

# Výherce MŠ roku 2022:

## Skutečně zdravá škola razí cestu nové kultuře školního stravování



Mateřská škola Fügnerova v Lounech jako první veřejná škola v ČR splnila zlatá kritéria programu Skutečně zdravá škola. Daří se jí plnit cíle SMART CITY. Letos škola vyhrála také v celostátní soutěži Mateřská škola roku 2022. Co si pod pojmem Skutečně zdravá škola představit? Splňuje vaše školka rysy tohoto konceptu? Čím je vlastně školka v Lounech jedinečná, z jakých surovin vaří a jak se jim daří neplýtvat s potravinami?

**PHDR. SIMONA WEIDNEROVÁ, MBA**



**K**aždoroční hodnocení přihlášených mateřských škol v soutěži **Mateřská škola roku** je opravdu těžké. Všechny přihlášené školky by si zasloužily ocenění. Zaměstnanci školek dělají pro děti víc, než jim ukládá zákon. To vše navzdory tomu, že jsou pedagogičtí i nepedagogičtí pracovníci **finančně podhodnocení**. Morálního ocenění se jim od společnosti také nedostává. Mateřská škola Fügnerova z Loun se ale ocenění dočkala, a to toho nejvyššího v rámci letošního vyhlášení soutěže Mateřská škola roku 2022.

### MŠ Fügnerova – Louny

Letošní ročník právem vyhrála MŠ Fügnerova z Loun. Aniž by to možná tušila, stává se aktérem transformačních procesů v české společnosti. Ukazuje, že všechno jde, když se chce. „Celé je to o lidech, mám štěstí na skvělý tým mých kuchařek,“ říká vedoucí školní jídelny a hospo-

dáčka Ing. Hana Hlouchová. Ta (navzdory všem legislativním překážkám) dělá vzájemně prospěšnou práci se dvěma efekty: děti mají **zdravé základní suroviny od místních dodavatelů**. Do shánění surovin se zapojují všechny paní kuchařky. „Pravidelně sestavujeme Gurmánský jídelníček. Máme v našem týmu rozdělenou práci: Věrka Němečková zajišťuje vejíčka. Mléko a mléčné výrobky Bára Havlíková a zeleninu a ovoce Andrea Mikovcová. Já mám na starost koordinaci a maso“ dodává Ing. Hana Hlouchová.

Kdyby tak jednal každý z nás, může mít ČR nakročeno zpět k potravinové soběstačnosti v kontextu energetické a ekonomické krize. Druhým efektem jsou totiž **pozitivní dopady na lokální zemědělce, farmáře a pekaře**. Ti mají pravidelný odběr produktů. Zemědělci a farmáři se musí vypořádat s rostoucími cenami energií, pohonných hmot i napatým trhem. Hledají kratší a přímější cestu k zákazníkovi. Tím snižují zbytečně vysoké náklady na prodejní mezičlánky, zvyšují svoji konkurenceschopnost.

V nadcházející krizi bez problémů přežijí nejsilnější globální řetězce, ale lokální zemědělci a farmáři budou závislí na tom, zda od nich budou místní obyvatelé pravidelně odebírat jejich produkty, které jsou bez dotací bohužel dražší než dovozené potraviny v supermarketu. Potravinová soběstačnost České republiky bude

„**Díky tomu, že rodiče v Lounech pomáhají, se daří školní kuchyni vybalancovat jídelníček i přesto, že odebírají dražší potraviny z farmy.**“

však **pro příští tři roky klíčová**. Profesor Zelený říká: „Myslete globálně, jednejte lokálně. Dříve bylo mezi transformacemi třeba pět set let, nyní jen pár desítek.“

## Strategie prvního kroku SMART CITY

Bezesporu žijeme ve světě akcelerující kvalitativní změny. Všichni jsme svědky, že je v poslední době všechno nějak ji-

## Mateřská škola Louny

MŠ Louny se 70 dětmi a 13 zaměstnanci se nachází v Ústeckém kraji.

Vize **Skutečně zdravá škola** se stala naší vizí v roce 2018. Rozhodli jsme se změnit styl vaření a kultury stravování. V naší MŠ jsou tři třídy: Skřítkové, Sluníčka a Krtečci. Školní jídelnu nám zdobí i pyramida zdravých potravin. Naši „školku“ si rodiče již při zápisu vybírají jako tu „zdravou“ a ekologickou. Začleňujeme ekologický přístup k životu, neplytvání potravinami a bezobalové nakupování. Daří se nám spolupráce s okolními farmáři, od kterých nakupujeme velké množství produktů. Spolupracujeme také s organizací SCUK, prostřednictvím níž nakupujeme další farmářské produkty a biopotraviny. Naše kuchařky se v této oblasti vzdělávají, samy si vyhledávají prodejce potravin a zařazují do jídelníčku i **méně známé suroviny a jídla**.

