

Skutočne  
zdravá škola

# Výročná správa



2025

# O nás

## Poslanie organizácie

Skutočne zdravá škola o.z. pomáha v školách na celom Slovensku rozvíjať kultúru zdravého a udržateľného stravovania.

## Naša vízia

Skutočne zdravé školy sú inšpiratívnymi centrami vzdelávania k trvalej udržateľnosti.

Skutočne zdravá škola ponúka deťom jedlo, ktoré je chutné, zdravé a pripravené z kvalitných surovín.

Školy pomáhajú deťom získať predstavu o tom, odkiaľ jedlo pochádza, ako sa pestuje alebo vyrába. Umožňujú svojim žiakom porozumieť vzťahu medzi jedlom, ktoré jedia a svetom, v ktorom žijú.

Deti si zo školy odnášajú základy zdravých stravovacích návykov a znalosti, postoje a kompetencie nutné pre udržateľný život.

## Rok založenia

Organizácia Skutočne zdravá škola bola založená v roku 2020. Od roku 2020 ponúkame školám program pod rovnakým názvom.

## Kancelária

Sídlime v Coworkingu Cvernovka, na 5. poschodí kultúrno-kreatívneho centra Nová Cvernovka.

## Program Skutočne zdravá škola a škôlka

Naším cieľom je, aby deti jedli stravu, ktorá je nielen zdravá, ale aj chutná, a aby rozumeli celému procesu vzniku potravín – od semienka až po tanier.

Už piaty rok ponúkame školám program Skutočne zdravá škola. Ide o komplexný program zdravého a udržateľného školského stravovania a vzdelávania o jedle.

Program efektívne pomáha deťom budovať znalosti a návyky, ktoré sú nevyhnutným základom pre ich zdravý a plnohodnotný život.

Chceme, aby deti získali znalosti lídrov a naučili sa poukázať na veci, ktoré by sa mali zmeniť.

Súčasťou činnosti organizácie je aj platená poradenská a lektorská činnosť. Prípadný zisk z tejto činnosti je využitý len a výhradne pre činnosť organizácie v oblastiach, pre ktoré je organizácia založená a pre zabezpečenie správy organizácie.

## Čo charakterizuje skutočne zdravé školy?

### **Kvalitné suroviny**

Do školských jedální nakupujú čerstvé, sezónne suroviny od lokálnych farmárov, pekárov a mäsiarov.

### **Kontakt s pôvodom jedla**

Organizujú výlety na miestne farmy.

### **Integrácia do výučby**

Tému stravovania a udržateľnosti prirodzene začleňujú do školského vzdelávacieho programu.

### **Komunitný život**

Realizujú farmárske trhy a ďalšie komunitné aktivity priamo v priestoroch školy.

### **Praktické zručnosti**

Ponúkajú krúžky varenia pre žiakov aj rodičov.

### **Vlastné pestovanie**

V školských záhradách pestujú s deťmi vlastné ovocie, zeleninu a bylinky.

### **Kultúra stolovania**

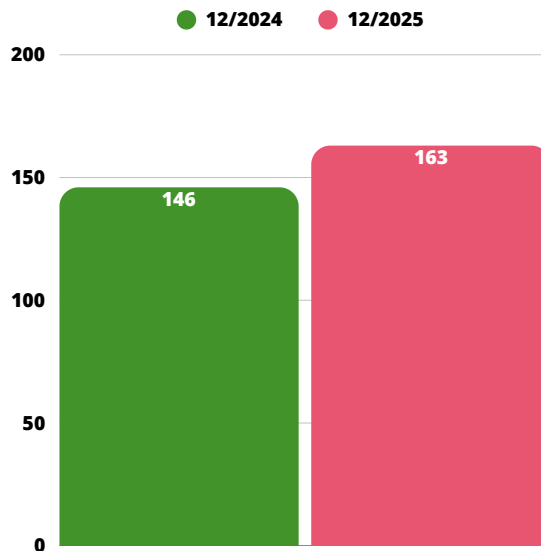
Dbajú na to, aby bol obed v školskej jedálni radostnou spoločenskou udalosťou v príjemnej a kludnej atmosfére.

### **Participácia žiakov**

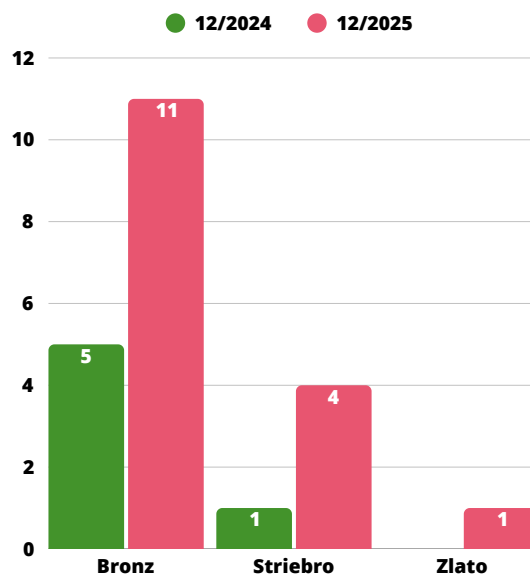
Žiakom poskytujú plnú dôveru a umožňujú im aktívne sa zapájať do celého procesu.

