

# **A WHOLE SCHOOL FOOD APPROACH**

**Iránymutatás iskoláknak és  
városoknak**

Rikolto Belgium



# TARTALOMJEGYZÉK

Fenntartható és Integrált Iskolai Menza –  
Átfogó iskolai közétkeztetési koncepció . . . . . 4

## 1. rész: Fenntartható és Integrált Iskolai Menza – FINI-modell . . . . . 7

### 1.1 „A” pillér: Szakpolitika és vezetés . . . . . 8

1.1.1 Munkacsoport . . . . . 8

1.1.2 Tervezés, nyomon követés, értékelés és tanulás . . . . . 8

1.1.3 Kommunikáció . . . . . 9

1.1.4 A diákok részvétele . . . . . 9

### 1.2. „B” pillér: Élelmiszer és fenntarthatóság . . . . . 9

1.2.1. Kellemes és vonzó ebédlők . . . . . 10

1.2.2. Fenntartható élelmiszer-közbeszerzés. . . . . 10

1.2.3. Egészséges tízórai, ebédek és uzsonnák . . . . . 10

1.2.4. Élelmezésbiztonság . . . . . 10

1.2.5. Élelmiszer-pazarlás . . . . . 10

### 1.3. „C” pillér: Oktatás és tanulás . . . . . 11

1.3.1 Az élelmiszer, élelmezés kérdésének megjelenése a tantervben . . . . . 11

1.3.2. Pedagógusok és konyhai alkalmazottak, képzése . . . . . 11

1.3.3. Tanulás első kézből . . . . . 11

### 1.4. „D” pillér: Közösség és partnerség . . . . . 12

1.4.1. Családok, gondviselők bevonása . . . . . 12

1.4.2. Együttműködés a helyi szereplőkkel és közösségekkel . . . . . 12

## 2. rész: A Fenntartható és Integrált Iskolai Menza modelljének megvalósítása . . . . 13

### 2.1. Az érdekelt felek szerepe . . . . . 13

2.1.1. Iskolaigazgatók és diákönkormányzatok . . . . . 13

2.1.2. Tanárok és az oktatást segítő munkatársak . . . . . 14

2.1.3. Iskolai étkeztetési szolgáltatók és az iskolai menzán dolgozó szakácsok . . . . . 14

2.1.4. Diákok . . . . . 15

2.1.5. Családok és gondviselők . . . . . 15

2.1.6. (Helyi) közösség . . . . . 15

### 2.2. A Fenntartható és Integrált Iskolai Menza modelljének kidolgozása . . . . . 16

### 2.3. Lépésről lépésre haladó terv a FINI-modell megvalósításához . . . . . 18

<b>3. rész: A helyi önkormányzatok és hatóságok szerepe</b> .....	<b>20</b>
<b>3.1 A pillér: Szakpolitika és vezetés</b> .....	<b>21</b>
<b>3.2 B pillér: Élelmiszer és fenntarthatóság</b> .....	<b>22</b>
<b>3.3 C pillér: Oktatás és tanulás</b> .....	<b>22</b>
<b>3.4 D pillér: Közösség és partnerség</b> .....	<b>23</b>
<b>4. rész: A FINI-modell 3 szintje</b> .....	<b>24</b>



# Fenntartható és Integrált Iskolai Menza – Átfogó iskolai közétkeztetési koncepció

## ÁTTEKINTÉS

Az iskoláskorú gyermekek és serdülők étkezése mind az egészségükre, mind a környezetre hatással van. Az egészségtelen étrend negatív hatással van a tanulók közérzetére és koncentrációjára. Az Egészségügyi Világszervezet szerint Európában az iskoláskorú gyermekek mintegy 20% -a túlsúlyos vagy elhízott és ezek az arányok sok országban tovább emelkednek. Az alacsony jövedelmű vagy hátrányos helyzetű családok kiszolgáltatott gyermekei nagyobb valószínűséggel fogyasztanak nem megfelelő tápértékű, egészségtelen ételeket, ami súlyosítja az egyenlőtlenségeket. Az EU-ban 33 millió ember csak kétnaponta jut rendes ételhez, ami az élelmiszerárak további emelkedése esetén várhatóan tovább növekedhet. A fiatalok egészséges és fenntartható étrendjébe való befektetés a jövőbeli közegészségügyi kiadásokban jelentős megtakarítást tesz lehetővé, és hozzájárul a személyes és társadalmi jóléthez. Ez reflektálna az EU Gyermekjogi Stratégiájának céljaira is. Ebben a stratégiában az Európai Bizottság kötelezettséget vállalt arra, hogy felülvizsgálja mind az uniós iskolarendszer jogi keretét (nagyobb hangsúlyt fektetve az egészséges és fenntartható élelmiszerekre), mind a Gyermekgarancia programot, amelynek keretében az uniós tagállamok nemzeti végrehajtási terveket dolgoznak ki annak biztosítására, hogy a rászoruló gyermekek minden tanítási napon hozzáférjenek az egészséges élelmiszerekhez és legalább egy egészséges étkezéshez.

Az európai Zöld Megállapodásban, a Termelőtől a fogyasztóig stratégiában és az EU biológiai sokféleséggel kapcsolatos 2030-ig szóló stratégiájában megfogalmazott környezetvédelmi és éghajlat-politikai célkitűzések elérésének fontos előfeltételei a fenntartható élelmiszer-termelés és -fogyasztás. Az Európai Bizottság tudományos főtanácsadói csoportja szerint az élelmiszer-termelés jelentős hatással van a környezetre. Nagy mennyiségű természeti erőforrást (pl. víz és energia) használ el, és hozzájárul az éghajlatváltozáshoz: az üvegházhatást okozó gázok kibocsátásának 21-37% -át az élelmiszer-termelés okozza. Aggasztó az a tendencia, miszerint az élelmiszer-előállítás a biológiai sokféleség csökkenéséhez is vezet, a biológiai sokféleség ugyanis az egészséges és tápláló étrend alapját is képezi, javítja a vidéki megélhetést és a mezőgazdasági termelékenységet, és élelmiszerrendszerünk és étkezésbiztonságunk kulcsfontosságú eleme.

A "Termelőtől a fogyasztóig" stratégiája részeként az Európai Bizottság támogatja a fenntartható élelmiszer-fogyasztást és az egészséges, fenntartható étrendre való áttérést. A stratégia központi szerepet játszik az ENSZ fenntartható fejlődési céljainak elérésében. Különös hangsúlyt fektet a városok, régiók és hatóságok szerepére a fenntartható élelmiszerek iskolák számára történő beszerzésével kapcsolatban. A Horizon2020 program által támogatott SchoolFood4Change projekt célja, hogy 12 uniós ország több mint 3000 iskoláját és 600 000 tanulóját közvetlenül érintve megkönnyítse a fenntartható, egészséges táplálkozásra való széles körű átállást.

Az ebben a dokumentumban megfogalmazott Fenntartható és Integrált Iskolai Menza – FINI-modell keretrendszere is hozzájárul ehhez az előrelépéshez. A dokumentum olyan, már meglévő kezdeményezések eredményeire épül, mint az Egyesült Királyság Food for Life kezdeményezése, iskolai és egyetem kampányok a méltányos kereskedelemről, a Slow Food mozgalmak, a WWF, a Rikolto Good Food@School kampánya, továbbá a WSFA Csehországban és Szlovákiában indított oktatási programja. A WSFA egy olyan módszer, amely az iskolákban és azok környezetében segíti az egészséges és fenntartható étkezési kultúra elterjesztését. Az oktatást, az iskolai demokráciát, a fenntarthatóságot, az egyenlőtlenségeket, a közösségeket és az egészséget pozitívan befolyásolva járul hozzá az egész közösségre kiterjedő rendszerszintű változáshoz. A WSFA – területi, társadalmi és környezeti értelemben egyaránt - ellenállóbbá teszi a társadalmakat.



