

**Skutečně  
zdravá jídelna**

# **Kritéria programu Skutečně zdravá jídelna**

## **Samostatné školní jídelny**



**Skutečně  
zdravá jídelna**

[www.skutecezdravajidelna.cz](http://www.skutecezdravajidelna.cz)  
TEL.: +420 606 506 506

## Program Skutečně zdravá škola

Skutečně zdravá škola je komplexní program, plně integrovaný do života celé školy, který si klade za cíl vytvářet kulturu, jež si jídla váží, vychutnává je a učí o tom, odkud jídlo pochází a jak vzniká. Program využívá tématu jídla jako nástroje k zatraktivnění pobytu dětí ve škole, a to prostřednictvím radostného zážitku ze školního oběda a obohacením vzdělávání ve třídě o praktické vzdělávání na školní zahradě, o návštěvy farem a lekce vaření.

Součástí programu Skutečně zdravá škola jsou také kritéria vztahující se ke kvalitě jídla a místě jeho původu, což jsou oblasti týkající se především fungování školní jídelny.

## Spolupráce školy se Skutečně zdravou jídelnou

Pokud školní jídelna funguje jako samostatný právní subjekt, připravující jídlo pro jednu nebo více škol, může se ucházet o získání certifikátu „Skutečně zdravá jídelna“. Vztahují se pak na ni kritéria z tematického okruhu „Kvalita jídla a místo původu“. Pokud jídelna připravuje pokrmy pro žáky školy, která se zapojila do programu Skutečně zdravá škola, budou úpravy pokrmů a spolupráce s dodavatelem zásadní pro splnění kritérií z okruhu „Kvalita jídla a místo původu“. Z přeměny školy na Skutečně zdravou bude mít přínos i jídelna, protože se v ní budou stravovat poučení a vzdělání strážníci.

## Program Skutečně zdravá jídelna

Skutečně zdravá jídelna je osvědčení, kterému můžete vy a vaši zákazníci věřit.

Jelikož je možné získat osvědčení Skutečně zdravá jídelna jedině po kontrolní návštěvě inspektora v provozovně, můžete si být jisti, že poskytuje důvěryhodný a promyšlený proces pro zlepšení kvality pokrmů.

Program Skutečně zdravá jídelna se věnuje mnoha aspektům kvality potravin a pokrmů. Zajišťuje, že pokrmy jsou připravovány z čerstvých, sezónních, dohledatelných a šetrně produkovaných surovin, neobsahujících nežádoucí trans mastné kyseliny a další aditiva.

Stále více zákazníků oceňuje, pokud se gastronomický provoz může chlubit nezávislou kontrolou a osvědčením o kvalitě. Osvědčení kvality také provozovateli jídelny otevírá dveře pro veřejné zakázky, které budou stále častěji specifikovat kvalitativní ukazatele, jako podmínku pro účast ve výběrových řízeních.

O osvědčení Skutečně zdravá jídelna se může ucházet kterákoli organizace připravující a nabízející pokrmy v jakémkoli sektoru gastronomie a veřejného stravování.

Cílem programu je motivovat a odměnit jídelny, které dodržují

Principy programu Skutečně zdravá jídelna:



**Skutečně  
zdravá jídelna**

www.skutečnězdravajidelna.cz  
TEL.: +420 606 506 506

- **Čerstvé potraviny, kterým můžete důvěřovat**  
Jídelničky ve Skutečně zdravých jídelnách jsou tvořeny pokrmy, připravenými převážně z čerstvých a nezpracovaných surovin. Na přípravu pokrmů se nepoužívají kontroverzní průmyslová aditiva a trans-mastné tuky.
- **Nakupujeme ekologicky šetrné a etické potraviny**  
Skutečně zdravé jídelny podávají pokrmy připravené z masa a vajec z šetrných chovů. Pokrmy pomáhají snižovat uhlíkovou stopu a znečištění, na stříbrné a zlaté úrovni, kde se používají bioprodukty, zvyšují úroveň biologické rozmanitosti.
- **Zdravé stravování**  
Držitelé osvědčení Skutečně zdravá jídelna dodržují všechna platná národní doporučení a postupy v oblasti kvality a výživy. Jídelny zavedou různá opatření s cílem učinit zdravé stravování pro strávníky co nejjednodušší.
- **Upřednostnění místních zemědělců a řemeslných výrobců**  
Skutečně zdravé jídelny upřednostňují místní a regionální zemědělce a výrobce potravin. Svoji roli chápou jako investici do místního společenství a místní ekonomiky, a využívají spolupráci s místními podnikateli jako způsob propojení strávníků s místem původu potravin a lidmi, kteří je produkují.