# Rok 2025 v číslach

Počet zapojených škôl



Počet získaných certifikátov



# Zahraničná spolupráca



# SchoolFood4Change

Skutočne zdravá škola spája sily s partnermi z celej Európy. Spoločne meníme nielen slovenské školské jedálne, ale celý potravinový systém.

Sme hrdou súčasťou medzinárodného projektu *SchoolFood4Change (SF4C)*. Tento projekt je podporený z programu EÚ pre výskum a inovácie *Horizont 2020*.

Dopad projektu v číslach:

- **12 európskych krajín,**
- **3 000 škôl** zapojených do projektu,
- ovplyvňuje **600 000** mladých ľudí.

Našou úlohou je zavádzať zmeny do školských jedální a tried.

Aktivity projektu realizujeme v našej sieti škôl a v spolupráci so strategickými partnermi:

- *Mestská časť Bratislava-Rača,*
- *Mesto Nitra,*
- *Vybrané školy v Bratislave-Petržalke.*

Do projektu sa na Slovensku aktívne zapojilo **19 škôl**, z ktorých **11** úspešne získalo bronzový certifikát SF4C.

Školy žijú stravovaním nielen v jedálni, ale aj na vyučovaní. Žiaci sa učia cez zážitky:

- **Deň školskej jedálne:**  
Spoločne oslavujeme kvalitné a chutné jedlo.
- **Exkurzie na farmy:**  
Žiaci spoznávajú cestu jedla priamo u miestnych pestovateľov.



V uplynulom roku sme zrealizovali úspešnú sériu školení „**Školská jedáleň ako priestor pre vzdelávanie a udržateľnosť**“. Spojili sme za jedným stolom vedúce jedální, kuchárky aj pedagógov.

Naším cieľom bolo ukázať, že školská jedáleň nie je len o varení, ale je to miesto, kde sa deti učia zdravým návykom.

Naša spoločná sila v číslach:

- **9 osobných stretnutí,**
- **v 7 slovenských mestách,**
- **viac ako 870 účastníkov** na workshopoch a webinároch,
- **263 školských jedální,** ktoré sa rozhodli robiť veci lepšie.

Vďaka tejto spolupráci pozitívne ovplyvníme stravovanie pre viac ako **77 000 detí** po celom Slovensku.

Naše zapojené školy sa uchádzali o **prestížnu cenu EÚ SchoolFood4Change Award**, ktorá vyzdvihuje **najlepšie príklady školského stravovania v Európe**. Sme nesmierne hrdí, že *Súkromná MŠ Lobelka* v tejto silnej konkurencii uspela a získala významné ocenenie priamo na svetovom veľtrhu *BIOFACH 2025* v Norimbergu.

Tento úspech je dôkazom, že slovenské školstvo dokáže udávať trendy a byť inšpiráciou pre celú Európu. Viac o tomto úspechu [na našom blogu](#).



V júni 2025 sme sa zúčastnili **4. valného zhromaždenia projektu v Lyone** – svetovom hlavnom meste gastronómie. Toto stretnutie bolo oslavou doterajších výsledkov a plánovaním našich ďalších cieľov.

Projekt *SchoolFood4Change* na európskej úrovni prekonal **očakávaní**. Spoločne sme dosiahli míľniky, ktoré menia generáciu:

- **89 dní školskej jedálne** spojilo viac ako **16 000 ľudí**,
- **6 000 kuchárov** získalo nové vedomosti a zručnosti,
- **852 345 ľudí** sme priamo ovplyvnili cez zdravšie jedlá a vzdelávanie.

**Naša cesta je vedecky podložená** Európska komisia vydala štúdiu, ktorá potvrdzuje **naš smer - celoškolský prístup k stravovaniu**. Lokálne potraviny a zmeny v celom školskom systéme sú kľúčom k udržateľnej budúcnosti.

Sme hrdí, že Slovensko je pevnou súčasťou tejto veľkej európskej zmeny.



# Waste not, Want not

Plasty a plytvanie potravinami sú obrovskou výzvou dnešnej doby. Naš **medzinárodný projekt Waste not, Want not** prináša konkrétne riešenia priamo do škôl.

