

Příručka dobré praxe

B | R | N | O |

Podpora lokální produkce ve školách:

**Praktický průvodce aktivitami
pro pracovníky školních jídelen a pedagogy**



Vážení a milí čtenáři,

otázka podpory lokálních potravin získává v Brně v poslední době stále větší pozornost. Věřím, že škola – a školní jídelna obzvlášť – může být místem, kde se děti nejen nají, ale také se přirozeně učí o původu jídla, o vztahu k přírodě a o tom, co znamená zdravé a udržitelné stravování.

Na začátku roku 2025 rozeslalo město Brno vedoucím školních jídelen dotazník, ve kterém se ptalo na jejich zkušenosti s využíváním lokálních potravin. Zajímalo nás, jaká je aktuální situace, co se už daří a co by jídelnám pomohlo při větším zapojení místních surovin do jídelníčků. Výsledky byly povzbudivé: většina jídelen má o tento směr zájem. Zároveň ale ukázaly, že mnoho škol naráží na velmi konkrétní překážky – logistické, administrativní i finanční. Vedoucí pak považují za jednu z možných aktivit ke zvýšení využívání lokálních potravin sdílení dobré praxe mezi jednotlivými jídelnami, které s tím již mají zkušenosti.

Společně s dalšími kolegy jsme si proto položili jednoduchou otázku: Jak přiblížit dětem původ jídla, podpořit místní producenty a udělat školní stravování zdravější a udržitelnější – a to způsobem, který je realistický a přenositelný do praxe?



Proto vznikla tato příručka dobré praxe. Je určena všem, kdo hledají konkrétní a ověřené nápady, jak téma lokálních potravin zapojit do školního života – ať už vedete kuchyni, učíte, plánujete akce, nebo hledáte nový impuls pro svou školu. Obsahuje přehled aktivit, které už fungují v jiných školách v Česku, včetně praktických doporučení, jak začít. 12 aktivit, jež zde najdete, může sloužit jako inspirace – mnohé z nich už dnes v brněnských školách slaví úspěch. Vzhledem k množství interaktivních odkazů na konkrétní příklady doporučujeme seznámit se s obsahem příručky i v elektronické podobě.

Věřím, že tato příručka Vám bude užitečným nástrojem a inspirací – a že s ní ve škole aktivně naložíte podle svých možností a potřeb. Budu ráda, pokud pomůže rozvíjet to, co už děláte, nebo se stane impulsem k novým aktivitám. Město Brno chce v této oblasti pokračovat – připravujeme další kroky, jak systematicky podporovat zajištění lokální produkce do školních jídelen i rozvoj spolupráce s místními producenty.

JUDr. Irena Matonohová
radní města Brna pro školství

Obsah

1. Vzdělávací zahrada	4
2. Tipy pro samostatné nakupování	5
3. Návštěva farmářských trhů	6
4. Školní farmářský trh	7
5. Projektové dny	8
6. Mapa původu potravin	9
7. Informace o lokálním původu potravin v jídelničkách	10
8. Proškolení personálu školní jídelny profesionálním kuchařem	11
9. Výlet na farmu	12
10. Děti v kuchyni vítány: exkurze do zázemí školní jídelny	13
11. Děti a senioři u jednoho stolu	14
12. Mentoring školního stravování	15

1. Vzdělávací zahrada



Využití školní zahrady je vzdělávací aktivitou, při níž se děti pod vedením pedagogů aktivně podílejí na pěstování potravin přímo na školních pozemcích. Učí se základům pěstitelských prací – od přípravy půdy přes výsadbu až po sklizeň. Zahrada může obsahovat různé prvky, jako jsou zeleninové a ovocné záhonky, lze ji využít i pro kompostování, pozorování ptactva či další edukační aktivity. Cílem je, aby děti poznaly celý cyklus pěstování – od zasazení semínka přes růst až po konzumaci plodů, což podporuje vztah dětí k jídlu, rozvíjí jejich odpovědnost a přináší jim praktické zkušenosti. Zahrada může být přizpůsobena prostorovým možnostem školy a zapojit lze také širší komunitu.

Jaké jsou přínosy?

- **Rozvoj praktických dovedností** – děti se učí, jak pěstovat rostliny, starat se o půdu a sklízet plody své práce.
- **Propojení komunity** – zahrada spojuje pedagogy, personál školní jídelny, rodiče i širší komunitu.
- **Podpora zdravého stravování** – pěstování vlastních potravin vede k většímu povědomí o zdravé a pestré stravě.
- **Vzdělávání v udržitelnosti** – osvojování zásad šetrného zemědělství a ohleduplné péče o přírodu.
- **Budování vztahu k jídlu** – děti získávají hlubší respekt k potravinám, učí se, odkud pocházejí, jak dlouho trvá jejich vypěstování a jak důležitá je kvalitní a čerstvá strava.