Máme velké ohlasy na jídelničky, v nichž pravidelně rozepisujeme, z jakých surovin je oběd uvařen. V rámci Školního vzdělávacího programu zapojujeme děti do pěstitelských činností a vaření. Učíme je neplytvat potravinami. Děti si samy určují velikost porce, mají možnost jídlo předem ochutnat, využíváme zbytků ovoce a zeleniny pro výrobu zdravých nápojů. Kompostujeme biologický odpad. V naší zdravé školce mají děti k dispozici samoobslužné stojany na vodu a pijí, kdykoliv během dne chtějí. Kromě toho pořádáme **farmářské dny**. Pomáháme dětem získat představu o tom, odkud jídlo pochází a jak se pěstuje nebo vyrábí. Umožňujeme dětem porozumět vztahům mezi jídlem, které jí, a světem, ve kterém žijí. Děti si ze školky odnášejí základy zdravých stravovacích návyků a znalosti, dovednosti, postoje a kompetence nutné pro udržitelný život.

nak – covid, válka na Ukrajině, uprchlíci, rostoucí ceny energií, potravin i dalších produktů běžné denní spotřeby. Mnoho lidí této akceleraci nerozumí. Transformace **probíhá dynamicky**.

začít prací s lidmi a budováním lidského kapitálu než slepě věřit tomu, že samotné technologie mohou města automaticky transformovat a zlepšovat. Úspěšná města mají řadu společných rysů. Jednou z charakteristik je **spolupráce, partnerství, zapojení občanů a participace**.

V Lounech se koncept SMART CITY daří přinejmenším v okolí mateřské školy Fügnerova. Ono to zní jednoduše, když ředitelka školky Mgr. Olga Krátká, DiS., uvádí: „Základem veškerého našeho snažení je spolupráce, a to nejen zaměstnanců MŠ, ale hlavně rodičů a přátel školy. Postupně se nám povedlo šířit osvětu mezi spolupracujícími osobami, veřejností, a ohlasy byly velmi pozitivní. Nad rámec tématu zdravého stravování jsme začlenili také **ekologický přístup k životu**, především co se týká plynutí potravin a bezobalového nakupování. Rodiče s námi spolupracují i jinak, například nosí přebytky ze zahrádky (jablka, hrušky, švestky, rajčata, papriky, okurky). Prarodiče nosí například zavařené

## Z jakých surovin školka vaří?

Z jakých surovin vlastně od roku 2018 vaříme? Například vejce z volného chovu – odebíráme *Od nás pro Vás* v bedýnkách a na farmě Černíkův Dvůr Vidhostice odebíráme kuřecí, králíčí a krůtí maso. Na farmě Černíkův Dvůr Vidhostice vždy dbají na to, aby slepice měly volný výběh a krmivo zásadně z eko zemědělství. Přes společnost SCUK, První kuřecí farma Sedlčany – zde také bereme kuřata, opět hledáme farmu, kde jsou kuřata chována ve skupinách po 50–60 kusech v budově ve vnitřních výbězích, každý má výměru cca 15–20 m<sup>2</sup>. Jsou chována na vysoké podestýlce ze slámy. Hovězí maso bereme od farmy rodiny Němcovy z Netína (přes společnost SCUK). Mléčné výrobky, sýry, jogurty od rodinné farmy Děčany.

Ředitelka Mateřské školy Fügnerova v Lounech Mgr. Olga Krátká, DiS., vysvětluje: „Nejsme ortodoxní, nevaříme zrna a kroupy, jen vaříme zdravě. I u nás si dají děti svíčkovou nebo rajskou omáčku, které milují. Základem jsou ale kvalitní a nejčerstvější prvotní suroviny.“

okurky, kompoty, džemy. Klíčový je vždy osobní kontakt. Když uděláme prezentační akci, třeba Farmářský den, a všichni vědí, že je to pro školku, dostaneme mnoho čerstvého ovoce zadarmo.“

