

Waste Audit

Самооценка: ХРАНИТЕЛНИ ОТПАДЪЦИ

Училище:
Дата:
Попълнено от:



Хранителните отпадъци трябва да бъдат **сведени до минимум**. Ежедневните остатъци от храна трябва да се „спасяват“ от изхвърляне в контейнера за смесен отпадък.

Започнете своя път към намаляване на отпадъците, като направите одит на отпадъците в училището. Този лист за самооценка служи за проверка: Как се справяме с предотвратяването и намаляването на хранителните отпадъци? Къде можем да подобрим нашите дейности?

Анализ на отпадъците

Одитът на място ще определи областите в училището, които генерират хранителни отпадъци, и ще даде изходна база. След това можете да работите с училищната общност, за да създадете План за действие за намаляване на отпадъците и да провеждате бъдещи одити за проследяване на напредъка. Още идеи за намаляване на отпадъците ще намерите в раздела с ресурси. Одитите на контейнерите могат да ви помогнат да разберете колко отпадъци се генерират. Можете да измерите количеството отпадъци в ключови места в училището, като преброите или претеглите изхвърлените/рециклираните предмети. Изберете ден за провеждане на одита и вижте колко се изхвърля – след това може да го умножите, за да изчислите годишното количество отпадъци в училището. Това ще даде добра отправна точка за измерване на напредъка.

Самооценка

Одитът на място ще определи областите в училището, които генерират хранителни отпадъци, и ще даде изходна база. След това можете да работите с училищната общност, за да създадете **План за действие** за намаляване на отпадъците и да провеждате бъдещи одити за проследяване на напредъка. Още идеи за намаляване на отпадъците ще намерите в раздела с ресурси.

Waste Audit

Помощ при попълването:

- **Одит** – Как да проверите дали критериите са изпълнени? Доказателство за изпълнение на критериите.
- **Изпълнено?** – да/не, неясно
- **Действие** – Какво трябва да се направи? Първоначални идеи за действие.
- **Отговорно лице/срок** – Кой е отговорен? До кога?

Анализ на отпадъците

Локация	Вид на хранителните отпадъци, напр. обелки, остатъци от храна, храна с изтекъл срок на годност и др.	Използвано по рецепта	Компостирано	Изхвърлено в коша
		Тегло (кг)	Тегло (кг)	Тегло (кг)
Класна стая				
Учителска стая/ Стая на персонала				
Кухня/ Кухненски блок				
Училищен стол/ будка				
Вендинг машини				

Waste Audit

Класни стаи/кухня за обучение				
Училищни празненства и фестивали				

1. Класна стая

	Одит	Изпълнено ДА/НЕ	Действие
Има кошче за органични отпадъци/остатъци от храна.	Инспекция		
Ясно обозначение (етикети или снимки) на това какво принадлежи към кофата за органични отпадъци (и какво не), така че да е ясно за всички.	Инспекция		
Органичните отпадъци се изхвърлят отделно (в кош за органични отпадъци) от учениците.	Анализ на отпадъците		
Органичните отпадъци отиват в контейнер за червеи или компост.	Събеседване с отговорното лице (напр. почистващ персонал)		
Темата за разхищението на храна се разглежда в часовете или като част от проекти (напр. дневник за разхищението на храна за една седмица, кампания за повишаване на осведомеността).	Събеседване с класния ръководител		

Waste Audit

Учениците/студентите участват в практически задачи за намаляване на хранителните отпадъци в училище.	Инспекция/ Събеседване с класния ръководител		
Темата за разхищението на храна е насочена към родителите. (включително идеи за дейности, които учениците/семействата могат да извършват у дома)	Събеседване с класния ръководител		
Темата за разхищението на храна е адресирана към широката общност. (включително идеи за дейности, които хората могат да извършват у дома)	Събеседване с класния ръководител		
Темата за разхищението на храна е адресирана към широката общност. (включително идеи за дейности, които хората могат да извършват у дома)	Събеседване с класния ръководител		

