

# A WHOLE SCHOOL FOOD APPROACH

**Celoškolní přístup ke stravování  
Pokyny pro školy a města/regiony**

Rikolto Belgium



# INDHOLDSFORTEGNELSE

Celoškolní přístup ke stravování Pokyny pro školy a města/regiony .....	4
--	---

## Část 1: Rámec celoškolního přístupu ke stravování ..... 7

### 1.1 Pilíř A: Zásady a vedení ..... 8

1.1.1 Pracovní skupina .....	8
------------------------------	---

1.1.2 Plánování, monitorování, hodnocení a učení .....	8
--	---

1.1.3 Komunikace .....	8
------------------------	---

1.1.4 Zapojení žáků .....	9
---------------------------	---

### 1.2 Pilíř B: Jídlo a udržitelnost ..... 9

1.2.1 Atraktivní školní jídelna .....	9
---------------------------------------	---

1.2.2 Udržitelné nákupy potravin .....	10
--	----

1.2.3 Zdravé obědové krabičky a svačiny .....	10
---	----

1.2.4 Potravinová bezpečnost .....	10
------------------------------------	----

1.2.5 Potravinový odpad .....	10
-------------------------------	----

### 1.3 Pilíř C: Vzdělávání a učení ..... 11

1.3.1 Jídlo v učebních osnovách .....	11
---------------------------------------	----

1.3.2 Vzdělávání zaměstnanců jídelny .....	11
--	----

1.3.3 Autentické učení .....	11
------------------------------	----

### 1.4 Pilíř D: Komunita a partnerství ..... 12

1.4.1 Zapojení rodičů a pečujících osob .....	12
---	----

1.4.2 Spolupráce s místními aktéry a komunitami .....	12
---	----

## Část 2: Implementace celoškolního přístupu ke stravování ..... 13

### 2.1 Role zainteresovaných stran ..... 13

2.1.1 Ředitelé škol a školské rady .....	13
--	----

2.1.2 Učitelé a zaměstnanci .....	14
-----------------------------------	----

2.1.3 Provoz školní jídelny a kuchařky .....	14
--	----

2.1.4 Žáci .....	15
------------------	----

2.1.5 Rodiče a pečující osoby .....	15
-------------------------------------	----

2.1.6 (Místní) komunita .....	15
-------------------------------	----

### 2.2 Zásady celoškolního přístupu ke stravování ..... 16

### 2.3 Podrobný plán pro vytvoření zásad Celoškolního přístupu ke stravování ..... 18

<b>Část 3: Role místních a regionálních orgánů</b> .....	<b>20</b>
<b>3.1 Pilíř A: Zásady a vedení</b> .....	<b>21</b>
<b>3.2 Pilíř B: Jídlo a udržitelnost</b> .....	<b>22</b>
<b>3.3 Pilíř C: Vzdělávání a učení</b> .....	<b>23</b>
<b>3.4 Pilíř D: Komunita a partnerství</b> .....	<b>23</b>



# Celoškolní přístup ke stravování

## Pokyny pro školy a města/regiony

### KONTEXT

To, co jedí děti a dospívající ve školním věku, má dopad jak na jejich zdraví, tak na životní prostředí. Nezdravá strava negativně ovlivňuje pohodu a koncentraci žáků. Podle Světové zdravotnické organizace má asi 20 % dětí školního věku v Evropě nadváhu nebo obezitu, přičemž v mnoha zemích tato míra stoupá. Zranitelné děti z nízkopříjmových nebo znevýhodněných domácností častěji konzumují nezdravou stravu, což prohlubuje nerovnosti. V EU si 33 milionů lidí může dovolit koupit nutričně bohaté jídlo jen jednou za dva dny, což je číslo, které se může zvýšit, pokud budou ceny potravin i nadále růst. Investice do zdravé a udržitelné stravy pro mladé lidi umožní významné úspory budoucích výdajů na veřejné zdraví a přispěje k osobní a sociální pohodě. Takové investice by rovněž odrážely cíle strategie EU o právech dítěte. V této strategii se Evropská komise zavázala provádět revize jak právního rámce EU pro školské programy (klade větší důraz na zdravé a udržitelné potraviny), tak evropské záruky pro děti, v jejichž rámci členské státy EU vytvořily národní prováděcí plány s cílem zajistit dětem v nouzi přístup ke zdravým potravinám a alespoň jedno zdravé jídlo za školní den.

Udržitelná výroba a spotřeba potravin jsou důležitými předpoklady pro dosažení cílů v oblasti životního prostředí a klimatu, které jsou navrženy v Zelené dohodě pro Evropu, strategii „od zemědělce ke spotřebiteli“ a strategii EU v oblasti biologické rozmanitosti do roku 2030. Podle skupiny hlavních vědeckých poradců Evropské komise má produkce potravin hluboký dopad na životní prostředí. Spotřebovává velké množství přírodních zdrojů, jako je voda a energie, a přispívá ke změně klimatu: 21–37 % emisí skleníkových plynů je způsobeno výrobou potravin. Produkce potravin také vede ke ztrátě biologické rozmanitosti, což je znepokojivý trend, protože biologická rozmanitost je základem zdravé a výživné stravy, zlepšuje životy na venkově a produktivitu zemědělství a je klíčovým aspektem našeho potravinového systému a potravinové bezpečnosti.

