

KRYTERIA CERTYFIKACJI W ZAKRESIE NIEMARNOWANIA ŻYWNOŚCI I DZIAŁAŃ PROEKOLOGICZNYCH – ZIELONY CERTYFIKAT

Punktacja:

- **Kryteria główne** punktowane są w skali **0-3 pkt.**, zgodnie z poniższą klasyfikacją:
 - 0** - nie spełnia kryterium
 - 1** - spełnia kryterium w stopniu wystarczającym
 - 2** - spełnia kryterium w stopniu dobrym
 - 3** - spełnia kryterium w stopniu bardzo dobrym
- **Kryteria rekomendowane** punktowane są w skali **0-1**:
 - 0** – nie spełnia kryterium
 - 1** – spełnia kryterium
- Dodatkowo **BLOK „Rezultaty”** punktowany jest również w skali **0-3 pkt.** (jak kryteria główne).
- Maksymalna liczba punktów możliwych do zdobycia – **63**.
- **Aby otrzymać certyfikat placówka powinna:**
 - zdobyć minimum **60%** punktów
 - otrzymać min. **2 punkty** w kryteriach oznaczonych „**W**” (wymagane)
 - otrzymać min. **2 punkty** w BLOKU 6 „REZULTATY”



KRYTERIA GŁÓWNE

1. BLOK ZAMAWIANIE POSIŁKU

1.1 Wprowadzenie możliwości wykupu części obiadów. Rodzice (opiekunowie) z dziećmi wybierają dni, w których dzieci będą korzystały ze stołówki szkolnej. W takim przypadku w umowach z rodzicami (opiekunami) należy zawrzeć zapis mówiący o tym, że rezygnacja z części posiłków ogranicza zbilansowanie posiłków.

1.2 W Skuteczne funkcjonowanie systemu odwoływania obiadów, uwzględniającego różne sytuacje związane z nieobecnością dziecka na stołówce szkolnej (np. udział dziecka w wycieczce szkolnej, choroba, deklaracja dziecka o braku chęci zjedzenia posiłku w danym dniu). Rezygnacja z posiłku zgłaszana jest przez rodzica zgodnie z obowiązującą w szkole procedurą.

1.3 W Zwiększenie dostępności do jadłospisów poprzez: zamieszczanie dokładnego opisu posiłków w dostępnym i widocznym miejscu w szkole oraz publikowanie menu w formie elektronicznej np. na stronie www placówki i/lub w dzienniku elektronicznym.

2. BLOK PLANOWANIE I PRZYGOTOWANIE JADŁOSPISU / POSIŁKU

2.1 Planowanie posiłków o wysokiej gęstości odżywczej. Gęstość odżywcza jest wskaźnikiem, za pomocą którego określa się ilość substancji odżywczych w danym produkcie w stosunku do jego kaloryczności.

2.2 W Stosowanie monitoringu marnowania poszczególnych dań i wprowadzanie korekt dotyczących ilości przygotowanych potraw. Placówka jest w stanie wykazać osiągnięte ograniczenia nadprodukcji i marnowania żywności.



2.3 Wprowadzenie jadłospisów, które powtarzają się cyklicznie (np. co miesiąc).

Cykliczność ułatwia planowanie menu oraz ocenę ilości marnowanej żywności.

2.4 Wprowadzenie atrakcyjnych dodatków do obiadu, które dzieci mogą zabrać ze sobą

(np. smoothie, musy, orzechy, batony owocowe/zbożowe). Produkty powinny mieć wysoką jakość oraz posiadać opakowania jednostkowe, aby w łatwy sposób mogły być przekazywane uczniom po posiłku lub do posiłku.

2.5 W Ograniczanie ilości mięsa w posiłkach do 2-3 razy w tygodniu oraz zwiększenie udziału produktów strączkowych w diecie.

Rekomenduje się planowanie posiłków mięsno-warzywnych z dodatkiem nasion roślin strączkowych lub zastępowanie mięsa produktami białkowymi pochodzenia roślinnego tj. nasionami roślin strączkowych (fasola, ciecierzycy, soja, groch, soczewica, bób). Przynajmniej jeden posiłek obiadowy w tygodniu powinien zostać zaplanowany z udziałem strączków.