Praktické informace

Inspirace a metodické materiály:

- Podrobný návod na založení zahrady: [SZS – Koncept zahrady \(PDF\)](#)
- Lze využít i finanční podporu od dalších subjektů, zejména:
 - grantové výzvy [Nadace Partnerství](#) (realizováno například na [ZŠ Pastviny Brno](#));
 - Nadace Via podporující [školní komunitní zahrady](#);
 - grant „[ledlá školní zahrada](#)“ od společnosti Lidl (Metodická podpora ke grantu od společnosti Lidl: [SZS – Výzva 2025 \(PDF\)](#));
 - [Odbor životního prostředí Magistrátu města Brna](#) nabízí v rámci podpory environmentální výuky vyvýšené truhlíky do škol.
- Pro podrobnosti k tomuto typu projektů neváhejte kontaktovat konkrétní školy, které mají s realizací zkušenosti, jako například:
 - [Waldorfská škola v Brně](#), která v rámci programu Skutečně zdravá škola provozuje [komunitní jedlou zahradu](#);
 - [MŠ Mateřídouška](#), která provozuje [menší školní zahradu](#).

2. Tipy pro samostatné nakupování



Nakupování lokálních potravin znamená upřednostňovat produkty od místních farmářů a producentů, ideálně z vašeho regionu¹ nebo okolí. Může jít o přímý nákup na farmářských trzích, v komunitou podporovaném zemědělství (KPZ), na farmách nebo v obchodech, které se zaměřují na regionální produkty. Tato aktivita nespočívá jen ve výběru konkrétního jídla – je to vědomé rozhodnutí s ohledem na původ potravin, podporu místní ekonomiky a životní prostředí.

Jaké jsou přínosy?

- **Podpora místních farmářů a regionální ekonomiky** – nákup od místních pěstitelů pomáhá udržet pracovní místa v regionu a přispívá k rozvoji lokální a cirkulární ekonomiky.
- **Zdravější a pestřejší jídelníček** – lokální produkty jsou často čerstvější, mohou udržet více vitamínů a jsou nutričně hodnotnější, což přispívá ke zdravějším stravovacím návykům.
- **Nižší ekologická stopa** – zkrácení dopravních řetězců snižuje emise CO₂, což pozitivně ovlivňuje životní prostředí.
- **Méně obalů a odpadu** – přímý nákup často nevyžaduje plastové obaly, čímž přispívá ke snížení množství odpadu.
- **Větší důvěra a transparentnost** – možnost znát původ potravin, osobně se seznámit s pěstitelem a pochopit způsob jejich práce zvyšuje důvěru v kvalitu a etiku produkce.

Praktické informace

Najděte si ve svém okolí lokálního zemědělce přes následující vyhledávače:

- Mapa zemědělců: farmarizregionu.cz
- Mapa pěstitelů: zucm.cz/mapa-pestitelu

Využijte možnost nakupovat od lokálních farmářů online

- scuk.cz/

Zapojte se do komunitou podporovaného zemědělství

- Může se jednat o vhodnou alternativu například pro malé školy, zkušeně KPZ využívá například školské zařízení Lipka Brno. Pokud zvažujete KPZ, neváhejte je kontaktovat.
- Možnosti KPZ lze najít také zde: adresarfarmaru.cz/.

Oslovte některého z dodavatelů

- Odkaz na seznam dodavatelů, který vznikl v rámci posílení potravinové spolupráce na úrovni Brněnské metropolitní oblasti.

¹ Regionální potraviny jsou chápány jako produkty vypěstované nebo vyrobené do 70 km od Brna, bez ohledu na prodejce, rozhodující je jejich původ.

3. Návštěva farmářských trhů



Výlet na farmářské trhy slouží jako poutavý způsob, jak personálu školních jídelen, strážníkům i rodičům přiblížit původ potravin, představit jim sezónní a lokální produkty a umožnit setkání s lidmi, kteří je přímo pěstují. Děti na vlastní oči vidí, jak funguje přímý prodej od farmáře, poznávají různé druhy ovoce, zeleniny, bylin či dalších produktů a seznamují se s konceptem udržitelného nakupování. Aktivita podporuje porozumění hodnotě čerstvých potravin a rozvíjí vztah dětí k místnímu prostředí a komunitě.

Jaké jsou přínosy?