### Proč se zapojit do programu Skutečně zdravá jídelna?

Pokud dodáváte pokrmy do školy, která se zapojila do programu Skutečně zdravá škola, budete muset splnit kritéria programu, určená pro jídelny.

Podávání pokrmů vyšší kvality může jídelně přinést zvýšení obrátů díky většímu zájmu strávníků. Být nositelem smysluplného osvědčení je dobrý marketingový nástroj a příležitost pro mediálně zajímavý příběh. Ukazuje také, že máte vysoký standard v oblasti dobrého jídla, ochrany životního prostředí a spokojenosti svých zaměstnanců.

- **Pomáháte zlepšit zdraví mladé generace**  
Chutné a zdravé pokrmy připravené z čerstvých, sezónních surovin mohou do školní jídelny přilákat další strávníky (průměrně se jen 70 % žáků základních škol stravuje ve školní jídelně). Kvalitní a zdravá strava pomáhá dětem k lepší koncentraci a výkonu ve vyučování a pozitivně ovlivňuje stravovací návyky do budoucna.
- **Dodržujete vysoké standardy**  
Osvědčení zaručuje nezávislé ověření, že vaše pokrmy jsou připraveny z čerstvých surovin z místních zdrojů, což jsou klíčové principy trvale udržitelných standardů.
- **Měníte jídelnu na skutečně zdravou**  
Osvědčení Skutečně zdravá jídelna vám pomáhá demonstrovat váš závazek podporovat veřejné zdraví a je skvělým příkladem pro zaměstnance školy, žáky a jejich rodiče, i návštěvníky školy.
- **Zvýšíte počet prodaných pokrmů**  
Širší nabídka zdravějších, etičtějších a ekologicky šetrnějších pokrmů může zvýšit prodeje a generovat pro vaši jídelnu dodatečný příjem.



**Skutečně  
zdravá jídelna**

www.skutečnězdravajidelna.cz  
TEL.: +420 606 506 506

- **Máte kontrolu nad náklady**  
Zvýšení kvality neznamena nezbytně zvyšování nákladů. Příprava pokrmů z čerstvých surovin a nakupování od Skutečně zdravých dodavatelů vám může ve skutečnosti náklady snížit.
- **Ukazujete, že vám na jídle opravdu záleží**  
Osvědčení Skutečně zdravá jídelna je nezávislým potvrzením kvality a jasným signálem pro strávníky, že kladete důraz na kvalitu vámi připravovaných pokrmů.
- **Podporujete místní společenství**  
Důraz na kvalitu surovin a spolupráce s místními zemědělci a podnikateli ukazuje váš závazek zapojovat se a podporovat místní společenství a přispívat k rozvoji místní ekonomiky.

## Kritéria pro samostatné Skutečně zdravé jídelny připravující pokrmy pro děti, žáky a studenty v mateřských, základních a středních školách

Níže najdete přehled kritérií, která jsou nutná pro splnění certifikace na úrovni bronzové, stříbrné a zlaté v programu Skutečně zdravá jídelna.