Evropská komise v rámci své strategie „od zemědělce ke spotřebiteli“ podporuje udržitelnou spotřebu potravin a přechod ke zdravé a udržitelné stravě. Strategie je zásadní pro dosažení cílů udržitelného rozvoje Organizace spojených národů. Klade zvláštní důraz na úlohu měst, regionů a veřejných orgánů při zajišťování udržitelného stravování ve školách. Projekt SchoolFood4Change, který je podporován programem Horizont 2020, má za cíl usnadnit široký přechod k udržitelné, zdravé stravě s přímým dopadem na více než 3 000 škol a 600 000 žáků ve 12 zemích EU.

K tomuto posunu přispívá Celoškolní přístup ke stravování (WSFA) popsáný v tomto dokumentu. Navazuje na práci existujících iniciativ, jako je britská iniciativa Food for Life, školní a univerzitní kampaně Fair Trade, hnutí Slow Food, WWF, kampaň Rikolto Good Food @ School a vzdělávací program Skutečně zdravá škola v České republice a na Slovensku. Celoškolní přístup ke stravování je způsob, jak dosáhnout zdravé a udržitelné kultury stravování ve školách a v jejich okolí. Přispívá k celospolečenské systémové změně a pozitivně ovlivňuje vzdělávání, školní demokracii, udržitelnost, nerovnosti, komunity a zdraví. Celoškolní přístup ke stravování činí společnosti odolnějšími – teritoriálně, sociálně i ekologicky.



## INFORMACE V TOMTO DOKUMENTU

Tento dokument poskytuje pokyny, které mohou školy a místní a regionální orgány použít k vysvětlení různých složek Celoškolního přístupu ke stravování koherentním způsobem. Protože se jedná pouze o rámcový dokument, měl by být používán v kombinaci s implementačními nástroji.

- **Část 1: Rámec celoškolního přístupu ke stravování:** jedná se o intervenční program ve školách na podporu zdraví a pohody, vzdělávání pro udržitelný rozvoj, udržitelnost a rovnost.
- **Část 2: Implementace celoškolního přístupu ke stravování:** Aby bylo možné implementovat celoškolní přístup ke stravování ve školách, musí být zapojeni všichni aktéři ve škole a v jejím okolí a tyto osoby musí převzít odpovědnost. Tato část dokumentu ukazuje, jak toho dosáhnout, vysvětluje, jak vytvořit celoškolní přístup ke stravování, a poskytuje podrobného průvodce.
- **Část 3: Role místních a regionálních orgánů:** Národní, místní a regionální orgány mohou podporovat implementaci celoškolního přístupu prostřednictvím přizpůsobeného poradenství a koučování a podporou společných projektů a partnerství s dalšími místními aktéry.
- **Část 4: Tři úrovně Celoškolního přístupu:** Školy, které odvádějí vynikající práci, pokud jde o školní stravování a výuku v oblasti stravování, mohou své úsilí postoupit na další úroveň. Školy, které přijmou závazek implementovat Celoškolní přístup ke stravování, se také rozhodují, jaké úrovně chtějí dosáhnout: bronzové, stříbrné nebo zlaté. Své úsilí tak mohou předvést širší školní komunitě.



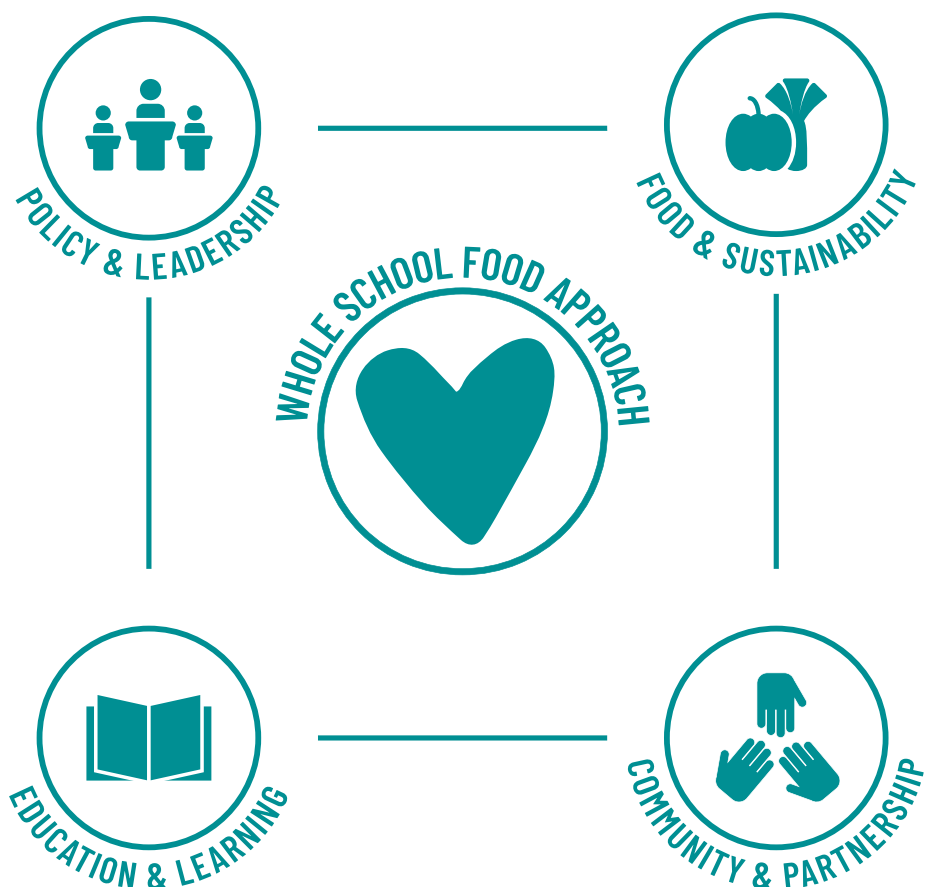
# Část 1: Rámec celoškolního přístupu ke stravování