- **Podpora místních zemědělců a ekonomiky** – nákupem přímo od pěstitelů děti, pedagogové a personál školních jídelen podporují lokální produkci a přispívají k rozvoji místní ekonomiky.
- **Udržitelnost a ekologie** – zkrácení dodavatelského řetězce snižuje emise z dopravy a množství obalů.
- **Nižší cena** pro koncové odběratele může být stanovena díky snížení přepravních nákladů a přímému prodeji bez marže.
- **Zdravé a sezónní stravování** – děti získávají povědomí o tom, jaké plodiny rostou v různých obdobích, a učí se vybírat si čerstvé a výživné potraviny.
- **Vzdělávání prostřednictvím zážitku** – děti mají možnost ptát se farmářů, objevovat nové druhy potravin a lépe porozumět cestě jídla z farmy až na jejich talíře.
- **Možnost odebírání menšího množství produktů a zapojení širší palety školních zařízení**

Praktické informace

Aktivita je poměrně nenáročná na provedení. Děti na návštěvě uvidí, že je možné nakupovat potraviny přímo od pěstitelů, poznají rozmanitost lokálních produktů a naučí se, jak vypadá čerstvé ovoce, zelenina nebo další potraviny přímo od zemědělce. Pro personál školních kuchyní se navíc jedná o dostupný, sezónní a čerstvý zdroj surovin. Návštěvu trhů lze tedy spojit i s nákupem surovin, jak to praktikuje například MŠ Mateřídouška, Brno (kontakt najdete [zde](#)).

Během návštěvy mohou děti například plnit jednoduché úkoly – hledat sezónní plodiny, poznávat různé druhy bylin, ptát se farmářů na způsob pěstování nebo na to, odkud jejich produkty pocházejí. Po exkurzi je možné zařadit do výuky reflexi formou krátké diskuse, při níž si děti shrnou, co je zaujalo, co nového se dozvěděly a proč je důležité podporovat lokální zemědělce.

4. Školní farmářský trh



Školní farmářský trh představuje komunitní akci, která si klade za cíl propojit děti, rodiče, pedagogy, zaměstnance školních jídelen a lokální zemědělce a dodavatele, kteří již třeba spolupracují se školní jídelnou nebo by teoreticky mohli začít. Pro inspiraci, jaké dodavatele lze zapojit, je možné využít seznam dodavatelů. Školní farmářský trh představuje dobrou příležitost, jak všechny tyto zmiňované aktéry seznámit, a navíc se jedná o vhodný způsob, jak trh spojit s dalšími doprovodnými akcemi školy (jako je například Den matek, Den dětí, dětská vystoupení atp.). Na trhu lze nabídnout sazenice, sezónní ovoce a zeleninu a další produkty. Rodiče se mohou zapojit například svými domácími výrobky.

Jaké jsou přínosy?

- **Podpora lokální produkce a spolupráce** – škola posiluje vztah s místními dodavateli a zároveň dětem ukazuje původ potravin, rozšiřuje vazby a navazuje spolupráci s lokálními subjekty, které lze využít i jako dodavatele do školní jídelny.
- **Komunitní rozměr** – aktivní zapojení rodičů, dětí, učitelů a pracovníků školní jídelny podporuje vztahy ve školní a obecní komunitě.
- **Ekologické a udržitelné hodnoty** – využití domácích zdrojů, minimalizace odpadu, nabídka lokálních produktů – to vše podporuje myšlenky udržitelnosti a lokálnosti.
- **Vzdělávání hrou** – děti si pomocí praktických aktivit osvojují znalosti o potravinách, přírodě a udržitelném životním stylu.

Praktické informace

Organizaci školního farmářského trhu lze dobře propojit s již plánovanou školní slavností, Dnem Země nebo například rozloučením se školním rokem. Důležitým krokem je včasné zapojení rodičů, školní jídelny, dětí i případných externích partnerů, např. farmářů nebo místních producentů.

Příkladem dobré praxe je třeba farmářský trh, který uspořádala MŠ Štítná nad Vláří. Zapojila se i místní ekofarma, s níž MŠ spolupracuje při dodávání výrobků do školní kuchyně. Děti společně s učiteli připravily sazenice zeleniny a bylinek, které pak na trhu nabízely. Rodiče přispěli domácím pečivem a sladkostmi, školní kuchařka připravila pomazánky známé z jídelníčku a místní ekofarma dodala mléčné výrobky k ochutnání. Rovněž zde proběhla vzájemná výměna rostlin, což je další možnost, jak školní trh ozvláštnit.