3. BLOK WYDAWANIE POSIŁKU

3.1 W Wielkość i skład porcji posiłku są dostosowywane indywidualnie do dziecka.

Wybór wielkości porcji należy do dziecka i może odbywać się np. poprzez wskazanie wielkości talerza, łyżki czy ilości produktu (np. pierogów). Uczeń w miarę możliwości ma także wpływ na skład otrzymanego posiłku np. czy chce zjeść makaron z sosem czy bez. Niezależnie od wielkości porcji posiłek powinien spełniać wymagania dla danej grupy wiekowej, określone w aktualnych normach żywienia dotyczących populacji polskiej.



3.2 Wprowadzenie bufetów owocowo-warzywnych w formie warzyw i owoców

pokrojonych „w słupki/ cząstki” oraz sałatek lub surówek wieloskładnikowych - z możliwością samodzielnego wyboru dodatku owocowo-warzywnego przez ucznia.

3.3 Wydawanie zupy, która pozostała po odebraniu posiłków przez osoby wykupujące

obiady. Odbiorcami mogą być wszyscy członkowie społeczności szkolnej - dzieci/ uczniowie, nauczyciele oraz inni pracownicy.

3.4 Umożliwienie zabierania przez uczniów ze stołówki wykupionego posiłku.

Uczeń przepakuje posiłek do własnego pojemnika. Szkoła edukuje dzieci i rodziców (opiekunów) w zakresie postępowania z posiłkami zabieranymi ze stołówki (zasady przechowywania tego posiłku).

3.5 W Zapewnienie odpowiedniej ilości czasu i miejsca do zjedzenia posiłku w szkole.

Podawanie posiłków w czasie, kiedy dzieci są głodne oraz zabezpieczenie odpowiedniej ilości miejsc do zjedzenia posiłków oraz czasu na zjedzenie, np. poprzez:

- umożliwienie spożywania posiłków na stołówce podczas trwania lekcji dla dzieci uczęszczających do świetlicy szkolnej oraz dzieci z klas 1-3 (z uwzględnieniem priorytetu realizacji programu nauczania),
- umożliwienie spożywania posiłków na stołówce po lekcjach lub w trakcie przebywania dziecka na świetlicy szkolnej,
- wydłużenie/ zmiana godzin pracy kuchni,
- organizacja przerwy obiadowej zapewniającej spokojne i swobodne zjedzenie posiłku,
 - wykorzystanie innych miejsc niż stołówka (np. patio, klasy, korytarz, świetlica itp.), w których również mogą być serwowane posiłki (z zachowaniem odpowiedniej higieny).



4. BLOK EDUKACJA I INFORMACJA

4.1 Przeprowadzenie w szkole kampanii informacyjnej/edukacyjnej skierowanej do rodziców w zakresie prawidłowego zamawiania i rezygnacji z zamówionych posiłków.

Kampania może obejmować następujące elementy:

- informowanie jaka część z przygotowywanych do wydania (tj. ugotowanych) posiłków jest codziennie marnowana z powodu: niezgłaszania się dzieci po odbiór posiłku, niezgłaszania nieobecności dziecka, wybierania tylko jednego dania, niezjedania odebranego przez dziecko posiłku,
- apelowanie o sumienne odwoływanie obiadów zgodnie z zasadami panującymi w danej placówce edukacyjnej,
- informowanie rodziców (opiekunów), że dziecko nie zjada obiadów/ zjada bardzo mało/ nie przychodzi na obiady, w celu rozważenia zasadności płacenia za wyżywienie w szkole, - edukowanie o możliwości odwołania obiadu w sytuacji, gdy dziecko deklaruje, że nie zje danego posiłku lub z innych powodów nie pojawi się w szkolnej stołówce.

