

Waste not

Want not

## Pregled odpadkov

# Kontrolni pregled: ODPADNA HRANA

Šola:
Datum:
Izpolnil:

➔ **Odpadno hrano** bi morali *zmanjšati na minimum*. Idealno bi bilo, da pri obrokih ne bi ostalo nič.

Začnite svojo pot zmanjševanja odpadne hrane tako, da najprej izvedete kontrolni pregled odpadne hrane. V pomoč vam bo ta dokument, s katerim boste ugotovili: Kje se trenutno nahajate na področju preprečevanja in zmanjševanja količine odpadne hrane? Kje se lahko izboljšate?

### Analiza odpadne hrane

Kontrola posod z odpadno hrano vam pomaga razumeti koliko odpadne hrane proizvedete. Meritve lahko izvajate na določenih mestih v šoli tako da stehate ali pa preštete živila/jedi, ki so bila zavržena. Določite dan, ko boste izvedli kontrolo in ugotovite koliko hrane je ostalo. To ponovite pri različnih jedilnikih in izračunajte dnevno povprečje odpadne hrane. Količino pomnožite s šolskimi dnevi in dobili boste oceno, koliko hrane se na letni ravni zavrže v šoli.

### Izvedba kontrole odpadne hrane

Kontrola v šoli bo pokazala, kje nastaja odpadna hrana in bo vaša izhodiščna točka. S šolsko skupnostjo kasneje lahko pripravite Akcijski načrt kako zmanjšati odpadno hrano in izvajati redne kontrole, s katerimi boste merili svoj napredek. Poiščite več konkretnih idej za zmanjševanje odpadne hrane v šolah v Virih.

#### **Pomoč pri izpolnjevanju kontrolnega obrazca:**

**Kontrola** - Kako preveriti, ali so merila izpolnjena? Dokazilo o izpolnjevanju meril.

**Ali je določena naloga izpolnjena?** - Da/ne, nejasno

**Aktivnost - ukrep** - Kaj je potrebno narediti? Prve zamisli za ukrep, oz. akcijo.

**Odgovorna oseba/skrajni rok** - kdo je odgovoren za aktivnost? Do kdaj mora biti zaključena?

# Pregled odpadkov

## Analiza odpadne hrane

Lokacija	Vrsta odpadne hrane npr. olupki, ostanki, hrana s pretečenim rokom trajanja itd.	Uporabljeno v receptu	Za kompost	Posoda z odpadno hrano
		Teža (kg)	Teža (kg)	Teža (kg)
Učilnica				
Prostori za učitelje (zbornica/kabineti)				
Šolska kuhinja				
Jedilnica				
Gospodinjstva učilnica				
Šolske proslave/prireditve				

# Pregled odpadkov

## 1. Učilnica

	Način kontrole	DA/NE	Aktivnost/ukrep
V učilnici je koš za organske odpadke.	Pregled		
Na koših je jasna, vsem razumljiva oznaka (pisna ali fotografija) kaj spada v organske odpadke (in kaj ne)	Pregled		
Učenci ločujejo organske odpadke.	Analiza odpadkov		
Organski odpadki gredo na kompost ali v kompostnik z deževniki.	Intervju z odgovorno osebo (npr. čistilka )		
Tema odpadna hrana je naslovljena v učnih vsebinah ali v projektih (npr. dnevnik odpadne hrane za en teden, osveščevalne kampanje).	Intervju z razredno učiteljico		
Učenci/dijaki so vključeni v praktične aktivnosti zmanjševanja odpadne hrane na šoli	pregled/ intervju		
Tema odpadna hrana je naslovljena pri sodelovanju s starši (vključno z idejami za aktivnosti, ki jih lahko učenci/družine izvajajo doma)	Intervju z razredno učiteljico		
Tema odpadna hrana je naslovljena pri sodelovanju s širšo skupnostjo (vključno z idejami za aktivnosti, ki jih zainteresirani lahko izvajajo doma)	Intervju z razredno učiteljico		

# Pregled odpadkov

## 2. Zbornica / prostori za učitelje

	Način kontrole	DA/NE	Aktivnost/ukrep
V učilnici je koš za organske odpadke.	Pregled		
Na koših je jasna, vsem razumljiva oznaka (pisna ali fotografija) kaj spada v organske odpadke (in kaj ne).	Pregled		
Učitelji ločujejo organske odpadke.	Analiza odpadkov		
Organski odpadki gredo na kompost ali v kompostnik z deževniki.	Intervju s čistilko		
Redno preverjanje in čiščenje hladilnika ali omarice s hrano.	Intervju z učitelji/ čistilko		
Učitelji so na šolskih konferencah seznanjeni glede napredka o zmanjševanju odpadne hrane.	Pregled		