Naším poslaním je poskytnúť učiteľom moderné online nástroje, ktoré im pomôžu učiť žiakov o udržateľnosti hravo a efektívne.

Čo je naším cieľom:

- **Inšpirovať** mladú generáciu k zodpovednému prístupu k prírode.
- **Motivovať** žiakov, aby sami presadzovali pozitívne zmeny vo svojom okolí.
- **Znižovať** množstvo odpadu v našej spoločnosti.

Veríme, že vzdelaná mládež je kľúčom k čistejšej a zdravšej budúcnosti.



Financovaný  
Európskou úniou

Waste not  
Want not

Viac informácií  
o projekte nájdete tu.

## Praktické nástroje pre učiteľov

Pre pedagógov sme vytvorili metodický súbor inšpiratívnych aktivít, ktoré sú zamerané na minimalizáciu odpadu.

Táto pomôcka prináša učiteľom:

- Jednoduchú integráciu ekologických tém do každodenného vyučovania.
- Hotové riešenia a praktické nápady pre prácu so žiakmi.
- Efektívny spôsob, ako budovať u detí vzťah k ochrane životného prostredia.

Uľahčujeme učiteľom cestu k tomu, aby sa environmentálna výchova stala prirodzenou súčasťou každej triedy.

Praktická výzva „**U nás neplytváme**“ pomáha školám lepšie hospodáriť so zdrojmi a aktívne znižovať emisie skleníkových plynov. Veríme, že školy sú kľúčovým miestom pre formovanie zodpovednej budúcej generácie.

Výsledky za rok 2025:

- **13 slovenských škôl** sa aktívne zapojilo do výzvy,
- realizovali sme **desiatky praktických opatrení** pre lepšie nakladanie s odpadom,
- spoločne sme urobili dôležitý krok k udržateľnejšiemu odpadovému hospodárstvu.

Každá zapojená škola sa stáva inšpiratívnym príkladom pre svoje okolie.



V máji 2025 sme navštívili slovinskú obec *Vrhnika*. Naším cieľom bolo spoznať unikátne **modely cirkulárnej ekonomiky**, ktoré môžeme aplikovať aj u nás.

Navštívili sme inovatívne *centrum DEPO*, ktoré sa špecializuje na recykláciu a upcycláciu materiálov. Najväčším zážitkom však bola návšteva *Materskej školy Vrhnika*, kde sa zdokumentovali konkrétne postupy pre prax:

- **Menej potravinového odpadu:** Praktické kroky, ako v kuchyniach a jedálňach neplytvať jedlom.
- **Koniec plastom:** Úspešné aktivity, ktoré v škôlke radikálne znížili používanie plastov.

Tieto osvedčené príklady dobrej praxe teraz prenášame do našich vzdelávacích programov pre slovenské školy.



# Naše projekty



# Analýza školskej jedálne

V uplynulom roku sme podrobne analyzovali situáciu **v deviatich vybraných školách**. Naším cieľom nebolo kontrolovať, ale podať pomocnú ruku.

Pre každú školu sme vypracovali individuálny návod, ako zlepšiť kvalitu jedál.

Čo sme v jedálňach sledovali:

- **Kvalitu surovín:** Zameriavame sa na čerstvé a lokálne potraviny.
- **Zostavu lístkov:** Porovnávame ich s najnovšími štandardmi a normami.
- **Pôvod potravín:** Zisťujeme, odkiaľ jedlo na tanieri detí prichádza.

Nepomenúvame len chyby. Prinášame praktické riešenia, ako postupne plniť náročné kritériá a variť pre deti ešte lepšie a chutnejšie.

## Čo sme zistili v praxi?

Naše analýzy priniesli zaujímavé postrehy priamo z jedální. Vidíme, čo v školách skutočne funguje a kde ešte musíme pridať. Každá analýza nám potvrdzuje jedno: Zdravé návyky sa dajú vypestovať!

**Zelenina je hitom** – Šalátové bary a čerstvá zelenina majú obrovský úspech. Stravníci si ich obľúbujú a školy sa už neboja ich náročnejšej prípravy. Vďaka nim jedia žiaci oveľa viac vitamínov.

**Ryby sú stále výzvou** – Deti si na ryby stále zvykajú. Zistili sme však, že trpezlivosť sa vypláca. Ak sú rybie pokrmy v jedálničke pravidelne, žiaci ich prijímajú čoraz lepšie.

Projekt je financovaný z Nadačného fondu Kaufland pri Nadácii Centra pre filantropiu.



Viac informácií o projekte nájdete [tu](#).