## O CO JDE

Metoda celoškolního přístupu ke stravování (Whole School Food Approach – WSFA, česká zkratka CPS) je způsob, jak dosáhnout zdravé a udržitelné kultury stravování ve školách a v jejich okolí. CPS je intervenční přístup založený na důkazech, který přispívá k celospolečenské systémové změně a pozitivně ovlivňuje vzdělávání, udržitelnost, nerovnost, komunity a zdraví. CPS vidí školy – od školek po střední školy – jako katalyzátory udržitelné změny potravinového systému. Tato metoda integruje stravování a vzdělávání: řeší skladbu školního stravování a fungování školních jídelen, zahrnuje praktickou výuku, vzdělávací aktivity a aktivní účast žáků a učitelů a zapojuje širší školní komunitu (včetně pečujících osob, zemědělců, podniků a občanské společnosti).

## ČTYŘI PILÍŘE

CPS se skládá ze čtyř vzájemně se posilujících pilířů: (A) Zásady a vedení, (B) Jídlo a udržitelnost, (C) Vzdělávání a učení a (D) Komunita a partnerství. Aby škola úspěšně implementovala Celoškolní přístup ke stravování, měla by pracovat na všech čtyřech pilířích, protože všechny jsou jeho klíčovými součástmi. Pilíře obsahují různé stavební bloky, které pomáhají škole implementovat CPS. Níže uvádíme ideální scénář.



## 1.1 PILÍŘ A: ZÁSADY A VEDENÍ

Tento pilíř spočívá v přesvědčení všech zainteresovaných stran – zaměstnanců školy, žáků, pečujících osob a širší školní komunity – aby se zapojili do projektu a učinili jídlo nedílnou součástí života ve škole. Zabývá se přístupem školy ke zdravým a udržitelným potravinám prostřednictvím plánů, politik, aktivit, hodnot a vzdělávání. Díky široké vizi a strategii mohou školy maximalizovat svůj dopad.



Umožňuje žákům, aby převzali vedení, a podporuje je, aby se podíleli na rozhodování o jídle a obsahu výuky související s jídlem. Tento obsah není jen vzdělávací, ale také pomáhá, aby se zdravé a udržitelné potraviny staly snadnou a nejpřirozenější volbou v životě každého.

Tento pilíř zajišťuje, že CPS je podporován vedením školy a je zakotven ve vizi, poslání, hodnotách, politikách, plánu rozvoje a učebních osnovách školy, takže prostupuje celým fungováním školy.

### 1.1.1 PRACOVNÍ SKUPINA

Vytvoření pracovní skupiny pro školní stravování je jedním z prvních kroků, které by školy měly udělat. Pracovní skupina bude hnací silou, která uvede Celoškolní přístup ke stravování do chodu a bude udržovat tempo. Skupina sdružuje učitele, zaměstnance jídelny, žáky a vedoucí pracovníky školy. Zúčastnit se mohou také rodiče, zástupci zřizovatele nebo jiní, kteří chtějí komunikovat se školou v otázkách stravování.

### 1.1.2 PLÁNOVÁNÍ, MONITOROVÁNÍ, HODNOCENÍ A UČENÍ

Pracovní skupina pro školní stravování posuzuje, co škola v současné době dělá, pokud jde o jídlo a vzdělávání v oblasti stravování, a zahajuje proces CPS, do kterého se následně zapojí všechny relevantní zainteresované strany. Výsledný akční plán poté řídí implementaci přístupu. Všechny plány by měly být sledovány a každoročně vyhodnocovány. Doporučení a získané poznatky pak mohou tvořit základ pro plány na další rok.

### 1.1.3 KOMUNIKACE

Úspěch CPS do značné míry závisí na viditelnosti prováděných opatření. Komunikace musí podnítit nadšení, zajistit podporu a přivést další lidi, kteří chtějí pomoci s rozvojem. Školy se mohou spolehnout na své stávající komunikační kanály a spolupracovat s místními médii.



## 1.1.4 ZAPOJENÍ ŽÁKŮ

CPS má největší dopad, pokud dětem a dospívajícím skutečně záleží na jídle. Apelování na kreativitu a pozitivní energii žáků podpoří pocit odpovědnosti a vlastnictví – a učiní projekt mnohem efektivnější, než kdyby opatření přijali pouze učitelé nebo vedení školy. Zapojení žáků do rozhodování o stravování ve škole otevírá cestu k udržitelné změně stravovacích návyků. Posiluje také sebevědomí žáků a jejich vůdčí schopnosti a mění je v tvůrce změn a uvědomělé spotřebitele. Žáci by měli získat možnost realizovat své nápady a prováděné činnosti by také měly usilovat o zapojení širší komunity za branami školy.

