

	Jelenleg működik			A teljesítéshez szükséges lépések (példák) - a bronz fokozat lépésein túl	Mutatók	ÉSZGSZ feladat	Integrált MCS közreműködés
	Igen	Nem	Részben				
<p><b>E.A.1.</b> <b>Iskolai élelmezési akciócsoport - szülőkkel kiegészülve</b> Létrejött egy iskolai élelmezési munkacsoport a FINI-modell végrehajtására, amely tanárokból, menzai dolgozókból, tanulókból és szüleikből, gondozóikból, valamint az iskola vezetőiből áll. A munkacsoport rendszeresen ülésezik, hogy megvitassa a fenntartható fejlődést szolgáló élelmezési és oktatási kérdéseket. A csoport ütemezett és strukturált találkozót tart, amelyeket dokumentálnak és nyomon követnek.</p>				<p>Az akciócsoport munkájába kerüljenek bevonásra a szülők is. <b>Felelős:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• akciócsoport</li> </ul>	<p><b>Mutatók:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• működőképese munkacsoport I/N</li> <li>• ülések száma: 2/év</li> <li>• ülések emlékeztetői</li> <li>• többszereplős</li> </ul>		
<p><b>E.A.2.</b> <b>Éves SMART akcióterv, a felülvizsgálat alapján</b> A munkacsoport évente felülvizsgálatot végez és SMART (specifikus - mérhető - elérhető - reális - időszerű) cselekvési tervet dolgoz ki az előző év értékelései, ajánlásai és tanulságai alapján.</p>				<p>Az iskolai cselekvési tervben SMART célokat fogalmaznak meg és évenként értékeli is azok megvalósulását <b>Felelős:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• akciócsoport</li> </ul>	<p><b>Mutatók:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Felülvizsgálat másolata</li> <li>• SMART cselekvési terv másolata</li> <li>• A SMART cselekvési terv értékelésének másolata</li> </ul>		
<p><b>E.A.3.</b> <b>Az iskola vezetősége által jóváhagyott FINI-modell</b> A FINI-modellt az iskola vezetősége jóváhagyta. Az iskola olyan irányelveket hoz létre és hajt végre, amelyek tükrözik annak étkezéssel kapcsolatos elképzeléseit. Az iskola vezetése egyértelműen kommunikálja a FINI-modell fontosságát, és aktívan részt vesz a munkacsoportban.</p>				<p>Az előző szinten megfogalmazott, a FINI-modellhez kapcsolódó és a vezetőség által jóváhagyott jövőkép megjelenik az iskola általános jövőképében is. <b>Felelős:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• akciócsoport (előkészítés)</li> <li>• iskola vezetősége (jóváhagyás, általános jövőképbe illesztés)</li> </ul>	<p><b>Mutatók:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• A FINI-modellt a vezetés támogatja, és az általános iskolai jövőkép részét képezi I/N</li> </ul>		

	Jelenleg működik			A teljesítéshez szükséges lépések (példák) - a bronz fokozat lépésein túl	Mutatók	ÉSZGSZ feladat	Integrált MCS közreműködés
	Igen	Nem	Részben				
<p><b>E.A.4.</b>  <b>Házon belüli kommunikáció + a szülők és a külsős étkeztetési szolgáltató felé</b>            Az iskola széles körben kommunikál a bronz fokozathoz vezető eredményeiről, és rendszeresen tájékoztatja az iskola, valamint az étkeztetési szolgáltató munkatársait, a tanulókat és a szülőket a FINI-modell előrehaladásáról.</p>				<p>Míg a Bronz fokozat esetében a külső kommunikáció során elegendő az iskola fenntartható élelmezési jövőképéről kommunikálni, ezen a szinten már a megvalósuló eredményekről is tájékoztatni kell a tágabb közösséget. A kommunikációs terv készítése még itt sem kötelező, de hasznos.</p> <p><b>Felelős:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kommunikációs felelős</li> </ul>	<p><b>Mutatók:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Az iskola jövőképe, a FINI-modell és az intézkedések külső és belső kommunikációja a tanulók, iskolai dolgozók, szülők és a külső étkeztetési szolgáltató felé.</li> <li>• kommunikáció a közösség felé a bronz fokozat eléréséről I/N</li> <li>• kommunikációs felelős kinevezve</li> </ul>		
<p><b>E.A.5.</b>  <b>Élelmiszer-nagykövetek az iskolában és a szülők tájékoztatására</b>            A tanulók egy kiválasztott csoportja aktívan részt vesz az egészséges, fenntartható élelmiszerek népszerűsítésében. Az iskolai keretek között kiegészítő képzésben részesülnek az egészséges, fenntartható táplálkozás fontosságáról és különböző aspektusairól, és népszerűsítik a témát az iskolán belül és a szülők felé.</p>				<p>A táplálkozási nagyköveteknek kiválasztott diákok tréningeken vehetnek részt az egészséges és fenntartható táplálkozás témájában, hogy aztán az így megszerzett tudást tovább adhassák diaktársaiknak és szüleiknek. Ez iskolán kívüli szervezésben is történhet az Integrált MCS támogatásával.</p> <p><b>Felelős:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• akciócsoport</li> <li>• nagykövetek</li> </ul>	<p><b>Mutatók:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• élelmiszer-nagykövetek</li> <li>• képzések</li> </ul>		

