

Od letošního školního roku se naše škola zapojila do celorepublikového programu Skutečně zdravá škola. Program je zaměřen nejenom na chutné a zdravé jídlo ve školních jídelnách, ale i na podporu žáků a rodičů, aby přicházeli s nápady na vylepšení školního stravování, které je striktně hlídáno tzv. spotřebním košem. Dále se snaží, aby si děti jídla vážily, věděly, odkud pochází a z čeho se vyrábí.

Programu Skutečně zdravá škola dali svoji záštitu ministři zemědělství a životního prostředí ČR. Program také doporučuje Ministerstvo školství jako příklad inspirativní praxe, stejně tak jej doporučuje Národní síť Zdravých měst jako příklad dobré praxe.

V rámci projektu **Skutečně zdravá škola** jsme se zapojili do jednoho z projektů Královéhradeckého kraje **“Miluji jídlo, neplýtvám.”**

Po dobu 14 dnů žáci 5. třídy sledovali ve školní jídelně množství zbytků jídla. Ptali se na důvody, proč jídlo spolužáci vyhazují a zapisovali do příslušných papírů. Po posledním výdeji kbelíky se zbytky každý den žáci zvážili a opět zapsali do daného papíru. Poté jsme vytvořili graf, kde jsme zjistili, který den bylo nejvíce zbytků a co se vařilo. Všichni společně přemýšleli, jak snížit odpad ve školní jídelně. Zapsali jsme různé možnosti na čtvrtku, vyvěsili na chodbu a ve školní jídelně. Domluvili jsme se, že další audit uděláme v příštím pololetí a uvidíme, zda zbytků bude méně.

Další aktivita byla zorganizovat projektový den na 1. stupni zaměřený na plýtvání potravinami. Pátá třída vytvořila pozvánky na projektový den na téma: „ Miluji jídlo, neplýtvám.“ Oslovila žáky a paní učitelky z 1. stupně. Každá třída si vybrala dané téma a seznamovala se s problematikou dopadů plýtvání potravinami.

Pátá třída pozorovala týden, jak se chovají potraviny uložené jen tak v místnosti (ve třídě) a v ledničce. Zda potraviny uložené v mikrotenovém sáčku jsou na tom lépe či ne. Někdo donesl z domova citrón, chléb, jiný mléko krabicové, kozí a mléko od krávy. Po týdnu zjistili, že krajíc chleba uložený v mikrotenovém sáčku v lednici je dobrý a že Vojta by si tento krajíc chleba i namazal a snědl. Samozřejmě chléb položený na tácku ve třídě byl úplně okoralý a chléb uložený v mikrotenovém sáčku ve třídě byl plesnivý. Tak to dopadlo i s citrónem a

mlékem. Nejdéle vydrželo mléko kozí, které bylo uskladněno v ledniče a nejhůře dopadlo mléko z krabice umístěné ve třídě.

Čtvrtá třída pomocí literatury, internetu a diskuzí přicházeli na způsoby zpracování jednotlivých potravin, aby nedocházelo k jejich plesnivění a tudíž vyhození jako odpad. Na základě tabulky vytvořili shrnutí, jak danou potravinu využít co nejlépe a efektivně.

Ve třetí třídě si děti povídaly s paní učitelkou o tom, kde všude se uskladňuje jídlo. Poté pracovaly ve skupinkách a vyplňovaly pracovní listy. Pochlubily se navzájem zdravou svačinou, všem moc chutnala. Nesnědl se pouze jeden plátek chleba, který děti usušily pro zvířátka a půl banánu, o který se příště raději podělí, než vyhodí. Po zhlédnutí videa „zachraň jídlo se děti dověděly zajímavosti např. že na výrobu 1 kg hovězího masa se spotřebuje 15 500l vody. Slíbily si, že budou potravinami i vodou šetřit.

Děti druhé třídy se zamyslely nad plýtváním potravin, konkrétně ovocem, které často někteří vyhazují do koše. Ve skupinkách vybarvovaly ty druhy ovoce, které jim nejvíce chutnají. Poté společně připravily ovocný tácek k dopolední svačině. Daly na něj jen tolik ovoce, kolik dokáží sníst. Slupky a jádřince by děti odnesly do bioodpadu.

První třída si též povídala s paní učitelkou o nesnědených svačinách, o tom, kolik peněz taková svačina rodiče stojí a děti ji přesto vyhazují do koše. Postupně přicházeli na to, že nejlepší je svačinu sníst, nebo se rozdělit s kamarádem. Pokud již nemůže svačinu sníst v dopoledních hodinách, může si ji nechat na odpoledne, popřípadě ji nabídnout sourozenci.

Za 2. stupeň se aktivity zhostili žáci 8. třídy. Byli rozděleni do skupin, dostali za úkol vypracovat jídelníček na pětidenní dovolenou pro čtyřčlennou rodinu. Oběd stráví v místních restauracích, takže vytvářejí jídelníček pro snídani, dvě svačiny a večeře. Musí počítat s tím, že všechno si musí dovézt s sebou, nic není možné koupit v místě. Je možné si přibalit do auta i přenosnou ledničku. Při plánování je třeba počítat s tím, že nesmí zůstat žádné zbytky a všichni se musí dostatečně nasytit.

Žáci se pustili s vervou do práce, konzultovali mezi sebou a docházeli k jistým výsledkům a závěrům, které zapsali na velký papír. Poté prezentovali svůj jídelníček dalším skupinám a odpovídali na případné dotazy.

Jak si žáci počínali, můžete vidět ve videomedailonku a na několika fotkách v naší fotogalerii.