Výsledek takové spolupráce však vyžaduje mnoho času a energie všech zaměstnanců mateřské školy. Přesvědčit rodiče, kontaktovat farmáře. Díky tomu, že rodiče pomáhají, se daří školní kuchyni vybalancovat jídelníček i přesto, že odebírají dražší potraviny z farmy. Jídelní lístky se musí **plánovat měsíc dopředu**, aby se neprovařilo. O co víc se jeden týden ušetří, o to více si mohou dopřát následující týden. Bez organizačního talentu a nadšení vedoucí školní jídelny i týmu paní kuchařek by to ale nešlo. Nešlo by to ani bez podpory paní ředitelky a konečně ani bez podpory a pochopení učitelek. Vedoucí školní jídelny vysvětluje, že toto balancování se daří i díky rodičům. Školka získá nižší ceny od místních farmářů a zemědělců, pokud odebírá větší množství produktů. A tak si prostřednictvím školky objednávají farmářské produkty i rodiče domů. Je to sice organizační záležitost pro celý tým ze školní kuchyně, ale nadšením z výsledku – levnějších produktů pro školku – jim za tu námahu stojí.

Ředitelka Mateřské školy Fügnerova v Lounech Mgr. Olga Krátká, DiS., však jedním dechem dodává: „Finanční balancování nám hodně komplikuje tzv.

**spotřební koš**, který je z padesátých let už hodně zastaralý. Máme před sebou ještě hodně práce, pokud chceme se zlatým oceněním Skutečně zdravá škola přispět k aktualizaci spotřebního koše, na který si stěžuje většina provozů, že se jim ho nedaří přesně dodržovat.“

Dnes je běžné, že strategické plány škol zůstávají pouze na papíře jako výstupy různých evropských projektů. Definování vize, poslání a strategických plánů školám nedělá velký problém, většinou opisují jeden od druhého. Opisování strategií je však současně důvod, proč

## „Budoucnost nadcházející energetické a ekonomické krize dramaticky ovlivní lokální soběstačnost komunit, lokalit a regionů.“

strategické plány nakonec zůstávají jen na papíře. Jenže strategie je to, co děláme, nikoli to, co říkáme. Strategie není sepisování plánů, strategie je **každodenní akce a realizace**, ne pouhé mluvení o strategii. Od prvního kroku se odvíjejí kroky další, někdy i s více alternativami. Rozhodnutí probíhá v daném čase a kontextu, v případě chybného kroku následuje vyhodnocení, poučení a korekce. Další akce pak vyplývají z předchozích akcí a výsledků. Kromě získaných zku-

šeností a znalostí korigují cestu průběžně všichni, model z farmy na stůl je totiž komunitní záležitost, v rámci níž se musí angažovat všichni.

## Z farmy až ke stolu

Ze statistických analýz lounské školky plyne, že minimálně 80 procent nakoupených čerstvých, nezpracovaných surovin a potravin pochází od pěstitelů a chovatelů s provozovnou v krajích obklopujících Ústecký kraj. Deset procent všech těchto surovin **pochází z ekologických farem**, vejce odebírají jen z volných výběhů.

Profesor Milan Zelený často popisuje tento model názvem **„Farm-to-table“** (Z farmy až ke stolu), který vyjadřuje integrované (tj. bez zbytečných mezičlánků) propojení místní produkce potravin s jejich doručením až na stoly místních spotřebitelů: „Místně podporované zemědělství dosáhlo maximálního rozšíření obzvláště na východě USA, kde je poptávka po organických produktech zdaleka nejvyšší. Čím vyspělejší region, tím silnější relokace a přímá účast místního kapitálu na lokalizované produkci. Lidé vědí přesně, odkud jejich jídlo přichází, jak je vyrobeno a co obsahuje. Obzvláště děti se učí, že lidské jídlo nepochází ze supermarketu. Hlavní

je ovšem probuzení a obrození aktivního života a spolupráce v jinak pasivních a skomírajících komunitách.“

Obyvatelé části Loun, kde sídlí mateřská škola, tento **model pochopili a uchopili jako svou příležitost**. Začalo to nadšením vedoucí školní jídelny a hospodářky Ing. Hany Hloučové v lounské mateřské škole, která se rozhodla dělat věci jinak. Ta společně s paní ředitelkou Mgr. Olgou Krátkou, DiS., přesvědčila zřizovatele, rodiče, učitelky a spoustu



dalších lidí, kteří se postupně přidávali. Bez jejího zápalu a nadšení tří kuchařek, které má v týmu, by to ale nešlo.