Waldorfská škola v Brně dlouhodobě spolupracuje s farmou ve Velkých Hostěrádkách a Sociálním podnikem Jasan hospodařícím v režimu ekologického zemědělství. Studenti jezdí pracovat na farmu, vypěstované produkty pak pravidelně sami prodávají v areálu školy na farmářském trhu. Každých 14 dní mohou na farmářském trhu nakoupit i rodiče a sousedé z okolí školy.

5. Projektové dny



Projektové dny představují osvědčený a flexibilní nástroj, jak ve školách otevřít téma zodpovědné spotřeby potravin formou zážitkového a mezioborového vzdělávání. Může jít o jednorázovou akci, kterou připraví učitelé pro své žáky, nebo o aktivitu vedenou přímo žáky. Zapojit se mohou také vedoucí školních jídelen, kteří/ které mají velký edukační potenciál. Škola si sama volí formát, rozsah a témata jednotlivých aktivit či workshopů. Ty mohou být jak vědecké a výzkumné (měření, porovnávání složení, zjišťování původu potravin), tak tvořivé (komiksy, videa, plakáty) nebo praktické, jako třeba vaření ve spolupráci s jídelnou a jejím personálem nebo např. práce s mapou (konkrétně popsána v další kapitole). Projektové dny se často konají v období, kdy má škola prostor pro alternativní výuku, například na konci školního roku nebo při přijímacích zkouškách.

Jaké jsou přínosy?

- Posilují zájem žáků o téma udržitelného a zdravého stravování.
- Umožňují zážitkové učení a hlubší pochopení souvislostí v oblasti potravin.
- Podporují spolupráci mezi učiteli napříč předměty.
- Posilují motivaci žáků zapojit se do ekologických a společenských témat.
- Rozvíjejí dovednosti jako kritické myšlení, práce s informacemi a komunikace.
- Nabízejí možnost sdílet výstupy s širším okolím školy (např. rodiči, veřejností).
- Jsou časově i finančně nenáročné, vhodné i pro školy bez předchozích zkušeností.

Praktické informace

Inspirace pro projektové dny zaměřené na odpovědné zacházení s potravinami:

- Na ZŠ Karla IV. v Novém Bydžově žáci zkoumali obaly od potravin, zjišťovali ekologickou stopu tropického ovoce či vařili ze surovin, které sami podle zadání nakoupili. Nechyběly ani kreativní aktivity jako třeba vytváření komiksů a mapy s lokálními výrobci.
- Menu pro změnu – výukové materiály s tipy na různé aktivity pro školní jídelny, pedagogy či žáky:
 - Zodpovědná spotřeba
 - Potravinové systémy
 - Férové a lokální

6.

Mapa původu potravin

Tato aktivita je zaměřena na zkoumání původu potravin, které děti konzumují ve školní jídelně nebo se kterými se běžně setkávají doma či v obchodech. Žáci mají za úkol zjistit, odkud jednotlivé potraviny pocházejí, a výsledky zaznamenat do přehledné mapy – ideálně nástěnné, kterou umístí na dobře viditelné místo ve škole, např. do jídelny nebo chodby. Cílem je rozvíjet u dětí povědomí o původu potravin, podpořit kritické myšlení, pomoci jim vnímat dopady dovozu potravin na životní prostředí a motivovat je k podpoře lokálních produktů. Aktivita může být doplněna o tvorbu pracovních listů, prezentací, diskuse nebo návazné praktické kroky – například pokus o vlastní pěstování bylin nebo zeleniny, kterou lze využít ve školní kuchyni. Děti si také mohou spočítat ekologickou stopu jídla na svém talíři. Do mapování lze zapojit i rodiče, pracovníky školní jídelny či místní producenty.

Jaké jsou přínosy?

- Děti si uvědomí, odkud jejich jídlo pochází a jak daleko potraviny často cestují.
- Aktivita podporuje ekologické myšlení, využívání sezónních potravin a lokální produkci.
- Mapu lze dlouhodobě využívat jako vzdělávací pomůcku.
- Možnost mezipředmětového propojení (zeměpis, přírodověda, občanská výchova, pracovní činnosti).
- Posiluje vztah dětí k prostředí školy a zapojuje je do rozhodování.
- Může inspirovat další kroky – např. školní pěstování, spolupráci s místními farmáři nebo změny ve školní jídelně.

Praktické informace

Pro realizaci je vhodná velká mapa světa nebo Evropy, kterou lze umístit na stěnu. Zdrojem informací o původu potravin mohou být obaly, dotazy ve školní jídelně, internet nebo kontakt s dodavateli. Mapu je vhodné průběžně aktualizovat. Doporučuje se připravit pracovní listy nebo úkoly pro jednotlivé třídy. Na aktivitu lze navázat tematickým dnem, výstavou, diskusí o uhlíkové stopě nebo vlastní pěstitelskou činností.