## MIRŐL SZÓL EZ A DOKUMENTUM?

Jelen dokumentum olyan irányelveket tartalmaz, amelyeket az iskolák, valamint a helyi és regionális önkormányzatok a WSFA különböző összetevőinek koherens magyarázatára is felhasználhatnak. Mivel ez csak egy keretrendszer, együttesen kell alkalmazni a megvalósításához szükséges eszközökkel.

- 1. RÉSZ: Fenntartható és Integrált Iskolai Menza – FINI-modell:** A FINI-modell egy, az iskolákban az egészség és a jólét, illetve a fenntartható fejlődésre, a fenntarthatóságra és az egyenlőségre irányuló oktatás előmozdítására irányuló beavatkozás.
- 2. RÉSZ: A FINI-modell iskolai megvalósítása:** A FINI-modell iskolai végrehajtásában az iskolákhoz kapcsolódó minden szereplőnek részt kell vennie és vállalniuk is kell a maguk felelősséget. A dokumentumnak ez a része bemutatja, hogyan lehet ezt elérni, elmagyarázza, hogyan lehet kidolgozni egy integrált iskolai ételmezei-politikát, és lépésenkénti útmutatót nyújt.
- 3. RÉSZ: A helyi és regionális önkormányzatok szerepe:** A nemzeti, helyi és regionális önkormányzatok személyre szabott iránymutatással és támogatással, valamint más helyi szereplőkkel közös projektek és partnerségek elősegítésével támogathatják a FINI-modelliskolai megvalósítását.
- 4. RÉSZ: A FINI-modell három szintje:** azok az iskolák, amelyek kiváló munkát végeznek az iskolai étkezés és az ahhoz kapcsolódó oktatás terén, a következő szintre léphetnek. Azok az iskolák, amelyek vállalják a feladatot, hogy strukturált módon dolgozzanak egy FINI-modell kialakításán, azt is eldönthetik, hogy milyen szintet (bronz, ezüst, arany) akarnak elérni. Így erőfeszítéseiket a szélesebb iskolai közösséggel is megismertethetik.



# 1. rész: Fenntartható és Integrált Iskolai Menza – FINI-modell

## A FINI-MODELLRŐL

A „Fenntartható és Integrált Iskolai Menza” – FINI-modell egy olyan módszer, amely az iskolákban és az iskolák környezetében egészséges és fenntartható étkezési kultúrát fejleszt ki. Olyan, konkrét adatokkal alátámasztott beavatkozásról van szó, amely az oktatást, a fenntarthatóságot, az egyenlőtlenségeket, a közösségeket és az egészséget kedvezően befolyásolva járul hozzá az egész közösségre kiterjedő rendszerszintű változáshoz. A WSFA az iskolákra – az óvodáktól a középiskolákig – a fenntartható élelmiszerrendszer változásának katalizátoraként tekint. A módszer integrálja az étkezést és az oktatást: foglalkozik az iskolai menük összetételével és az iskolai konyhák, étkezők működésével, magában foglalja a gyakorlati oktatást, a tanulási tevékenységeket, a diákok és tanárok aktív részvételét, továbbá bevonja a szélesebb iskolai közösséget (beleértve a szülőket (és gondviselőket), a termelőket, a vállalkozásokat és a civil társadalmat).

## NÉGY PILLÉR

A FINI-modell, négy egymást kölcsönösen erősítő pillérből áll: (A) Szakpolitika és vezetés, (B) Élelmiszer és fenntarthatóság, (C) Oktatás és tanulás és (D) Közösség és Partnerség. A modellsikeres végrehajtásához az iskolának mind a négy pillérrel foglalkoznia kell, mivel ezek mind alapvető elemei e szemléletnek. A pillérek különböző alkotóelemeket tartalmaznak, amelyek mind segítenek az iskoláknak a FINI-modellvégrehajtásában. Az alábbiakban bemutatunk egy ideális forgatókönyvet.



## 1.1 „A” PILLÉR: SZAKPOLITIKA ÉS VEZETÉS

Ez a pillér az összes érintett – az iskolában dolgozók, a diákok, a szülők és a tágabb iskolai közösség – meggyőzéséről szól, hogy vegyenek részt és tegyék az étkezést az iskolai élet szerves részévé. Az iskola egészséges és fenntartható élelmiszerekkel kapcsolatos szemléletével foglalkozik tervek, szakpolitikai eszközök, tevékenységek, értékrendek és az oktatás segítségével. Az iskolák széles jövőképpel és stratégiával maximalizálhatják hatásukat.



Az, hogy a tanulókat felhatalmazzuk arra, hogy vezető szerepet vállaljanak, és teret adunk nekik az étkezésekkel kapcsolatos döntések meghozatalában, illetve az étkezésekkel kapcsolatos oktatási anyagok tartalmának meghatározásában, nemcsak oktatási kérdés, hanem abban is segít, hogy az egészséges és fenntartható élelmiszerek mindenki számára a legegyszerűbb és a legtermészetesebb választási lehetőséggé váljanak.

Ez a pillér biztosítja, hogy a FINI-modell helyi megvalósítását az iskola vezetése támogassa, és azt az iskola jövőképében, küldetésében, értékrendjében, irányelveiben, fejlesztési tervében és tantervében is rögzítsék, amely így döntően befolyásolhatja az iskolában szerzett élményeket is.

### 1.1.1 MUNKACSOPORT

Az egyik első lépésként, egy, az iskolai étkezéssel foglalkozó munkacsoport kell felállítania az iskoláknak. A munkacsoport olyan hajtóerő lesz, amely beindítja és működteti a modellt, és lendületben tartja a projektet. A csoport egyesíti a tanárokat, a konyhai személyzetet, a tanulókat és az iskolavezetőket. Szülők, szomszédok vagy mások, akik kapcsolatba akarnak lépni az iskolával étkezési-kérdésekben, szintén részt vehetnek a munkacsoport munkájában.

### 1.1.2 TERVEZÉS, NYOMON KÖVETÉS, ÉRTÉKELÉS ÉS TANULÁS

Az iskolai étkezéssel foglalkozó munkacsoport áttekinti, hogy az iskola jelenleg mit tesz az étkezés és az azzal kapcsolatos oktatásoktatás terén, és valamennyi érintett bevonásával elindítja a FINI-modell megvalósításának folyamatát. Az ily módon elkészült cselekvési terv határozza meg a modell végrehajtását. A terveket évente nyomon kell követni és végül értékelni is kell azokat. Az értékelés során tett ajánlások és levont tanulságok képezhetik a soron következő évek terveinek alapját.



### 1.1.3 KOMMUNIKÁCIÓ

A WSFA sikere nagymértékben függ a megtett intézkedések láthatóságától. A kommunikációnak lelkesedést kell kiváltania, támogatókat kell begyűjtenie és további embereket kell bevonnia, akik segíteni akarnak a FINI-modell fejlesztésében. Az iskolák támaszkodhatnak meglévő kommunikációs csatornáikra is, de együttműködhetnek a helyi médiával is.