## 1.2 PILÍŘ B: JÍDLO A UDRŽITELNOST

Školní stravování není jen komerční aktivita, přestávka od vyučování nebo způsob, jak naplnit hladové žaludky: je součástí vzdělávacího poslání školy. Poskytování zdravého a udržitelného školního stravování je vynikajícím základem pro práci na širších cílech projektu (jako je podpora pozitivní kultury stravování ve škole). Je to také dobrá příležitost seznámit žáky s různými druhy potravin a podnítit jejich zájem.



Tento druhý pilíř je o přeměně školní jídelny na vzdělávací prostředí.

Splněním vysokých standardů stravování může škola ujistit žáky, rodiče a širší komunitu, že podává chutné a výživné potraviny z udržitelných zdrojů. Školy by měly udělat ze zdravého a udržitelného stravování normu a zaměstnanci by měli jít dobrým příkladem.

### 1.2.1 ATRAKTIVNÍ ŠKOLNÍ JÍDELNA

Atraktivní školní jídelna vzbuzuje u žáků zájem a chuť se učit. Na výběr pokrmů žáky má vliv to, jak školní jídelna vypadá, zda je v ní příjemné prostředí, jak je jídlo nabízeno a jaké informace se o jídle dozví. Posílení postavení žáků a jejich zapojení do návrhu školní jídelny přispívá ke zdravému a udržitelnému výběru potravin.

## 1.2.2 UDRŽITELNÉ NÁKUPY POTRAVIN

Proces výběru potravin pro školní stravování má zásadní vliv na to, co a jak žáci jedí a pijí. Pokud zakázky obsahují kritéria udržitelnosti (jako biopotraviny, fair trade nebo sezónní potraviny), budou se ve školách konzumovat výživnější, vyváženější a udržitelnější potraviny a nápoje.

## 1.2.3 ZDRAVÉ OBĚDOVÉ KRABÍČKY A SVAČINY

Během školního dne je mnoho příležitostí k jídlu a svačině. O přestávkách žáci mohou využít automaty nebo školní bufety; obědvají ve školní jídelně; a při zvláštních příležitostech, jako jsou narozeniny nebo výlety, si mohou přinést jídlo z domova. Je na škole a rodičích žáků, aby podporovali zdravé snídaně, svačiny a obědy tak, aby byla škola co nejzdravějším prostředím. Školy by také měly vždy zajistit dostupnost pitné kohoutkové vody zdarma.

## 1.2.4 POTRAVINOVÁ BEZPEČNOST

Aby děti úspěšně zvládly celý den, je pro ně zdravé jídlo klíčové. Učení, hraní a soustředění je nemožné s prázdným žaludkem. Zajištění přístupu k potravinám pro všechny děti, zejména pro sociálně slabé, je velmi důležité. Jakákoli poskytovaná jídla by měla podporovat kulinářskou rozmanitost a respektovat širokou škálu stravovacích potřeb.

## 1.2.5 POTRAVINOVÝ ODPAD

Snížení plýtvání potravinami prostřednictvím správného plánování šetří potraviny pro lidskou spotřebu, šetří peníze a snižuje dopad výroby a spotřeby potravin na životní prostředí. Školy by měly spolupracovat s dodavateli, stravovacími týmy, rodiči a žáky, aby předcházely plýtvání potravinami a omezovaly ho.



## 1.3 PILÍŘ C: VZDĚLÁVÁNÍ A UČENÍ

Učení dětí vařit, pěstovat a chápat, odkud jejich jídlo pochází a jaký vliv má na životní prostředí, je vybavuje dovednostmi a znalostmi, aby se nyní i v budoucnu mohli rozumně rozhodovat o svém zdraví i zdraví planety. Učení se o principech zdravého stravování, dobrých životních podmínkách zvířat a udržitelných a etických způsobech produkce potravin dětem pomáhá při informovaném výběru potravin. Vzdělávání v oblasti potravin a potravinového systému se dotýká všech tří dimenzí udržitelného rozvoje: ekologické, sociální a ekonomické.



### 1.3.1 JÍDLO V UČEBNÍCH OSNOVÁCH

Jídlo jako téma by mělo být součástí školních učebních osnov přizpůsobených různému věku a vývojovému stupni žáků. Může být integrováno do mnoha předmětů. Jídlo by mělo být přednostně adresováno mezioborovým způsobem ve spolupráci více učitelů. Toto téma je také možné řešit v rámci mimoškolních aktivit, například při oslavě ve školní jídelně.

### 1.3.2 VZDĚLÁVÁNÍ ZAMĚSTNANCŮ JÍDELNY

Aby bylo možné začlenit stravování do co největšího počtu předmětů a uplatnit přístup CPS ve škole, měli by zaměstnanci školy – učitelé i zaměstnanci jídelny – získat adekvátní vzdělání a informace. Tematické workshopy a cílené vzdělávací zdroje mohou podpořit učitele, zaměstnance, a dokonce i vychovatele nebo rodiče, kteří nejsou nutně součástí školního personálu. Školní jídelny a učebny se mohou stát vzdělávacím prostředím, kde spolupracují učitelé, zaměstnanci jídelny a další pracovníci školy.

### 1.3.3 AUTENTICKÉ UČENÍ

Teoretické učení prostřednictvím učebnic by mělo být doplněno praktickým učením: návštěvy farem, spolupráce s místními potravinářskými podniky, pěstování plodin ve školní zahradě, společné hodiny vaření atd. Praktická výuka zvyšuje porozumění potravinového systému žáky, učí je novým dovednostem a zvyšuje pravděpodobnost, že se zdravé a udržitelné potraviny stanou významnou součástí jejich života. Praktické projekty mohou být prováděny napříč předměty a třídami, a mohou i zapojovat aktéry z prostředí školy.