Příkladem dobré praxe je aktivita, kterou uspořádal Ekotým v **ZŠ Zbiroh**. Děti tam vypracovaly **mapu**, ve které zkoumají **původ potravin z jejich školní jídelny**. Velká část projektu přitom vzešla z jejich iniciativy. Díky mapě si například uvědomily, že je zbytečné dovážet pažitku, a nově si ji pěstují na své vlastní školní zahradě.



Zdroj fotografie: Školní jídelna Brno, nám. Svornosti 7

7. Informace o lokálním původu potravin v jídelníčcích

Tato aktivita se zaměřuje na transparentní informování o původu potravin používaných ve školní jídelně, především těch, které jsou sezónní, regionální a udržitelně produkovány. Cílem je motivovat jídelny k tomu, aby tyto informace zveřejňovaly přímo v jídelníčcích, a tím posílit povědomí dětí i rodičů o tom, jaké suroviny byly při přípravě jídel použity – například zda pocházejí z lokálních zdrojů, zda jsou v bio kvalitě nebo zda se jedná o sezónní potraviny. Školní jídelny tak transparentně komunikují své úsilí o udržitelnost a kvalitu stravy, které se často v praxi již děje, ale dříve nebylo dostatečně viditelné.

Jaké jsou přínosy?

- Děti a rodiče se učí rozpoznávat sezónní a regionální potraviny.
- Podporuje se důvěra v kvalitu školního stravování.
- Posiluje se vztah k lokálním producentům a sociálně odpovědným podnikům.
- Mnoho školních jídelen sezónní potraviny využívá, jen o tom neinformuje – **zařazení informací přímo do jídelníčku zvyšuje povědomí o aktivním přístupu jídelny k sezónním potravinám.**
- Tento krok může být prvním impulsem k dalším změnám ve stravování (např. větší podíl místních produktů).

Praktické informace

Do jídelníčků, ať už tištěných, nebo zveřejňovaných online, je možné snadno doplnit piktogramy nebo krátké poznámky, které označují bio, lokální nebo sezónní suroviny. Označení se může vztahovat buď k jednotlivým surovinám, nebo přímo k celým jídlům, která jsou připravena převážně z místních a sezónních ingrediencí.

Pro základní orientaci v sezónnosti potravin lze využít **sezónní kalendář**.

Příkladem dobré praxe je město Jičín, které v rámci své **strategie odpovědného stravování** podporuje školská stravovací zařízení ve zveřejňování jídelníčků včetně informací o původu surovin a jejich bio kvalitě.

Lenka Hollerová: Jídelníček Základní škola Jičín Husova 170

SEZÓNNÍ BIO REGIONÁLNOST

Pondělí 7.10.2024

Polévka Z kysaného zelí (dobrovodské zelí)

obsahuje alergen: 01,07

Oběd 1 Kuřecí stehýnko na divoko (jihočeské kuře), rýže basmati

Oběd 2 Kuskus s lázeňskou zeleninou, vrchlabské

mikrobylinky

obsahuje alergen: 01,07,08,08c

Doplňek Pohár ze zakysané bio smetany s medem a müsli, mošt (bez konzervantů, vyroben v srdci Bílých Karpat)

obsahuje alergen: 01,03,07

Úterý 8.10.2024

Polévka Kroupová (s litoměřickou zeleninou)

Oběd 1 Tilápie (ryba) pečená na citr. másle, bramborová kaše, salát dubák (vypěstován v ČR)

obsahuje alergen: 01,03,04,07

Oběd 2 Tilápie (ryba) pečená na citr. másle, pohankový salát s celerem, sušenými rajčaty a rukolou

obsahuje alergen: 01,03,04,07,09,10,12

Doplňek Voda s malinovým sirupem, latté

obsahuje alergen: 07

Středa 9.10.2024

Polévka Vepřový vývar s řezanými nudlemi

obsahuje alergen: 01,07,09,10,11

Oběd 1 Hamburgská vepřová pečeně (maso z českých chovů, kořenová zelenina česká), houskový knedlík

obsahuje alergen: 01,03,07,09,10,11

Oběd 2 Krkonošský houbovec (hříby z Podkrkonoší), steril. Okurka

obsahuje alergen: 01,03,07

Doplňek Džus 100 % (bez barviv a konzervantů, Jihomoravský kraj), voda

Čtvrtek 10.10.2024

Polévka Zeleninový vývar s kapáním

obsahuje alergen: 01,03,07,09,10,11

Oběd 1 Květákový mozeček (litoměřická zelenina, vejce – lokální dodavatel), brambory (české)

