




AKČNÝ PLÁN

Akčný plán: PLYTVANIE POTRAVINAMI

Škola:
Dátum:
Vyplnil/a:

 **Potravinový odpad by sa mal znížiť na minimum.** Denné zvyšky jedla by sa mali zachrániť pred vyhodením do koša na zvyškový odpad.

Po tom, čo ste začali svoju cestu za znížením množstva odpadu vykonaním [auditú odpadu](#) v škole, môžete teraz v spolupráci s komunitou školy vytvoriť **akčný plán** na zníženie množstva potravinového odpadu a vykonávať budúce audity na monitorovanie pokroku. Nasledujúca šablóna vám umožní využiť témy zistené v audite a prideliť opatrenia a časové harmonogramy na ich realizáciu v škole.

Ďalšie konkrétne nápady na zníženie množstva odpadu - opatrenia v škole nájdete [tu](#).

Pomôcka na vyplnenie:

Splnené? - áno/nie, nejasné

Opatrenia - Čo sa má urobiť? Prvé nápady na opatrenia

Zodpovedná osoba/deadline - kto je zodpovedný za opatrenia? Do kedy by mali byť opatrenia dokončené?

AKČNÝ PLÁN

Akčný plán v 6 krokoch

Akčný plán je dokument, v ktorom sú stanovené úlohy, ktoré musíte splniť, aby ste dosiahli svoj cieľ znížiť množstvo potravinového odpadu v škole. Zároveň rozdeľuje proces na realizovateľné úlohy na základe časového plánu. Akčný plán tiež uľahčí akčnému tímu Waste Not Want Not udržať si motiváciu a sledovať pokrok pri dosahovaní cieľov.

Krok 1 - Preskúmanie a stanovenie cieľov

Zavolajte akčný tím Waste Not Want Not a **preskúmajte** zistenia z auditu. Tím by mohol zahŕňať učiteľov, žiakov, zamestnancov stravovacích zariadení a upratovačky. Spolu s tímom stanovte **ciele**, ktoré chcete dosiahnuť.

Krok 2 - Opatrenia

Určite všetky **opatrenia**, ktoré bude potrebné zaviesť, aby ste dosiahli ciele v oblasti znižovania množstva potravinového odpadu.

Krok 3 - Termíny

Stanovte realistické časové horizonty pre opatrenia a do denníka zapíšte **dátumy** ich realizácie.

Krok 4 - Roly

Rozhodnite, kto bude za opatrenia zodpovedný. Zapojte žiakov do projektu tak, že im pridelite pracovné **úlohy** a činnosti, ktoré majú vykonať. Premýšľajte napríklad o tom, že by ste mali monitorovať odpad v triede.

Krok 5 – Audit

Monitorujte pokrok pravidelným **auditom** váženia, aby ste zistili, o koľko sa znížil objem odpadu.

Krok 6 - Učte sa

Tému plytvania potravinami zaradte do vyučovacích hodín, aby ste pomohli pri **učení**. Diskutujte so žiakmi o všetkých prijatých opatreniach.

AKČNÝ PLÁN

1. Trieda

	Splnené Áno/Nie?	Opatrenie	Zodpovedná osoba	Deadline	Dátum kontroly
K dispozícii je odpadkový kôš na organický odpad/zvyšky jedla.					
Jasné označenie (označenie alebo fotografie), čo patrí do koša na organický odpad (a čo nie), aby to bolo každému jasné.					
Organický odpad Žiaci likvidujú oddelene (v koši na organický odpad).					
Organický odpad putuje do koša pre červy alebo na kompost.					
Téma potravinového odpadu sa rieši na vyučovacích hodinách alebo v rámci projektov (napr. týždenný denník potravinového odpadu, osvetová kampaň).					
Žiaci/študenti sa zapájajú do praktických úloh o znižovaní potravinového odpadu v škole.					
Téma plytvania potravinami je adresovaná rodičom. (vrátane nápadov na aktivity, ktoré môžu Žiaci/rodiny robiť doma)					
Téma plytvania potravinami je adresovaná širšej komunite. (vrátane nápadov na aktivity, ktoré môžu ľudia robiť doma)					
Téma plytvania potravinami je určená širšej komunite. (vrátane nápadov na aktivity, ktoré môžu ľudia robiť doma)					

AKČNÝ PLÁN

2. Miestnosť pre zamestnancov

	Splnené Áno/Nie?	Opatrenie	Zodpovedná osoba	Deadline	Dátum kontroly
K dispozícii je odpadkový kôš na organický odpad/zvyšky jedla.					
Jasné označenie (označenie alebo fotografie), čo patrí do koša na organický odpad (a čo nie), aby to bolo každému jasné.					
Organický odpad likviduje personál oddelene (v koši na organický odpad).					
Organický odpad putuje do zásobníka na červy alebo do kompostu.					
Pravidelná kontrola a čistenie chladničky/skrinky s potravinami učiteľmi/zamestnancami.					
Učitelia sú na školských konferenciách informovaní o pokroku v znižovaní množstva odpadu v škole.					

