

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

Jak bylo už v předchozích obhajobách popsáno, tak naše účast v programu SZŠ je zásadní k naplňování našich vzdělávacích priorit, koncepce a vizí. Oblast vzdělávání o jídle a samotné stravování je trvale zakotveno v koncepci naší školy a dokonce tvoří jeden ze stavebních kamenů této koncepce, ještě spolu s plánem EVVO a programem Ekoškola. Znamená to, že principy Skutečně zdravé školy jsou propsány do stávajícího školního vzdělávacího programu, a počítáme s tím, že budou součástí i nového ŠVP, který vychází z požadavků současného RVP pro PV. Zároveň se cíle, aktivity a činnost v programu promítá i do třídních programů. Program tak podporuje naši cestu k udržitelnosti. Je již velmi dobře ukotven nejen v životě školičky, ale má přesah do života rodinek, i našeho městyse. Skrze informování na webu, ve zpravodaji a při neformálních setkáních tak ukazujeme cestu, jak obohatit naše životy o důležité hodnoty, kterým kvalitní jídlo určitě je. Snažíme se, aby se dětem vzdělávání o jídle nenásilně vtisklo do jejich životů a všechny informace a návyky, které u nás získají, tak mohly v budoucím životě uplatnit.

Trvalým cíle pro nás je působit na děti a rodiny v oblasti šetření a neplýtvání, ať už jídlem, zdroji, posilování vztahu k přírodě, odkud jde jídlo na náš stůl. Uvědomit si celou cestu a kolik energie, ať už lidské, tak i ve zdrojích, stojí za přípravou dobrého jídla. Postoje lidí se začínají měnit, daleko více se pozornost zaměřuje na lokální, domácí produkci, a už rezonuje i sezónnost. Je to pro nás trvalá a smysluplná cesta. Ukazovat, pomáhat, inspirovat.

[Z1] Ve spolupráci s dodavateli surovin pro školní jídelnu se snažíme minimalizovat objem biologického odpadu a obalových materiálů.

Popište, jakým způsobem spolupracujete s dodavateli surovin pro školní jídelnu a se strážníky na minimalizaci objemu biologického odpadu a obalových materiálů. .

Ve vztahu k dodavatelům surovin vedoucí ŠJ dělá objednávky surovin dle aktuálních potřeb v závislosti na počtech dětí, objednávané čerstvé suroviny od lokálních dodavatelů, což umožňuje hospodárně vařit. Většina dodavatelů, od kterých odebíráme, má suroviny v ekologických obalech, a možnost většího balení, např. u sypkých potravin, jako jsou mouky, bylinné čaje apod. Tento ekologický krok činíme již dlouhodobě v kontextu s plněním kroků i v Ekoškole, kde jsme od roku 2015.

Ve vztahu ke strážníkům jde především o motivaci dětí k ochutnávání a dojíždání v dlouhodobějším horizontu, kde nám tomuto kroku napomáhá opět účast v programu Ekoškola, kde je jednou z důležitých otázek předcházení vzniku odpadu, ať už běžného nebo biologického (neplýtvání jídlem, využití bioodpadu z kuchyně). Paní kuchařky kuchyňský bioodpad v menším objemu dávají do vermikompostéru, kde nám ho pomáhají zpracovávat kalifornské žížaly, větší objem bioodpadu ukládají do tříkomorového kompostéru. Snažíme se tak pro naše pěstování vytěžit tento bioodpad a pro záhony používat kvalitní vlastní kompost. Vedlejším produktem vermikompostéru je i žížalí hnojivo, které zase podpoří truhlíky a nádoby s bylinami . V

V rámci analýz Ekoškoly se všechny třídy podílejí na dílčích krocích a pak si výsledky vzájemně prezentují, tudíž neplýtvání jídlem má u nás obrovský dopad, a paní kuchařky řeší minimum biologického odpadu (zbytky ze stravování). Všichni jsou vlastně v tomto procesu zapojeni.

I v rámci mateřské školy probíhají nákupy ve větším objemu, aby se předcházelo vzniku odpadu (čisticí prostředky šetrné přírodě zajišťujeme se školní jídelnou společně).