obsahuje alergen: 03,07

Oběd 2 Sekaný bifteček po maďarsku (lečo), brambory (české)

obsahuje alergen: 01,03,07

Doplňek Salát rajčatový s cibulí i bez cibule, čaj ovocný slazený

Pátek 11.10.2024

Polévka Z červené čočky s tymiánem

Oběd 1 Krůtí maso v sýrové omáčce (bio sýr), těstoviny penne

obsahuje alergen: 01,01a,03,07

Oběd 2 Nudlový nákyp s tvarohem a rozinkami (sladké)

obsahuje alergen: 03,07

Doplňek Hrušky (z holovouských sadů), džus (bez cukrů, barviv a konzervantů)

Zdroj: Lenka Hollerová: Jídelníček Základní školy Jičín, Husova 170 ²

² Zobrazený jídelníček pochází ze Základní školy Husova 170 – jedná se o demonstrativní vyobrazení, v praxi není nutné jednotlivé složky barevně odlišovat.

8. Proškolení personálu školní jídelny



Vaření s odborníkem z oblasti gastronomie je praktická a inspirativní aktivita, která může být určena především personálu školní jídelny, ale případně i samotným žákům. Jejím cílem je ukázat nové přístupy k vaření, podpořit používání čerstvých a sezónních surovin a posílit vztah ke zdravému stravování. Program může mít formu workshopu ve školní kuchyni, vaření přímo s dětmi nebo odborného semináře pro kuchaře a kuchařky. Workshop nebo školení obvykle probíhá přímo ve školní kuchyni, kde má školitel možnost účastníkům ukázat, jak co nejefektivněji využívat dostupné technologie, které se v daném prostředí skutečně používají; alternativně lze využít i odborné zázemí gastrocentra nebo školicí kuchyně. Workshop vede odborník z oblasti gastronomie a cílem je předat jeho know-how tak, aby bylo přenositelné i do běžného chodu stravovacího zařízení. Na workshop lze navázat například začleněním vyzkoušených receptů do jídelníčku školní jídelny.

Jaké jsou přínosy?

- Rozvoj praktických dovedností kuchařek a pracovníků školní jídelny.
- Seznámení s moderními trendy a technikami přípravy pokrmů a novými recepty.
- Podpora používání čerstvých, sezónních a lokálních surovin.
- Sdílení zkušeností mezi pracovníky školní jídelny a odborníkem z oblasti gastronomie **zvyšuje kompetence a rozvíjí dovednosti personálu.**
- Zvyšování kvality školního stravování a zlepšení image ve směru k rodičům a žákům.
- Vznik inspirativních receptů, které lze snadno zavést do běžného provozu jídelny.

Praktické informace

- Vzdělávací workshopy pro personál jídelen organizuje iniciativa **Skutečně zdravá škola**, kromě praktického školení lze absolvovat i analýzu školní jídelny.
- Ve školní jídelně ZŠ a MŠ náměstí Svornosti Brno uspořádali v rámci Dne dětí vaření se **španělským šéfkuchařem**.
- Ve školní jídelně při ZŠ Zbiroh připravili **praktický kuchařský workshop** pod vedením šéfkuchaře pro více zaměstnanců školních jídelen z okolí. Pokud to technické možnosti dovolí, je výhodné se domluvit s jinými zájemci a workshop pro zaměstnance uspořádat dohromady.
- Dny ke zdraví a návštěvu odborníka z oblasti gastronomie pravidelně organizují například na **ZŠ Labská Brno**.
- Ukázkové zdravé vaření pořádá také například **ZŠ Starý Jičín**.

9. Výlet na farmu



Výlet na farmu je jedna ze vzdělávacích aktivit, které školy často realizují. Podoba programu se odvíjí od konkrétní farmy – její velikosti, zaměření, počtu zaměstnanců i dostupných kapacit. Některé farmy nabízejí hotové výukové programy, jiné jsou otevřeny sestavení programu na míru, například dle tematického zaměření výuky. Jedná se o oblíbenou a smysluplnou formu výuky, která propojuje teorii s praxí a dětem přináší autentický zážitek z venkovského prostředí. Kromě edukačních aktivit pro děti je významnou částí i potenciál edukace pro zaměstnance školní jídelny, kteří se mohou na exkurzi vydat společně se třídou a navázat kontakty s místními farmáři.

Jaké jsou přínosy?

