

## Společnost Česká jídelna splnila stříbrná kritéria programu Skutečně zdravá škola

**Brno 7.5.2019 - Prostřednictvím programu Skutečně zdravá jídelna umožňuje iniciativa Skutečně zdravá škola deklarovat vysoké standardy v kvalitě stravování jídelnám v oblasti hromadného stravování. Přísná stříbrná kritéria programu Skutečně zdravá jídelna nyní plní také Společnost Česká jídelna – zařízení školního stravování, s.r.o, která zajišťuje školní stravování pro dvacet škol v Praze a okolí.**

Výrobní provozy České jídelny prošly březnu 2019 auditem společnosti Bureau Veritas, který potvrdil, že [plní stříbrná kritéria programu Skutečně zdravá jídelna](#). 11 zaměstnanců, z toho 5 kuchařů připravuje denně na 1400 jídel (obědy, svačiny, nápoje) pro 35 škol a školek v Praze a Středočeském kraji.

Podmínkou pro splnění stříbrných kritérií je mimo jiné zajistit, že minimálně 50 % nakoupených čerstvých a nezpracovaných surovin pochází od pěstitelů a chovatelů s provozovnou ve vlastním nebo sousedním kraji, minimálně 5 % surovin pochází z kontrolovaného ekologického zemědělství. Kuchyně také přednostně používá sladkovodní ryby z chovů v ČR a mořské ryby a plody z udržitelných zdrojů, pokud jsou dostupné. Při úklidu v prostorách kuchyně/jídelny a mytí nádobí jsou používány jen ekologicky šetrné čisticí a mycí prostředky.

Do programu [Skutečně zdravá jídelna](#) se mohou přihlásit nejen školní, ale také podnikové a veřejné jídelny. Jídelny zapojené do programu plní předem stanovená kritéria pod kontrolou nezávislé mezinárodní certifikační společnosti Bureau Veritas.

Stříbrná kritéria programu Skutečně zdravá jídelna plní jídelna Ministerstva zemědělství ČR a Zdravá školní jídelna Vitalité z Brna, která poskytuje školní stravování pro 24 základních a mateřských škol v Brně a okolí. Bronzová kritéria splňují mimo jiné divize Fresh & Tasty skupiny Zátíší Group, která v Praze připravuje kvalitní školní a podnikové stravování, například pro společnost Google a také čtyři domovy seniorů v Brně.

Kompletní přehled zapojených zařízení najdete na online mapě [zde](#).

### Kontakty:

- Tom Václavík, ředitel, Skutečně zdravá škola: 776 760 700, [tom@skutecnezdravaskola.cz](mailto:tom@skutecnezdravaskola.cz)
- Luděk Blaheta, jednatel, Česká jídelna – zařízení školního stravování, s.r.o: 603 417 270, [ludek.blaheta@ceskajidelna.cz](mailto:ludek.blaheta@ceskajidelna.cz)

### Více o programu Skutečně zdravá jídelna

*Účast v programu Skutečně zdravá jídelna poskytuje nezávislé ověření, že poskytovatel stravovacích služeb podniká kroky ke zvýšení kvality nabízených pokrmů, které připravuje z čerstvých sezónních surovin od pěstitelů a chovatelů z regionu, bez použití polotovarů a aditiv. Nezávislé potvrzení o plnění přísných kritérií Skutečně zdravé jídelny poskytuje [BUREAU VERITAS CZECH REPUBLIC, spol. s r.o.](#), přední mezinárodní společnost, která poskytuje komplexní služby v oblastech kvality, hygieny, bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, životního prostředí a společenské odpovědnosti.*

*Poskytovatelé stravovacích služeb zapojení do programu jsou kontrolováni, aby bylo zajištěno, že splňují vysoké standardy na původ a kvalitu používaných surovin. Program Skutečně zdravá jídelna tak hostům jídelen poskytuje záruku, že pokrmy jsou připravené z čerstvých sezónních surovin, pocházejících od farmářů a výrobců z vašeho kraje, a že na přípravu pokrmů nebylo použito nezdravých aditiv, GMO a trans-mastných kyselin.*

*O osvědčení Skutečně zdravá jídelna se může ucházet kterákoli organizace připravující a nabízející pokrmy v jakémkoli sektoru gastronomie a veřejného stravování. Více na [www.skutecnezdravajidelna.cz](http://www.skutecnezdravajidelna.cz).*

### O Skutečně zdravé škole

*Skutečně zdravá škola je občanská iniciativa usilující o zlepšení školního stravování prostřednictvím zavádění komplexního programu Skutečně zdravá škola. Program je určen školám a v jeho rámci se vedení školy, učitelé,*

# Skutečně zdravá škola

*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. Pro žáky školy organizují výlety na místní farmy, integrují téma jídlo do školního vzdělávacího programu, pořádají na škole farmářské trhy a komunitní aktivity, žáci absolvují lekce vaření a pěstují na školní zahradě vlastní ovoce a zeleninu. Program funguje pod záštitou Ministerstva životního prostředí a Ministerstva zemědělství. Do programu se mohou zapojit mateřské, základní i střední školy. Mohou se pokusit se o získání bronzové, stříbrné a zlaté medaile za splnění kritérií programu Skutečně zdravá škola. Momentálně je zapojeno 356 škol z celé České republiky a 67 z nich již splnilo bronzová, stříbrná nebo zlatá kritéria. Více na: <http://www.skutecnezdravaskola.cz/>.*