



ACTION PLAN

План за действие: ХРАНИТЕЛНИ ОТПАДЪЦИ

Училище:
Дата:
Попълнено от:

➡ **Хранителните отпадъци би трябвало да бъдат сведени до минимум.**

Необходимо е да се предотврати ежедневното изхвърляне на хранителни отпадъци в контейнера за боклук.

След като сте започнали пътуването си за намаляване на отпадъците, като сте извършили одит на отпадъците в училището, сега можете да работите с училищната общност за създаване на план за действие за намаляване на хранителните отпадъци и да провеждате бъдещи одити, за да следите напредъка си. Следващият шаблон ще ви позволи да вземете темите, идентифицирани в одита, и да разпределите действията и сроковете за тяхното изпълнение в училището.

Намерете по-конкретни идеи за намаляване на отпадъците – дейности в училище [ТУК](#).

Помощ при попълване:

Изпълнена? - да/не, неясно

Действие - Какво трябва да се направи? Първи идеи за действие

Отговорно лице/краен срок - кой е отговорен за действието? До кога трябва да бъде завършено действието?

ACTION PLAN

Планиране на действия в 6 стъпки

Планът за действие е документ, в който са описани задачите, които трябва да изпълните, за да постигнете целта си за намаляване на хранителните отпадъци в училището. Той също така разделя процеса на изпълними задачи въз основа на график. Планът за действие също така ще улесни екипа за действие „Waste Not Want Not“ да запази мотивацията си и да следи напредъка по постигането на целите.

Стъпка 1 - Преглед и поставяне на цели

Съберете екипа си за действие Waste Not Want Not, за да **разгледате** констатациите от одита. Екипът може да включва учители, ученици, персонал за хранене и чистачи. Заедно с екипа определете **целите**, които искате да постигнете.

Стъпка 2 – Действия

Идентифицирайте всички **действия**, които ще трябва да бъдат предприети, за да се постигнат целите за намаляване на хранителните отпадъци.

Стъпка 3 – Дати

Определяне на реалистични срокове за действията и добавяне на **дати** за изпълнение в дневника.

Стъпка 4 – Роли

Решете кой ще носи отговорност за действията. Включете учениците в проекта, като им дадете **роли** и действия, които да изпълнят. Например помислете дали да има наблюдател на отпадъците в класната стая.

Стъпка 5 – Одит

Наблюдавайте напредъка, като провеждате редовен **одит** на претеглянето, за да установите колко са намалени отпадъците.

Стъпка 6 – Обучение

Въведете темата за хранителните отпадъци в уроците, за да подпомогнете **обучението**. Обсъдете с учениците всички предприети действия.

ACTION PLAN

1. Класната стая

	Изпълнено ДА/НЕ	Действие	Отговорник	Краен срок	Дата за обсъждане
Има кошче за органични отпадъци/остатъци от храна.					
Ясно обозначение (етикети или снимки) на това какво принадлежи към кофата за органични отпадъци (и какво не), така че да е ясно за всички.					
Органичните отпадъци се изхвърлят отделно (в кош за органични отпадъци) от учениците.					
Органичните отпадъци отиват в кофа за червеи или в компост.					
Темата за хранителните отпадъци се разглежда в часовете или като част от проектна дейност (напр. дневник за хранителните отпадъци за една седмица, кампания за повишаване на осведомеността).					
Учениците/студентите участват в практически задачи за намаляване на хранителните отпадъци в училище.					
Темата за разхищението на храна е адресирана до родителите. (включително идеи за дейности, които учениците/семействата могат да извършват у дома)					
Темата за разхищението на храна е адресирана към широката общност. (включително идеи за дейности, които хората могат да извършват у дома)					

ACTION PLAN

Темата за разхищението на храна е адресирана към широката общност. (включително идеи за дейности, които хората могат да извършват у дома)					
--	--	--	--	--	--

2. Учителската стая/ Стая на персонала

	Изпълнено ДА/НЕ	Действие	Отговорник	Краен срок	Дата за обсъждане
Има кошче за боклук за органични отпадъци/остатъци от храна.					
Ясно обозначение (етикети или снимки) на това какво принадлежи на кофата за органични отпадъци (и какво не), така че да е ясно за всички.					
Органичните отпадъци се изхвърлят отделно (в кош за органични отпадъци) от персонала.					
Органичните отпадъци отиват в кошче за червеи или в компост.					
Редовно проверяване и почистване на хладилника/склада за храна от учителите/персонала.					
Учителите се информират за напредъка в намаляването на отпадъците в училището на училищните конференции.					