[Z2] Minimálně 80 % (v účetní hodnotě) nakoupených čerstvých, nezpracovaných surovin a potravin pochází od pěstitelů a chovatelů s provozovnou ve vlastním nebo sousedním kraji.

Stáhněte si XLS tabulku níže a vyplňte množství jednotlivých surovin v kg a původ suroviny (jméno dodavatele):

https://www.skuteczdravaskola.cz/user_uploads/certifikace_online/MS_Z2_Cerstve_suroviny-region-priloha_zadosti.xlsx

[Z3] Minimálně 10 % surovin (v účetní hodnotě) pochází z kontrolovaného ekologického zemědělství – bioprodukt nebo biopotravina.

Stáhněte si XLS níže a запиšte do něj vaši útratu za biopotraviny, konvenční potraviny a % podíl biopotravin za poslední tři měsíce:

https://www.skuteczdravaskola.cz/user_uploads/certifikace_online/MS_Z3_BIO_suroviny-priloha_zadosti.xlsx

[Z4] Pro přípravu pokrmů jsou přednostně používána vejce z volných výběhů (značeno „1“) nebo z ekologických chovů („0“).

Stručně popište, jak naplňujete kritérium

Vajíčka již několik let odebíráme z volného chovu od ekologického zemědělce, který je certifikovaným ekozemědělcem.

Farma MIDORI, Ing.Pavel Šimůnek, Budeč, 59214 Nové Veselí

[Z5] Při přípravě jídelníčků podporujeme zdravou, vyváženou a udržitelnou výživu mj. tím, že do jídelníčku pravidelně zařazujeme minimálně dva bezmasé pokrmy týdně.

Stručně popište, jak naplňujete kritérium:

Toto kritérium naplňujeme zařazováním luštěnin, brambor a zeleniny, dále také těstovin pod. Jedná se o různé formy zapečených brambor třeba s cuketou, těstoviny s tofu, různé luštěninové kaše s přílohou čerstvé zeleniny a osmažené cibulky, kuskus s hlívou ústřičnou, koprová omáčka s vejcem, červenou řepu a mrkev. Dokládáme jídelníček.

[Z6] Školní jídelna při přípravě pokrmů podporuje regionální kulinářské tradice.

Popište, jak kritérium naplňujete (cílem je zvýšit povědomí strávníků o regionálním gastronomickém dědictví tím, že do jídelního lístku školní jídelny jsou **minimálně jedenkrát za kvartál** začleněny

pokrmu, připravené dle tradičních regionálních receptur a jsou používány tradiční a místně přizpůsobené odrůdy ovoce a zeleniny nebo plemena zvířat, pokud jsou dostupná).

Toto kritérium jsme začali naplňovat cíleně v minulém roce, i když regionální recepty jsme v minulosti již využívali. Ve vztahu k surovinám máme velmi dobrou podporu v místní komunitě a se zahrádkářským svazem, díky nimž máme v kuchyni výpěstky našeho regionu, místní odrůdy ovoce, případně vypěstovanou zeleninu v našem mikroregionu. Ohlédneme-li se, Šj využívala přebytky červené řepy, dýní, cuket, naťové zeleniny, při pořádání každoročních výstav zahrádkářského spolku dostáváme k využití různé odrůdové druhy ovoce a zeleniny.

Zároveň jsme navázali další spolupráci s místním ekofarmářem, který svými tradičními odrůdami doplňuje a obohacuje připravované jídlo.

Naše ukázková přírodní zahrada už v minulých letech byla hodně biodiverzní, děti měly možnost ochutnávat mišpuli, kdouli, černý jeřáb, rebarboru, muchovníky, šípky aj. Díky projektu Jedlá zahrada byla tato druhová různorodost obohacena o další dřeviny a keře, jako dřín, oskeruši, hrušeň, angrešt jostu atd. Nejedná se o nějaké masivní začlenění do stravování dětí, ale spíše o příležitosti k ochutnávání, zpracovávání, dozdobování jídel atd.