4.2 Prowadzenie w szkole działań edukacyjnych skierowanych do dzieci, rodziców (opiekunów) i nauczycieli z zakresu ograniczania marnowania jedzenia. Działania

mogą obejmować np. szkolenia, warsztaty, konkursy, eventy, olimpiady o tematyce:

- poszanowania dla środowiska naturalnego i funkcjonowania w nim człowieka (edukacja z zakresu pojęć: less waste, zero waste, umiejętnego segregowania odpadów), - wzmocniania odpowiedzialności i świadomości dokonywania codziennych wyborów żywieniowych,



- szeroko rozumianej edukację żywieniowej (np. dotyczącej przygotowywania i spożywania w szkole zbilansowanych drugich śniadań).

- 4.3 W Podnoszenie kompetencji zawodowych osób zajmujących się przygotowaniem posiłków oraz zakupem produktów i planowaniem jadłospisów** w zakresie tematyki niemarnowania żywności np. poprzez udział w cyklicznych szkoleniach i warsztatach.
- 4.4 Prowadzenie ogródków/kącików zielnych lub warzywnych na terenie placówki edukacyjnej.**
- 4.5 Organizacja wyjazdów związanych z rozpowszechnieniem wiedzy o lokalnych dostawcach,** planowaniu racjonalnych zakupów spożywczych, odwiedzin w gospodarstwach rolnych itp.

6. KRYTERIA REKOMENDOWANE

- 6.1 Korzystanie przez placówkę z programu do zamawiania posiłków przez rodziców (opiekunów).**
- 6.2 Przygotowanie jednego posiłku na obiad w szkole.** Posiłek powinien spełniać wymagania dla danej grupy wiekowej, określone w aktualnych normach żywienia dotyczących populacji polskiej.
- 6.3 Wprowadzenie możliwości wyboru posiłku lub jego części przez ucznia** – np. rodzaju surówki, dodatku skrobiowego lub węglowodanowego (np. ryż lub kasza), dodatku mięsnego lub pochodzenia roślinnego. Z uwzględnieniem ograniczenia wyboru przy potrawach, które należy podawać w dekadzie, np. ryby.
- 6.4 Zakup i wprowadzanie produktów z unijnym logiem produkcji ekologicznej** do stołówki szkolnej. Prawidłowo oznakowany produkt musi zawierać: unijne logo



produkcji ekologicznej i numer identyfikacyjny jednostki certyfikującej, która odpowiada za kontrolę i wydawanie certyfikatów zgodności w zakresie rolnictwa ekologicznego. Unijne logo produkcji ekologicznej stanowi połączenie dwóch symboli: flagi UE oraz liścia, który symbolizuje naturę i ideę zrównoważonego rozwoju. Rekomenduje się zakup minimum 5 % produktów z unijnym logiem produkcji ekologicznej z całej wartości zamówienia.

6.5 Wprowadzenie do stołówek produktów lokalnych, przyjaznych środowisku, wytworzonych z surowców dostępnych lokalnie (np. warzywa/ owoce / produkty zbożowe / nabiał).

6.6 Stosowanie Krótkich Łańcuchów Dostaw Żywności. Dzięki wdrażaniu koncepcji KŁDŻ świeża, nieprzetworzona żywność przekazywana jest do bezpośredniego odbiorcy prosto od rolnika / producenta, z pominięciem pośredników.

6. REZULTATY

Określ realne zmiany, jakie osiągnęła Twoja szkoła w obszarze niemarnowania żywności (wskaz dane ilościowe). Każdy rezultat opisz w **pkt. 2 Formularza Zgłoszeniowego** wg poniższego schematu:

- Co udało się osiągnąć? Przykładowa odpowiedź: Zmniejszenie ilości wyrzucanych posiłków.
- Jak było wcześniej? Przykładowa odpowiedź: Średnio: 50 wyrzucanych posiłków dziennie.
- Jak jest teraz? Przykładowa odpowiedź: Średnio: 10 wyrzucanych posiłków dziennie.
- W jakim czasie udało się osiągnąć zmianę? Przykładowa odpowiedź: 3 miesiące.



- Zastosowanie / poprawa, jakich obszarów przyczyniła się do osiągnięcia zmiany (wskaż na podstawie numerów kryteriów certyfikacyjnych lub własnego doświadczenia). Przykładowa odpowiedź: Kryteria nr: 1.1, 1.2, 4.1.