- Děti na vlastní oči vidí, odkud pochází jídlo, které jedí.
- Získávají konkrétní představu o práci farmáře a procesu výroby potravin.
- Podporuje se vztah k místnímu prostředí a k udržitelnému hospodaření.
- Posiluje se environmentální výchova i praktická gramotnost.
- Prohlubuje se porozumění hodnotám, jako je péče, spolupráce a ohleduplnost.
- Zúčastněný personál školní jídelny může díky exkurzi navázat kontakt přímo s místním producentem a využít ho v budoucnosti například při výběru dodavatelů do školní jídelny.

Praktické informace

- Pro vyhledání farmáře z okolí lze využít aplikaci **farमारizregionu.cz**, u popisu jednotlivých farmářů naleznete informace, zda organizují exkurze.
- Lze vyhledat farmu v okolí také na mapě vzdělávacích farem Skutečně zdravé školy, popřípadě lze v okolí Brna navštívit některou z farem, které exkurze pořádají: třeba **Dvůr Ratibořice**, **farma U tří koníků** nebo **výrobce bio čajů Sonnentor**. Atraktivním programem může být výlov rybníka, např. Vrkoče v Pohorelicích.
- Postup provedení výletu poskytne třeba **ZŠ a MŠ Horníkova Brno**, která se vydala na farmu do Podolí u Brna.

10. Děti v kuchyni vítány: exkurze do zázemí školní jidelny



Aktivita vychází ze stejnojmenné metodiky Státního zdravotního ústavu (SZÚ). Záměrem je zpřístupnit prostory školní jídelny žákům a žákyním v podobě exkurze a nechat je nahlédnout pod pokličku přípravy jídel, která se denně ve školní kuchyni chystají. Aktivita se dá pojmout jednorázově jako den otevřených dveří s možností ochutnávky jídel a kromě dětí a pedagogů se do jídelny mohou podívat i rodiče.

Z dlouhodobého hlediska je vhodnější alternativou poskytnout dětem prostor v kuchyni celý rok, a to v podobě kroužku vaření. Cílem je vytvářet u dětí vztah k potravinám, rozvíjet dovednosti při práci s nimi, prohlubovat smyslové vnímání a rovněž děti naučit, jak si sestavit jídelníček tak, aby byl složen ze všech potřebných živin. Zároveň mohou děti navrhovat vlastní recepty nebo připravovat pokrmy, které se u strávníků těší dlouhodobé oblibě. Kroužek vede vedoucí školní jídelny či jiný zkušený kuchař či kuchařka. Kromě samotného vaření je možné aktivitu spojit s osvojením znalosti správného prostírání, stolování či přípravy slavnostní tabule.

Jaké jsou přínosy?

- **Děti ochutnají širší paletu pokrmů**, která se může stát pravidelnou součástí jídelníčku a obohatit ho o jídla, která jim chutnají.
- **Vlastní příprava jídla vede k jeho konzumaci** – děti téměř nikdy neodmítají ochutnat to, co samy připravily, což z dlouhodobého hlediska vede ke snížení plýtvání.
- **Rozvoj praktických dovedností** – děti se učí základem kuchařského řemesla – krájení, míchání, vaření, pečení, stolování apod.

- **Vzdělávací rozměr** – výběr receptů je možné přizpůsobit nabídce sezónních a lokálních potravin a aktivitu hravým způsobem spojit s edukací o výhodách jejich využití.
- **Ovlivnění stravovacích návyků** – díky přípravě nutričně vyvážených pokrmů z čerstvých surovin se buduje vztah dětí ke zdravému životnímu stylu.

Praktické informace

- V Brně probíhá **kroužek vaření na ZŠ Labská** pod vedením vedoucí školní jídelny.
- Dny otevřených dveří pravidelně pořádá např. **Školní jídelna Brno, nám. Svornosti 7** za účasti žáků, rodičů i veřejnosti.
- **Den otevřených dveří je možné spojit s prohlídkou celé školy** – termínově může předcházet času zápisu do škol a umožnit tak rodičům, aby si udělali komplexní obraz o dané škole včetně možností stravování. Inspiraci lze čerpat např. [zde](#).
- Zapojení dětí do chodu školních jídelen podrobně popisuje metodika SZÚ **Děti v kuchyni vítány** (včetně návrhu receptů na společné vaření či zásad dodržování hygienických standardů).
- Pro ozvláštňení si mohou **děti přinést vlastní recept**, který si pod vedením zkušeného personálu připraví.
- Společné vaření může akcentovat i problematiku plýtvání. V Lipce nabízejí **výukové materiály**, které mimo jiné nabízí recepty na vaření „ze zbytků“. Slupky z mrkve či zbytek jablek po odšťavnění se tak mohou proměnit na zdravou a výživnou svačinku v podobě pomazánky či pečené tyčinky.