Zároveň se nám podařilo navázat spolupráci s Muzeem Třebíč, které zpracovalo regionální kuchařku Horácka (Vysočiny), a Šj začala některé receptury při přípravě pokrmu zařazovat, čímž se opět obohatil jídelníček. Příkladem toho je polévka klonda, chlebová polévka a nebozelná couračka. Na přípravě této kuchařky se podílela i maminka naší paní učitelky, která dlouhodobě spolupracuje s regionálními muzei na různých projektech.

A naší regionální surovinou jsou brambory, takže i při třídním vaření nebo společných rodinných akcích (projektové dny) zkoušíme různé tradiční receptury.

[Z7] Děti a jejich rodiče se účastní praktických činností pořádaných na místních farmách.

Stručný popis účasti dětí a rodičů na praktických aktivitách pořádaných na místních farmách. Zpráva a fotodokumentace z návštěvy farmy na webu školky nebo blogu.

Stručný popis realizovaných aktivit, datum návštěvy, název a adresu farmy.

Účast na farmách s rodiči není moc praktikovanou aktivitou, spíše využíváme některé nabídky rodičů, že můžeme k nim na farmu přijet a nebo i rodiče přijedou na naši komunitní akci.

- dáváme tipy rodičům, kde třeba mohou získat zdravou zeleninu (farmářské bedýnky z farmy MIDORI) nebo tip pro samosběr hrášku na této farmě

- rodina Chlubnových pravidelně navštěvuje svatováclavské slavnosti a jiné aktivity školky a představuje pečení ve staročeské hliněné peci, např. lokše či zelné placky a domácí pizzu.

- rodiče při bylinkovém workshopu vyráběli pesto, pak ho použili na přípravu pizzy, na ozdobu použili byliny z naší zahrádky (bazalku aj.). Tento workshop zajišťovala MŠ ve spolupráci s paní Veronikou Chlubnovou - <https://www.youtube.com/watch?v=1-YzloTIfp8>

- každá třída má i možnost vlastní návštěvy farmy nabídky rodičů, pokud ten či který školní rok se tam příležitost od rodičů vyskytne:)

- rodinka Piskovských (maminka Anička) nám poskytuje veterinární péči pro naše zvířátka (morčátka, agamy, želvu) a mají malou farmu se zvířaty, kam se děti vypravily ke srovnání podmínek malochovu. Spolupráce je vynikající a oboustranná, jejich děti navštěvují naši školičku.

- průběžně spolupracujeme s těmito farmami:

Farma Duben Ždírec (chov skotu - podzim 2025-26)

Farma Černých Sirákov (chov skotu, pěstování kmínu)

Farma Němcova Netín (chov skotu, zpracování mléka)

Farma Zašovice (malochov různého zvířectva, děti si prakticky zkoušely výrobu sýra 24.5.2024) -

<https://www.rajce.idnes.cz/mskamaradnoveveseli/album/vylet-na-farmu-do-zasovic-za-cestou-syra-a-na-smeraluv-statek-do>

Šmeralův statek (děti se seznamovaly s významem senoseče 24.5.2024)

Domácí malochov Jarošových (koně, kozy, krávy, slepice, děti měly i možnost vidět lihnutí kuřátek). V loňském školním roce v květnu paní Jarošová s dětmi líhla kuřátka i v MŠ ve třídě Koťátka. Vylíhnutá kuřátka si pak vzala rodinka Piskovských do svého malochovu a kuřátka už snášejí vejíčka.

Farma Midori Budeč (pěstování kořenové zeleniny a hrášku) tato farma pak i nabízí zeleninu pro Šj -

<https://www.youtube.com/watch?v=r3L9F1J0lvM&t=11s>. Několikrát se účastnili našeho malého farmářského trhu se svou zeleninou.

[Z8] Rodiče dětí a veřejnost se aktivně podílejí na školních aktivitách v oblasti vaření, zahradničení a spolupráci s místními zemědělci a potravináři.

Stručně popište, jak naplňujete kritérium.