	Jelenleg működik			A teljesítéshez szükséges lépések (példák) - a bronz fokozat lépésein túl	Mutatók	ÉSZGSZ feladat	Integrált MCS közreműködés
	Igen	Nem	Részben				
<p><b>E.B.1.</b>  <b>Az iskolai étkezés örömteli tanulási pillanat a tanulók számára.</b>  A tanulók többsége megérti az egészséges, fenntartható ételek fontosságát, és elégedettségét fejezi ki az étkezővel és az étkezéssel kapcsolatban.</p>				<p>A Bronz fokozat lépésein túl évente elégedettségi felmérés készül a diákok és aszülők körében.</p> <p><b>Felelős</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ÉSZGSZ</li> </ul>	<p><b>Mutatók:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• éves felmérés a tanulók és a szülők körében (tudás + élvezeti érték)</li> </ul>		
<p><b>E.B.2.</b>  <b>Egészséges, fenntartható kritériumok az iskolai étkezés tervezésében / beszerzésében</b>  Hetente legalább egyszer a mindenki számára elérhető (standard) fogás növényi alapú összetevőkben gazdag vagy vegetáriánus. Minden nap van egy növényi alapú összetevőkben gazdag vagy vegetáriánus választható fogás.</p> <p><b>Mutatók:</b>  Az étlapok másolata, kiemelve az egészséges, fenntartható jellemzőket:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• friss, feldolgozatlan élelmiszerek, szükségtelen adalékanyagok nélkül, szezonális, regionális zöldségekből és gyümölcsökből elkészítve.</li> <li>• Fairtrade összetevők</li> <li>• bio összetevők</li> </ul>				<p>ÉSZGSZ feladat</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Az étlapokon szerepel a napi növényi alapú összetevőkben gazdag / vegetáriánus opció és a heti növényi alapú összetevőkben gazdag/ vegetáriánus standard étkezés.</li> <li>• A tanulók százalékos aránya, akik a növényi alapú összetevőkben gazdag/ vegetáriánus opciót választják.</li> <li>• Különleges kritériumok a közbeszerzésben (ha releváns)</li> </ul>		

	Jelenleg működik			A teljesítéshez szükséges lépések (példák) - a bronz fokozat lépésein túl	Mutatók	ÉSZGSZ feladat	Integrált MCS közreműködés
	Igen	Nem	Részben				
<p><b>E.B.3.</b>  <b>Ingyenes ivóvíz + cukros italok fogyasztása az iskolában nem ajánlott vagy korlátozott.</b>            Az iskola ingyenes ivóvizet biztosít, és igyekszik visszaszorítani/korlátozni a cukros italok fogyasztását, valamint aktívan támogatja a vízivást. A szülőket tájékoztatják az egészséges, fenntartható italok szükségességéről.</p>				<p>Az érvényes jogszabályok értelmében a nevelési-oktatási intézményekben nem árusíthatók a népegészségügyi termékadó hatálya alá eső termékek (így meghatározott összetételű italok, üdítőitalok sem), a közétkeztetés keretében pedig a gyerekek nem kaphatnak szénsavas vagy cukrozott üdítőt, szörpöt, hozzáadott cukrot tartalmazó gyümölcsitalt, valamint az előírtnál nagyobb mennyiségű cukrot tartalmazó teát.</p> <p>Az ivóvíz elérhetővé tételén túl különböző akciókkal lehet népszerűsíteni a vízfogyasztást a tanulók körében, pl.:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ízesített vizek közös készítése</li> <li>• figyelemfelhívás a tanulók és a szülők körében az egészségtelen italok fogyasztásáról, beleértve az energitalokat is</li> <li>• pohár/kulacs design tervező feladat</li> <li>• tanóra az ivóvízre fókuszálva (ivóvízbázisok típusai, minősítés, ivóvízkezelés stb.)</li> <li>• A víz világnapjához kapcsolódó projektek</li> </ul> <p><a href="https://merokanal.hu/happy-het-felso-tagozatosoknak-kozepiskolasoknak/">https://merokanal.hu/happy-het-felso-tagozatosoknak-kozepiskolasoknak/</a></p> <p><b>Felelős:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• akciócsoport</li> <li>• nagykövetek</li> </ul>	<p><b>Mutatók:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vízvételi pontok (leírás vagy terv)</li> <li>• Jó gyakorlatok a cukros italok fogyasztásának visszaszorítására/korlátozására</li> </ul>		×

