**Tisková zpráva**

Získali jsme Bronzový certifikát, RC Fazole, z.s.

**Již při založení Fazolky pro nás bylo stravování důležitou hodnotou**

Hlavní motivací pro založení školky bylo vytvořit zdravé a připravené prostředí pro děti. Jde o podmínky, ve kterých se děti mohou rozvíjet podle přirozených potřeb. Učíme se vidět skutečné potřeby dětí. Jako hlavní hodnoty tak vnímáme bezpečí, řád, respekt, dostatek spánku, pohyb na čerstvém vzduchu, rytmus a zdravou stravu.

S velkou radostí jsme se v roce **2016 zapojili do programu Skutečně zdravá škola.**

Tento program pomáhá školkám zlepšit stravování a výchovu dětí k odpovědnému přístupu k jídlu. Pomáhá tvořit budoucí uvědomělé spotřebitele tím, že v mladých lidech vytváří očekávání dobrého jídla a rozvíjí klíčové dovednosti, jako je vaření, pěstování a výběr vhodných potravin z hlediska zdraví i udržitelného rozvoje.

Běhen roku a půl jsme vyladili naše postupy a splnili tak všechna kritéria nutná k získání ocenění **Bronzovým certifikátem**. **Slavnostní předání certifikátu se uskuteční v prostorách radnice města Písku a to ve čtvrtek 15. 3. ve 13.00. Srdečně vás zveme!**

Jsme na toto ocenění hrdí a věříme, že bude inspirací k další spolupráci s dodavateli i rodiči. Na této cestě se navzájem podporujeme v hledání rovnovážného vztahu ke svému tělu, k přírodě a k sobě navzájem.

**Základem programu Skutečně zdravá škola jsou tři pilíře:**

1. Zlepšení školního stravování ve školních jídelnách - výpomoc s hledáním zdrojů lokálních potravin, kurzy vaření z čerstvých potravin, analýza vhodných/nevhodných potravin v konkrétní škole.

Krajská koordinátorka se pustila do úzké spolupráce s naším dodavatelem, oblíbenou Píseckou racionální jídelnou Natural, která nám vychází vstříc, využívá naší zpětné vazby, a nabídek SZŠ v oblasti vyhledávání vhodných dodavatelů (farem) a školení.

1. Zapojení tématu jídla do školního vzdělávacího plánu – jak se učit o jídle, o jeho pěstování a významu pro tělo, terénní výlety/návštěvy farem v okolí škol, využívání stávajících kapacit škol (zahrada)

Využíváme krásně připravených materiálů SZŠ při tvorbě nového Plánu výchovy a péče. Lektoři nabízí dětem informace o lidském těle, jeho zdravém fungování a o původu jídla. Rozšiřujeme naší zeleninovou a bylinkovou zahrádku, začali jsme tvořit projekt na rozšíření celé zahrady o dalších 300-400 m2. Každý rok podnikáme výlety. Letos pojedeme na [BIO farmu v Olešné u Písku](http://www.skutecnezdravaskola.cz/dodavatele/rustera-s-r-o), na které se pěstuje převážně listová zelenina, papriky, rajčata, okurky, dýně, bylinky. Na přípravě svačin se děti každodenně podílí.

1. Zapojení širšího okolí do aktivit v oblasti zdravého stravování - zapojení rodičů, podpora ke zdravému stravování i mimo školu, informování o související problematice.

Jako osvětovou akci nabídneme i letos seminář pro rodiče Výživa dětí, který měl minulý rok velký ohlas a rodičům se moc líbil. Seminář opět povede koordinátorka Jihočeského kraje Ing. Lenka Pokorná.

**Jak budeme pokračovat?**

Naše základní priority: zlepšení stravování pečlivým výběrem dodavatelů, rozšíření školní zahrady, osvěta mezi rodiči. Chceme v programu pokračovat k dosažení náročněji splnitelné **stříbrné úrovně.**

Ve stravování bychom se rádi letos zaměřili na důslednější vyhledávání místních dodavatelů. Ve snaze vyhovět také žákům se specifickými stravovacími požadavky zkoušíme zavádět stále nové potraviny. Důslednější budeme také v používání ekologicky šetrných prostředků.