## Ako môžeme jedálne podporiť?

Naše skúsenosti ukazujú, že zmena v stravovaní nie je len o receptoch. Kľúčom k úspechu sú tri dôležité kroky:

- **Budovanie vzťahov:** Spájajme kuchárky, učiteľov, deti a rodičov.
- **Zážitky pri jedle:** Cez ochutnávky a tematické dni odbúravajme strach z neznámych chutí.
- **Uznanie odbornosti:** Motivujme personál jedálne a vážme si ich náročnú prácu.

Naša koordinátorka škôl potvrdzuje, že **vytrvalosť má zmysel:**

*„Deti mnohé jedlá z domu nepoznajú. Personál jedálne ich však trpezlivo pripravuje znova a znova. Práve táto pravidelnosť vytvára u strávníkov návyky, ktoré im zostanú na celý život. Je dôležité, aby sme vedúcim školských jedální a kuchárkam za túto snahu vyjadrili naše uznanie.“*

# Workshopy – naša ponuka

Naše vzdelávanie nie je len pre deti. Veríme, že skutočná zmena nastane len vtedy, ak sa dodrží celoškolský prístup. Preto ponúkame workshopy šité na mieru pre každú skupinu:

- **Pre deti (MŠ a ZŠ 1. stupeň):** Hravou formou objavujeme chute a učíme sa, čo je „zdravý tanier“.
- **Pre žiakov (ZŠ 2. stupeň):** Riešime témy, ktoré ich trápia – od zdravej desiaty až po prevenciu porúch príjmu potravy.
- **Pre personál kuchýň:** Učíme, ako variť ryby, strukoviny a zeleninu chutne, ale stále podľa noriem.
- **Pre pedagógov, rodičov a verejnosť:** Ukazujeme, ako byť deťom dobrým vzorom v stravovaní.

## NOVINKA – Energia sa neskrýva v plechovke

Tento rok sme do ponuky zaradili dôležitú tému o rizikách energetických nápojov. Tento workshop vznikol vďaka podpore 2 % z dane od **Slovenských elektrární**. Vďaka tomu učíme žiakov, kde hľadať skutočnú energiu bez zbytočnej chémie.



## Nové pomôcky

Neustále vytvárame nástroje, ktoré uľahčujú cestu k zdraviu. Našími najnovšími pomôckami sú:

- **Zdravý tanier:** Grafický návod, ako si vyskladať vyvážené jedlo.
- **Kombinácie chutí:** Inšpirácia, ako spájať suroviny tak, aby deťom naozaj chutilo.

Veríme, že kvalitné informácie majú byť dostupné pre všetkých. Naše obľúbené pomôcky, ako sú **Potravinová pyramída** a **Zdravý tanier**, sme sprístupnili aj verejnosti. Dnes ich tak môžu pri svojej práci využívať nielen pedagógovia, ale aj rodičia a široká verejnosť.

Tieto vizuálne návody pomáhajú deťom aj dospelým lepšie porozumieť tomu, ako si každý deň vyskladať vyvážený a pestrý jedálniček.



## Vzdelávame po celom Slovensku

Vďaka podpore nášho hlavného partnera, **Nadačného fondu Kaufland pri Nadácii Centra pre filantropiu**, sme v roku 2025 priniesli vzdelávanie priamo do regiónov.

Zorganizovali sme workshopy na **22 školách** zapojených do programu **Skutočne zdravá škola** alebo do projektu **Čerstvé hlavičky**. Naše lektorky prešli celé Slovensko.

Kde sme boli napríklad:

Bratislava • Skalica • Trnava • Piešťany • Trenčín • Žilina • Rožňava • Prešov • Svidník • Vranov nad Topľou a mnohé ďalšie mestá a obce.

## Čo nás na cestách teší najviac?

Žiaci sú doslova hladní po informáciách. Naše lektorky si z každej návštevy odnášajú pocit naplnenia. Vidíme, že téma kvalitného jedla spája komunity po celej krajine.



Celú ponuku workshopov nájdete [tu](#).

# Webináre

Vzdelávame nielen osobne, ale aj v online priestore. Naše webináre sú otvorené pre každého – od učiteľov a kuchárov až po rodičov a širokú verejnosť.

V roku 2025 sme zorganizovali **4 veľké webináre**. Venovali sme sa témam, ktoré hýbu školstvom aj domácnosťami:

- **Ako spraviť jedlá pre deti lákavejšie** – tipy pre kuchyne aj rodičov.
- **Aktívne učenie k zdravému stravovaniu** – ako tému jedla prepojiť s vyučovaním.
- **Ako na odpad v škole** – praktické rady pre ekologickejšiu prevádzku.
- **Deň školskej jedálne** – oslava kvalitného stravovania.

Poskytujeme nielen teóriu, ale najmä praktické tipy, ktoré sa dajú okamžite využiť v škole aj v domácnosti. Všetky záznamy zostávajú dostupné na našom webe ako trvalý zdroj inšpirácie.