## 1.4 PILÍŘ D: KOMUNITA A PARTNERSTVÍ

Poslední pilíř se zaměřuje na spolupráci se širokým spektrem aktérů v prostředí školy. Celoškolní přístup ke stravování má větší dopad, pokud spolupracuje více aktérů, včetně rodičů, obchodů s potravinami, farem a místních sdružení. Jádrem CPS je zásada, že zdravé a udržitelné jídlo by mělo být tou nejjednodušší volbou pro každého, bez ohledu na to, o koho se jedná nebo kde se nachází. Tento přístup není jen o správném výběru potravin: jde o oslavu dobrého jídla a role jídla při důležitých příležitostech v mnoha různých kulturách.



### 1.4.1 ZAPOJENÍ RODIČŮ A PEČUJÍCÍCH OSOB

Zapojení pečujících osob a rodin žáků do Celoškolního přístupu ke stravování zajišťuje, že se jídlo stane tématem i doma. Otevřená, vstřícná kultura stravování může pečující osoby seznámit s tématem a povzbudit je k aktivní podpoře udržitelného a zdravého stravování doma, například při přípravě svačin. Někteří rodiče mohou dokonce nabídnout svoji pomoc ve škole.

### 1.4.2 SPOLUPRÁCE S MÍSTNÍMI AKTÉRY A KOMUNITAMI

Školy nefungují ve vzduchoprázdnu. Odpovědnost za udržitelné a zdravé jídlo je sdílena celou řadou partnerů, včetně místních sdružení, komunit a podniků:

- Místní obchod může propagovat zdravé a udržitelné potraviny spíše než nezdravé svačiny;
- Škola zase může nakupovat produkty z místní farmy, přičemž se žáci dozívají o aktivitách farmy nebo se jich přímo účastní;
- Škola může získávat nadbytky z místního potravinářského podniku, který žáky naučí, jak potravinářský podnik funguje;
- Škola může organizovat výměnné akce s místním uprchlickým centrem, na kterých se žáci dozví o odlišných kulinářských tradicích;
- Škola může spolupracovat s místním sdružením, které se hlásí k principům fair trade, a učit tak žáky o zdravých a udržitelných potravinách ve vztahu k rozvojovým zemím.

## Část 2: Implementace celoškolského přístupu ke stravování

K implementaci CPS se musí připojit různí aktéři ve škole a v jejím okolí, od vedení školy, přes školské rady, učitele a žáky, školní jídelny a kuchařky, rodiny žáků, zřizovatele školy až po komunitu, ve které škola sídlí.

### 2.1 ROLE ZAJINTERESOVANÝCH STRAN

Níže uvádíme, co mohou různé zainteresované strany udělat pro podporu CPS.

#### 2.1.1 ŘEDITELÉ ŠKOL A ŠKOLSKÉ RADY

- poskytovat vedení a podporu při zavádění zdravé a udržitelné potravinové politiky ve všech oblastech školního provozu (např. zásady, stravovací služby, aktivity ve třídě, získávání financí, projekty, speciální akce a sportovní dny).
- integrovat související strategie do školních plánů ke zlepšení zdraví a pohody
- poskytovat potřebné fyzické prostředí, včetně zařízení a vybavení, které podporuje zdravé stravování
- informovat a povzbudit celou školní komunitu, aby se zapojila do vývoje, realizace a hodnocení školních plánů, politik, aktivit a akcí, které podporují zdravé stravování
- podporovat zdravé stravování jako normu a jít příkladem
- podporovat rovný přístup všech rodin ke školní kultuře stravování a účast na ní bez ohledu na sociální nebo kulturní zázemí
- zajistit, aby učitelé byli schopni plánovat a spolupracovat s místní komunitou (plánování, čas na společná setkání atd.)
- zajistit, aby se učitelé a zaměstnanci jídelen proškolili a měli příležitost spolupracovat

## 2.1.2 UČITELÉ A ZAMĚSTNANCI

- zahrnout zdravou výživu a výchovu ke zdravému a udržitelnému stravování do učebních osnov napříč vzdělávacími oblastmi a úrovněmi
- poskytnout žákům příležitosti k rozvoji a uplatnění znalostí a dovedností podporujících zdravé stravování (např. pěstování, sestavování rozpočtu, nakupování, vaření a zkoušení různých potravin)
- převzít vedení v podpoře zdraví a zdravé výživy ve škole
- podporovat zdravé a udržitelné stravování jako normu a jít příkladem
- rozvíjet pozitivní vize do budoucna a podporovat aktivní zapojení žáků do řešení problémů
- spolupracovat s personálem jídelny nebo dalšími osobami přítomnými během oběda
- zapojit žáky do plánování obsahu učení
- otevřít třídu ostatním a upřednostňovat vzájemnou výměnu s okolní komunitou

## 2.1.3 PROVOZ ŠKOLNÍ JÍDELNY A KUČAŘKY

- poskytovat jídlo a nápoje, které splňují kritéria projektu SchoolFood4Change
- zajistit, aby zdravé a udržitelné potraviny a nápoje byly vždy k dispozici jako snadná/základní volba
- zkoušet nabízet nová a kulturně rozmanitá jídla a nápoje a následně získávat zpětnou vazbu od školní komunity
- prezentovat chutná a výživná jídla a nápoje atraktivním způsobem (např. názvy jídel)
- propagovat menu prostřednictvím plakátů, nástěnek, oznámení, článků v informačních bulletinech a na webových stránkách školy
- pracovat s učiteli, kteří pomáhají během oběda