ACTION PLAN

3. Кухня/ Кухненски блок

	Изпълнено ДА/НЕ	Действие	Отговорник	Краен срок	Дата за обсъждане
Брой порции: Ръководството на кухнята знае колко гости обядват на ден. Съществува система за поръчка на кетъринг в обедната почивка или система за обратна връзка относно болнични листове/екскурзии и др.					
Оценка на количеството хранителни отпадъци: Ръководството на кухнята следи количеството на остатъците от храна на ден. Ежедневно обмисляне/оценяване на причините за генерирането на хранителни отпадъци при обедното хранене. Учениците/студентите трябва да участват в тази оценка чрез одит на хранителните отпадъци в училищната столова.					
Размер на порцията: Учениците могат да поискат по-малка/голяма порция, да избират от няколко компонента на менюто и да пропуснат нещо, ако е необходимо. При поискване учениците могат да получат втора порция, ако желаят. (Има ли система за сервиране на храна, която позволява това?)					
Въпрос: Колко искате? Персоналът на бюрото за доставки винаги пита учениците/студентите колко от храната искат, за да се избегнат остатъци.					
Порциите, които не се разпределят: се използват повторно в кухнята (ако е възможно) или се предават вътрешно (служителите/родителите могат да ги вземат					

ACTION PLAN

срещу принос към разходите), евентуално се предават и външно (напр. споделяне на храна).					
Неизползвани, неготовени остатъци (напр. листа, стъбла, черупки): събират се отделно и попадат в кофа за червеи или компост.					
Размисъл: Редовно обмисляне (по време на кухненските срещи) на причините за това, че органичните отпадъци се произвеждат в това количество. Създаване на конкретна стратегия за намаляване на този хранителен отпадък (рег. планиране на менюто, система за сервиране на храната, обучение на персонала, повторна употреба).					

4. Училищна столова, будка

	Изпълнено ДА/НЕ	Действие	Отговорник	Краен срок	Дата за обсъждане
Напитките се предлагат в стъклени бутилки.					
Оценка на количеството хранителни отпадъци: Проверете количеството и основните ресурси на остатъците от храна. Анализирайте данните и създайте конкретна стратегия за намаляване на тези хранителни отпадъци.					
Размер на порцията: Учениците/студентите могат да поискат по-малка/голяма порция.					
Порциите, които не се разпределят: се използват повторно (ако е възможно), предлагат се в училищната общност					

ACTION PLAN

(служителите/родителите могат да ги вземат срещу заплащане), а може да се предлагат и извън училища (напр. споделяне на храна).					
Неизползваеми, негответени остатъци: събират се разделно и попадат в кофа за червеи или компост.					
Размисъл: Регулярно обсъждане на причините, поради които органичните отпадъци се произвеждат в това количество. Създаване на конкретна стратегия за намаляване на тези хранителни отпадъци. (планиране, система за сервиране на храна, обучение на персонала, повторна употреба).					

5. Вендинг машина

	Изпълнено ДА/НЕ	Действие	Отговорник	Краен срок	Дата за обсъждане
Студените напитки се предлагат в стъклени бутилки.					
Напитките се предлагат в автомати с дозираща система за пълнене на собствена бутилка.					
Пластмасови бутилки се предлагат само срещу депозит.					
Автоматите за топли напитки имат опция за чаши, така че да можете да пълните собствените си чаши.					
Чаши за кафе за еднократна употреба се предлагат само с депозит.					

ACTION PLAN

6. Класна стая/ учебна кухня

	Изпълнено ДА/НЕ	Действие	Отговорник	Краен срок	Дата за обсъждане
Има кошче за отпадъци за органични отпадъци.					
Ясно обозначение (етикети или снимки) на това какво принадлежи на кофата за органични отпадъци (и какво не), така че да е ясно за всички.					
Органичните отпадъци се изхвърлят отделно (в кошчето за органични отпадъци) от учениците/студентите.					
Органичните отпадъци отиват в кошче за червеи или в компост.					
Оценка на количеството хранителни отпадъци: Проверете количеството и основните ресурси на остатъците от храна. Анализирайте и обсъдете данните с учениците и създайте конкретна стратегия за намаляване на тези хранителни отпадъци.					
Размер на порцията: Учениците могат да поискат по-малка/голяма порция, да избират от няколко компонента на менюто и да пропуснат нещо, ако е необходимо. При поискване учениците могат да получат втора порция, ако желаят.					
Порциите, които не се разпределят: първо се предлагат в училищната общност (служителите/родителите могат да ги вземат срещу заплащане), евентуално се предават и външно (напр. споделяне на храна).					

ACTION PLAN

Размисъл: Рефлексия с класа по готварство за това защо органичните отпадъци се произвеждат в това количество. Създаване на конкретна стратегия за намаляване на тези хранителни отпадъци.					
Темата за повторната употреба на хранителните отпадъци се разглежда в часовете по готварство или като част от проектите					

7. Училищни празненства/ фестивали

	Изпълнено ДА/НЕ	Действие	Отговорник	Краен срок	Дата за обсъждане
Гостите се насърчават да носят съдове за многократна употреба, за да си вземат остатъците.					
В зоната на фестивала има кошче за боклук за органични отпадъци.					
Ясно обозначение (етикети или снимки) на това какво принадлежи на кофата за органични отпадъци (и какво не), така че да е ясно за всички.					



**Funded by
the European Union**

The European Commission support for the production of this publication does not constitute endorsement of the contents which reflects the views only of the authors, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.