Záznamy z webinárov nájdete [tu](#).



Tento projekt je financovaný z programu Európskej únie pre výskum a inovácie Horizont 2020 na základe zmluvy o grante č. 101036763.



# Krúžky varenia

Krúžky varenia sú u detí mimoriadne obľúbené.

V roku 2025 sa do nich zapojilo až **53 škôl** po celom Slovensku a pravidelne ich navštevuje **takmer 800 žiakov**.

Prečo sú krúžky varenia dôležité:

- **Zručnosti:** Deti sa učia nielen variť, ale aj plánovať a tvorivo myslieť.
- **Spolupráca:** V kuchyni budujú tímového ducha a vzájomný rešpekt.

Obrovský záujem nás presvedča, že kuchyňa je pre deti tým najlepším miestom na učenie sa pre život.



## Čo hovoria výsledky prieskumu?

- Až **91 % detí** začalo vďaka krúžku ochutnávať jedlá, ktoré predtým odmietali.
- Viac ako **50 % pedagógov** vidí u detí **výrazne väčšiu samostatnosť** a **47 % rodičov** potvrdzuje, že **deti doma iniciatívne pomáhajú pri varení**.
- Podľa **polovice učiteľov** majú **deti väčší záujem o vyváženejšie varianty jedál** a až **81 % detí** sa aktívne zapája do plánovania rodinného jedálnička.
- Takmer **všetky deti (96 %)** **zdieľajú svoje zážitky a recepty** s rodičmi, pričom väčšina rodín už podľa našich receptov doma aj varila.
- Pre **96 % pedagógov** je krúžok varenia cestou, ako u detí **vzbudiť väčší záujem o učenie sa všeobecne**. Deti si v kuchyni budujú tímového ducha, učia sa spolupracovať a získavajú zručnosti, ktoré by v bežných školských laviciach nenašli.

- Až 96 % rodičov a učiteľov hodnotí celkový prínos krúžku ako jednoznačne pozitívny.

Naším snom je, aby sa takéto varenie raz stalo prirodzenou súčasťou bežného vyučovania na každej škole.

V roku 2025 sme školy vyzvali k veľkej súťažnej výzve – pripraviť a poslať nám nutrične vyvážený recept. Záujem nás ohromil a zo všetkých zaslaných príspevkov sme vytvorili jedinečnú kuchárku s názvom „**Recepty s príbehom**“, ktorý slúži ako inšpirácia pre ďalšie školy.

Tri vyžrebované školy získali exkluzívny Krúžok varenia s profesionálnym šéfkuchárom priamo vo svojej školskej kuchynke.

Gratulujeme víťazným školám:

- *Súkromná spojená škola, Detva*
- *Základná škola, Stará Ľubovňa*
- *Základná škola, Šiba*

Pod vedením šéfkuchára žiaci objavili inovatívne pohľady na prípravu jedla. Naučili sa správne techniky krájania, tajomstvá spracovania surovín a najmä to, ako z bežných ingrediencií vykúziť jedlo svetovej úrovne.

V školskom roku 2024/2025 sme sa vydali priamo za deťmi.

Navštívili sme krúžky varenia na ZŠ *Postupimská v Košiciach* a ZŠ s MŠ *Brodňanská v Žiline*.

Rozprávali sme sa s vedením aj žiakmi a ich autentické postrehy sme spracovali **do článku na našom webe**. Návštevy v teréne nám znova potvrdili, že varenie v škole je:

- **Miestom priateľstva:** Kuchyňa spája deti naprieč triedami,
- **Priestorom pre kreativitu:** Deti sa neboja experimentovať s novými chuťami,
- **Cestou k zdraviu:** Lepšie stravovacie návyky vznikajú prirodzene pri spoločnom stole.



Viac informácií o projekte nájdete [tu](#).

# Ukážková škola

V bratislavskom Starom Meste sme v roku 2025 pokračovali v budovaní Ukázkových škôl. Tento projekt je dôkazom, že stravovanie a vzdelávanie o výžive sa dá úspešne prepojiť s každodenným životom v materských aj základných školách.

Zrealizovali sme sériu vzdelávacích aktivít, ktoré do zmeny zapojili celú komunitu – od detí v materských školách až po vedenie mestskej časti.

Čo sa nám podarilo:

- Uskutočnili sme viaceré **workshopy** pre deti, žiakov aj pedagógov, kde sme rozvíjali ich potravinovú gramotnosť.
- Zapojené školy absolvovali **analýzu školských jedální**. Našou prioritou bolo nájsť cesty k zdravším jedlám a znižovaniu odpadu.
- Pre všetkých zamestnancov školských jedální v Starom Meste sme pripravili **odborné prednášky**, kde sme zdieľali inšpirácie zo Slovenska i zo zahraničia.