## 2.1.4 ŽÁCI

- aktivně se podílet na školním stravování, ve třídě i mimo ni
- jít příkladem, pokud jde o zdravé a udržitelné stravovací chování a postoje
- zapojit se do zdravého a udržitelného stravování doma (např. pomoci s nákupem potravin a vařením)

## 2.1.5 RODIČE A PEČUJÍCÍ OSOBY

- jít příkladem, pokud jde o zdravé a udržitelné stravovací chování a postoje
- zapojit děti do zdravého a udržitelného stravování doma (např. sestavování rozpočtu, nakupování, vaření, příprava svačín)
- poskytovat zdravé a udržitelné jídlo a nápoje doma
- pomáhat škole s plánováním, zaváděním a hodnocením iniciativ zdravého a udržitelného stravování

## 2.1.6 (MÍSTNÍ) KOMUNITA

- podniky podporují zdravé a udržitelné stravovací aktivity školy, například sbírkami, poskytováním vybavení a lidských zdrojů (např. nepotravinářské zboží, slevové poukázky a služby)
- podniky spolupracují se žáky, žádají je o jejich názor a vítají podporu
- zdravotničtí pracovníci, poskytovatelé služeb a organizace posilují možnosti školy podporovat zdravé a udržitelné stravování (např. poskytováním informací, rad a podpory souvisejících se zdravím)
- místní farmáři, výrobci potravin a prodejci podporují zdravé a udržitelné stravování ve škole (např. návštěvou školy nebo exkurzí na místní trh nebo farmu)
- místní nebo (mezi)národní sdružení fair trade pomáhají zvyšovat povědomí žáků o vzájemné závislosti globálního severu a globálního jihu v potravinovém řetězci, poskytují informace a organizují například webové semináře s pěstiteli kaka, kávy nebo banánů v zahraničí
- zřizovatelé škol mohou podporovat CPS na mnoha úrovních – viz část 3 tohoto dokumentu.

## 2.2 ZÁSADY CELOŠKOLNÍHO PŘÍSTUPU KE STRAVOVÁNÍ

Zásady celoškolního přístupu ke stravování představují sdílený, vyvíjející se dokument pro všechny zainteresované strany, které interagují se školou. Vyjadřuje společnou vizi o étosu, postavení a úloze všech aspektů stravování ve škole (včetně poskytování jídla a vzdělávání v oblasti stravování). Veřejně demonstruje, že škola se stará o udržitelnost a zdraví a pohodu žáků, zaměstnanců a dalších zainteresovaných stran.



### ZÁSADY CPS:

- stanovují koordinovaný přístup k poskytování jídla a nápojů, aby odrážely cíle CPS učinit dobré jídlo snadnou volbou pro každého
- sděluje tento přístup žákům, zaměstnancům, rodičům a širší školní komunitě
- zlepšuje pohodu
- zajišťuje rovný přístup a účast pro všechny
- zajišťuje, že učební osnovy a poskytování jídla a nápojů ve škole jsou ve vzájemném souladu
- vytváří efektivní partnerství pro dosažení společného cíle
- zajišťuje větší udržitelnost plánovaných akcí tím, že poskytuje zdroje a školení zaměstnanců k dosažení svých cílů
- Zásady spojují všechny aspekty jídla a nápojů a vzdělávání jasným, koherentním a konzistentním způsobem. Mezi tyto aspekty patří:
  - školní vzdělávací program, vybavení a zdroje, rozvoj zaměstnanců
  - vzdělávání pro udržitelný rozvoj jako přístup ke vzdělávání v oblasti potravin. To znamená, že škola má celostní přístup ke stravování, který je založený na ekologických, sociálních a ekonomických aspektech udržitelného rozvoje
  - praktické školní i mimoškolní aktivity, např. vaření a zahradničení
  - poskytování jídla a pití ve škole, např. snídaňové kluby, bufety, školní obědy, pitný režim



- konzumace jídel a nápojů ve škole, např. prostředí jídelny, způsob podávání jídel, dostatek času na konzumaci, společné stravování s učiteli
- propagace jídla a pití, včetně reklam a sponzorství
- výlety a akce, např. školní festivaly
- dobročinnost, např. bezplatné školní obědy



## 2.3 PODROBNÝ PLÁN PRO VYTVOŘENÍ ZÁSAD CELOŠKOLNÍHO PŘÍSTUPU KE STRAVOVÁNÍ

Zásady CPS se vytváří na základě diskuze se všemi zainteresovanými stranami: žáky, učiteli, kuchaři/ kuchařkami, vedením školy, rodiči, zástupci zřizovatele a komunitními partnery. Tyto osoby společně přezkoumávají roli a stávající podobu stravování ve škole – obvykle prostřednictvím školské rady nebo školní pracovní skupiny pro stravování.

Samotný proces je důležitější než konečný dokument obsahující zásady, jelikož pomáhá vzbudit pocit vlastnictví. Jakmile škola zavede zásady CPS, může začít zavádět cílená, koordinovaná opatření.