### 1.1.4 A DIÁKOK RÉSZVÉTELE

A FINI-modell akkor a leghatékonyabb, ha az érintett gyermekek és serdülők valóban odafigyelnek az étkezésre. A diákok kreativitására és pozitív energiájára támaszkodva jól fejleszthető a felelősségérzetük és a felelősségvállalásuk, ami sokkal hatékonyabbá teszi a projektet, mintha csak a tanárok vagy az iskola vezetői tennék meg a megfelelő lépéseket. A diákok bevonása az iskolai étkezéssel kapcsolatos döntésekbe utat mutat az étkezési szokások tartós megváltoztatásához. Emellett növeli a diákok önbizalmát, fejleszti vezetői készségeiket, valamint újíttá és tudatos fogyasztókká teszi őket. Ösztönözni kell a diákokat, bevonva az iskola kapuin túli szélesebb közösséget is.

## 1.2. „B” PILLÉR: ÉLELMISZER ÉS FENNTARTHATÓSÁG

Az iskolai étkeztetés nem csak kereskedelmi tevékenység, óráközi szünet vagy az üres gyomrok megtöltésének egyik módja: a közétkeztetés részét kell, hogy képezze az iskola oktatási tevékenységének is. Az egészséges és fenntartható iskolai ételek felszolgálása kiváló alapot nyújt a projekt szélesebb körű céljainak eléréséhez, mint például a pozitív étkezési-kultúra előmozdítása az iskolákban). Arra is jó lehetőséget nyújt, hogy a diákok érdeklődését felkeltse a különböző élelmiszerek iránt.



Ez a második pillér arról szól tehát, hogy az iskola étkezőhelyiségét oktatási környezetté alakítsuk át (függetlenül attól, hogy az iskola szolgál-e fel meleg ételeket vagy sem). Az étkeztetésre vonatkozó szigorú elvárások teljesítésével az iskola biztosíthatja a tanulókat, a szülőket és a szélesebb közösséget arról, hogy fenntartható forrásból származó, nyomon követhető és tápanyagokban gazdag élelmiszereket szolgál fel a gyerekeknek. Az iskoláknak a tanárok és a konyhai személyzet példamutatásával követendő mintává kell tenniük az egészséges és fenntartható táplálkozást.

### **1.2.1. KELLEMES ÉS VONZÓ EBÉDLŐK**

Az iskolai ebédlők kellemes és attraktív környezete felkelti a diákok érdeklődését, és lelkesebbé teszi őket a tanulásra. Az iskolai ebédlők megjelenése, legyen szó akár a kellemes környezetről, akár az ételek elhelyezéséről továbbá arról, hogy milyen információk érhetőek el, mind befolyásolja a diákok döntéseit. A diákok felkészítése és az iskola étkezőhelyiségének kialakításába történő bevonása hozzájárulhat az egészséges és fenntartható ételek választásához.

### **1.2.2. FENNTARTHATÓ ÉLELMISZER-KÖZBESZERZÉS**

Az élelmiszer-közbeszerzés annak folyamata, amikor a közintézmények beszerezik az étkeztetéshez szükséges élelmiszereket, illetve egyes esetekben a vendéglátóipari szolgáltatásokat. Ez jelentős mértékben befolyásolja, hogy a diákok mit és hogyan esznek, illetve isznak. Amikor a közbeszerzési szerződések fenntarthatósági kritériumokat is tartalmaznak (például ökológiai, Fairtrade vagy szezonális termékekre vonatkozó elvárások), a diákok táplálébb, kiegyensúlyozottabb és fenntarthatóbb ételeket és italokat fogyaszthatnak az iskolákban.

### **1.2.3. EGÉSZSÉGES TÍZÓRAIK, EBÉDEK ÉS UZSONNÁK**

A tanítási nap folyamán számos alkalom van evésre és harapnivalók fogyasztására. A szünetekben a tanulók felkereshetik az iskolai büféket vagy az automatákat; az iskolai ebédlőben ebédelnek; különleges alkalmakkor (születésnapokon, iskolai bulikon vagy kirándulásokon) pedig otthonról is hozhatnak enni-valót. Az iskola és a tanulók szüleinek feladata, hogy ösztönözzék a gyerekeket az egészséges reggeli, tízórai és ebéd fogyasztására, így az iskola a lehető legegészségesebb környezetté válhat. Az iskoláknak mindig biztosítaniuk kell az ingyenesen elérhető ivóvizet is.

### **1.2.4. ÉLELMESZÉSBIZTONSÁG**

Az egészséges étkezés elengedhetetlen ahhoz, hogy a gyermekek a tanítási napot rendben eltölthessék. A tanulás, a játék és a koncentráció lehetetlen üres gyomorral. Nagyon fontos, hogy minden gyermek, különösen a szociálisan hátrányos helyzetű és kiszolgáltatott gyermekek számára biztosítsuk az enni-valóhoz való hozzáférést. A diákok számára biztosított valamennyi ételnek meg kell jelenítenie a kulináris sokszínűséget, és az étrendi igények széles skáláját is tiszteletben kell tartani.

### **1.2.5. ÉLELMISZER-PAZARLÁS**

Azáltal, hogy előre megtervezzük az érkezéseinket, csökkentjük az élelmiszerpazarlást. Több élelmiszer marad mások általi fogyasztásra, pénzt takarítunk meg vele és csökkentjük az élelmiszer-termelés és -fogyasztás káros környezeti hatásait. Az iskoláknak együtt kell működniük a szállítókkal, a konyhai dolgozókkal, a gondviselőkkel és a tanulókkal az élelmiszer-pazarlás megelőzése, csökkentése és kezelése érdekében.

## 1.3. „C” PILLÉR: OKTATÁS ÉS TANULÁS

Ha megtanítjuk a gyermekeket főzni, zöldséget termesztani és megismer-tetjük velük, hogy honnan származik az ételük, és annak előállítása milyen hatással van a környezetre, akkor olyan készségekkel és tudással ruházzuk fel őket, amelyekkel most és a jövőben is ésszerű döntéseket hozhatnak saját és bolygónk egészségével kapcsolatban. Az egészséges táplálkozás, az állatjólét, valamint a fenntartható és etikus élelmiszerek megismerése nemcsak abban segíti a gyermekeket, hogy megfelelően tájékozott módon hozhassanak döntéseket a választott ételeikkel kapcsolatban, hanem segít nekik megérteni az élelmiszerekkel és az egészséggel kapcsolatos szélesebb körű párbeszédet is. Az élelmiszer- és élelmiszerrendszer oktatása egyaránt érinti a fenntartható fejlődés mindhárom (ökológiai, társadalmi és gazdasági) dimenzióját is.



### 1.3.1 AZ ÉLELMISZER, ÉLELMEZÉS KÉRDÉSÉNEK MEGJELENÉSE A TANTERVBEN

Az élelmiszer, élelmezés témájának, a tanulók különböző életkorához és fejlődési szakaszaihoz igazítva, az iskola tantervében is meg kell jelennie. Számos tantárgyba integrálható, és az élelmiszerekkel kapcsolatos kérdéseket, több tanár közreműködésével, multidiszciplináris módon kell kezelni. Az ismeretek átadását, akár tanórán kívüli események keretében (pl.: étkezőhelyiségben tartott rendezvényen) is meg lehetne oldani.

