

Audit plýtvání: POTRAVINY

Škola:

Datum:

Vyplnil:

➡ **Plýtvání potravinami** by se mělo omezit **na minimum**. Denní zbytky jídla by se neměly vyhazovat do koše jako zbytkový odpad.

Začněte svou cestu ke snižování množství odpadu tím, že ve škole provedete audit odpadů. Tento audit - kontrolní seznam slouží k sebehodnocení: Jak si stojíme v oblasti předcházení vzniku potravinového odpadu a jeho snižování? Kde se můžeme zlepšit?

Analýza odpadů

Audity odpadkových košů vám pomohou zjistit, kolik odpadu produkuje. Můžete změřit množství vyprodukovaného odpadu na klíčových místech školy a spočítat nebo zvážit předměty, které se vyhazují/recyklují. Vyberte si den, kdy audit provedete, a zjistěte, kolik potravin se vyhodí – zjištěný výsledek můžete vynásobit a zjistit, kolik se ve vaší škole vyhodí potravin za celý rok. Získáte tak dobré měřítko, z něhož můžete vycházet a měřit pokrok.

Vlastní audit

Audit na místě určí oblasti ve škole, kde vzniká potravinový odpad, a porovná, z čeho vychází. Poté můžete ve spolupráci se školní komunitou vytvořit **akční plán** snížení plýtvání potravinami a provádět budoucí audity, abyste mohli sledovat svůj pokrok. Další konkrétní nápady na snížení množství odpadu - opatření ve škole naleznete v sekci zdrojů.

Podpora k dokončení Auditů:

Audit - Jak zkontrolovat, zda jsou kritéria splněna. Důkaz o splnění kritérií.

Splněno? - ano/ne, nejasné

Akce - Co je třeba udělat? První nápady na opatření

Zodpovědná osoba/termín - kdo je odpovědný za opatření? Do kdy by měla být akce dokončena?

Analýza odpadů

Místo	Typ potravinového odpadu, např. slupky, zbytky, prošlé potraviny atd.	Spotřebováno v receptu	Kompostování	Vložte do koše
		Hmotnost (kg)	Hmotnost (kg)	Hmotnost (kg)
Třídy				
Místnosti pro učitele a zaměstnance				
Školní kuchyně				
Školní jídelna/školní bufet				

Prodejní automat				
Přípravná kuchyně pro předmět Příprava pokrmů				
Školní oslavy/slavnosti				

1. Třída

	Audit	Splněno ANO/NE?	Akce
K dispozici je nádoba na organický odpad/ zbytky jídla.	Inspekce		
Jasně označení (označení nebo fotografie), co patří do nádoby na bioodpad (a co ne), aby to bylo každému jasné.	Inspekce		
Organický odpad žáci likvidují odděleně (v nádobě na organický odpad).	Analýza odpadů		
Organický odpad putuje do žízáliho kompostu nebo zahradního kompostu.	Rozhovor s odpovědnou osobou (např. pracovníkem úklidu)		
Téma plýtvání potravinami se probírá v hodinách nebo v rámci projektů (např. týdenní deník plýtvání potravinami, informační kampaň).	Rozhovor s třídním učitelem		
Žáci/studenti jsou zapojeni do praktických úkolů týkajících se snižování plýtvání potravinami ve škole.	Inspekce/rozhovor		
O tématu plýtvání potravinami jsou informováni rodiče. (včetně nápadů na aktivity, které mohou žáci/rodiny provádět doma).	Rozhovor s třídním učitelem		

2. Místnost pro učitele / místnost pro zaměstnance

	Audit	Splněno ANO/NE?	Akce
K dispozici je nádoba na organický odpad/ zbytky jídla.	Inspekce		
Jasně označení (označení nebo fotografie), co patří do nádoby na bioodpad (a co ne), aby to bylo každému jasné.	Inspekce		
Organický odpad se likviduje odděleně (v nádobě na organický odpad).	Analýza odpadů		
Organický odpad putuje do žízáliho kompostu nebo zahradního kompostu.	Rozhovor s pracovníky úklidu		
Pravidelná kontrola a úklid lednice/skříně s potravinami učitelů/zaměstnanců.	Rozhovor s učitelem/úklidový personál		
Učitelé jsou informováni o pokroku v oblasti snižování množství odpadu ve škole na školních konferencích.	Inspekce		