### 1. Začínáme

- Identifikujte potřeby a překážky pro vytvoření zásad a vnímané příležitosti/přínosy pro školu
- Vytvořte pracovní skupinu složenou z učitelů, vedení školy, zaměstnanců jídelny a žáků
- Prodiskutujte koncepci zásad CPS s pracovní skupinou pro školení stravování, vedením školy, učiteli a zástupci obce
- Určete, proč škola potřebuje zásady CPS
- Stanovte si jasné krátkodobé a dlouhodobé cíle, tj. čeho by chtěla škola dosáhnout
- Naplánujte, jak a kdy provádět akce a jak tyto akce sledovat, rozvíjet a vyhodnocovat

### 2. Provedte posouzení školní kultury stravování

- Jmenujte osobu, která bude na posouzení dohlížet
- Provedte posouzení kultury stravování: Vyskytují se ve škole nějaké problémy se stravováním? Jaké pokrmy a nápoje jsou poskytovány? V jakém prostředí se konzumují? Jak je vzdělávání o jídle a výživě zahrnuto ve školním vzdělávacím plánu? Toto posouzení bude sloužit jako základ pro pozdější sledování pokroku
- Analyzujte výsledky posouzení. Co se daří, v čem by se mohla škola zlepšit?
- Sdílejte tyto informace se všemi zainteresovanými stranami
- Určete potřeby a priority školy
- Formulujte cíle zásad s ohledem na tyto priority
- Stanovte si kritéria úspěchu, časovou osu a odpovědné osoby

### 3. Návrh zásad

- Sepište předběžný návrh zásad v souladu s výsledky posouzení kultury stravování a vizí školy
- Požádejte vedení školy a školskou radu / pracovní skupinu pro školní stravování, aby návrh přezkoumali. Buďte otevření konstruktivní zpětné vazbě
- Proveďte úpravy návrhu

### 4. Upravte návrh zásad

- Zanalyzujte všechny obdržené připomínky
- Upravte odpovídajícím způsobem návrh zásad
- Požádejte ředitele školy a vedení, aby zásady podepsali
- Konečnou verzi zásad schvalte na zasedání školské rady / pracovní skupiny pro školní stravování
- Zveřejněte zásady

### 5. Implementujte zásady

- Uveďte zásady do praxe
- Delegujte odpovědnosti za každý cíl zásad na členy pracovní skupiny
- Informujte různé zainteresované strany o tom, co se od nich očekává, a spolupracujte s nimi
- Poskytněte školení a zdroje uvedené v zásadách
- Ukažte celé škole, jak jsou zásady implementovány

### 6. Monitorujte, vyhodnocujte a přizpůsobujte zásady

- Zajistěte projednání zásad ředitelem a příslušnými zaměstnanci školy
- Zdokumentujte veškeré podniknuté kroky
- Pokračujte v zapojování všech zainteresovaných stran
- Oslavujte úspěchy a informujte o nich
- Proveďte posouzení silných a slabých stránek zásad
- Upravte zásady (je-li to nutné) jednou za rok a sdílejte je se všemi zainteresovanými stranami

## Část 3: Role místních a regionálních orgánů

### *PROČ BY MĚLY MÍSTNÍ A REGIONÁLNÍ ORGÁNY PODPOROVAT ŠKOLY*

Orgány místní a regionální správy, jako jsou obce, města a kraje, mohou být katalyzátory změn a přinést hmotný dopad na veřejné zdraví, společnost a životní prostředí. Často hrají významnou roli ve vzdělávání a při prosazování udržitelných politik nakupování potravin pro školy.

Orgány místní a regionální správy mohou pomoci zavést Celoškolní přístup ke stravování do škol: poskytovat školení, poradenství a příležitosti k vytváření sítí pro usnadnění partnerství s místními aktéry změny.

### *JAK MOHOU MÍSTNÍ A REGIONÁLNÍ ORGÁNY PODPOROVAT ŠKOLY*

Místní a regionální orgány jsou komplexní instituce. Není vždy jasné, které potravinové iniciativy již existují a kdo je za ně odpovědný – alespoň ne vždy zaměstnancům města nebo kraje a už vůbec ne školám, které hledají podporu při zavádění CPS.

Aby mohly místní a regionální orgány školám pomoci, budou muset získat politickou a veřejnou podporu, spolupracovat s různými odděleními a také zvážit, na která krátkodobá opatření se mají zpočátku zaměřit.

Málokdy existuje univerzální přístup. Dobrým prvním krokem však může být vytvoření pracovní skupiny s nadšenými kolegy z různých oddělení (např. zabývajícími se stravováním, vzděláváním, životním prostředím, rozvojem venkova, zemědělstvím, udržitelností). K pracovní skupině se mohou připojit i političtí představitelé a nadšení učitelé nebo další ředitelé škol z města/kraje.

Dále může být užitečné prozkoumat, co se již dělá na místní úrovni, jaké odborné znalosti a zdroje mají jednotlivá oddělení k dispozici a zda lze v určitých oblastech provést jednoduchá opatření na podporu CPS. Zpočátku je pravděpodobně nejlepší zaměřit se na omezený počet škol, které jsou již motivované a ochotné CPS realizovat.

## KONKRÉTNÍ PŘÍKLADY PODPORY ŠKOL

Níže uvádíme příklady způsobů, jakými by místní a regionální orgány mohly podporovat školy, a to strukturovaně podle čtyř pilířů CPS.