Vyvrcholením našej spolupráce bolo slávnostné odovzdávanie certifikátov na *Miestnom úrade Bratislava-Staré Mesto*. Bolo nám ctou **ocenit vedúce a vedúcich školských jedální** za ich obetavú prácu a snahu o neustále zlepšovanie kvality stravovania detí.



Viac informácií o projekte nájdete [tu](#).

# Online kurzy

Aby sme naše skúsenosti sprístupnili čo najväčšiemu počtu ľudí, neustále rozširujeme našu ponuku e-learningových kurzov. Tie slúžia ako praktický sprievodca pre kuchárky, učiteľov aj rodičov.

Vďaka podpore *Nadačného fondu Kaufland* sme v roku 2025 k obľúbeným kurzom s *Marošom Molnárom* pridali ďalšie kľúčové témy:

- **Ako na rybacie recepty v školskej jedálni.**
- **Zelenina hravo a zdravo** – ako ju pripraviť tak, aby deťom chutila.
- **Skutočne zdravá desiata** – inšpirácie pre rodičov aj školy.
- **Zdravý tanier** – vizuálna pomôcka pre každodenné stravovanie.

## Špičkoví odborníci v našom tíme

Kvalitu našich kurzov garantujú **uznávané kapacity z oblasti medicíny, výživy a psychológie**, ako sú *Michal Páleník*, *Maroš Krivosudský*, *MUDr. Katarína Legrand* či *Ivana Kachútová*.

O to, aby bolo zdravé jedlo aj chuťovým zážitkom, sa v našich videoreceptoch starajú **renomovaní šéfkuchári Jaroslav Židek**, *Luboš Mega* a *Zdeněk Michálek*. Inšpiratívnymi receptami prispeli aj známe osobnosti ako *Babsy Jagušák*, *Anetta Vaculíková* a ďalšie.

## Čo online kurzy obsahujú:

- Praktické videorecepty zo sezónnych surovín.
- Metodické návody pre kuchyne a školy.
- Bonusové materiály a tipy na domáce varenie.



Viac informácií o projekte nájdete [tu](#).

# Ďalšie aktivity

- Vďaka nášmu hlavnému partnerovi *Nadačnému fondu Kaufland* a iným, sme mohli odmeniť školy za ich **školské blogy**.
- V spolupráci so spoločnosťou *Bidfood Slovensko* a *1.AŠKOS* sme zorganizovali **súťaž** o unikátnu publikáciu **História školského stravovania**, ktorá približuje korene a dôležitosť jedální na Slovensku.
- O dôležitosti zdravej desiaty a riešení odpadu v školských jedálňach sme hovorili v dvoch rozhovoroch pre reláciu **Pravda o klíme**. Prinášame tak odborné témy širšej verejnosti: **Zdravá a ekologická desiata** a **Odpad zo školských jedální**.
- Boli sme súčasťou prestížneho podujatia **Európska noc výskumníkov** v Nitre, kde sme ukázali, že jedlo je veda, ktorá nás môže baviť a učiť zároveň.
- V spolupráci s medzinárodným programom **FoodEducators** sme pomáhali šíriť moderné vyučovacie plány. Tie sú postavené na zážitkovom učení, kde žiaci nie sú len pasívnymi poslucháčmi. Cez experimenty, tímovú prácu a diskusie sa učia kriticky premýšľať o jedle a rozvíjať svoje komunikačné zručnosti.



# Skutočne zdravá konferencia

Dňa **24. októbra 2025** sa v priestoroch bratislavskej *Kulturamy* uskutočnil ďalší ročník našej jesennej konferencie. Podujatie, ktoré sa konalo pod záštitou *Ministerstva školstva, výskumu, vývoja a mládeže SR*, privítalo **viac ako 100 účastníkov z celého Slovenska** – od učiteľov a vedenia škôl až po zástupcov zriaďovateľov a personál školských jedální.

Konferencia vznikla s podporou *Nadačného fondu Kaufland* a medzinárodného projektu *SchoolFood4Change*.

Program bol nabitý témami, ktoré reagujú na aktuálne výzvy v školstve.

Tu je prehľad niektorých z nich:

- **Jedlo, emócie a sebavedomie:** Prevencia šikany v oblasti stravovania.
- **Školské jedálnečky v praxi:** Ako efektívne zostavovať menu podľa moderných potrieb.
- **Od obstarávania po tanier:** Diskusia o budúcnosti školského stravovania na Slovensku.
- **Prečo investovať do školskej jedálne**
- **Radosti a starosti školských jedální**



## Historický moment: Prvý zlatý certifikát

Súčasťou konferencie bolo tradičné slávnostné oceňovanie škôl. Tento ročník bol však výnimočný – po prvýkrát v histórii programu sme odovzdali **Zlatý certifikát Skutočne zdravej školy**, ktorý je najvyšším potvrdením kvality a udržateľnosti stravovacej kultúry na škole.

