

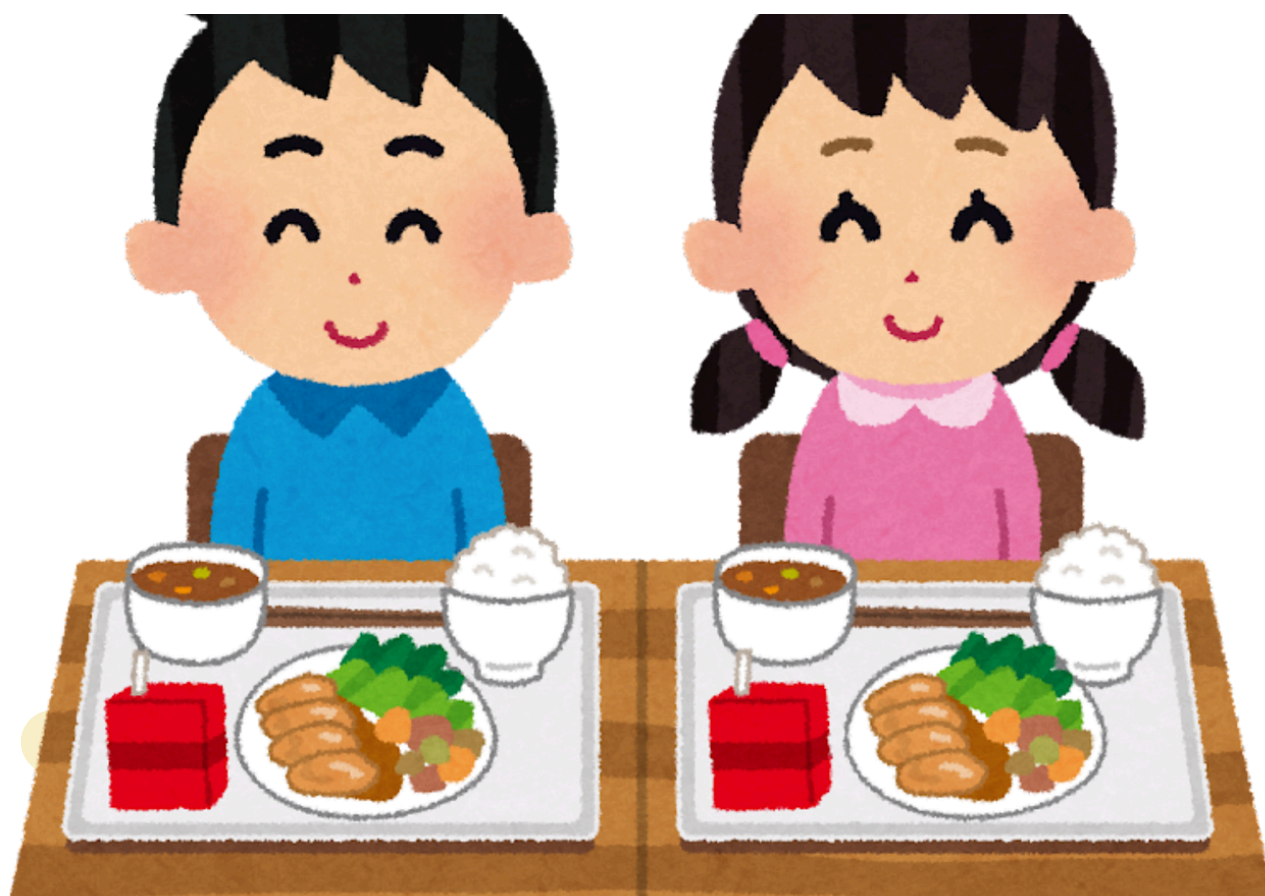
Informační zpravodaj pro vedoucí
a pracovníky školních jídelen



Zdravé školní stravování

číslo: 2

říjen 2026



MAP V ORP Strakonice,
reg. č. CZ.02.02.XX/00/25_041/0017874

Realizátor: MAS Strakonicko, z.s.



Spolufinancováno
Evropskou unií



Ministerstvo
školství, mládeže
a tělovýchovy

Obsah čísla:



Biopotraviny ve školním stravování – kde hledat inspiraci a pomoc?



Máme to na talíři – a není nám to jedno



Když školní jídelna baví děti i sociální sítě



Sdílejme dobrou praxi



**Spolufinancováno
Evropskou unií**



**Ministerstvo
školství, mládeže
a tělovýchovy**

Biopotraviny ve školním stravování – kde hledat inspiraci a pomoc?