	Jelenleg működik			A teljesítéshez szükséges lépések (példák) - a bronz fokozat lépésein túl	Mutatók	ÉSZGSZ feladat	Integrált MCS közreműködés
	Igen	Nem	Részben				
<p><b>E.B.4.</b>  <b>Az iskolában (pl. tízóráira, uzsonnára) nem szabad nagymértékben feldolgozott élelmiszereket fogyasztani.</b>            Az iskola ellenzi a nagymértékben feldolgozott élelmiszerek fogyasztását az iskolában. A szülőket tájékoztatják ezekről a korlátozásokról, és tanácsot kapnak az alternatívákra vonatkozóan.</p>				<p>Az érvényes jogszabályok értelmében a nevelési-oktatási intézményekben nem árusíthatók a népegészségügyi termékadó hatálya alá eső termékek. A büfé üzemeltetőjével egyeztetve a nagymértékben feldolgozott élelmiszerek visszaszorítása a kínálatban, a jogszabályi előírások betartásának ösztönzése Bizonyos termékek „kitiltása” az otthonról hozott tízórai köréből, alternatívák javaslata mellett.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• közös tízórai készítés</li> <li>• receptgyűjtés</li> <li>• tízórai csere</li> </ul> <p><b>Felelős:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• akciócsoport</li> <li>• iskola vezetősége</li> <li>• nagykövetek</li> </ul>	<p><b>Mutatók:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• A tanulók és a szülők számára készült tájékoztatók I/N</li> <li>• Jó gyakorlatok a nagymértékben feldolgozott élelmiszerek visszaszorítására</li> </ul>		
<p><b>E.B.5.</b>  <b>Támogatási programok hátrányos helyzetű diákok számára az iskola tágabb környezetének bevonásával</b>            A város, a helyi üzletek, vállalkozások és az iskola körüli szervezetek bevonásával több érdekelt fél részvételével zajló folyamatot indítanak el, amely kialakítja az alacsony jövedelmű családok pénzügyi támogatásának rendszerét.</p>				<p>Az ingyenes, illetve kedvezményes intézményi gyermekétkeztetés feltételeiről a gyermekek védelméről és a gyámügyi igazgatásról szóló 1997. évi XXXI. Törvény rendelkezik</p>	<p><b>Mutatók:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kiegészítő lehetőségek a különleges táplálkozási igényű gyermekek számára I/N</li> <li>• Támogatási rendszer működik (I/N)</li> </ul>		

	Jelenleg működik			A teljesítéshez szükséges lépések (példák) - a bronz fokozat lépésein túl	Mutatók	ÉSZGSZ feladat	Integrált MCS közreműködés
	Igen	Nem	Részben				
<p><b>E.B.6.</b>  <b>Az iskola megelőzi és kezeli az élelmiszer-hulladékokat</b>            Az iskolának konkrét terve van arra vonatkozóan, hogy hogyan előzze meg és kezelje az élelmiszer-pazarlást, és hogyan vonja be az összes érintett szereplőt, különösen a tanulókat.</p>				<p>ÉSZGSZ feladat, de az iskola részt vesz az élelmiszerhulladék-gazdálkodási terv elkészítésében és végrehajtásában kiterjesztve azt a menzán kívüli környezetre is. Pl.:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>figyelemfelhívó akciók az élelmiszerhulladékok problémájára</li> <li>projektmunkák az élelmiszerpazarlással kapcsolatban</li> <li>tízórai mentés</li> </ul> <p><a href="http://www.maradeknelkul.hu">www.maradeknelkul.hu</a></p> <p><b>Felelős:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>akciócsoport</li> <li>nagykövetek</li> </ul>	<p><b>Mutatók:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Működő monitoring rendszer I/N</li> <li>Élelmiszerhulladék-gazdálkodási terv I/N</li> </ul>		
<p><b>E.C.1.</b>  <b>Élelmiszerekkel kapcsolatos oktatási rendezvények és tevékenységek az iskolában</b>            Az egészséges táplálkozás és a fenntartható élelmiszertermelés és -fogyasztás témája számos óraterv és/vagy interdiszciplináris projekt részét képezi.            Az iskola évente iskolai szintű élelmiszerekkel, étkezéssel kapcsolatos oktatási rendezvényt szervez a tanulók számára.</p>				<p>A tanórákon kívül az iskola tematikus napokat is rendezhet az élelmiszerrendszer egészéhez kapcsolódóan. Ezek az alkalmak lehetőséget adnak több kritérium kombinálására pl:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>egészséges italok B.3.</li> <li>egészséges uzsonna B.4.</li> <li>élelmiszerhulladék tematikájú nap B.6.</li> <li>növénytermesztés, élelmiszerelőállítás C.2.</li> <li>szülők bevonása D.1.</li> </ul> <p><b>Felelős:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>akciócsoport</li> </ul>	<p><b>Mutatók:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>óratervek és interdiszciplináris projektek + leírás</li> <li>A tanárok és tanórák közti harmonizációról szóló megbeszélések jegyzőkönyvei</li> <li>tevékenységek, fényképes beszámoló és leírás az éves rendezvényről.</li> </ul>	x	x Központi szervezésben eszköztámogatást tudunk nyújtani a menza napokhoz

