**Ve školním bufetu v Kostelci nad Černými lesy už děti nakupují podle „pamlskové vyhlášky“**

**12. ledna 2017, Kostelec nad Černými lesy – Ode dneška mohou školáci Základní školy v Kostelci nad Černými lesy opět nakupovat svačiny přímo ve škole. Poté, co na začátku ledna vstoupila v platnost „pamlsková vyhláška“, se bývalý nájemce rozhodl školní bufet zavřít. Vedení školy se ale nevzdalo a s odbornou pomocí velkoobchodu MAKRO ČR a společnosti CEFF (Potraviny bez zbytečné chemie) se mu podařilo obchůdek s potravinami znovu otevřít.**

Od ledna 2017 začala platit „pamlsková vyhláška“, která si klade za cíl zlepšit stravování školáků. V praxi to znamená, že od nového roku ze základních škol definitivně zmizely automaty na sladkosti a také školní bufety a kantýny musely upravit svou nabídku. Místo nich by žáci měli mít možnost si zakoupit potraviny se sníženým obsahem cukru, soli a nevhodných tuků. Zavedení nových pravidel je prvním krokem k ozdravení školního stravování. Některá školní stravovací zařízení s novou vyhláškou zavřela, jiná se s ní vypořádala a obměnila sortiment tak, aby vyhovoval novým pravidlům.

„*Děti v čase, které tráví ve škole, zkonzumují 35-40 % denního příjmu potravin, což není zanedbatelné množství. Dětská obezita stoupá, každé páté dítě trpí nadváhou, a pokud tedy můžeme ovlivnit alespoň 40 % stravování dětí, měli bychom tuto aktivitu vítat. Chápeme výhrady vůči aktivním dětem, kterým nabídka kantýn třeba stačit nebude. I proto ve školách učíme děti i rodiče připravovat svačiny v rámci projektových dnů*“, vysvětluje Ivana Bednářová Častvajová, zakladatelka projektu Zdravá kantýna ze společnosti CEFF.

Nově vybavený školní bufet v Kostelci nad Černými lesy může školám sloužit jako vzor. Velkoobchod MAKRO pro něj připravil detailní manuál s výživově vhodným sortimentem, který splňuje podmínky vyhlášky. Do nového zásobení bufetu se také zapojili výživoví odborníci ze společnosti CEFF (Potraviny bez zbytečné chemie). Ta dlouhodobě usiluje o kvalitní stravování dětí ve školách. Z polic bufetu zmizely sladké tyčinky, slané brambůrky i slazené nápoje či nápoje obsahující umělá sladidla. A nahradily je ovoce, zelenina, jogurty, sýry nebo čerstvě připravené zdravé svačinky.

„*Původní nájemce v bufetu se rozhodl na základě „pamlskové vyhlášky“ ukončit svou činnost. Proto jsme museli najít jiné řešení a k novým pravidlům jsme se postavili čelem a kontaktovali jsme odborníky na výživu, kteří u nás realizují projektové dny,*“ popisuje ředitelka Základní školy v Kostelci nad Černými lesy školy Lenka Rosensteinová. Výsledkem je nově vybavená školní kantýna s širokým sortimentem, která jako první v republice nese logo „Zdravá kantýna“.

*„Nabízíme řešení školním kantýnám, které si nevědí rady s vhodným sortimentem. Spolu s projektem Zdravá kantýna přicházíme s komplexní nabídkou, která odpovídá vyhlášce a je i pro děti zajímavá. Zároveň připravujeme v naší kuchařské MAKRO Akademii speciální kurz na toto téma,*“ přibližuje smysl projektu Miroslav Formánek, odborník na školní stravování MAKRO ČR.

**Projekt Zdravá kantýna**

Celostátní projekt Zdravá kantýna vznikl jako reakce na „pamlskovou vyhlášku“ a odstraňuje pochyby, že nabídka školních kantýn může být pestrá a přitom zdravá a zároveň že zdravé potraviny jsou nutně dražší nebo méně chutné. „*Vycházíme z vlastní zkušenosti, zdravé svačiny „testujeme na dětech“ v průběhu projektových dnů. Tyto zdravé svačiny jsme realizovali již na 140 školách (v rámci projektu Pestrá strava.cz) a to velmi úspěšně. Skladba svačin splňuje podmínky „pamlskové vyhlášky“, mohou být tedy automaticky zařazovány do školních bufetů nebo do nabídky jídelen*,“ dokládá nutriční garantka projektu Monika Tělupilová.

**Jak projekt Zdravá kantýna funguje?**

Projekt Zdravá kantýna zastřešuje síť nutričních terapeutů a výživových poradců, kteří jsou připraveni poradit se sortimentem i strukturou svačin. Odborníci pomáhají i regionálním pekařům, například jim doporučí recepty i směsi pro jemné a sladké pečivo, aby splňovaly pravidla vyhlášky. „*Školám doporučujeme tento „ozdravný krok“ podpořit projektovými dny, kdy si sami žáci zkusí připravit a ochutnat zdravou svačinu, která bude následně nabízena v kantýně nebo prostřednictvím školní jídelny*,“ dodává Ivana Bednářová Častvajová.

Základní školy se do projektu Zdravá kantýna mohou hlásit prostřednictvím webových stránek **www.zdravakanytna.cz** nebo napsat email na **info@zdravakantyna.cz**

**Pro více informací kontaktujte:**

**Tereza Knířová**

Inspiro Solutions

tel.: +420 724 352 211

e-mail: tereza.knirova@inspiro-solutions.cz

**Ivana Bednářová Častvajová**

CEFF Česká republika – projekt Zdravá kantýna

tel.: +420 777 598 262

e-mail: bednarova@ceff.info