2. Учителска стая/ Стая на персонала

	Одит	Изпълнено ДА/НЕ	Действие
Има кошче за боклук за органични отпадъци/остатъци от храна.	Инспекция		
Ясно обозначение (етикети или снимки) на това какво принадлежи към кофата за органични отпадъци (и какво не), така че да е ясно за всички.	Инспекция		
Органичните отпадъци се изхвърлят отделно (в контейнер за органични отпадъци) от персонала.	Анализ на отпадъците		

Waste Audit

Органичните отпадъци отиват в кофа за червеи или в компост.	Събеседване с почистващия персонал		
Редовно проверяване и почистване на хладилника/склада за храна на учителите/персонала.	Събеседване с учители/ почистващ персонал		
Учителите се информират за напредъка в намаляването на отпадъците в училище на училищни събрания.	Инспекция		

3. Кухня/ Кухненски блок

	Одит	Изпълнено ДА/НЕ	Действие
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.	Събеседване с училищната администрация		
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.	Инспекция, Анализ на отпадъците, Събеседване с готвача		
Размер на порцията: Учениците могат да поискат по-малка/голяма порция, да избират от няколко компонента на менюто и да пропуснат	Инспекция		

Waste Audit

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.	Инспекция		
Порциите, които не се разпределят: се използват повторно в кухнята (ако е възможно) или се предават вътрешно (служителите/родителите могат да ги вземат срещу принос към разходите), евентуално се предават и външно (напр. споделяне на храна).	Инспекция		
Неизползвани, негответени остатъци (напр. листа, стъбла, черупки): събират се отделно и попадат в кофа за червеи или компост.	Инспекция		
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).	Събеседване с готвача		

Waste Audit

4. Училищен стол/ будка

	Одит	Изпълнено ДА/НЕ	Действие
Напитките се предлагат в стъклени бутилки.	Списък с асортимента, Инспекция		
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.	Инспекция, Анализ на отпадъците, Събеседване с управителя на училищната будка		
Размер на порцията: Учениците/студентите могат да поискат по-малка/голяма порция.	Инспекция		
Порциите, които не се разпределят: се използват повторно (ако е възможно), предлагат се в училищната общност (служителите/родителите могат да ги вземат срещу заплащане), а може да се предлагат и извън училища (напр. споделяне на храна).	Инспекция		
Неизползваеми, негответвени остатъци: събират се отделно и попадат в кофа за червеи или компост.	Инспекция		
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).	Събеседване с управителя на училищната будка		

Waste Audit

5. Вендинг машини

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

6. Класна стая/ учебна кухня

	Одит	Изпълнено ДА/НЕ	Действие
Има кошче за отпадъци за органични отпадъци.	Инспекция		
Ясно обозначение (етикети или снимки) на това какво принадлежи на кофата за органични отпадъци (и какво не), така че да е ясно за всички.	Инспекция		

Waste Audit

Органичните отпадъци се изхвърлят отделно (в кошчето за органични отпадъци) от учениците/студентите.	Анализ на отпадъците		
Органичните отпадъци отиват в кошче за червеи или в компост.	Събеседване с почистващ персонал		
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.	Анализ на отпадъците/ Събеседване с учител		
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.	Инспекция		
Порции, които не се разпределят: първо се предлагат в училищната общност (служителите/родителите могат да ги вземат срещу заплащане), евентуално се предлагат и извън училището (напр. при споделяне на храна).	Инспекция		
Размисъл: Рефлексия с класа по готварство относно причините, поради които органичните отпадъци се произвеждат в това количество. Създаване на конкретна стратегия за намаляване на тези хранителни отпадъци.	Събеседване с учител		
Темата за повторната употреба на хранителните отпадъци се разглежда в часовете по готварство или като част от проектна дейност.	Събеседване с учител		

Waste Audit

7. Училищни празненства и фестивали

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



**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.