Školní jídelny čeká v následujících letech nová výzva – od září 2027 bude pro jídelny s kapacitou nad 180 strážníků povinný 2% podíl biopotravin. Právě proto vzniká prostor připravit se na tuto změnu s předstihem a získat praktické informace i zkušenosti od těch, kteří už s biopotravinami ve školním stravování pracují.

Pomoci mohou dvě organizace, které se této oblasti dlouhodobě věnují – **Skutečně zdravá škola, z. s.** a **Česká technologická platforma pro ekologické zemědělství (ČTPEZ)**.

Skutečně zdravá škola je program zaměřený na zdravé a udržitelné školní stravování. Podporuje školní jídelny v práci s čerstvými, lokálními a ekologickými surovinami a propojuje školy s příklady dobré praxe. Některé certifikované jídelny již biopotraviny běžně využívají a své zkušenosti sdílejí s ostatními.

Česká technologická platforma pro ekologické zemědělství (ČTPEZ) propojuje odborníky z oblasti ekologického zemědělství, výzkumu, praxe a státní správy. Věnuje se mimo jiné podpoře trhu s biopotravinami a pomáhá školním jídelnám získat praktické informace o jejich nákupu a využití.

Co mohou jídelny využít už nyní?

Obě organizace společně připravily řadu praktických materiálů, které mohou školním jídelnám pomoci s přípravou na nové požadavky.

K dispozici je například: praktická prezentace

„**Jak nakupovat biopotraviny do školní jídelny**“, která poradí, jak biopotraviny poznat, kde je nakupovat, jak ověřit certifikaci nebo jak podíl biopotravin spočítat.

Informační listy Ministerstva zemědělství věnované jednotlivým biopotravinám –

- **Biopotraviny ve školní jídelně**
- **Bio mléko**
- **Bio mouka**
- **Bio brambory**
- **Bio jablka**
- **Přehled všech infolistů**



Spolufinancováno
Evropskou unií



Ministerstvo
školství, mládeže
a tělovýchovy

Záznam webináře „**Biopotraviny ve školním stravování aneb Kde je jako máme sehnat?**“, ve kterém své zkušenosti sdílejí odborníci, dodavatelé i vedoucí školních jídelen, které biopotraviny již využívají.

Možná právě tyto materiály pomohou i vám najít cestu, jak biopotraviny postupně a smysluplně zařadit do jídelníčku.

Tip pro školní kuchyně: Recepty, které mohou inspirovat

Hledáte inspiraci, jak zpestřit jídelníček a zároveň nabídnout dětem chutná a nutričně vyvážená jídla? Skutečně zdravá škola nabízí online databázi receptů vytvořených přímo pro potřeby školních kuchyní.

Najdete zde osvědčené recepty, které jsou nejen zdravé a nutričně vyvážené, ale podle zkušeností škol také dětem chutnají. U každé receptury je uveden přesný seznam surovin i postup přípravy, takže mohou být praktickou inspirací pro každodenní vaření.

Za pozornost stojí také Skutečně zdravá kuchařka, která přináší více než stovku receptů pro školní kuchyně přehledně v jednom dokumentu. Kuchařku si můžete stáhnout nebo vytisknout a mít ji kdykoli po ruce.

 **Skutečně zdravá kuchařka** – 115 receptů pro školní kuchyně
Databáze receptů se navíc průběžně rozšiřuje, takže je stále co objevovat.

Možná právě zde najdete nový recept, který si oblíbí i děti ve vaší jídelně. 😊



**Spolufinancováno
Evropskou unií**



**Ministerstvo
školství, mládeže
a tělovýchovy**

Máme to na talíři – a není nám to jedno

Školní stravování se mění. Přicházejí nové požadavky, mění se pohled na výživu dětí a jídelny hledají cesty, jak připravovat kvalitní, pestrá a chutná jídla a zároveň zvládat každodenní provoz.

Právě na změnu školního stravování se zaměřuje projekt **Máme to na talíři** a není nám to jedno. Na školní jídelnu se dívá jako na celek – od lidí, kteří v ní pracují, přes vybavení a organizaci provozu až po suroviny, samotnou stravu a komunikaci s dětmi. Projekt se snaží hledat řešení, která budou pro školní jídelny praktická, dlouhodobě udržitelná a přínosná.