Ředitelka Mateřské školy Louny, Fügnerova, Mgr. Olga Krátká, DiS., říká: „Celé je to o komunikaci a nadšených zaměstnancích. Klíčová je i dobrá spolupráce se zřizovatelem. Já mám štěstí na obojí. Nadšený tým v kuchyni a chápatelji vedoucí školského odboru u zřizovatele. Ing. Hloučková má navíc organizační talent, který všechno usnadňuje. I kdybych měla velké vize, bez mého týmu bych je nemohla realizovat.“

## Fenomén „Z nuly hrdinou“

Nedávno poprvé popsala francouzská studie fenomén „z nuly hrdinou“. Nulou je zde míněna **neviditelnost profese**. Běžný občan vnímá v mateřské škole paní učitelky, s nimiž přijde každý rodič do styku. A i když je profese pedagogů společností také nedocenená, jsou na tom paní učitelky lépe než kuchařky nebo vedoucí školní jídelny. Podle výzkumu faktor viditelnosti profese zvyšuje vnímanou hodnotu práce, zvyšuje viditelnost učitelek a neviditelnost kuchařek. Přitom kuchařky pracují za extrémně nízké mzdy (20 tis. Kč hrubého), mají namáhavou práci a podhodnocené kapacity úvazků – vzhledem k objemu práce. Součástí ocenění této školky je i **morální ocenění práce neviditelného týmu v kuchyni**.

Příběh lounské MŠ názorně ukazuje, že veškerá hospodářská akce začíná v lokalitě či regionu, nikdy ne na ministerstvu. Proto je třeba **oceňovat angažovanost a nadšení lidí**, kteří pracují v tristních legislativních podmínkách. Pracují navíc nad rámec toho, co dělat musí, a současně navzdory tomu, že nejsou finančně ani morálně doceněni. Budoucnost nacházející energetické a ekonomické krize dramaticky ovlivní lokální soběstačnost komunit, lokalit a regionů. V příštích třech letech bude pro nás všechny nezbytné realizovat ono baťovské prohlášení „Uděláme si to sami!“ ■

*Autorka působí v Institutu pro sociální a ekonomické analýzy, z. s.*



## Nejde jen o jídlo. Exkurze za zemědělci, farmáři a pekaři

Soustavně se zajímáme o kvalitu a původ potravin, podnikáme exkurze i návštěvy zemědělců. Daří se nám spolupráce s okolními farmáři. Kuchařky se v této oblasti vzdělávají, samy si vyhledávají prodejce potravin a zařazují do jídelníčku i méně známé suroviny a jídla.

Také navštěvujeme místní farmy. Například jsme v roce 2019 navštívili Statek u Lněničků z Nepomyšle, **biofarmu Lněničko**. Po příjezdu nás čekala na uvítanou plná mísa lívanců z celozrnné mouky mazané domácí zavařeninou a smetanou vyrobenou z kravského mléka, hromada vypěstované zeleniny.

Paní majitelka se rozhodla dětem v „přímém přenosu“ ukázat vznik jedné z nejpoužívanějších komodit dnešní doby – pravého nefalšovaného másla. Vše začalo podojením kravičky. Každé dítě si šlo dojení vyzkoušet. Díky dostatečné motivaci sebraly odvahu i ty děti, jež zpočátku lehce propadly hysterii. V podstatě všechny děti držely kravský struk v ruce poprvé. Již to by asi jako zážitek na hodně dlouho stačilo.

Pak nás i s kyblíčkem plným mléka posadila paní majitelka do příjemného stínu verandy a již jsme se ocitli ve světě procesů a vznikání. Nejdřív proběhla v pořadí první degustace. Šlehačka byla druhou degustací a nechutnala jako z obchodu. Aniž by paní majitelka tušila cokoliv o zážitkové pedagogice, forma podání předávaných informací byla excelentní. Paní majitelka místní biofarmy Zdenka Lněničková dokázala tak elementární a pochopitelnou formou přiblížit dětem svět a procesy v něm, které jsou pro mnohé z nich skryty za obaly potravin na pultech obchodů a obchodních řetězců.

Co dál děláme navíc? Jezdíme **pracovat na pole** do Travčic, které obdělávají Kateřina Uhlířová a Miloslav Tlatla z projektu Od nás pro Vás v bedýnkách. Na jaře si zasejeme, v létě přijedeme okopat, vyčistit a na podzim sklídit. Děti mají v ŠVP nauku o jídle. Každý rok v měsíci září navštěvujeme místní pekárnu (Pekařství Vackovi), moštárnu a masnu (řeznictví Stříbrný).