### 3.1 PILÍŘ A: ZÁSADY A VEDENÍ

- Poskytnutí odpovídajícího rozpočtu školám, které usilují o implementaci Celoškolního přístupu ke stravování.
- Zřízení pracovních skupin pro školní stravování v různých školách, např. organizace informačních setkání, pomoc při sestavování akčních plánů (poskytnutí příkladů, šablon a lidských zdrojů).
- Pomoc školám při provádění posouzení stávající kultury stravování: nabídka metodické podpory, zajištění účasti členů z různých pracovních skupin pro školní stravování na posouzení kultury stravování v jiných školách.
- (Společná) organizace každoročních hodnotících a plánovacích setkání se školami zaměřených na výsledky a získané poznatky
- Zapojení se do spolupráce s partnery, nevládními organizacemi nebo sdruženími, které mohou poskytnout potřebné informace.
- Propagace CPS ve svých vlastních komunikačních kanálech a v místních/celostátních médiích a zdůrazňování úspěchů škol v regionu/měště.
- Rozšíření implementace CPS na další školy.
- Propagace a koordinace systému ocenění: vysvětlení různých úrovní dosažených výsledků, motivování škol k účasti v programu a poskytování pobídek (jako jsou dotace, ale také služby, např. zajištění materiálu pro akce ve školní jídelně).
- (Společná) organizace každoročních akcí CPS: pomoc s vytvářením sítí mezi školami, přizvání dalších zainteresovaných stran na workshopy/brainstorming o spolupráci, prezentace výsledků soutěže žákovských návrhů pro školní jídelny, prezentace plánů škol.
- Sdílení zkušeností s ostatními místními a regionálními úřady.



### 3.2 PILÍŘ B: JÍDLO A UDRŽITELNOST

- Integrace kritérií udržitelnosti do veřejných zakázek měst a škol.
- Vypracování šablony výběrového řízení, kterou mohou školy použít pro nákupy potravin.
- Posílení spolupráce s osobami odpovědnými za veřejné zakázky ve školách, které jsou součástí centralizovaného systému.
- Organizace školení pro zaměstnance školy (a rodiče) o zdravých a udržitelných potravinách, které odrážejí různé kulturní potřeby.
- Vytvoření směrnice pro všechny zřizované školy, podle které bude například jeden den v týdnu vegetariánský pokrm.
- Pomoc školám zpřístupnit zdravé a udržitelné potraviny sociálně ohroženým žákům.
- Usnadnění spolupráce mezi různými školami v oblasti nákupu potravin od regionálních producentů a dodavatelů.
- Podpora škol při renovaci/přestavbě jídelen a kuchyní, aby tyto prostory umožnily zapojení žáků.
- Finanční podpora pro zřízení fontánek na pitnou kohoutkovou vodu ve školách.
- Pomoc školám předcházet plýtvání potravinami, např. pomocí nástrojů pro měření plýtvání potravinami a různých rad a doporučení.



### 3.3 PILÍŘ C: VZDĚLÁVÁNÍ A UČENÍ

- Organizace školení pro učitele a zaměstnance školy o CPS a o udržitelných potravinových systémech (včetně realizace místních projektů).
- Podpora školy při začleňování tématu zdravých a udržitelných potravin do různých školních předmětů pro různé věkové kategorie (např. pedagogické poradenství, výměna kurzů a nástrojů mezi školami, inspirace z jiných škol).
- Poskytnutí zahradnického a kompostovacího vybavení, aby žáci mohli ve škole vytvořit zeleninový záhon či jedlou školní zahradu.



### 3.4 PILÍŘ D: KOMUNITA A PARTNERSTVÍ

- Vytvoření seznamu místních aktérů, kteří by byli ochotni spolupracovat se školami.
- Poskytnutí inspirace a organizace výměny znalostí mezi různými školami o tom, jak pracovat s různými aktéry.
- Uspořádání setkání s místními zainteresovanými stranami a místním nebo regionálním úřadem o možných partnerstvích mezi školami a dalšími místními zainteresovanými stranami, jako jsou obchody, cateringové společnosti, farmy, potravinářské společnosti, sousedské komunity, domovy seniorů, uprchlické komunity nebo jiné skupiny.
- Přímé oslovení místních zainteresovaných stran za účelem spolupráce se školami na implementaci CPS.
- Návrh možné iniciativy, aby tyto zainteresované strany propagovaly zdravé a udržitelné potraviny pro děti/dospívající.
- Podpora projektů v terénu (např. návštěvy farmy) společně se širší komunitou.
- Města mají možnost zasahovat i do širšího potravinového prostředí, které ovlivňuje stravování dětí. Mohou například analyzovat, zda jsou ve školních jídelnách dostupné zdravé a udržitelné potraviny, a poté se pokusit zvýšit jejich dostupnost a zároveň omezit přístup k nezdravým potravinám (např. omezením prodeje rychlého občerstvení a reklam).



**THANKS FOR  
THE FOOD!**



**It's time for  
a new menu**

[info@schoolfood4change.eu](mailto:info@schoolfood4change.eu)  
[www.schoolfood4change.eu](http://www.schoolfood4change.eu)

**#SCHOOLFOOD4CHANGE**





Tento projekt je financován z programu Evropské unie pro výzkum a inovace Horizont 2020 na základě grantové dohody č. 1010367

Výhradní odpovědnost za obsah nesou autoři. Obsah nemusí nutně odrážet stanovisko Evropské komise. Evropská komise rovněž nenesे odpovědnost za jakékoli použití informací v nich obsažených.