

KRYTERIA CERTYFIKACJI W ZAKRESIE NIEMARNOWANIA ŻYWNOSCI 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. BŁOK 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, niezjadania 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), - wzmacniania 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 wyjść związanych z rozpowszechnieniem wiedzy o lokalnych dostawcach, planowaniu racjonalnych zakupów spożywczych, odwiedzin w gospodarstwach rolnych itp.

5. KRYTERIA REKOMENDOWANE

5.1 Korzystanie przez placówkę z programu do zamawiania posiłków przez rodziców (opiekunów).

5.2 Przygotowanie jednego posiłku na obiad w szkole. Posiłek powinien spełniać wymagania dla danej grupy wiekowej, określone w aktualnych normach żywienia dotyczących populacji polskiej.

5.3 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.

5.4 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.

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

5.6 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 (wskaz na podstawie numerów kryteriów certyfikacyjnych lub własnego doświadczenia). Przykładowa odpowiedź: Kryteria nr: 1.1, 1.2, 4.1.