených výše.

Přínosy programu - obecně
Popište prosím, jak naplňování programu Skutečně zdravá školka ovlivnilo vaši mateřskou školu. Pomohlo vám ve zlepšení kultury stravování?
Zapojení naší školky do programu vnímáme jako zastřešení a garanci našich programových a koncepčních plánů, které jsme si stanovili jako zásadní směr ve vzdělávání předškolních dětí. Našimi „stavebními kameny“ je zdravý jedinec ve zdravém prostředí a se zdravými vztahy, ať už k sobě samému, tak i ostatním. Naše pedagogická práce v oblasti zdravého životního stylu a péče o správný přístup k jídlu a ke stravování již probíhala v minulosti, ale teprve s plněním programu SZŠ jsme všemu dodali smysl, přehled, funkčnost a hlavně soulad v tom, co děláme. Zlepšení nastalo v oblasti informování rodinek, v tom vidíme velký smysl, protože je potřeba pracovat na odbourání některých stereotypů a přístupů. Také se nám díky programu podařilo zavést používání ekologicky šetrných čisticích prostředků. Co se týká samotné vzdělávací práce, tak zde jsme navázali na již zaběhnutou praxi – s dětmi hodně vaříme, zužitkováváme úrodu z naší zahrady, připravujeme občerstvení u příležitosti různých návštěv v MŠ (vánoční kavárna).

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?
Prvním krokem bylo zapojení zástupce rodičů do AS, tato maminka aktivně připravuje pro ostatní rodiče veškeré informace o surovinách. Rodiče byli osloveni anketou ke zjištění jejich názorů na naše kroky v plnění programu a výsledky ještě budeme aplikovat do plánu činnosti pro nový školní rok, hlavně v přípravě „staronových“ tematických odpolední s vařením či pečením, rodiče běžně ochutnávají připravené ochutnávky při aktivitách školy (Martinské slavnosti – nápoj z červené řepy, Adventní zpívání – sirupy, šťávy a džemy, které uvařily děti spolu s učitelkami aj.) Také jsme pokročili v používání ekolog. prostředků – již v minulosti jsme používali tyto prostředky pro úklid marmolea a začali jsme používat prostředky na ruční mytí nádobí. Rodičům jsme i vyvěsili recept, jak si vyrobit přírodní čisticí prostředky.
Indikátory naplnění kritérií a nutné přílohy Žádosti:
<ul style="list-style-type: none"> • Příspěvek na blogu SZŠ o názrech rodičů a dětí na vylepšení školního stravování a o jejich realizaci. • Fotografie nebo printscreen z webu: informace o projektu Skutečně zdravá školka na webu školy a na nástěnce ve škole, banner „Plníme program SZŠ“ na webu, plakát „Plníme program SZŠ“ na nástěnce, informace o složení pokrmů ve školní jídelně na webu školy. • Čestné prohlášení o tom, že školní jídelna umožňuje ohřátí z domu doneseného dietního pokrmu. • Jméno společnosti, se kterou škola jedná nebo od které nakupuje ekologické čisticí prostředky. Jako minimální standard pro posouzení, zda se jedná o ekologicky šetrnou drogerii, slouží evropská ekoznačka „květina“ - „Euroflower“ nebo česká značka „Ekologicky šetrný výrobek“.

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?
Dle rad koordinátorky a AS, ve které jsou zapojeni jak učitelky, pracovníci Šj, tak rodiče, jsme udělali analýzu a kontrolu toho, co se u nás v jídelně používá. Naše školka již předtím vařila bez dochucovadel, nepoužívala polotovary, vařila jídla z čerstvých surovin. Začali jsme více spolupracovat s místními zemědělci i rodiči, kteří nám nosí sezónní zeleninu či ovoce. Toto je pak zdůrazněno v jídelníčku č komentovaném jídelníčku. Tady musíme ještě zapracovat na osvětě, pouze málo rodičů věnuje čas, aby si všechny informace o surovinách přečetla. Ve školce proběhlo i školení s moderními přístupy a trendy ve vaření, hostili jsme u nás i jiné školky. Lektor pan Hladík o naší školce uveřejnil i článek v časopise věnovanému gastronomii. Všichni zaměstnanci jsou díky emailové rozesílce o novinkách na webu SZŠ, o našich článcích v aktualitách dobře informováni o plnění programu. Díky aktivní práci v programu jsme se stali dvakrát blogery měsíce.