Co se týče školní zahrady, jak jsme již naznačili, chtěli bychom vyjednat finanční podporu pro rozšíření naší školní zahrady. **Projekt bychom rádi představili na Zahradní slavnosti, kterou jsme naplánovali na středu 2. 5. 2018 odpoledne**. Doufáme, že se do pracovní skupiny zapojí také rodiče.

Na závěr bychom Vás tedy rádi pozvali na tuto Zahradní slavnost. Protože vyznáváme pedagogiku Montessori, slavíme prací. Rozšíříme společně s rodiči a prarodiči bylinkovou zahrádku, osejeme záhonky, které v dubnu s dětmi připravíme. Ochutnáme zdravé svačinky, které chystáme během školního roku pro děti.

„*Plníme si své sny, vytváříme prostředí, ve kterém mohou děti plnit ty své. Pojďte se k nám přidat*“ říká ředitelka Fazolky, Barbora Brosková.

**KONEC**

**Pro další informace kontaktujte:**

Rodinné Centrum Fazole, z.s. s prvky Montessori

Ředitelka Barbora Brosková, tel: 775 177 640

rcfazole@gmail.com

nebo

Skutečně zdravá škola - regionální koordinátorka

Ing. Lenka Pokorná, tel: 725 757 041

lenka@skutecnezdravaskola.cz

**Poznámky pro redaktory:**

1. **Další informace o RC Fazole:** V rámci Rodinného centra se můžete zúčastnit různých kroužků, pracoven, nebo se jen tak přijít podívat a vyzkoušet si Montessori pomůcky. Školka Fazolka funguje již 4 roky, jako Dětská skupina od srpna 2016. Více zde: [www.fazole-pisek.cz](http://www.fazole-pisek.cz)
2. **Bronzový certifikát** – kritéria zde: <http://www.skutecnezdravaskola.cz/user_uploads/Kriteria/Skolky/Kriteria_Skutecne%20zdrava%20skolka_1.7.2017.pdf>
3. **O Skutečně zdravé škole**: **Co to je Skutečně zdravá škola**

Skutečně zdravá škola je občanská iniciativa usilující o zlepšení školního stravování. Usiluje jednak o změnu Vyhlášky o školním stravování tak, aby odpovídala současným vědeckým poznatkům, a též o zavádění komplexního programu Skutečně zdravá škola.

Program je určen školám a v jeho rámci se vedení školy, učitelé, žáci, rodiče, pracovníci školních kuchyní, dodavatelé potravin, zemědělci a zástupci místní komunity společně zasazují o to, aby byla dětem poskytována chutná a zdraví prospěšná jídla a vytvářeny základy příjemné, zdravé kultury stravování. Školy, které se do programu zapojí, mimo jiné do kuchyně nakupují suroviny od místních farmářů, pekařů a řezníků a v jídelně poskytují pokrmy připravené z čerstvých sezónních surovin, splňujících kritéria Skutečně zdravé školy. Pro žáky organizují výlety na místní farmy, integrují téma jídlo do školníhovzdělávacího programu, pořádají na škole farmářské trhy a komunitní aktivity, žáci absolvují lekce vaření a pěstují na školní zahradě vlastní ovoce a zeleninu.

Iniciativa si zakládá na tom, že program nelze aplikovat shora, ale musí se v něm aktivně angažovat sama škola a jí vybraní zástupci - učitelé, hospodářka, kuchařky. „My se snažíme pomáhat a podporovat. Poskytujeme know-how, kurzy, podklady, každá škola je ale specifická a sama musí rozhodovat, jak co včlenit do své struktury a systému," vysvětluje fungování programu Bohuslav Sedláček, zakladatel občanské iniciativy Skutečně zdravá škola.

Veškeré informace, know-how i materiály poskytuje Skutečně zdravá škola zdarma, školy nesou pouze náklady, které si samy vyčlení na zavádění programu (např. náklady na úpravu či založení školní zahrady nebo na terénní výlety dětí apod.). Program Skutečně zdravé školy je založen na tom, že kvalitní neznamená dražší a správné stravování dětí je ve školách možné i za současných finančních podmínek. Více na [www.skutecnezdravaskola.cz](http://www.skutecnezdravaskola.cz).