### 1.3.2. PEDAGÓGUSOK ÉS KONYHAI ALKALMAZOTTAK, KÉPZÉSE

Ahhoz, hogy az élelmiszerekkel kapcsolatos ismereteket a lehető legtöbb tantárgyba integrálhassák, és a FINI-modellt az iskolában sikerrel alkalmazzák, a munkatársaknak - mind a tanároknak, mind a menzai dolgozóknak - megfelelő képzést és tájékoztatást kell kapniuk. A témaspecifikus workshopok és a célzott oktatási eszközök támogathatják a tanárokat, a munkatársakat, sőt az egyéb oktatókat vagy szülőket is, akik nem feltétlenül részei az iskolai személyzetének. Az iskolai étkezők és tantermek olyan tanulási környezetté válhatnak, ahol a tanárok, a konyhai munkatársak és más iskolai dolgozók együttműködnek.

### 1.3.3. TANULÁS ELSŐ KÉZBŐL

A könyveken és tanfolyamokon keresztüli elméleti tanulást gyakorlati oktatással kell kiegészíteni: mezőgazdasági termelőknél tett látogatásokkal, helyi élelmiszeripari vállalkozásokkal való együttműködéssel, az iskolákban történő növénytermesztéssel, közös főzéssel stb. A gyakorlati tanulás növeli a tanulók ismereteit az élelmiszerrendszerekkel kapcsolatban, új készségeket tanít nekik, és nagyobb valószínűséggel teszi életük kiemelkedő részévé az egészséges és fenntartható élelmiszerek fogyasztását. A gyakorlati projektek lehetnek tantárgyakon átívelők vagy osztályok közöttiek, és akár az iskolákhoz kapcsolódó egyéb szereplőket (pl. szülők, helyi vállalkozók, civil szervezetek) is bevonhatják.

## 1.4. „D” PILLÉR: KÖZÖSSÉG ÉS PARTNERSÉG

Az utolsó pillér az iskola körüli környezet szereplőinek széles körével való együttműködésre összpontosít. A FINI-modell hatásosabb, ha sok szereplő működik együtt, beleértve a szülőket, helyi élelmiszerüzleteket, mezőgazdasági termelőket, helyi civil szervezeteket és a közvetlen környezetben működő egyéb szereplőket is. A modell középpontjában az az elv áll, hogy az egészséges és fenntartható élelmiszereknek mindenki számára a legegyszerűbb választásnak kell lenniük, függetlenül attól, hogy kik ők és hol élnek. A program nem csak a megfelelő élelmiszerek kiválasztásáról szól, hanem a jó ételek méltatásáról és arról is, hogy egyes ételek milyen fontos szerepet töltenek be az egyes kultúrákban és azok ünnepein.



### 1.4.1. CSALÁDOK, GONDVISELŐK BEVONÁSA

A tanulók szüleinek és családjainak bevonása a programba biztosítja, hogy otthon is beszédtema legyen a megfelelő ételek kiválasztásának fontossága. A nyitott, barátságos étkezési kultúra megismerheti a családokat a témával, és arra ösztönözheti őket, hogy aktívan támogassák a fenntartható és egészséges ételeket otthon is, például az uzsonna elkészítésekor. Néhány szülő még azt is felajánlhatja, hogy segít az iskolában.

### 1.4.2. EGYÜTTMŰKÖDÉS A HELYI SZEREPLŐKKEL ÉS KÖZÖSSÉGEKKEL

Az iskolák nem légtüres térben működnek. A fenntartható és egészséges élelmiszerek elérhetővé tétele számos partner közös felelőssége, beleértve a helyi szervezeteket, közösségeket és vállalkozásokat is:

- Egy helyi üzlet az egészséges és fenntartható élelmiszereket népszerűsítheti az egészségtelen rágcsálnivalók helyett;
- Az iskola vásárolhat termékeket egy helyi termelőtől, a diákok pedig megismerhetik a gazdaság tevékenységeit, illetve részt is vehetnek azokban;
- Az iskola átveheti egy helyi élelmiszeripari vállalkozás feleslegét, ez megtanítja a diákoknak, hogyan működik egy élelmiszeripari vállalkozás;
- Az iskola csereprogramokat szervezhet egy helyi menekültközponttal vagy nemzetiségi szervezetekkel, megismertetve a diákokat a különböző kultúrák kulináris hagyományaival;
- Az iskola együttműködhet egy helyi egyesülettel, amely elkötelezett a méltányos kereskedelem elvei mellett, hogy a diákok megismerkedhessenek az elsősorban a déli országokat érintő egészséges és fenntartható élelmiszereket nyújtó, de egyúttal méltányos kereskedelem ismérveivel is.

## 2. rész: A Fenntartható és Integrált Iskolai Menza modelljének megvalósítása

A FINI-modell megvalósításához szükség van az iskolán belüli és az iskola körüli összes szereplő részvételére, az iskola vezetőségétől és a diákönkormányzatoktól, szülői munkaközösségektől kezdve a tanárokig és a tanulóig, de a közétkeztetési szolgáltatók és a menzák dolgozói, a tanulók családjai és az egyéb környékbeliek sem maradhatnak ki.

### 2.1. AZ ÉRDEKELT FELEK SZEREPE

Az alábbiakban felsoroljuk, hogy a különböző szereplők mit tehetnek a program támogatásáért.

#### 2.1.1. ISKOLAIGAZGATÓK ÉS DIÁKÖNKORMÁNYZATOK

- vezető szerepet töltenek be és támogatást nyújtanak az egészséges és fenntartható élelmézéspolitika megvalósításához az iskolai működés minden területén (pl. irányelvek, étkeztetés, osztálytermi tevékenységek, adománygyűjtés, projektek, különleges események és sportnapok);
- beépítik a kapcsolódó stratégiákat az iskolai tervekbe az egészség és a jólét javítása érdekében;
- biztosítják a szükséges fizikai környezetet, beleértve az egészséges táplálkozást támogató helyiségeket és felszereléseket is;
- tájékoztatják és ösztönzik az egész iskolai közösséget, hogy vegyen részt az egészséges táplálkozást elősegítő iskolai tervek, irányelvek, tevékenységek és események kidolgozásában, végrehajtásában és értékelésében;
- példát mutatnak és ösztönzik az egészséges táplálkozás, mint alapvető étkezési formát;
- ösztönözik, hogy valamennyi család – társadalmi vagy kulturális háttértől függetlenül – egyenlő módon férhessen hozzá az iskolai étkezéshez és hogy mindenki részt vehessen az iskolai étkezéshez kapcsolódó eseményeken;
- biztosítják, hogy a tanárok képesek legyenek a fenntartható étkezés témájának tantárgyak közötti feldolgozására, valamint a helyi közösséggel való együttműködésre (időbeosztások, közös megbeszélésekre szánt idő stb.);
- biztosítják, hogy a tanárok és a menzai dolgozók képzést kapjanak és lehetőségük legyen a közös munkára.

## 2.1.2. TANÁROK ÉS AZ OKTATÁST SEGÍTŐ MUNKATÁRSOK

- beépítik az egészséges táplálkozásra és élelmiszerekre való nevelést a tantervekbe minden tantárgynál és minden évfolyamon;
- lehetőséget biztosítanak a diákok számára az egészséges táplálkozást elősegítő ismeretek és készségek fejlesztésére és alkalmazására (pl. élelmiszertermelés, költségvetés tervezése, vásárlás, főzés és különböző élelmiszerek kipróbálása);
- vezető szerepet vállalnak az egészség és az egészséges táplálkozás népszerűsítésében az iskolában;
- követendő normaként ösztönzik az egészséges és fenntartható étkezést, és példaképként szolgálnak;
- a jövőre vonatkozóan pozitív jövőképet alakítanak ki, és támogatják a diákok aktív részvételét a problémamegoldásban;
- együttműködnek a menza munkatársaival vagy az étkezésnél jelenlévőkkel;
- bevonják a diákokat a tanórák kialakításába;
- az osztályterem ajtajának kinyitása és az érintett közösséggel való kölcsönös tapasztalatcsere előtérbe helyezése.

