



AKCIJSKI NAČRT

Akcijski načrt: zmanjševanje odpadne hrane

Šola:
Datum:
Izpolnil/a:

 **Odpadno hrano bi morali zmanjšati na minimum.**

Viške pripravljene hrane bi morali porabiti drugače, da hrana ne bi končala v smeteh.

S tem, ko ste opravili Kontrolni pregled odpadne hrane, ste se že naredili prvi korak k zmanjševanju odpadne hrane. Zdaj je čas, da k sodelovanju povabite šolsko skupnost in skupaj pripravite Akcijski načrt za zmanjševanje odpadne hrane. Naslednji korak bodo redni kontrolni pregledi odpadne hrane, s katerimi boste spremljali svoj napredek. Pričujoči obrazec vam bo omogočil, da pri načrtovanju upoštevate, kar ste ugotovili pri kontrolnem pregledu, določite ukrepe – akcije in časovni okvir za njihovo izvedbo v šoli.

Poiščite še več idej za zmanjševanje odpadkov, različnih akcij v vrtcih in šolah – [tukaj](#).

Pomoč pri izpolnjevanju obrazca:

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?

AKCIJSKI NAČRT

Načrtovanje aktivnosti v 6 korakih

Akcijski načrt je dokument, kjer so napisane naloge, ki jih morate opraviti, da bi dosegli svoj cilj: zmanjšali odpadno hrano v šoli. Cilj je razdeljen na manjše, izvedljive naloge, ki so časovno določene. Akcijski načrt bo sodelujoči akcijski skupini tudi pomagal ohranjati motivacijo in spremljati napredek pri doseganju ciljev.

1. Korak – Pregled ugotovitev in postavljanje ciljev

Zberite svojo akcijsko skupino in preučite ugotovitve Kontrolnega pregleda odpadne hrane. V ekipi so lahko učitelji, učenci, gostinsko osebje in čistilke. Skupaj z ekipo določite cilje, ki jih želite doseči.

2. Korak – Aktivnosti

Opreделите vse aktivnosti, ki vam bodo pomagale pri doseganju ciljev na področju zmanjšanja količine odpadne hrane.

3. Korak – Datumi

Postavite realističen časovni okvir za aktivnosti in zapišite njihove datume zaključka v dnevnik.

4. Korak – Razdelitev delovnih nalog

Določite odgovorno osebo za vsako aktivnost. V projekti vključite tudi učence, tako da jim dodelite aktivnost in delovne naloge. Npr. razmislite ali bi imeli dežurno osebo za pregled odpadkov v razredu.

5. Korak – Kontrola

Spremljajte napredek, tako da redno tehtate odpadno hrano in ugotovite, za koliko se je zmanjšala.

6. Korak – Učite se

Temo zmanjšanja odpadne hrane vključite v učne ure in jo utrjujte z učenjem. Pogovarjajte se o vseh aktivnostih, ki so jih izvedli učenci.

AKCIJSKI NAČRT

1. Učilnica

	DA/NE	Aktivnost/ukrep	Odgovorna oseba	Časovni rok	Datum pregleda
V učilnici je koš za organske odpadke.					
Na koših je jasna, vsem razumljiva oznaka (pisna ali fotografija) kaj spada v organske odpadke (in kaj ne).					
Učenci ločujejo organske odpadke.					
Organski odpadki gredo na kompost ali v zaboječek z deževniki.					
Tema odpadna hrana je naslovljena v učnih vsebinah ali v projektih (npr. dnevnik odpadne hrane za en teden, osveščevalne kampanje).					
Učenci/dijaki so vključeni v praktične aktivnosti zmanjševanja odpadne hrane na šoli.					
Tema odpadna hrana je naslovljena pri sodelovanju s starši (vključno z idejami za aktivnosti, ki jih lahko učenci/družine izvajajo doma).					
Tema odpadna hrana je naslovljena pri sodelovanju s širšo skupnostjo (vključno z idejami za aktivnosti, ki jih zainteresirani lahko izvajajo doma).					