**Celkovo bolo ocenených 15 škôl** (11 bronzových, 3 strieborné, 1 zlatá). Zároveň sme **ocenili desiatky vedúcich školských jedální** za úspešné zvládnutie náročných analýz. Tieto ocenenia sú vyjadrením nášho hlbokého uznania za ich vytrvalú prácu pre zdravie detí.

Záznamy – **Skutočne zdravá konferencia október 2025**



# Za finančnú podporu ďakujeme:



Tento projekt je financovaný z programu Európskej únie pre výskum a inovácie Horizont 2020 na základe zmluvy o grante č. 101036763.



# Za vecné dary ďakujeme:



VČELO BAL



Jasminka  
koření

# Pod záštitou:



# Náš tím

Sme nadšenkyne zdravej kultúry stravovania,  
kvalitných potravín a udržateľného životného štýlu.



**Eva Blaho**  
Riaditeľka,  
odborná garantka

[eva@  
skutočnezdravaskola.sk](mailto:eva@skutočnezdravaskola.sk)



**Olga Bollardtová**  
Projektová manažérka  
programu



**Veronika Debnáriková**  
Kordinátorka škôl

[veronika@  
skutočnezdravaskola.sk](mailto:veronika@skutočnezdravaskola.sk)

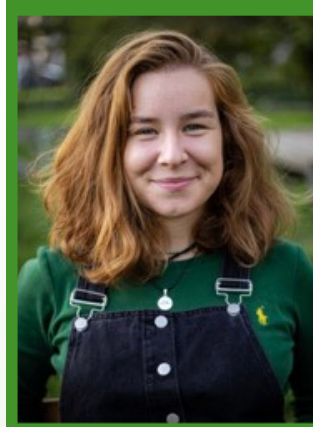


**Katarína Medvedová**  
Lektorka

[katka@  
skutočnezdravaskola.sk](mailto:katka@skutočnezdravaskola.sk)



**Tereza Hubáčková**  
PR & Marketing,  
Spolupráce



**Miriam Petrášová**  
Marketing, Social Media  
Manager

# Externý tím

Ďalší nadšenci, ktorí nám na našej ceste pomáhajú.



Ľuboš Mego



Ivana Kachútová



Zdenka Solík



Karolína Bezečná



Miriam Dojčárová



Katarína Paulišinová



# Výkaz 1

Výkaz ziskov a strát (Úč NUJ 2-01)

IČO 5 3 0 0 2 9 4 6

Číslo účtu	Náklady	Číslo riadku	Činnosť			Bezprostredne predchádzajúce účtovné obdobie	
			Hlavná nezdaňovaná	Zdaňovaná	Spolu		
a	b	c	1	2	3	4	
501	Spotreba materiálu	01	3094.14		3094.14	2758.88	
502	Spotreba energie	02					
504	Predaný tovar	03					
511	Opravy a udržiavanie	04					
512	Cestovné	05	3010.37		3010.37	7096.56	
513	Náklady na reprezentáciu	06	570.00		570.00	139.20	
518	Ostatné služby	07	59746.91	2839.50	62586.41	60242.68	
521	Mzdové náklady	08	36204.73		36204.73	53824.33	
524	Zákonné sociálne poistenie a zdravotné poistenie	09	13177.08		13177.08	19564.34	
525	Ostatné sociálne poistenie	10					
527	Zákonné sociálne náklady	11	351.69		351.69	971.42	
528	Ostatné sociálne náklady	12					
531	Daň z motorových vozidiel	13					
532	Daň z nehnuteľností	14					
538	Ostatné dane a poplatky	15				113.44	
541	Zmluvné pokuty a penále	16					
542	Ostatné pokuty a penále	17				23.52	
543	Odpísanie pohľadávky	18					
544	Úroky	19					
545	Kurzové straty	20	59.33		59.33		
546	Dary	21	872.94		872.94		
547	Osobitné náklady	22	60485.36		60485.36	54242.89	
548	Manká a škody	23					
549	Iné ostatné náklady	24	22.69		22.69		
551	Odpisy dlhodobého nehmotného majetku a dlhodobého hmotného majetku	25					
552	Zostatková cena predaného dlhodobého nehmotného majetku a dlhodobého hmotného majetku	26					
553	Predané cenné papiere	27					
554	Predaný materiál	28					
555	Náklady na krátkodobý finančný majetok	29					
556	Tvorba fondov	30					
557	Náklady na precenenie cenných papierov	31					
558	Tvorba a zúčtovanie opravných položiek	32				500.00	
561	Poskytnuté príspevky organizačným zložkám	33					
562	Poskytnuté príspevky iným účtovným jednotkám	34					
563	Poskytnuté príspevky fyzickým osobám	35	220.00		220.00	288.97	
565	Poskytnuté príspevky z podielu zaplatenej dane	36					
567	Poskytnuté príspevky z verejnej zbierky	37					
<b>Účtovná trieda 5 spolu</b>		<b>r. 01 až r. 37</b>	<b>38</b>	<b>177815.24</b>	<b>2839.50</b>	<b>180654.74</b>	<b>199766.23</b>