### Bronzová kritéria

Jídelna splňuje bronzová kritéria Skutečně zdravé jídelny za těchto podmínek:

- B1** Jídla v nabídce jídelny neobsahují žádné nežádoucí přísady a minimalizujeme používání polotovarů.
- B2** Alespoň 75 % všech pokrmů je vyrobeno z čerstvých, nezpracovaných surovin či potravin.
- B3** Čerstvé, předem nezpracované suroviny a potraviny nakupuje jídelna od pěstitelů, chovatelů a výrobců s provozovnou ve vlastním nebo sousedním kraji, pokud jsou dostupné.
- B4** Pokrmy v jídelním lístku odrážejí sezónnost a všechny sezónní suroviny jsou v jídelníčku jasně označeny.
- B5** V jídelně jsou k dispozici informace o původu potravin, použitých k přípravě pokrmů.
- B6** Pracovníci školní jídelny se zapojují do vzdělávacích a osvětových akcí a jsou alespoň jednou ročně vzděláváni v oblasti zdravé výživy a vaření
- B7** Děti, žáci, studenti a pracovníci školy mají přístup k pitné vodě dle potřeby po celý pobyt ve škole.
- B8** Doslazované nápoje jsou bez výjimky nahrazeny nápoji neslazenými.
- B9** Jídelna neumožňuje prodej polotovarů a nápojů s vysokým obsahem tuků, soli a cukrů ani ve školním bufetu, ani z výdejních automatů.
- B10** Při úklidu v prostorách kuchyně/jídelny a mytí nádobí jsme zahájili přechod na ekologicky šetrné čisticí a mycí prostředky. Jako minimální standard pro posouzení, zda se jedná o ekologicky šetrnou drogerii, slouží evropská ekoznačka „květina“ - „[Euroflower](#)“ nebo česká značka „[Ekologicky šetrný výrobek](#)“.

### Stříbrná kritéria

Jídelna nabízí zdravé pokrmy splňující kritéria Skutečně zdravé jídelny pro stříbrnou úroveň, tedy splnění bronzových kritérií, plus:



**Skutečně  
zdravá jídelna**

www.skutečnězdravajidelna.cz  
TEL.: +420 606 506 506

- S1** Minimálně 50 % (v účetní hodnotě) nakoupených čerstvých a nezpracovaných surovin pochází od pěstitelů a chovatelů s provozovnou ve vlastním nebo sousedním kraji.
- S2** Minimálně 5 % surovin (v účetní hodnotě) pochází z kontrolovaného ekologického zemědělství – bioprodukt nebo biopotravina.
- S3** Jídla nabízí možnost výběru minimálně ze dvou jídel, přičemž jedno jídlo splňuje podmínky pro stravu bezmasou a/nebo bezmléčnou.
- S4** Kuřecí maso pochází z vysoce šetrných chovů a/nebo alespoň 10 % pochází z ekologických chovů.
- S5** Pro přípravu pokrmů jsou přednostně používána vejce z volných výběhů (značeno „1“).
- S6** Jídla používá přednostně sladkovodní ryby z chovů v ČR a mořské ryby a plody z udržitelných zdrojů, pokud jsou dostupné.
- S7** Při úklidu v prostorách kuchyně/jídelny a mytí nádobí jsou používány jen ekologicky šetrné čisticí a mycí prostředky.

### Zlatá kritéria

Jídla splňuje zlatá pravidla, pokud si dává velice záležet na tom, aby pokrmy byly zdravé, etické a většina čerstvých surovin pocházela od místních šetrně hospodařících farem:

- Z1** Minimálně 80 % (v účetní hodnotě) nakoupených čerstvých a nezpracovaných surovin pochází od pěstitelů a chovatelů s provozovnou ve vlastním nebo sousedním kraji.
- Z2** Minimálně 10 % surovin (v účetní hodnotě) pochází z kontrolovaného ekologického zemědělství – bioprodukt nebo biopotravina.
- Z3** Pro přípravu pokrmů jsou používána pouze vejce z volných výběhů (značeno „1“) nebo z ekologických chovů („0“).
- Z4** Při přípravě jídelniček podporujeme zdravou, vyváženou a udržitelnou výživu mj. tím, že upřednostňujeme vyšší zastoupení zeleniny a menší množství masa.

1.7.2017



**Skutečně  
zdravá jídelna**

www.skutecezdravajidelna.cz  
TEL.: +420 606 506 506