## 2.1.3. ISKOLAI ÉTKEZTETÉSI SZOLGÁLTATÓK ÉS AZ ISKOLAI MENZÁN DOLGOZÓ SZAKÁCSOK

- a SchoolFood4Change kritériumainak megfelelő élelmiszereket és italokat biztosítanak;
- biztosítják, hogy az egészséges és fenntartható ételek és italok mindig könnyen/elsődleges választásként álljanak rendelkezésre;
- helyet adnak új és kulturálisan változatos ételek és italok kipróbálásának és összesítik a visszajelzéseket;
- a tápláló ételeket és italokat vonzó és étvágygerjesztő módon (pl. az ételek neve) mutatják be.
- népszerűsítik az étlapon szereplő ételeket plakátokon, hirdetőtáblákon, hirdetményeken, hírlevélcikkekben és az iskola honlapján;
- együttműködés az étkeztetésben segédkező tanárokkal és szülőkkel.

#### 2.1.4. DIÁKOK

- aktívan részt vesznek az iskolai étkezéshez kapcsolódó tevékenységekben, az osztályteremben és azon kívül is;
- példát mutatnak az egészséges és fenntartható táplálkozás és az ahhoz való hozzáállás terén;
- részt vesznek az egészséges és fenntartható étkezésben otthon is (pl. segítenek a bevásárlásban és a főzésben).

#### 2.1.5. CSALÁDOK ÉS GONDVISELŐK

- példaképként szolgálnak az egészséges és fenntartható táplálkozás és az ahhoz való hozzáállás terén;
- bevonják a gyermekeket az egészséges és fenntartható otthoni étkezésbe (pl. költségvetés-tervezés, vásárlás, főzés, ebédkészítés).
- egészséges és fenntartható ételeket és italokat biztosítanak otthon és tízóráira, uzsonnára;
- segítik az iskolát az egészséges és fenntartható étkezési kezdeményezések tervezésében, végrehajtásában és értékelésében.

#### 2.1.6. (HELYI) KÖZÖSSÉG

- a vállalkozások támogatják az iskola egészséges és fenntartható táplálkozással kapcsolatos tevékenységeit, például adománygyűjtő rendezvényeket szervezésével, felszerelések, emberi erőforrások biztosításával és díjak (pl. nem élelmiszer jellegű termékek, kedvezményes utalványok és szolgáltatások) felajánlásával;
- a vállalkozások együttműködnek a tanulókkal az étkezéssel kapcsolatban, kikérik a véleményüket és üdvözlik a támogatást;
- egészségügyi szakemberek, szolgáltatások és szervezetek erősítik az iskolákat az egészséges és fenntartható táplálkozás előmozdításában (pl. egészséggel kapcsolatos információk, tanácsadás és támogatás nyújtásával);
- a helyi gazdálkodók, élelmiszer-előállítók és kiskereskedők támogatják az iskola egészséges és fenntartható táplálkozással kapcsolatos tevékenységét (pl. iskolai látogatással vagy egy helyi piacra vagy gazdaságba tett kirándulással);
- a helyi vagy nemzeti/nemzetközi „fair trade” egyesületek segítenek a tanulók figyelmét felhívni a globális észak és a globális dél élelmiszerláncának kölcsönös függőségére, tájékoztatást nyújtanak és webináriumokat szerveznek pl. külföldi kakaó-, kávé- vagy banántermelőkkel;
- a helyi és regionális hatóságok számos szinten támogathatják a FINI-modellt - lásd e dokumentum 3. részét.

## 2.2. A FENNTARTHATÓ ÉS INTEGRÁLT ISKOLAI MENZA MODELLJÉNEK KIDOLGOZÁSA

A fenntartható és integrált iskolai ételmezési program egy közös, folyamatosan fejlődő dokumentum, amely az iskolával kapcsolatban álló valamennyi érintett számára elérhető és az élelmiszerekhez kapcsolódó helyes magatartásra, illetve az élelmiszerek iskolán belüli szerepére és helyzetére vonatkozóan fogalmazza meg a közös elképzeléseket, kitérve az élelmiszerellátásra és az ételmezéshez kapcsolódó oktatásra is. Nyilvánosan demonstrálja, hogy az iskola törődik a fenntarthatósággal, valamint a diákok, az iskolai dolgozók és más érintettek egészségével és jólétével, továbbá hozzájárul azok fenntarthatóságához.



### A FINI-MODELL KERETRENDSZERE:

- összehangolt fellépést határoz meg az élelmiszer- és italellátás tekintetében, hogy tükrözze a modell azon célját, hogy a jó minőségű élelmiszerek mindenki számára könnyen elérhetővé és egyértelmű választássá váljanak;
- kommunikálja ezt a hozzáállást a diákok, az iskolai dolgozók, a szülők, gondviselők és az iskolai közösség szélesebb köre felé;
- - javítja a jó közérzetet;
- mindenki számára egyenlő mértékben biztosítja a program elérhetőségét és a részvételt;
- biztosítja, hogy a tanterv és az iskolai élelmiszer- és italellátás összhangban legyen egymással;
- a közös cél megvalósítása érdekében hatékony partnerségeket alakít ki;
- -a tervezett intézkedések révén szélesebb körű fenntarthatóságnak ad teret azáltal, hogy forrásokat és személyzeti képzést biztosít céljai eléréséhez.
- A program az élelmiszerek, az innivalók és az oktatás valamennyi aspektusát világos, koherens és következetes módon foglalja össze. Ezek a szempontok magukba foglalják a következőket:
  - hivatalos tanterv, pl. tantárgyak, felszerelések és erőforrások, a hozzávalók biztosítása és szervezetfejlesztés;
  - az élelmiszerekkel kapcsolatos oktatás lehetséges megközelítéseként a fenntartható fejlődésre való nevelés. Ez annyit jelent, hogy az iskola a fenntartható fejlődés környezeti, társadalmi és gazdasági szempontjain alapuló, holisztikus szemlélet keretében foglalkozik az élelmiszerekkel és az étkezéssel



- tanórán belüli és kívüli gyakorlati tevékenységek, pl. főzés és kertészkedés;
- étel- és itallátás az iskolában, pl. reggeliző, tízórai klubok, büfé, iskolai ebéd, folyadékpótlás;
- az ételek és italok fogyasztása az iskolában, pl. az ebédlők környezete, a tálalás módja, ideje, a tanulók otthonról hozott ételei (beleértve a szülők tájékoztatását) valamint a büfék;
- az ételek és italok promóciója, a reklámozást és a szponzorálást is beleértve.
- kirándulások és rendezvények, pl. iskolai ünnepek
- lelki gondozás és jólét, pl. magatartás, ingyenes iskolai ebédek



## 2.3. LÉPÉSRŐL LÉPÉSRE HALADÓ TERV A FINI-MODELL MEGVALÓSÍTÁSÁHOZ

A FINI-modellt az összes érintettel - diákokkal, tanárokkal, szakácsokkal, iskolavezetőkkel, szülőkkel és gondviselőkkel, az iskolaszéssel, szülői munkaközösséggel, valamint egyéb közösségi partnerekkel - folytatott megbeszélés alapján alakítják ki. Jellemzően egy iskolatanács vagy iskolai élelmezési munkacsoport segítségével közösen áttekintik az élelmiszerek és italok szerepét és helyzetét az iskolában. Tekintettel arra, hogy ez segít a felelősségvállalás kialakításában, a folyamat maga fontosabb, mint a végleges szakpolitikai dokumentum. Amint egy iskola létrehozta a FINI Programot, megkezdheti a célzott, összehangolt intézkedések végrehajtását.

