



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Zdraví na talíři - cesta ke zdravějšímu školnímu stravování- GP CZ.1.07/1.3.46/02.0035

Školní jídelny se mění a vaří zdravěji

17. 1. 2014, Pardubice – Díky novému projektu Ekocentra PALETA „Zdraví na talíři“ se učí ve školách v Pardubickém kraji, jak se zdravě stravovat a jak zdravě vařit. Projekt se zaměřuje na komplexní vzdělávání nejen kuchařů a kuchařek školních jídelen v mateřských a základních školách, ale i na osvětlu o zdravé stravě pro pedagogy a vedení škol. V prvním běhu vzdělávání, který byl právě zakončen, se zúčastnilo 55 kuchařek a vedoucích školních jídelen a 82 pedagogů z mateřských a základních škol. Zároveň začíná druhý běh ze tří plánovaných, kterého se zúčastní další školy.

Již v průběhu I. běhu probíhaly překvapivě rychlé změny zejména v menších školách, kde začaly kuchařky vařit z kvalitnějších, čerstvějších surovin na základě moderně sestaveného jídelníčku. Ve školách, kde se vzdělávali zároveň s personálem pedagogové, mají nové recepty úspěch i u dětí. Podařilo se pro zdravější stravu získat rodiče i děti, např. nenásilnou osvětou při zahradních slavnostech, ochutnávkami a zapojením dětí do přípravy občerstvení, využíváním osvědčených receptů z rodin apod.

Účastnice kursu uvedly, že od září se v jejich školní jídelně podařilo „přesvědčit paní kuchařky o tom, že se vyplatí dát si více práce s přípravou pokrmů a děti chválí, že je jídlo lepší a chodí si více přidávat i nová jídla“ nebo „vynechat margariny, nahradili jsme pečivo celozrnným, není problém zkusit vařit nová jídla“ či třeba „na oběd číslo dvě každý den dát zeleninové jídlo“.

Frekventantky kursu se s lektory shodly, že velký problém školního stravování je v tom, že děti mají špatné zdravotní návyky z domu, nejsou vedené ke zdravé výživě - mají u sebe příliš peněz, oběd vyhodí a letí do obchodu pro brambůrky, dobroty apod. Často také brání změnám přístup kuchařek, které si stojí za tím, jak se stravovalo před lety.

Ukázalo se, že největší efekt má intenzivní šestidenní vzdělávání s odborným základem, kursem vaření a exkursemi určené pro vedoucí školních jídelen a kuchařky. Vůbec velký zájem projevíly školní jídelny a pedagogové mateřských škol, naopak menší zájem o toto vzdělávání byl od pedagogů základních škol – někteří mají pocit, že to není téma, na které je ve škole prostor. Například ředitelka MŠ Sv. Čecha Chrudim PhDr. Radka Melicherová napsala realizátorům kurzu z Ekocentra PALETA Pardubice "Velmi Vám děkuji za parádní dny, za školení a profesionální i přátelský přístup, načerpala jsem mnoho poznatků i energie a již se nám ve školce daří zavádět novou stravu, takže z toho mám skutečně radost!".

Druhého běhu vzdělávání se zúčastní celkem 110 dalších zájemců ze škol a školních jídelen v Pardubickém kraji. „Předpokládáme, že se v rámci celého projektu vzdělá v oblasti zdravého stravování minimálně 150 nepedagogických pracovníků a 276 pedagogů,“ nastínil rozsah projektu v Pardubickém kraji ředitel Ekocentra PALETA Ing. Jiří Bureš.

Projekt „Zdraví na talíři“, který získal celkovou dotaci 2 500 537,29 Kč z Evropského sociálního fondu a státního rozpočtu ČR v rámci Programu Vzdělávání pro konkurenceschopnost, se realizuje od 1. dubna 2013 a poběží do 31. prosince 2014.

Kontakt: jiri.bures@paleta.cz, tel. 466 614 352