	Jelenleg működik			A teljesítéshez szükséges lépések (példák) - a bronz fokozat lépésein túl	Mutatók	ÉSZGSZ feladat	Integrált MCS közreműködés
	Igen	Nem	Részben				
<p><b>E.C.2.</b>  <b>Gazdálkodók bevonása a tanulók oktatásába</b>  <b>Az iskola bevonja a környékbeli gazdálkodókat a tanulók oktatásába.</b></p> <p>A tanulóknak lehetőségük van arra, hogy a gazdálkodási év során mezőgazdasági tevékenységekben vegyenek részt.</p>				<p>Helyi termelőkkel vagy közösségi kertekkel együttműködve a tanulók megtapasztalhatják a növénytermesztés és/vagy élelmiszerelőállítás folyamatait. Részt vehetnek a gazdaság munkálataiban pl. az ültetésben, növényápolásban, betakarításban (szőlő- vagy gyümölcszüret, krumpliszedés), komposztkészítésben.</p> <p>A szigorú hazai jogszabályok miatt az élelmiszerelőállításban való részvétel lehetőségei korlátozottak.</p> <p><b>Felelős:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• akciócsoport</li> </ul>	<p><b>Mutatók:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• A természetessel, betakarítással, főzéssel vagy komposztkészítéssel kapcsolatos gyakorlati projektek listája + leírás.</li> <li>• fényképes beszámoló vagy blogbejegyzés a gazdálkodók bevonásáról a tanulók oktatásába.</li> </ul>		×
<p><b>E.C.3.</b>  <b>Készségfejlesztő képzés a konyhai és kiszolgáló személyzet számára</b></p> <p>A konyhai és kiszolgáló személyzet részt vesz az egészséges, fenntartható élelmiszerekkel kapcsolatos képzésen. Külső étkeztetés esetén az ételekre, harapnivalókra és italokra vonatkozó követelményeket a közbeszerzési kritériumok tartalmazzák.</p>				ÉSZGSZ	<p><b>Mutatók:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• elvégzett készségfejlesztő képzések leírása</li> <li>• a résztvevők száma</li> </ul>	×	×

	Jelenleg működik			A teljesítéshez szükséges lépések (példák) - a bronz fokozat lépésein túl	Mutatók	ÉSZGSZ feladat	Integrált MCS közreműködés
	Igen	Nem	Részben				
<p><b>E.D.1.</b>  <b>Tematikus workshopok szülők és gondviselők számára</b>  A szülőket, gondviselőket írásban hívják meg, hogy vegyenek részt az iskolai élelmiszer-politika végrehajtásában és tematikus műhelytalálkozókon.</p>				<p>Lásd A.1.  Tematikus workshopokon fel lehet hívni a szülők figyelmét a fenti pontokban megfogalmazottakra, különös tekintettel a B.3., B.4, B.6. pontokra. Az A.5 pontban kiválasztott iskolai nagykövetek is bevonhatóak a munkába.  <b>Felelős:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• akciócsoport</li> <li>• nagykövetek</li> </ul>	<p><b>Mutatók:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• a szülők felé irányuló kommunikáció másolata és a tevékenységek leírása</li> <li>• tematikus workshopok száma + leírás</li> </ul>		×
<p><b>E.D.2.</b>  <b>Az iskola kommunikál a FINI-modell tevékenységeiről</b>  Az iskola széles körben kommunikálja a bronz fokozathoz vezető eredményeket.  A gazdálkodókat bevonják a tanulók oktatásába. A tanulóknak lehetőségük van arra, hogy a gazdálkodási év során részt vegyenek a farmon végzett tevékenységekben.</p>				<p>Lásd E.A.4, C.2.  <b>Felelős:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• akciócsoport</li> <li>• kommunikációs felelős</li> </ul>	<p><b>Mutatók:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lásd E.A.4, C.2.</li> </ul>		