# Pregled odpadkov

## 3. Šolska kuhinja

	Način kontrole	DA/NE	Aktivnost/ukrep
<b>Število obrokov:</b> Vodstvo kuhinje ima evidence and učenci, ki se dnevno prehranjujejo. Imajo sistem naročanja kosil in odjavljanja v primeru odsotnosti (zaradi bolezni ali ekskurzij).	Intervju z vodstvom šole		
<b>Oceni količino odpadne hrane:</b> Vodstvo kuhinje dnevno spremlja količino ostankov hrane. Dnevno spremlja tudi razloge zakaj hrana ostaja. Učenci/dijaki so del tega ocenjevanja pri <u>Kontrolnem pregledu odpadne hrane v šolski kuhinji.</u>	Pregled, analiza odpadne hrane, intervju z glavnim kuharjem		
<b>Velikost obrokov:</b> Učenci/dijaki lahko prosijo za manjše/večje porcije, izbirajo med različnimi sestavinami obroka in izpustijo kaj, če ne gre drugače. Če želijo, lahko dobijo še en obrok (če jim sistem vodenja obrokov to omogoča).	Pregled		
<b>Vprašanje: Koliko hrane želiš?</b> Kuharji vedno vprašajo učence koliko hrane želijo, da bi se izognili ostankom.	Pregled		
<b>Nerazdeljeno hrano:</b> se v kuhinji ponovno uporabi (če je mogoče) ali razdeli med zaposlene in starše po simbolični ceni. Lahko se jo tudi razdeli zunanjim osebam kot food sharing.	Pregled		
<b>Neuporabne dele živil</b> (npr. liste, jajčne lupine, stebila): se zbira ločeno in odnese na kompost ali v zaboje s deževniki.	Pregled		
<b>Refleksija:</b> Redna refleksija (na sestankih zaposlenih v kuhinji) o količini odpadne hrane in razlogih zanjo. Pripravi se konkretna strategija za zmanjševanje odpadne hrane (npr. načrtovanje obrokov, sistem postrežbe hrane, izobraževanje zaposlenih, ponovna uporaba nerazdeljenih jedi ...)	Intervju z glavnim kuharjem		

# Pregled odpadkov

## 4. Jedilnica in šolski bistro

	Način kontrole	DA/NE	Aktivnost/ukrep
Pijača se streže v steklenih steklenicah.	Meni pijač, pregled		
<b>Oceni se količino odpadne hrane:</b> Preverite količino in glavne vire ostankov hrane. Analizirajte podatke in oblikujte konkretno strategijo za zmanjšanje količine odpadne hrane.	Pregled, analiza odpadne hrane, Intervju z vodnjo kuhinje		
<b>Velikost obrokov:</b> Učenci/dijaki lahko prosijo za manjše ali večje porcije.	Pregled		
<b>Nerazdeljeno hrano:</b> se v kuhinji ponovno uporabi (če je mogoče) ali razdeli med zaposlene in starše po simbolični ceni. Lahko se jo tudi razdeli zunanjim osebam kot food sharing	Pregled		
<b>Neuporabne dele živil</b> (npr. liste, jajčne lupine...): se zbira ločeno in odnese na kompost ali v zaboje s deževniki.	Pregled		
<b>Refleksija:</b> Redna refleksija (na sestankih zaposlenih v kuhinji) o količini odpadne hrane in razlogih zanjo. Pripravi se konkretna strategija za zmanjševanje odpadne hrane (npr. načrtovanje obrokov, sistem postrežbe hrane, izobraževanje zaposlenih, ponovna uporaba nerazdeljenih jedi ...)	Intervju z vodjo bistroja		

# Pregled odpadkov

## 5. Gospodinjska učilnica

	Način kontrole	DA/NE	Aktivnost/ukrep
V učilnici je koš za organske odpadke.	Pregled		
Na koših je jasna, vsem razumljiva oznaka (pisna ali fotografija) kaj spada v organske odpadke (in kaj ne)	Pregled		
Učenci ločujejo organske odpadke.	Analiza odpadkov		
Organski odpadki gredo na kompost ali v kompostnik z deževniki.	Intervju s čistilko		
<b>Oceni količino odpadne hrane:</b> Dnevno se spremlja količina ostankov hrane. Dnevno spremlja tudi razloge zakaj hrana ostaja. Učenci/dijaki so del tega ocenjevanja pri Pregledu odpadne hrane v šolski kuhinji.	Intervju z učiteljem Analiza odpadkov		
<b>Velikost obrokov:</b> Učenci/dijaki lahko prosijo za manjše/ večje porcije, izbirajo med različnimi sestavinami obroka in izpustijo kaj, če ne gre drugače. Če želijo, lahko dobijo še en obrok (če jim sistem vodenja obrokov to omogoča).	Pregled		
<b>Nerazdeljeno hrano:</b> se, če je le mogoče, najprej ponovno uporabi ali razdeli med zaposlene in starše po simbolični ceni. Lahko se jo tudi razdeli zunanjim osebam kot food sharing.	Pregled		
<b>Refleksija:</b> pri gospodinjskem pouku se izvede refleksija o količini odpadne hrane in razlogih zanjo. Pripravi se konkretna strategija za zmanjševanje odpadne hrane (npr. načrtovanje obrokov, sistem postrežbe hrane, izobraževanje učencev, ponovna uporaba nerazdeljenih jedi ...)	Intervju z učiteljem		
Tema <b>odpadna hrana</b> je naslovljena pri pouku gospodinjstva ali kot del raznih projektnih aktivnosti (ali oboje).	Intervju z učiteljem		

# Pregled odpadkov

## 6. Šolske proslave in prireditve

	Način kontrole	DA/NE	Aktivnost/ukrep
Goste se spodbudi, da prinesejo posode za večkratno uporabo, v katerih lahko odnesejo hrano, ki je ostala.	Pisni sporazum		
Na prireditvenem območju je koš za organske odpadke.	Pregled		
Na koših je jasna, vsem razumljiva oznaka (pisna ali fotografija) kaj spada v organske odpadke (in kaj ne)	Pregled		



**Funded by  
the European Union**

Podpora Evropske komisije za pripravo te publikacije ne pomeni potrditve vsebine, ki izraža le mnenja avtorjev, in Komisija ne more biti odgovorna za kakršno koli uporabo informacij, ki jih vsebuje.