

TISKOVÁ ZPRÁVA

Nové Krajské centrum sdílení dobré praxe v oblasti školního stravování v Praze vznikne za aktivní účasti hygieniků

Vznik Krajského regionálního centra sdílení dobré praxe v oblasti školního stravování. Takový je cíl Memoranda o spolupráci podepsaného v těchto dnech mezi Hygienickou stanicí hlavního města Prahy a Asociací školních jídelen České republiky, Státním zdravotním ústavem, Městskou částí Praha – Kunratice a Základní školou Kunratice. Nové krajské centrum bude působit právě při Základní škole Kunratice.

Smyslů vzniku tohoto regionálního centra je hned několik. Bude především sdílet a propojovat zajímavé a odborné projekty školních jídelen a pozitivně propagovat význam školního stravování. Vedle toho bude také rozvíjet a zvyšovat zdravotní a nutriční gramotnost zaměstnanců školních jídelen. Ta bohužel není vždy na optimální a přijatelné úrovni. Úsilí bude věnováno také systematickému zvyšování teoretických znalostí a praktických dovedností personálu školních jídelen v oblasti výživy i bezpečnosti potravin. Celkově se tím bude přispívat k naplňování programu **Národní strategie ochrany a podpory zdraví a prevence nemocí Zdraví 2020**.

Centrum v Základní škole Kunratice se stane jednotným zázemím pro sdílení odborných informací, praktických rad a názorných ukázek praxe. Pod metodickou záštitou Asociace školních jídelen ČR se zde budou konat pravidelná setkání zaměstnanců škol a školních jídelen, jejichž cílem bude další vzdělávání a sdílení dobré praxe. Odbornou garancí a kvalitou práce centra zajistí v rámci metodické podpory a spolupráce také Hygienická stanice hlavního města Prahy. Očekává se, že se k podepsanému memorandu postupně připojí další městské části hlavního města Prahy a také další pražské školy.

A jak komentují podpis memoranda zástupci jednotlivých organizací a institucí?

■ RNDr. Jan Jarolímek, Ph.D., MBA, ředitel Hygienické stanice hlavního města Prahy



Někdy se setkávám s tím, že hygiena rovná se represe a kontroly. Je nutné si však uvědomit, že jedním z hlavních cílů hygienické služby je mimo kontrolní činnosti právě zvyšování zdravotní gramotnosti a preventivní aktivity. Každoročně tak realizujeme mnoho zdravotně-výchovných aktivit zaměřených například na prevenci chronických neinfekčních chorob s cílem zlepšit zdravotní stav Pražanů. Naším cílem je nejen poskytovat

široké veřejnosti relevantní a spolehlivé informace z oblasti podpory zdraví, ale také iniciovat a podporovat zájem Pražanů o jejich vlastní zdraví formou propagace zdravého životního stylu. Jsem proto velmi rád, že se pražská hygiena pod mým vedením do tohoto projektu zapojila, a že se nám podařilo s Asociací školních jídelen ČR vytipovat právě Základní školu Kunratice, kde se Krajské centrum sdílení dobré praxe zrealizuje jako první na území hlavního města Prahy. A pevně doufám, že se do tohoto projektu zapojí i další městské části a další školy a školní jídelny v Praze, protože možnost pozitivního ovlivňování zdraví dětské populace je z mého pohledu velmi důležitá a žádoucí.

■ Ing. Jitka Sosnovcová, ředitelka Státního zdravotního ústavu



Státní zdravotní ústav se začal školním stravováním intenzivně a systematicky zabývat již v roce 2013, kdy vznikl projekt Zdravá školní jídelna. S Asociací školních jídelen ČR spolupracujeme od roku 2014, byli jsme u založení Krajských center sdílení dobré praxe, od počátku jsme se podíleli na definici

jasného cíle i záměru krajských center. V prvním krajském centru v Plzni jsme měli možnost pro 80 školních jídelen prezentovat principy našeho projektu Zdravá školní jídelna. A právě z řad našich certifikovaných Zdravých školních jídelen se nyní stávají Krajská centra. Spolupráce s Asociací školních jídelen se rozvíjí i v jiných projektech. Zvyšování nutriční gramotnosti se nám daří realizovat v rámci projektu Dny mezinárodní kuchyně ve školních jídelnách. Za účasti odborníků SZÚ se uskutečnily dny norské a thajské kuchyně ve školách. Ve spolupráci s Asociací byla upřesněna dvoudenní konference "S chutí do světa výživy aneb setkání teorie s praxí", kdy naši zaměstnanci sestavili jak teoretickou, tak praktickou část konference a účastníci měli možnost odnést si řadu informací v souvislostech, ale i nevšední zážitky. Velmi vítáme vznik nového Krajského centra sdílení dobré praxe právě v Praze, navíc v prostorách školy podporující zdraví a zároveň již certifikované Zdravé školní jídelny. Velice se těšíme na spolupráci, která pomůže naplnit cíle, které si projekt Krajských center stanovil.

■ **Mgr. Michal Malát, prezident Asociace školních jídelen České republiky**



ASOCIACE ŠKOLNÍCH JÍDELN
ČESKÉ REPUBLIKY

Velice nás těší a opravdu si vážíme vstřícného přístupu všech partnerů projektu *Krajských center sdílení dobré praxe*. Naším cílem je vytvářet podobné platformy po celé České republice. Místa, kde dostanou prostor jak odborníci v daném oboru na straně jedné, tak i zaměstnanci školních jídelen, jejichž praktická každodenní zkušenost je neméně významnou informací vhodnou ke sdílení.

Fungující propojení teorie s praxí, obohacení teorie o praktické zkušenosti, podtrhnutí celospolečenského významu systému školních jídelen, je naší hnací silou.

■ **Ing. Lenka Alinčová, starostka Městské části Praha – Kunratice**



Vznik Krajského regionálního centra sdílení dobré praxe v oblasti školního stravování rozhodně vítám. Vím, jak byly těžké začátky, když se naše školní jídelna přihlásila ke zdravému vaření. Měli jsme spoustu přešlapů, strážníci i rodiče žáků nebyli spokojeni. Dokonce jsme založili stravovací komisi, kde byli zastoupeni učitelé, rodiče žáků, senioři, mateřská škola a radnice. Postupně se podařilo sestavit takový jídelníček, který odpovídá spotřebnímu koši, zdravé výživě a ještě navíc jídlo strážníkům chutná. Předávání zkušeností může pomoci jiným školám, které tak nemusí projít naším těžkým obdobím.

■ **Mgr. Ing. Vít Beran, ředitel Základní školy Kunratice**



Je prima, že naše pracovnice školní jídelny vařit zdravě baví, mají skvělou paní vedoucí a nám snad i díky tomu chutná. S proměnou školní jídelny jsme začali před deseti lety. Chtěli jsme, aby si všechny děti k obědu vzaly nápoj a pořádně se napily. Nic snazšího a místo jednoho nápoje, například čaje, paní kuchařky zavedly šest

druhů nápojů: mléko, ochucené mléko, čaj, dva druhy ovocných nápojů a vodu s citronem. Dalším krokem byl salátový bar a vaření nejprve ve výběru dvou jídel, později jídel tří. Každý den jiná polévka. Do jídelničky se dostávalo více zeleniny a ovoce. Logickým krokem byl vstup do projektu Zdravá školní jídelna a obhájení titulu. Když chtějí lidi, tak jde vše. V Kunraticích máme skvělý tým. Díky.

V Praze dne 28. prosince 2017

RNDr. Jan Jarolímek, Ph.D., MBA
ředitel