Projekt se věnuje šesti hlavním oblastem:

Personál – lidé, kteří každý den vaří, připravují jídlo a komunikují s dětmi,

Dodavatelé – kvalita a dostupnost surovin,

Vybavení a prostory – zázemí, technologie a jejich vliv na práci v jídelně,

Provoz – organizace práce a také možnosti, jak omezovat plýtvání,

Strava a gastronomie – výživová hodnota, pestrost, kvalita a způsob přípravy jídel,

Péče o zákazníka – tedy především o děti, jejich spokojenost a zpětnou vazbu.

Projekt se tak nesoustředí pouze na to, co máme dát dětem na talíř, ale také na to, jak vytvořit podmínky, aby kvalitní školní stravování mohlo dobře fungovat v praxi.

Co najdete na webu?

Web projektu může být užitečným zdrojem informací a inspirace pro vedoucí jídelen, kuchařky i školy. Za pozornost stojí především:

Změna školního stravování a spotřební koš

Najdete zde informace k novému spotřebnímu koši, pomůcku k jídelnímu lístku, harmonogram přechodného období i kontakty na krajské metodické týmy, na které se mohou školní jídelny obracet.

Praktické materiály

Web nabízí materiály a publikace, které mohou pomoci při každodenní práci v jídelně – například plakáty a další materiály využitelné přímo ve školním prostředí.



**Spolufinancováno
Evropskou unií**



**Ministerstvo
školství, mládeže
a tělovýchovy**

Video a inspirace

Pokud raději informace sledujete nebo posloucháte, můžete využít sekci Média, kde jsou k dispozici videa a další obsah věnovaný školnímu stravování.

Podcasty

Další možností, jak se dozvědět něco nového, jsou podcasty věnované tématům školního stravování. Můžete si je pustit třeba při cestě do práce nebo při jiné každodenní činnosti.



Spolufinancováno
Evropskou unií



Ministerstvo
školství, mládeže
a tělovýchovy

Když školní jídelna baví děti i sociální sítě

Může být školní jídelna místem, kam se děti opravdu těší? V Boršicích dokazují, že ano. 😊

O školní jídelně ZŠ Františka Horenského v Boršicích se v poslední době hodně mluví – a není divu. Kuchařky zde vaří z místních surovin, jídla servírují téměř jako v restauraci a děti si samy volí velikost porce i přílohu. A když mají ještě hlad? Klidně si přidají.

Výsledek je zajímavý nejen pro strážníky, ale také pro životní prostředí – množství zbytků se podle vedení jídelny podařilo snížit v průměru na pouhé čtyři kilogramy denně.

A protože dobré jídlo si zaslouží i dobrou prezentaci, boršická jídelna se o své nápady a fotografie jídel dělí na sociálních sítích. Jejich práce zaujala dokonce natolik, že se kuchařky dostaly do finále soutěže o nejlepší školní jídelnu.

A pokud chcete vidět, jak to v Boršicích funguje, podívejte se na reportáž CNN Prima NEWS. Možná po jejím zhlédnutí zjistíte, že i školní oběd může být docela dobrodružství. 😊

A pro další inspiraci můžete sledovat také jejich sociální sítě:

[Instagram školní jídelny Boršice](#)

[Reportáž CNN Prima NEWS o školní jídelně v Boršicích](#)

Možná právě tady najdete nápad, který by mohl fungovat i u vás. ❤️



**Spolufinancováno
Evropskou unií**



**Ministerstvo
školství, mládeže
a tělovýchovy**

Sdílejme dobrou praxi

Máte recept, který si děti ve Vaší jídelně oblíbily? Daří se Vám zařazovat zdravější suroviny nebo nové pokrmy do jídelníčku? Máte zkušenost, která by mohla inspirovat i ostatní školní jídelny?

Budeme rádi, když se s námi podělíte o své zkušenosti, tipy a osvědčené postupy.

Společně s tímto zpravodajem Vám zasíláme také 10 otázek pro školní jídelny. Budeme moc rádi, když si najdete chvíli a podělíte se s námi o své odpovědi. Zajímají nás Vaše zkušenosti z každodenního provozu, pohled na nové změny ve školním stravování i to, co se Vám v praxi osvědčilo.

Uvítáme také recepty, fotografie, nápady na sestavování jídelníčků a další příklady dobré praxe. Vaše zkušenosti mohou být cennou inspirací pro další školní jídelny a pomoci ukázat, že i malé změny mohou přinést velký rozdíl.

Na Vaše odpovědi, nápady a inspiraci se s chutí těšíme na:

lag.strakonicko@seznam.cz

Děkujeme, že s námi sdílíte to, co se Vám daří!



**Spolufinancováno
Evropskou unií**



**Ministerstvo
školství, mládeže
a tělovýchovy**