K tomuto kritériu bychom zmínili především oblast zahradničení - uvádíme aktivní zapojení rodičů a dalších komunit na realizaci projektu Jedlé školní zahrady, který jsme realizovali ve školním roce 2023-2024 a úspěšně ukončili v červnu 8.6.2024. Do projektu byli zapojeni nejen rodiče, ale škola, která se účastnila jedné dílčí části projektu (sedmáci vyrobili "motýlí lavičku" ke keři komule Davidova). Celý projekt máme velmi dobře zpublikován a zveřejněn na našich stránkách <https://ms.noveveseli.cz/vse-o-projektu-spolecnosti-lidl-a-szs>

Zde krátké video <https://www.youtube.com/watch?v=2GuQtPeXBT0>

Na dalších aktivitách školky se podílejí prarodiče, a to konkrétně na udržitelnosti zahrady a péči o ni. jedná se o známou akci SZŠ S prarodiči na zahradě, nicméně jsme na poptávku tuto akci otevřeli i pro rodiče a dobrovolníky (nadšenci naší školičky), takže je to velká parta lidí, kteří společně s dětmi a s pedagogy udělají velký kus práce na jaře a na podzim, a děti mohou vidět pracovní postupy a přístupy velmi zblízka (: <https://www.rajce.idnes.cz/mskamaradnoveveseli/album/s-rodici-prarodici-a-prateli-skolky-na-zahrade> 16.10.2025, zde krátké video <https://www.youtube.com/watch?v=a1716N4yOjE>)

Dále spolupracujeme se SEV Chaloupky, a 17.6.2025 k nám zavítali pedagogové kraje Vysočina na sdílení dobré praxe k přírodní a komunitní zahradě Školičky Kamarád (<https://www.rajce.idnes.cz/mskamaradnoveveseli/album/toulavy-autobus-17-6-2025>)

A byli jsme požádáni i o konzultace dalšími MŠ k založení přírodní zahrady (MŠ Nížkov, kde jsme pomáhali se žádostí pro Nadaci Partnerství)

Spolupracujeme se zahrádkářským spolkem na podzimní výstavě v rámci široké veřejnosti, a vystavené a darované plody pak zpracuje naše Šj.

Pro oblast vaření uvádíme projektové dny, jako byl Bylinkový workshop (4 praktické dílny, kde se využívalo plodů zahrady), a dále Svatomartinské slavnosti, kde jsme uspořádali soutěž o nelepší svatomartinský rohlíček (probíhala ochutnávka, vyhodnocení a sdílení receptů)

Do přílohy dáváme velkou komunitní akci Svatováclavské slavnosti, v rámci kterých děláme malý farmářský trh. Na tento trh nyní nově zveme malé lokální zpracovatele, např. paní Zdeňku Tulisovou, která nabízí domácí bylinkové pastilky (šalvějové a jiné). Opět jsme pozvali manželé Chlubnovi, kteří letos pekli v hliněné peci lokše, rok zpátky pizzu.

Poslední velkou komunitní akcí, kterou bychom chtěli zmínit, je celorepubliková kampaň Víkend otevřených zahrad <https://www.rajce.idnes.cz/mskamaradnoveveseli/album/otevrene-zahrady-2023-11-6-2023>

Při této akci vítáme všechny milovníky zahrad a zahradničení a připravujeme pro ně nejen komentované prohlídky, ale i workshopy. Tuto aktivitu děláme každoročně vždy druhý víken v červnu.

<https://www.skutecnezdravaskola.cz/novinky-ze-skol/skolni-blogy/jak-berusky-pestovaly-mrkev>

<https://www.skutecnezdravaskola.cz/novinky-ze-skol/skolni-blogy/regionalni-a-tradicni-pokrm-y-v-nasem-jidelnicku>

<https://www.skutecnezdravaskola.cz/novinky-ze-skol/skolni-blogy/narozeninovy-ritual-tak-trochu-jinak>

veškeré komunitní akce jsou na webu školky <https://ms.noveveseli.cz/komunitni-akce>, dále na FB školky <https://www.facebook.com/people/MS-Kamarad-Nove-Veseli/100063966640418/> a na kanále Youtube <https://www.youtube.com/channel/UCFofrEyda3iTEiIJfWaAJag>