### 1. Kezdő lépések

- Azonosítsuk a programot alátámasztó szükségleteket és a felmerülő akadályokat, valamint az iskola számára érzékelhető lehetőségeket/előnyöket.
- Hozzunk létre egy tanárokból, az iskola vezetőségéből, a konyhai dolgozókból és diákokból álló munkacsoportot.
- Vitassuk meg a FINI-modell koncepcióját az iskolai élelmezési munkacsoportjával, az iskola vezetésével, a tanárokkal, valamint az önkormányzat képviselőivel.
- Fogalmazzuk meg, hogy az iskola miért akarja bevezetni a FINI-modellt.
- Kellően világos, rövid és hosszú távú célokat határozzunk meg, különös tekintettel az iskola által elérni kívánt célokra.
- Tervezzük meg az intézkedések végrehajtását, a megvalósítás idejét, nyomon követését, fejlesztését és értékelését.

### 2. Az iskola étkezési kultúrájának felülvizsgálata

- Jelöljük ki egy személyt, aki majd végig felügyeli ezt a folyamatot.
- Vizsgáljuk meg az iskola étkezési kultúráját: Vannak-e az iskolában ételekkel és italokkal kapcsolatos problémák? Milyen ételek és italok érhetőek el az iskolában? Hogyan fogyasztják őket? Hogyan kezelik az étel- és italfogyasztást a hivatalos tantervben és a tanórán kívüli rendezvényeken? Hogyan kezelik mindezt holisztikus, mindent átfogó szempontból? A későbbi fejlődés nyomon követéséhez ez a felülvizsgálat szolgál majd kiindulási alapként.
- Elemezzük ki a felülvizsgálat eredményeit, hogy világossá váljon, mi működik jól és miben lehetne jobb az iskola?
- A megszerzett információkat osszuk meg az érintettekkel.
- Határozzuk meg az iskola szükségleteit és prioritásait.
- E prioritások figyelembevételével fogalmazzuk meg a Helyi Program céljait.
- Végül határozzuk meg azt is, hogy mit tekintünk sikernek, milyen ütemterv szerint kell haladnia a végrehajtásnak, továbbá, hogy kinek mi a szerepe és feladata.

### 3. A Helyi Program kidolgozása

- Dolgozzunk ki egy előzetes tervet, mely összhangban van az iskolai étkezési kultúra felülvizsgálatának eredményeivel és az iskola jövőképevel.
- Kérjük fel az iskola vezetőségét és az iskola-tanácsot/iskolai élelmezésért felelős munkacsoportot, hogy véleményezze a tervet. Üdvözljük az építő jellegű visszajelzéseket.
- Szerkesszük meg a tervezetet.

### 4. A Helyi Program tervezetének módosítása és elfogadása

- Elemezzük a beérkezett észrevételeket.
- Amennyiben szükséges, a javaslatoknak megfelelően módosítsuk a Program szövegét. - Íratassuk alá a tervet az iskola felsővezetésével, illetve az iskolaszékkal, amennyiben működik ilyen testület az iskolában.
- Fogadtassuk el a végleges változatot az iskola-tanács/iskolai élelmezési munkacsoport ülésén.
- Tegyük közzé a Programot.

### 5. A Helyi Program végrehajtása

- A Programot a gyakorlatban is valósítsuk meg.
- Delegáljuk az egyes célok megvalósításáért való felelősséget egy-egy csoporttagra.
- Tájékoztassuk a különböző érintetteket, hogy mit várunk el tőlük, és működünk együtt velük.
- Biztosítsuk a képzéseket és erőforrásokat, amelyeket a Program megnevez.
- Mutassuk be az iskolának, hogyan valósul meg a Program.

### 6. A Helyi Program nyomon követése, értékelése és kiigazítása

- Tűzzük a Programot a tantestület és az esetlegesen működő iskolaszék üléseinek napirendjére
- Dokumentáljuk a megtett intézkedéseket.
- Folyamatosan vonjuk be az összes érintettet.
- Ünnepeljük meg és kommunikáljuk a sikereket.
- Vizsgáljuk felül az erősségeinket és a gyenge pontokat.
- Évente egyszer igazítsuk ki a Programot, ha szükséges és erről tájékoztassuk az összes érintettet.

### 3. rész: A helyi önkormányzatok és hatóságok szerepe

#### *MIÉRT KELL A HELYI ÖNKORMÁNYZATOKNAK TÁMOGATNIUK AZ ISKOLÁKAT?*

A helyi önkormányzatok a változás katalizátorai lehetnek, és valódi változást hozhatnak a közegészségügy, a társadalom és a környezet szempontjából. Gyakran jelentős szerepet játszanak az oktatásban és a fenntartható állami élelmiszer-beszerzési szakpolitikák előmozdításában is.

Mivel a helyi önkormányzatok a különböző érintettek közvetlen közelében működnek, így a FINI-modell iskolai megvalósításában is segítséget nyújthatnak: személyre szabott útmutatással és hálózatépítési lehetőségek biztosításával támogathatják az iskolákat a változásban érdekelt helyi szereplőkkel való partnerségek kialakításában.

#### *HOGYAN TÁMOGATHATJÁK A HELYI ÖNKORMÁNYZATOK AZ ISKOLÁKAT?*

A helyi önkormányzatok sokrétű tevékenységet végző intézmények. Sem az önkormányzat munkatársai, sem a FINI-modell végrehajtásához szakmai támogatást kereső iskolák számára nem egyértelmű, hogy milyen étkezéssel, élelmiszerekkel kapcsolatos kezdeményezések léteznek már, és ki a felelős értük.

Az iskolák segítése érdekében a helyi önkormányzatoknak politikai és társadalmi támogatást kell szerezniük, egyeztetniük kell a különböző szervezeti egységekkel, és meg kell fontolniuk, hogy kezdetben milyen rövid távú intézkedésekre összpontosíthatnak.

Ritkán adódik olyan, hogy egy kezdeményezés egyszerre mindennek megfelel, de jó kezdő lépés lehet egy, a különböző hivatali szakterületek (pl. ételmezés, oktatás, környezetvédelem/fenntarthatóság) elkötelezett munkatársaiból álló munkacsoport felállítása. A munkacsoporthoz a város politikai vezetői és elkötelezett tanárok vagy iskolaigazgatók is csatlakozhatnak.

Ezt követően hasznos lehet feltárni, hogy helyi szinten milyen lépésekre került már sor, a különböző szervezeti egységek milyen szakértelemmel és erőforrásokkal rendelkeznek és hogy bizonyos területeken lehet-e gyors eredményeket elérni a FINI-modell támogatásának megteremtése érdekében. Kezdetben valószínűleg az a legjobb, ha korlátozott számú iskolára összpontosítunk, amelyek már most is elkötelezettek és hajlandóak mutatkoznak a FINI-modell bevezetésére.