3. Školní kuchyně - vývařovna

	Audit	Splněno ANO/NE?	Akce
Počet porcí: Vedení kuchyně ví, kolik strážníků denně obědvá. Existuje systém objednávání stravování nebo systém omluvenek/exkurzí atd.	Rozhovor s vedením školní jídelny		
Vyhodnoťte množství potravinového odpadu: Vedení kuchyně sleduje množství zbytků jídla za den. Denní reflexe/vyhodnocení příčin vzniku potravinového odpadu v poledním stravování. Žáci/studenti by měli být součástí tohoto hodnocení prostřednictvím <i>auditu plýtvání potravin ve školní jídelně</i> .	Inspekce, analýza odpadů Rozhovor s šéfkuchařem		
Velikost porce: Studenti si mohou vyžádat menší/větší porci, vybrat si z několika složek menu a v případě potřeby něco vynechat. Na požádání si žáci mohou přidat. (Existuje systém podávání jídla, který to umožňuje?)	Inspekce		
Otázka: Kolik chcete? Kuchařky u výdeje se vždy ptají žáků/studentů, kolik jídla chtějí, aby se předešlo zbytkům.	Inspekce		

Nevydané porce: jsou znovu použity v kuchyni (pokud je to možné) nebo darovány externě (např. sdílení jídla s neziskovými organizacemi).	Inspekce		
Nespotřebované, nezpracované zbytky (např. listy, stonky, skořápky): sbírají se odděleně a končí v žízáním kompostu nebo na zahradním kompostu.	Inspekce		
Reflexe: Pravidelná reflexe (na schůzkách v kuchyni) o tom, proč se organický odpad produkuje v takovém množství. Vytvoření konkrétní strategie pro snížení plýtvání potravinami (plánování jídelníčků, systém výdeje pokrmů, školení zaměstnanců, opětovné využití...).	Rozhovor vedoucí školní jídelny		

4. Školní jídelna

	Audit	Splněno ANO/NE?	Akce
Nápoje jsou nabízeny ve sklenicích.	Seznam sortimentu, kontrola		

Vyhodnoťte množství potravinového odpadu: Zkontrolujte množství a hlavní zdroje zbytků. Analyzujte údaje a vytvořte konkrétní strategii pro snížení plýtvání potravinami.	Inspekce, analýza odpadů Rozhovor s vedoucí školní jídelny		
Velikost porce: Žáci/studenti mohou požádat o menší/větší porci.	Inspekce		
Nevydané porce: jsou znovu použity v kuchyni (pokud je to možné) nebo darovány externě (např. sdílení jídla s neziskovými organizacemi).	Inspekce		
Nevyužitelné, neuvažené zbytky se sbírají odděleně a končí v žížalím kompostu nebo na zahradním kompostu.	Inspekce		
Reflexe: Pravidelné zamyšlení nad tím, proč se organický odpad produkuje v takovém množství. Vytvoření konkrétní strategie pro snížení tohoto potravinového odpadu. (plánování, systém podávání potravin, školení zaměstnanců, opětovné využití..)	Rozhovor s vedoucí školní jídelny		

5. Učebna – kuchyně pro hodiny Příprava pokrmů

	Audit	Splněno ANO/NE?	Akce
K dispozici je odpadková nádoba na organický odpad.	Inspekce		
Jasně označení (označení nebo fotografie), co patří do nádoby na bioodpad (a co ne), aby to bylo každému jasné.	Inspekce		
Žáci/studenti likvidují organický odpad odděleně (do nádoby na organický odpad).	Analýza odpadů		
Organický odpad putuje do žízáliho kompostu nebo na zahradní kompost.	Rozhovor s pracovníky úklidu		
Vyhodnoťte množství potravinového odpadu: Zkontrolujte množství a hlavní zdroje zbytků. Analyzujte a prodiskutujte údaje se studenty a vytvořte konkrétní strategii pro snížení plýtvání potravinami.	Analýza odpadů Rozhovor s učitelem		
Reflexe: Reflexe s třídou vaření o tom, proč se organický odpad produkuje v takovém množství. Vytvoření konkrétní strategie pro snížení tohoto potravinového odpadu.	Rozhovor s učitelem		
Téma opětovného využití potravinového odpadu se probírá v hodinách vaření nebo v rámci jiných předmětů.	Rozhovor s učitelem		

6. Školní oslavy/slavnosti

	Audit	Splněno ANO/NE?	Akce
Hosté jsou vyzváni, aby si přinesli nádoby na opakované použití, ve kterých si mohou odnést zbytky jídla.	Písemná dohoda		
V areálu festivalu je k dispozici odpadkový koš na organický odpad.	Inspekce		
Jasně označení (označení nebo fotografie), co patří do koše na bioodpad (a co ne), aby to bylo každému jasné.	Inspekce		



**Financováno
Evropskou unií**

Podpora Evropské komise pro vydání této publikace neznamena podporu jejího obsahu, který vyjadřuje pouze názory autorů, a Komise nenese odpovědnost za případné využití informací v ní obsažených.