AKCIJSKI NAČRT

2. Zbornica/prostori za učitelje

	DA/NE	Aktivnost/ukrep	Odgovorna oseba	Časovni rok	Datum pregleda
V učilnici je koš za organske odpadke.					
Na koših je jasna, vsem razumljiva oznaka (pisna ali fotografija) kaj spada v organske odpadke (in kaj ne).					
Učitelji ločujejo organske odpadke.					
Organski odpadki gredo na kompost ali v zabojček z deževniki.					
Redno preverjanje in čiščenje hladilnika ali omarice s hrano.					
Učitelji so na šolskih konferencah seznanjeni glede napredka o zmanjševanju odpadne hrane.					

AKCIJSKI NAČRT

3. Šolska kuhinja

	DA/NE	Aktivnost/ukrep	Odgovorna oseba	Časovni rok	Datum pregleda
Število obrokov: Vodstvo kuhinje ima evidence and učenci, ki se dnevno prehranjujejo. Imajo sistem naročanja kosil in odjavljanja v primeru odsotnosti (zaradi boleznih ali ekskurzij).					
Oceni količino odpadne hrane: 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> .					
Velikost obrokov: 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).					
Vprašanje: Koliko hrane želiš? Kuharji vedno vprašajo učence koliko hrane želijo, da bi se izognili ostankom.					
Nerazdeljeno hrano: 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.					
Neuporabne dele živil (npr. liste, jajčne lupine, stebila): se zbira ločeno in odnese na kompost ali v zaboje s deževniki.					
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 ...).					

AKCIJSKI NAČRT

4. Jedilnica in šolski bistro

	DA/NE	Aktivnost/ukrep	Odgovorna oseba	Časovni rok	Datum pregleda
Pijača se streže v steklenih steklenicah.					
Oceni se količino odpadne hrane: Preverite količino in glavne vire ostankov hrane. Analizirajte podatke in oblikujte konkretno strategijo za zmanjšanje količine odpadne hrane.					
Velikost obrokov: Učenci/dijaki lahko prosijo za manjše ali večje porcije.					
Nerazdeljeno hrano: 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.					
Neuporabne dele živil (npr. liste, jajčne lupine...): se zbira ločeno in odnese na kompost ali v zaboje s deževniki.					
Refleksija: 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 ...).					

AKCIJSKI NAČRT

5. Prodajni avtomati (za učitelje)

	DA/NE	Aktivnost/ukrep	Odgovorna oseba	Časovni rok	Datum pregleda
Hladne pijače so v steklenicah.					
Pijače lahko natoči gost sam v svojo posodo.					
Za plastenke je potrebno posebej doplačati.					
Avtomat s toplimi pijačami ima možnost polnjenja v svojo skodelico.					
Lončki za kavo so na voljo za doplačilo.					

AKCIJSKI NAČRT

6. Gospodinjska učilnica

	DA/ NE	Aktivnost/ukrep	Odgovorna oseba	Časovni rok	Datum pregleda
V učilnici je koš za organske odpadke.					
Na koših je jasna, vsem razumljiva oznaka (pisna ali fotografija) kaj spada v organske odpadke (in kaj ne).					
Učenci ločujejo organske odpadke.					
Organski odpadki gredo na kompost ali v zabojček z deževniki.					
Oceni količino odpadne hrane: Dnevno se spremlja količina 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>					
Velikost obrokov: 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).					
Nerazdeljeno hrano: 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.					
Refleksija: pri gospodinjskem pouku se izvede refleksija o količini odpadne hrane in o razlogih zanjo. Pripravi se konkretna strategija za zmanjševanje odpadne hrane (npr. načrtovanje obrokov, sistem postrežbe hrane, izobraževanje učencev, ponovna uporaba nerazdeljenih jedi ...).					
Tema odpadna hrana je naslovljena pri pouku gospodinjstva ali kot del raznih projektnih aktivnosti (ali oboje).					

AKCIJSKI NAČRT

7. Šolske proslave in prireditve

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



**Funded by
the European Union**

more biti odgovorna za kakršno koli uporabo informacij, ki jih vsebuje.

Podpora Evropske komisije za pripravo te publikacije ne pomeni potrditve vsebine, ki izraža le mnenja avtorjev, in Komisija ne