## KONKRÉT PÉLDÁK AZ ISKOLÁK TÁMOGATÁSÁNAK MÓDJAIRA

Az alábbiakban a FINI-modell négy pillére szerint felépített példákat sorolunk fel arra, hogy a helyi önkormányzatok hogyan támogathatják az iskolákat.

### 3.1 A PILLÉR: SZAKPOLITIKA ÉS VEZETÉS

- Költségvetés biztosítása a FINI eléréséért dolgozó iskolák számára.
- Az iskolai ételmezési munkacsoportok felállítása és működtetése a különböző iskolákban, pl. egy tájékoztató est megszervezésével, segítség a cselekvési terv kidolgozásában (példák, sablonok és egy segítő biztosítása).
- Segítségnyújtás az iskoláknak az iskolai étkezési kultúra felülvizsgálatában: módszertani támogatás nyújtása, a különböző iskolai ételmezési munkacsoportok tagjainak felkérése, hogy vegyenek részt más iskolák felülvizsgálatában is.
- Éves értékelő és tervezési találkozó szervezése az iskolákkal együtt az eredményekre és a levont tanulságokra összpontosítva.
- Olyan partnerek, nem kormányzati szervezetek vagy egyesületek bevonása, amelyek coaching tevékenységükkel támogathatják az iskolákat.
- A FINI-modell népszerűsítése saját kommunikációs csatornáikon keresztül, valamint a helyi/nemzeti médiában, kiemelve a város iskoláinak eredményeit.
- A FINI-modell kiterjesztése és más iskolák bevonása a programba.
- A FINI minősítési rendszer népszerűsítése és koordinálása: a különböző teljesítményszintek ismertetése, az iskolák ösztönzése a minősítésben való részvételre és ehhez ösztönzők biztosítása (úgy mint támogatások vagy szolgáltatások, pl. alapanyag biztosítása egy menzanap megszervezéséhez).
- Éves FINI-modell rendezvény/ünnepség (társ)szervezése: az iskolák közötti kapcsolatépítés elősegítése, egyéb érintettek meghívása az együttműködéssel kapcsolatos workshopra/brainstormingra, az iskolai menzákra vonatkozó tanulói tervpályázat eredményeinek bemutatása, az iskolák terveinek ismertetése.
- Tapasztalatcsere más önkormányzatokkal és nemzeti hatóságokkal.



### 3.2 B PILLÉR: ÉLELMISZER ÉS FENNTARTHATÓSÁG

- Fenntarthatósági kritériumok beépítése a városok és iskolák közbeszerzéseibe.
- Olyan pályázati sablon kidolgozása, amelyet az iskolák az új étkeztetési szerződéseikhez használhatnak.
- A központosított rendszerbe tartozó iskolák közbeszerzéséért felelős személyekkel való együttműködés megerősítése.
- Képzés szervezése az iskolai dolgozók (és a szülők) számára az egészséges és fenntartható, a különböző kulturális igényeket tükröző élelmiszerrel.
- Városi szintű iránymutatás a fenntartható táplálkozás terén (pl.: húsmentes napok tartása egyszer egy héten).
- Az iskolák támogatása abban, hogy az egészséges és fenntartható élelmiszereket a szociálisan rászoruló tanulók számára is elérhetővé tehesse.
- A különböző iskolák közötti együttműködés elősegítése az élelmiszerbeszerzés, az étkeztetési szerződések, valamint az egészséges és fenntartható élelmiszerek automatákon/büfékben történő értékesítése terén.
- Az iskolák támogatása étkezőhelyeik és konyháik felújítása/átalakítása során, hogy ezek a területek oktatóhelyiséggé válhassanak, és annak lehetővé tétele, hogy az átalakításban tanulók is részt vehessenek.
- Ivóutak telepítésének támogatása az iskolákban.
- Az iskolák segítése az élelmiszerpazarlás megelőzésében, pl. az élelmiszerpazarlás mérésére szolgáló eszközökkel, valamint tippekkel és trükkökkel.



### 3.3 C PILLÉR: OKTATÁS ÉS TANULÁS

- Képzések szervezése tanárok és az iskolai dolgozók számára a FINI-modellről és a fenntartható élelmiszerrendszerekről (a helyi projektek létrehozását is beleértve).
- Az iskolák támogatása abban, hogy az egészséges és fenntartható élelmiszerek témáját integrálhassák a különböző korosztályoknak szóló egyes tantárgyakba (pl. pedagógiai útmutatások, tanfolyamok és eszközcsere az iskolák között, inspiráció más iskoláktól).



- Kertészeti és komposztálási anyagok biztosítása, hogy a tanulók az iskolában zöldségültetvényt alakíthassanak ki.
- Lobbizás annak érdekében, hogy az élelmiszerek nagyobb hangsúlyt kapjanak a nemzeti tantervben.

### 3.4 D PILLÉR: KÖZÖSSÉG ÉS PARTNERSÉG

- Az iskolákkal való együttműködésre hajlandó helyi szereplők összegyűjtése.
- Eszmecserék szervezésének ösztönzése az egyes iskolák között arról, hogy hogyan érdemes együttműködni a különböző szereplőkkel.
- A helyi élelmezési ügyekkel foglalkozó platformon (az összes érdekelt fél és a helyi önkormányzat részvételével tartott ülésen) szervezzenek egy vitaindító ülést az iskolák és más helyi érdekelt felek, például üzletek, vendéglátóhelyek, gazdaságok, élelmiszeripari vállalatok, szomszédsági közösségek, idősothton, menekült közösségek vagy más csoportok közötti lehetséges partnerségekről.
- Közvetlen kapcsolatfelvétel a helyi érintettekkel, hogy ösztönözzék azokat az iskolákkal való együttműködésre a FINI-modell megvalósításában.
- Javaslattétel olyan lehetséges kezdeményezésekre, amelyeket ezek az érintettek megtehetnek az egészséges és fenntartható táplálkozás gyerekek és serdülők körében történő népszerűsítése érdekében.
- Konkrét projektek megvalósításának helyszíni elősegítése (például farmlátogatások) a szélesebb közösséggel együtt.
- A városok a gyermekek táplálkozását befolyásoló tágabb élelmezési kérdésekbe is beavatkozhatnak. Egyebek mellett, elemezhetik, hogy az iskolák környékén elérhetőek-e egészséges, fenntartható élelmiszerek, majd az egészségtelen élelmiszerekhez való hozzáférés egyidejű korlátozása mellett megpróbálhatják növelni ezek elérhetőségét (pl. a gyorséttermekre és a marketingre vonatkozó korlátozásokkal).



## 4. rész: A FINI-modell 3 szintje

Az európai "SchoolFood4Change" projekt elismeri a FINI-modellt választó iskolák tevékenységét és eredményeit. A cél az, hogy az iskolákat és közösségeket az étkezési kultúrájuk folyamatos fejlesztésére és átalakítására ösztönözze.

Amennyiben egy iskola prezentálni akarja az iskolai étkezés és a táplálkozással kapcsolatos nevelés terén végzett munkáját, pályázhat a bronz, ezüst vagy arany fokozat elérésére. Minden egyes szinthez meghatározott kritériumok tartoznak, amelyeket az iskolának teljesítenie kell. A bronz fokozat jelenti azt a minimumot, amit egy iskolának meg kell tennie a FINI-modell megvalósításához, a további erőfeszítések pedig ezüst vagy arany fokozatot eredményezhetnek.





