



V rámci projektu "Miluji jídlo, neplýtvám!" zjišťovali žáci pěti vybraných škol v Královéhradeckém kraji, kolik jídla se vyhodí během 14 dní ve školní jídelně. Školy se do projektu zapojily díky programu Skutečně zdravá škola a za finanční podpory Královéhradeckého kraje.

{jathumbnail off}

Při realizaci jednotlivých aktivit projektu žáci měřili množství jídelního odpadu, zjišťovali důvody vyhazování jídla a hledali možnosti, jak množství odpadu snižovat. Zamýšleli se nad důvody, proč oběd mnohdy vyhodí, aniž by ho alespoň ochutnali a co by mohli udělat oni i kuchařky pro to, aby se tolik jídla nevyhazovalo.

Do projektu se zapojilo celkem 421 strávníků v pěti školách, kteří během doby měření vyhodili 168 litrů polévek a 184 kilogramů hlavního jídla. Z hlavního jídla jsou nejčastěji vyhazovány přílohy, přičemž nejvíce vyhazují strávníci brambory, nejméně knedlíky. Z masa vyhazují nejčastěji masa červená. V koši většinou nekončí masa smažená a mletá. Většina žáků odmítá polévky, které jsou hnědé, například kmínová a pohanková či mají mastná oka, dále pak ty, co mají určitý zápach, jako drožděvé či játrové. Nejméně zbytků je u polévek červených – rajská.

Na většině škol si v rámci projektových dnů žáci uvědomili, že mají vůči pokrmům často předsudky, které mnohdy neodráží realitu. S pomocí pedagogů citlivě komunikovali s pracovníky školních jídelen o možnostech zlepšení některých neoblíbených pokrmů. Díky dobře vedené komunikaci se mezi všemi stranami podařilo navázat spolupráci a najít pochopení.

Do projektu se zapojili pedagogové, pracovníci školních jídelen a žáci ZŠ Dětenice, ZŠ Rudník, ZŠ Trutnov Poříčí, ZŠ Brána Nová Paka a ZŠ Deštné v Orlických horách. Všechny zapojené školy se rozhodly se zjištěnými závěry i nadále pracovat. Po zjištění výsledků se například vedení školy ZŠ Trutnov Poříčí ve spolupráci s pedagogy a jídelnou rozhodlo, že audit provedou žáci v dubnu 2019 znovu. V následujících měsících bude škola usilovat o cíl snížení

Napsal uživatel René Herzán
Pátek, 30 Listopad 2018 09:45

zjištěného množství zbytků o 20 procent.

O Skutečně zdravé škole

Skutečně zdravá škola je občanská iniciativa usilující o zlepšení školního stravování. Pomáhá školám realizovat komplexní program Skutečně zdravá škola, v jehož rámci se vedení školy, učitelé, žáci, rodiče, pracovníci školních kuchyní, dodavatelé potravin, zemědělci a zástupci místní komunity společně zasazují o to, aby byla dětem poskytována chutná a zdraví prospěšná jídla a vytvářeny základy příjemné, zdravé kultury stravování. Školy, které se do programu zapojí, mimo jiné do kuchyně nakupují suroviny od místních farmářů, pekařů a řezníků a v jídelně poskytují pokrmy připravené z čerstvých sezónních surovin. Pro žáky školy organizují výlety na místní farmy, integrují téma jídlo do školního vzdělávacího programu, pořádají na škole farmářské trhy a komunitní aktivity, žáci absolvují lekce vaření a pěstují na školní zahradě vlastní ovoce a zeleninu.

Pozitivní přínos programu byl potvrzen získáním první ceny v rámci nezávislého ocenění Ceny SDGs, které uděluje Asociace společenské odpovědnosti ve spolupráci s Českou rozvojovou agenturou, Ministerstvem průmyslu a obchodu, Ministerstvem zahraničních věcí a Ministerstvem životního prostředí, pod záštitou Informačního centra OSN v Praze a UN Global Compact v Česku. Program Skutečně zdravá škola naplňuje 15 ze 17 Cílů udržitelného rozvoje, mj. "Zdraví a kvalita života", "Kvalitní vzdělávání", "Odpovědná výroba a spotřeba" a "Klimatická opatření".



.pagenavbar{z-index: 0;}



Napsal uživatel René Herzán
Pátek, 30 Listopad 2018 09:45



[.pagenavban\(z:index: 0;}](#)



[.pagenavban\(z:index: 0;}](#)



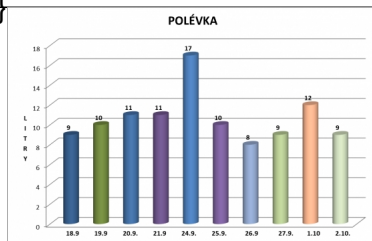
[.pagenavban\(z:index: 0;}](#)



Napsal uživatel René Herzán
Pátek, 30 Listopad 2018 09:45



[převzít](#) [z](#) index: 0;}



[převzít](#) [z](#) index: 0;}



[zpět na článek](#)