<p>Indikátory naplnění kritérií a nutné přílohy Žádosti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kopie jídelníčku za poslední tři měsíce, ve kterém jsou vyznačeny pokrmy připravené z čerstvých a nezpracovaných potravin a sezónní zelenina a ovoce. • Fotografie - ukázka informace o původu použitých potravin ve školní jídelně nebo web stránce školy/školní jídelny. • Jména a kontaktní údaje na dodavatele čerstvé zeleniny a ovoce, masa, masných výrobků a vajec. Čestné prohlášení o tom, že: <ul style="list-style-type: none"> • minimálně 75 % pokrmů je připraveno z čerstvých nezpracovaných surovin nebo potravin, • se pracovníci školní jídelny zapojili do vzdělávacích akcí a absolvovali školení (vypište, 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 (vypište, 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.

<p>3. Vzdělávání o jídle a stravování</p> <p>Jak ovlivnily aktivity v rámci programu (vaření, práce na zahradě, návštěva farmy atd.) vzdělání a dovednosti dětí? Jaké kroky podnikáte ke splnění těchto kritérií?</p> <p>Jsme hodně aktivní v pěstování zeleniny, bobulovin, jako jsou rakytník, aronie, červené jeřabiny, plodů, jako jsou ostružin, maliny, borůvky, angrešt, rybíz. Pěstujeme a sušíme byliny, připravujeme čajičky na ohništi a v týpí. Chystáme programy i pro jiné školky, sdílíme naše zkušenosti v celorepublikových projektech SSEV Pavučina či v rámci MAP Žďár nad Sázavou. V této oblasti již máme bohaté zkušenosti a naše ukázková a přírodní zahrada je široko daleko ojedinelá. Se zdravou životosprávou a zdravým životním stylem jsme začali již v roce 2008, kdy jsme přehodnotili směr naší práce. Vše jsme podpořili v roce 2012 vybudováním úžasné zahrady, kterou využíváme pro vzdělávání dětí namísto učení se v interiéru třídy. Zpracovali jsme i prezentaci Proč být venku, kterou, podloženou našimi zkušenostmi, jsme lektorovali na seminářích SEV Chaloupky. Vzdělávání venku hodně propojujeme s poznatky o zelenině, ovoci, jakou potřebují péči, jak zpracovat, proč je to zdravé, proč pít vodu namísto sladkých limonád. Naučili jsme rodiče, že na naše cesty do terénu nám chystají ro děti do termosky domácí čaj či ochucenou vodu v létě namísto kupovaných dětských nápojů. No a v tom všem budeme s chutí a rádi pokračovat.</p> <p>Indikátory naplnění kritérií a nutné přílohy Žádosti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stručný popis začlenění výuky o jídle, zásadách udržitelnosti v oblasti zemědělství a zásadách zdravé výživy do ŠVP školy, včetně seznamu realizovaných aktivit za poslední školní rok. • Stručný komentář k učebnímu plánu, který popíše naplnění kritéria B18 a B19. Může být součástí výše uvedeného popisu. • Stručný plán vytvoření školní zeleninářské zahrady (seznam kroků, které budou učiněny k naplnění uvedeného kritéria) a časový harmonogram. Může být součástí výše uvedené zprávy. • Fotodokumentace (případně video dokumentace) z návštěvy farmy, stručný popis zahrnující datum návštěvy, název a adresu farmy, název třídy žáků, stručná zpráva (popis, stanovené cíle), kopie zprávy z návštěvy na webu školy a v blogu školy.

<p>4. Místní společenství a spolupráce</p> <p>Jak se vám podařilo při práci na plnění kritérií bronzové úrovně zapojit rodiče a širší veřejnost?</p> <p>Jsme otevřená a komunitní škola, nebráníme se společným setkáním, spolupracujeme se spolky i organizacemi, velmi dobře i s městysem. Snažíme se měnit přístupy veřejnosti i rodičů vkládáním článků do novoveselského zpravodaje, přípravou zdravého občerstvení na veřejné akce městyse, jako bylo otevření naučné stezky, sázení ovocné aleje, spolu se školou se účastníme férové snídaň v červnu na městečku. Velmi dobře zapojujeme do života školky seniory a budujeme mezigenerační vztahy. Ti naši činnost velmi podporují, tak jako rodiče.</p> <p>Indikátory naplnění kritérií a nutné přílohy Žádosti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kopie tiskové zprávy o realizované akci pro veřejnost, která byla zaslána do regionálního tisku nebo fotodokumentace akce. • Minimálně dva příspěvky na blogu webových stránek Skutečně zdravá škola za poslední půlrok
--

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

Podpisy			
Vyplnili jsme tento formulář elektronicky a potvrzujeme správnost uvedených údajů			
	Jméno	Podpis	Datum
Ředitel/ka školy			
Školní koordinátor/ka			
Vedoucí školní kuchyně			