AKČNÝ PLÁN

3. Školská kuchyňa

	Splnené Áno/Nie?	Opatrenie	Zodpovedná osoba	Deadline	Dátum kontroly
Počet porcií: Vedenie kuchyne vie, koľko hostí denne obeduje Existuje systém objednávania obedového stravovania alebo systém spätnej väzby týkajúci sa chorobopisov/exkurzií atď.					
Vyhodnocovanie množstva potravinového odpadu: Vedenie kuchyne sleduje množstvo zvyškov jedla za deň. Denná reflexia/vyhodnotenie príčin vzniku potravinového odpadu pri obedovom stravovaní. Žiaci/študenti by mali byť súčasťou tohto hodnotenia prostredníctvom auditu potravinového odpadu v školskej jedálni.					
Počet porcií: Vedenie kuchyne vie, koľko stravníkov denne obeduje Existuje systém objednávania obedového stravovania alebo systém spätnej väzby týkajúci sa chorobopisov/exkurzií atď.					
Otázka: Otázka: Koľko si prosíte? Osobne sa pri výdaji vždy opýtajte žiakov/študentov, koľko jedla chcú, aby sa predišlo zvyškom.					
Porcie, ktoré sa nerozdelia: sa znovu použijú v kuchyni (ak je to možné) alebo sa odovzdajú interne (zamestnanci/rodičia si ich môžu vziať za príspevok na výdavky), prípadne sa odovzdajú aj externe (napr. zdieľanie jedla).					

AKČNÝ PLÁN

Nespotrebované, nespracované zvyšky jedla (napr. listy, stonky, škrupiny): zbierajú sa oddelene a končia v červíkovom koši alebo komposte.					
Reflexia: Pravidelná reflexia (na stretnutiach v kuchyni) o tom, prečo sa organický odpad produkuje v takomto množstve. Vytvorenie konkrétnej stratégie na zníženie tohto potravinového odpadu (plánovanie jedálneho lístka, systém podávania jedál, školenie zamestnancov, opätovné použitie...)					

AKČNÝ PLÁN

4. Školská jedáleň

	Splnené Áno/Nie?	Opatrenie	Zodpovedná osoba	Deadline	Dátum kontroly
Nápoje sa ponúkajú v sklenených fľašiach.					
Zhodnoťte množstvo potravinového odpadu: Skontrolujte množstvo a hlavné zdroje zvyškov jedla. Analyzujte údaje a vytvorte konkrétnu stratégiu na zníženie tohto potravinového odpadu.					
Veľkosť porcií: Žiaci/študenti môžu požiadať o menšiu/veľkú porciu.					
Porcie, ktoré sa nerozdelia: sa znovu použijú (ak je to možné), odovzdajú sa interne (zamestnanci/rodičia si ich môžu vziať za príspevok na výdavky), prípadne sa odovzdajú aj externe (napr. zdieľanie potravín).					
Nepoužiteľné, neuvarené zvyšky: zbierajú sa oddelene a končia v kontajneri na červy alebo v komposte.					
Reflexia: Pravidelná reflexia o tom, prečo sa organický odpad produkuje v takomto množstve. Vytvorenie konkrétnej stratégie na zníženie tohto potravinového odpadu. (plánovanie reg. triedenia, systém podávania potravín, školenie zamestnancov, opätovné použitie.)					

AKČNÝ PLÁN

5. Automaty na jedlo/pitie

	Splnené Áno/Nie?	Opatrenie	Zodpovedná osoba	Deadline	Dátum kontroly
Nápoje sa ponúkajú v sklenených fľašiach.					
Nápoje sa ponúkajú v automatoch s výdajným systémom na plnenie vlastných fliaš.					
Plastové fľaše sa ponúkajú len so zálohou.					
Automaty na teplé nápoje majú možnosť naplniť si vlastné poháre.					
Jednorazové poháre na kávu sa ponúkajú len so zálohou.					

AKČNÝ PLÁN

6. Trieda/učebná kuchyňa

	Splnené Áno/Nie?	Opatrenie	Zodpovedná osoba	Deadline	Dátum kontroly
Na organický odpad je k dispozícii odpadkový kôš.					
Jasné označenie (označenie alebo fotografie), čo patrí do koša na organický odpad (a čo nie), aby to bolo každému jasné.					
Žiaci/Študenti likvidujú organický odpad oddelene (do koša na organický odpad).					
Organický odpad putuje do kontajnera na červy alebo do kompostu.					
Vyhodnoťte množstvo potravinového odpadu: Skontrolujte množstvo a hlavné zdroje zvyškov. Analyzujte a prediskutujte údaje so žiakmi a vytvorte konkrétnu stratégiu na zníženie tohto potravinového odpadu.					
Veľkosť porcií: Žiaci môžu požiadať o menšiu/veľkú porciu, vybrať si z viacerých zložiek menu a v prípade potreby niečo vynechať. Na požiadanie si žiaci môžu dať druhú porciu, ak si to želajú.					
Porcie, ktoré sa nerozdelia: najprv sa odovzdajú interne (zamestnanci/rodičia si ich môžu vziať za príspevok na výdavky), prípadne sa odovzdajú aj externe (napr. spoločné stravovanie).					
Reflexia: Reflexia s triedou varenia o tom, prečo sa organický odpad produkuje v takomto množstve. Vytvorenie konkrétnej stratégie na zníženie tohto potravinového odpadu.					

AKČNÝ PLÁN

Téma opätovného využitia potravinového odpadu sa rieši na hodinách varenia alebo v rámci projektov.					
--	--	--	--	--	--

AKČNÝ PLÁN

7. Školské oslavy/slávnosti

	Splnené Áno/Nie?	Opatrenie	Zodpovedná osoba	Deadline	Dátum kontroly
Hostia sú vyzvaní, aby si priniesli nádoby na opakované použitie na odnesenie zvyškov jedla.					
V areáli oslavy je k dispozícii odpadkový kôš na organický odpad.					
Jasné označenie (označenie alebo fotografie), čo patrí do koša na organický odpad (a čo nie), aby to bolo každému jasné.					



**Financovaný
Európskou úniou**

Podpora Európskej komisie na vydanie tejto publikácie neznamena schválenie jej obsahu, ktorý vyjadruje len názory autorov a Komisia nenesie zodpovednosť za akékoľvek použitie informácií v nej obsiahnutých.