



příklad dobré praxe

Biopotraviny, sezonní a lokální potraviny nejen na talíři, ale i ve vzdělávání

Nákupy udržitelných potravin v ZŠ a MŠ v programu Skutečně zdravá škola (2025)

**Skutečně
zdravá škola**

Zařízení školního stravování, jídelny základních a mateřských škol, pořizují potraviny prostřednictvím veřejných zakázek malého rozsahu, ponejvíce formou přímých objednávek. Případová studie se zaměřuje na jídelny, které pořizují biopotraviny z ekologického zemědělství (v rozmezí 5–35 %), podporují krátké dodavatelské řetězce, pořizují sezónní produkci ovoce, zeleniny a brambor a nenakupují vejce nosnic z klecových chovů.

Nákupy udržitelných potravin zblízka přináší řadu benefitů strávnickům, místní ekonomice i společnosti. Podpoře udržitelného školního stravování, tak aby se dostalo na talíře dětí i do vzdělávání, se dlouhodobě věnuje inspirativní program Skutečně zdravá škola.

Skutečně zdravá škola (SZŠ) je komplexní program kvalitního a udržitelného školního stravování a vzdělávání o jídle. Snaží se, aby si děti jídla vážily, dokázaly si ho vychutnat a věděly, odkud jídlo pochází a jak vzniká. Skutečně zdravá škola pomáhá dětem v rozvoji dovedností a návyků pro zdravý, úspěšný a udržitelný život. Program Skutečně zdravá škola pomáhá naplňovat 17 cílů udržitelného rozvoje OSN (tzv. SDGs).

Kritéria programu SZŠ jsou dostupná zde: [Skutečně zdravá škola - Kritéria programu a jak je splnit](#). Regionální potravina kritéria SZŠ definují jako potravinu z kraje, ve kterém se nachází škola, a z krajů s ním sousedících.

Bronzový certifikát:

- Alespoň 75 % všech pokrmů je vyrobeno z čerstvých, nezpracovaných surovin či potravin.
- Pokrmy v jídelním lístku odrážejí sezónnost a všechny sezónní suroviny jsou v jídelníčku jasně označeny.
- Nepovinné kritérium: zapojené školy jsou vyzvány, aby nepoužívaly vejce nosnic chovaných v klecích.





Stříbrný certifikát:

- Minimálně 5 % surovin (v účetní hodnotě) pochází z ekologického zemědělství (biopotraviny).
- Pro přípravu pokrmů jsou přednostně používána vejce z volných výběhů (označena „1“).

Zlatý certifikát:

- Minimálně 10 % surovin (v účetní hodnotě) pochází z ekologického zemědělství (biopotraviny).
- Pro přípravu pokrmů jsou používána pouze vejce z volných výběhů (označena „1“) nebo z ekologických chovů (označena „0“).



Příklady z uvádění zlatých a stříbrných kritérií programu Skutečně zdravá škola do praxe

ZLATÁ KRITÉRIA:

Mateřská škola Veletiny

MŠ Veletiny plní zlatá kritéria programu Skutečně zdravá škola, **používá 80 % potravin z regionu a z krátkých dodavatelských řetězců**. Navíc nakupuje:

- **35 % potravin z ekologického zemědělství (biopotravin)**
- 100 % sezónní produkce ovoce, zeleniny a brambor
- 100 % biovajec

80 %



35 %



100 %



100 %



Mateřská škola Mateřídouška, Brno

MŠ Mateřídouška plní zlatá kritéria programu Skutečně zdravá škola, **používá 80 % potravin z regionu a z krátkých dodavatelských řetězců**. Navíc nakupuje:

- **24 % potravin z ekologického zemědělství (biopotravin)**
- 100% sezónní produkce ovoce, zeleniny a brambor
- 100% vajec z volného chovu

80 %



24 %



100 %



100 %



Mateřská škola Fügnerova Louny

MŠ Fügnerova Louny plní zlatá kritéria programu Skutečně zdravá škola, **používá 80 % potravin z regionu a z krátkých dodavatelských řetězců**. Navíc nakupuje:

- **17 % potravin z ekologického zemědělství (biopotravin)**
- 100% sezónní produkce ovoce, zeleniny a brambor
- 100 % vajec z volného chovu

80 %



17 %



100 %



100 %



Pro MŠ Louny byla zpracovaná analýza uhlíkové stopy školního stravování dostupná [zde](#). Díky výběru udržitelnějších potravin se škole podařilo ušetřit přes 8 tun emisí CO₂, což odpovídá emisím z jízdy autem kolem 42 000 km, tedy třeba cestě autem kolem světa a ještě několika cestám napříč Evropou.



Mateřská škola Veltěže

MŠ Veltěže plní zlatá kritéria programu Skutečně zdravá škola, **používá 80 % potravin z regionu a z krátkých dodavatelských řetězců**. Navíc nakupuje:

- **14 % potravin z ekologického zemědělství (biopotravin)**
- 100 % sezónní produkce ovoce, zeleniny a brambor
- 100 % biovaječ

80 %



14 %



100 %



100 %



Mateřská škola Dobroměřice

MŠ Dobroměřice plní zlatá kritéria programu Skutečně zdravá škola, **používá 80 % potravin z regionu a z krátkých dodavatelských řetězců**. Navíc nakupuje:

- **10 % potravin z ekologického zemědělství (biopotravin)**
- 100 % sezónní produkce ovoce, zeleniny a brambor
- 100 % biovaječ

80 %



10 %



100 %



100 %



STŘÍBRNÁ KRITÉRIA:

Mateřská škola Brod nad Dyjí

MŠ Brod nad Dyjí plní stříbrná kritéria programu Skutečně zdravá škola, **používá 50 % potravin z regionu a z krátkého dodavatelského řetězce**:

- **5 % potravin z ekologického zemědělství (biopotravin)**
- 80 % sezónní produkce ovoce, zeleniny a brambor
- 100 % vyloučení vajec nosnic v klecích

50 %



5 %



100 %



100 %



Orientačně lze pro nalezení biopotravin zblízka využít např. Mapu českých biopotravin: [Mapa českých biopotravin - Kde-lovime.bio](https://www.kde-lovime.bio/)

Podrobné informace o subjektech, kteří podnikají v ekologickém zemědělství lze najít v Registru ekologických podnikatelů: <https://mze.gov.cz/public/app/eagriapp/EKO/Prehled/>

Bližší informace k dodavatelům certifikovaných škol lze na vyžádání získat v Kompetenčním centru: kompetencni.centrumVZ@mmr.gov.cz