# Výkaz 2

Výkaz ziskov a strát (Úč NUJ 2-01)

IČO 5 3 0 0 2 9 4 6

Číslo účtu	Výnosy	Číslo riadku	Činnosť			Bezprostredne predchádzajúce účtovné obdobie
			Hlavná nezdaňovaná	Zdaňovaná	Spolu	
a	b	c	1	2	3	4
601	Tržby za vlastné výrobky	39				
602	Tržby z predaja služieb	40	16992.77	2839.50	19832.27	17708.50
604	Tržby za predaný tovar	41				
611	Zmena stavu zásob nedokončenej výroby	42				
612	Zmena stavu zásob polotovarov	43				
613	Zmena stavu zásob výrobkov	44				
614	Zmena stavu zásob zvierat	45				
621	Aktivácia materiálu a tovaru	46				
622	Aktivácia vnútroorganizačných služieb	47				
623	Aktivácia dlhodobého nehmotného majetku	48				
624	Aktivácia dlhodobého hmotného majetku	49				
641	Zmluvné pokuty a penále	50				
642	Ostatné pokuty a penále	51				
643	Platby za odpísané pohľadávky	52				
644	Úroky	53				
645	Kurzové zisky	54				
646	Prijaté dary	55				
647	Osobitné výnosy	56	156152.02		156152.02	185899.37
648	Zákonné poplatky	57				
649	Iné ostatné výnosy	58	0.04		0.04	0.09
651	Tržby z predaja dlhodobého nehmotného majetku a dlhodobého hmotného majetku	59				
652	Výnosy z dlhodobého finančného majetku	60				
653	Tržby z predaja cenných papierov a podielov	61				
654	Tržby z predaja materiálu	62				
655	Výnosy z krátkodobého finančného majetku	63				
656	Výnosy z použitia fondu	64				
657	Výnosy z precenenia cenných papierov	65				
658	Výnosy z nájmu majetku	66				
661	Prijaté príspevky od organizačných zložiek	67				
662	Prijaté príspevky od právnických osôb	68	420.00		420.00	1142.87
663	Prijaté príspevky od fyzických osôb	69				
664	Prijaté členské príspevky	70				
665	Príspevky z podielu zaplatenej dane	71	6699.03		6699.03	1069.28
667	Prijaté príspevky z verejných zbierok	72				
691	Dotácie	73				
<b>Účtová trieda 6 spolu r. 39 až r. 73</b>		<b>74</b>	<b>180263.86</b>	<b>2839.50</b>	<b>183103.36</b>	<b>205820.11</b>
<b>Výsledok hospodárenia pred zdanením r. 74 - r. 38</b>		<b>75</b>	<b>2448.62</b>		<b>2448.62</b>	<b>6053.88</b>
591	Daň z príjmov	76				
595	Dodatočné odvody dane z príjmov	77				
<b>Výsledok hospodárenia po zdanení (r. 75 - (r. 76 + r. 77)) (+/-)</b>		<b>78</b>	<b>2448.62</b>		<b>2448.62</b>	<b>6053.88</b>



**Ďakujeme všetkým  
darcom a partnerom,  
bez ktorých by rok  
2025 nebol možný.**

Pomôžte nám pomáhať:



### Identifikačné údaje

názov: Skutočne zdravá škola o.z.

právna forma: občianske združenie

sídlo: Dvořakovo nábrežie 4A,

811 01 Bratislava

reg.: VVS/1-900/90-58927,

dňa 25.02.2020 v Bratislave

IČO: 53 002 946

DIČ: 2121656130

štatutárny orgán: Eva Blaho, predseda

kontakt: [eva@skutočnezdravaskola.sk](mailto:eva@skutočnezdravaskola.sk)

IBAN: SK2183300000002901829114

Prevádzka a korešpondenčná adresa

Skutočne zdravá škola o.z.

Coworking Cvernovka

5. poschodie kultúrno-kreatívneho

centra Nová Cvernovka

Račianska 78, 831 02 Bratislava