11.

Děti a senioři u jednoho stolu



Aktivita si klade za cíl posílit mezigenerační soužití prostřednictvím návštěvy žáků v zařízeních pro seniory a zpestřit tak pobyt starší generaci, která je náchylnější k sociální izolaci, což ohrožuje fyzické i duševní zdraví. Návštěva dětí je ideálním nástrojem, jak propojit nejmladší a nejstarší generace, a to procesem společného tvoření nebo prostřednictvím hudební, divadelní či taneční činnosti. V případě, že to zázemí instituce umožňuje, společnou aktivitou může být i příprava jídla nebo společné sázení bylinek či zeleniny. Děti se hravou formou učí, inspirují, navazují přátelství a budují v sobě toleranci a hodnoty spojené s úctou ke stáří. Zároveň se zdokonalují v komunikaci a zlepšují své motorické dovednosti.

Jaké jsou přínosy?

- **Budování empatie a přirozeného vnímání stáří** – děti se zlepšují v sociálních dovednostech, komunikaci a naslouchání.
- **Procvičování motorických schopností** – děti si osvojují principy jemné motoriky a senioři si je díky společným aktivitám znovu oživují.
- **Posilování vzájemného učení** – děti se přirozeně učí z příběhů a zkušeností seniorů o historii, tradicích, hodnotách či řemeslech.
- **Boření každodenního stereotypu obyvatel i personálu domovů pro seniory** díky aktivnímu a smysluplnému času strávenému s dětmi.

Praktické informace

- Při propojování konkrétní školy a domova pro seniory může pomoci organizace **Mezi námi** působící celorepublikově. Současně poskytuje i **databázi příkladů aktivit**, které lze vyzkoušet.
- Zapojit lze i školní jídelnu – návštěvu zařízení pro seniory je možné načasovat na **vánoční čas** či jiné sváteční období a připravit **tematické občerstvení** (vánočky, cukroví) ve spolupráci s dětmi – podobně jako to udělali v **ZŠ a MŠ České Libchavy**.
- Seniory je možné zaangažovat i na půdě školy – projekt Skutečně zdravé školy **Sejdeme se u stolu** nabízí možnost propojit lidi různých generací a kultur pomocí dobrého jídla.

12.

Mentoring školního stravování



Mentoringové programy ve školním stravování přispívají k jeho modernizaci a zvyšování kvality. Jejich cílem je podpora pestré, vyvážené a chutné stravy připravované z čerstvých a regionálních surovin. V praxi může jít například o systematickou spolupráci zkušených odborníků nebo šéfkuchařů s personálem školních jídelen, směřující ke zlepšení jídelníčků, kuchařských postupů i celkové organizace provozu.

Jaké jsou přínosy?

- Zvýšení kvality a atraktivity školního stravování.
- Plošné školení v gesci města – minimum starostí pro školu.
- Podpora využívání čerstvých a regionálních surovin.
- Zavádění moderních kulinářských technik a receptů.
- Zlepšení pracovního prostředí a motivace personálu jídelen.
- Snížení plýtvání potravinami a podpora udržitelného stravování.
- Zvýšení spokojenosti a zájmu žáků o školní stravování.

Praktické informace

Školní jídelny nebo město mohou samy iniciovat mentoringovou aktivitu. Inspirativním příkladem takového přístupu je projekt **Fajne školní bistro** realizovaný statutárním městem Ostravou, konkrétně Odborem kultury a školství, iniciovaný náměstkyní primátora Ostravy pro vzdělávání, inovace a digitalizaci Mgr. Andreou Hoffmannovou, Ph.D. od roku 2019, který kombinuje mentoring, sdílení receptů prostřednictvím digitální kuchařky a dlouhodobou podporu školních jídelen. Jedná se o inovativní projekt, od jehož zahájení proběhlo již 40 mentoringových návštěv ve školních jídelnách základních a mateřských škol v Ostravě. Mentoringové týmy tvoří renomovaní kuchaři, kteří spolupracují s nutričními specialisty. Společně pomáhají školním jídelnám vytvářet zdravé a chutné jídelníčky, optimalizovat provoz a zlepšovat pracovní prostředí. Iniciativa pořádá i školení s dalšími zapojenými subjekty, jako například Krajskou hygienickou stanicí Moravskoslezského kraje.

Zpracováno:
září 2025

Vydalo:
Statutární město Brno
Odbor strategického rozvoje a spolupráce
Husova 12, 602 00 Brno