## KRITÉRIUMOK

Az alábbiakban bemutatjuk a bronz, ezüst vagy arany fokozat elérésének kritériumait. Ezek a FINI-modell négy pilléréen és az 1. részben bemutatott, hozzájuk tartozó tevékenységeken alapulnak. Egy adott szint eléréséhez egy iskolának mind a négy pilléren belül tevékenykednie kell.



## A. pillér: Szakpolitika és vezetés

### A.1. Iskolai élelmezési akciócsoport

#### BR.A.1. Iskolai élelmezési akciócsoport

Létrejött egy iskolai élelmezési munkacsoport a FINI-modell végrehajtására, amely tanárokból, menzai dolgozókból, tanulókból és az iskola vezetőiből áll. A munkacsoport rendszeresen ülésezik, hogy megvitassa a fenntartható fejlődést szolgáló élelmezési és oktatási kérdéseket. A csoport ütemezett és strukturált találkozókat tart, amelyeket dokumentálnak és nyomon követnek.

- Mutatók:
  - működőképes munkacsoport I/N
  - ülések száma: 2/év
  - többszereplős

### A.3. Iskolai irányelvek és tapasztalatok

#### BR.A.3. Az iskola vezetősége által jóváhagyott, az élelmezéssel és táplálkozással kapcsolatos iskolai jövőkép

Az iskola világos elképzelést dolgozott ki az élelmezéssel és táplálkozással kapcsolatban, amelyet az iskola vezetősége támogat. A jövőkép konkrét célokkal és küldetésekkel fejezi ki, hogy hol és mit szeretne képviselni a jövőben.

- Mutatók:
  - Jóváhagyott élelmezési jövőkép I/N

### A.5. Fiatalok bevonása és részvétele

#### BR.A.5. A tanulók aktív részvétele

A tanulók egy csoportja időt, teret és útmutatást kap, hogy aktívan részt vegyen az egészséges, fenntartható élelmiszerek népszerűsítésében, és jó példával járjon elől. A kisebb gyerekeket (például a kisgyermeket) játékosan ösztönzik az egészséges és fenntartható élelmiszerek és az élelmiszertermelés megismerésére.

- Mutatók:
  - A tanulók száma, akiket bevonnak az élelmiszerekkel kapcsolatos népszerűsítő tevékenységekbe

### A.2. Tervezés, nyomon követés, értékelés

#### BR.A.2. Az iskola étkezési kultúrájának áttekintése + cselekvési terv

BFelülvizsgálták az egészséges és fenntartható táplálkozással kapcsolatos munkát az iskolában. Ezen áttekintés alapján munkacsoport egy egész iskolára vonatkozó cselekvési tervet dolgozott ki. A munkacsoport évente értékeli és megújítja cselekvési tervét, tanulságokat és ajánlásokat fogalmaz meg, dokumentálja sikereit.

- Mutatók:
  - Felülvizsgálat másolata
  - Cselekvési terv másolata

### A.4. Kommunikáció

#### BR.A.4. Kommunikáció az iskola jövőképéről + belső kommunikáció a FINI-modell intézkedéseiről

Az iskola világosan kommunikál az élelmezési jövőképéről az iskola dolgozói (beleértve a menzai dolgozókat is), a tanulók, a szülők, gondviselők és a szélesebb iskolai közösség felé. Az iskola a tanulók és a munkatársak (beleértve a menzai dolgozókat) felé is rendszeresen biztosít belső kommunikációt a FINI-modell célkitűzéseiről és előrehaladásáról. A felülvizsgálat eredményeit és a cselekvési tervet megosztják az iskola és a menza összes dolgozójával és az összes tanulóval.

Kijelölnek egy kommunikációs felelőst, akihez kérdés vagy észrevétel esetén fordulni lehet (pl. a munkacsoport tagja).

- Mutatók:
  - Az iskolai jövőkép belső kommunikációja + a szülők és a diákok felé I/N
  - Házon belüli kommunikáció a FINI-modell intézkedéseiről
  - Kommunikációs felelős kinevezve



**B. pillér: Élelmiszer és fenntarthatóság****B.1. Étkezőhelyiség**

BR.B.1. Az étkező, mint az egészséges táplálkozás tanulási környezete (norma)

Az iskola az étkezőben intézkedéseket tesz, hogy elősegítse az egészséges táplálkozási szokások, étkezési magatartás és szokások kialakulását.

- Mutatók:
  - # intézkedések az étkezőben
  - néhány jó példa az iskola dolgozóitól, a szülőktől

**B.3. Egészséges, fenntartható italok**

BR.B.3. Ingyenes csapvíz/ ivóvíz

Az iskola ösztönzi a (csap)víz fogyasztását, és az iskola egész területén különböző vízvételi pontokat biztosít, ahol minden tanuló ingyenesen juthat ivóvízhez.

- Mutatók:
  - Vízvételi pontok száma (leírás vagy terv)

**B.4. Egészséges tízóraik és uzsonnák**

BR.B.4. Egyértelmű iránymutatások a tízórais és uzsonnás dobozokra, rágcsálnivalókra vonatkozóan

Az iskola ösztönzi a szülőket az egészséges, fenntartható tízóraik és uzsonnák csomagolására, és egyértelmű iránymutatásokat ad, amelyek az iskola jövőképén alapulnak.

- Mutatók:
  - A tanulók és a szülők számára készült tájékoztatók I/N

**B.6. Élelmiszerpazarlás**

BR.B.6. Az iskola nyomon követi az élelmiszer-hulladék mennyiségét

Az iskola együttműködik az élelmezésvezetővel/étkeztetővel/szülőkkel és a tanulókkal az élelmiszer-hulladék nyomon követése és minimalizálása érdekében.

- Mutatók:
  - A monitoring rendszer működik I/N

**B.2. Egészséges, fenntartható ételek**

BR.B.2. Egészséges, kiegyensúlyozott étkezés az iskolában

Az iskola tájékoztatja a tanulókat és a szülőket a fogások egészséges és kiegyensúlyozott összetételéről. Az étlapok kiemelik a friss, feldolgozatlan, felesleges adalékanyagoktól mentes, szezonális, regionális zöldségekből és gyümölcsökből készült ételeket. A bio- és Fairtrade-alapanyagok, valamint a vegetáriánus és növényi alapú ételek is hangsúlyt kapnak. A fő összetevők esetében feltüntetik a származási országot.

- Mutatók:
  - Az étlapok kiemelik az egészséges, fenntartható jellemzőket, pl.
  - Friss, feldolgozatlan élelmiszerek, szükségleten adalékanyagok nélkül, szezonális, regionális zöldségekből és gyümölcsökből elkészítve.
  - Fairtrade összetevők
  - Bio alapanyagok
  - A desszerteknél mindig van lehetőség friss gyümölcsre.
  - Zöldségszeletek a nemzeti egészségügyi irányelveknek megfelelően (továbbiak a Kézikönyvben!)

**B.5. Egyenlő hozzáférés az egészséges, fenntartható élelmiszerekhez**

BR.B.5. Kiegészítő lehetőségek a speciális étkezést igénylő gyermekek számára

Az iskola ösztönzi az egészséges, fenntartható élelmiszerekhez való egyenlő hozzáférést mindenki számára. Amennyire lehetséges, az iskola figyelembe veszi a különböző táplálkozási igényeket. Azon gyermekek számára, akik különleges ételeket hoznak otthonról, tárolási és újramelegítési lehetőségeket biztosítanak.

- Mutatók:
  - Kiegészítő lehetőségek a speciális étkezési igényű gyermekek számára I/N

**C. pillér: Oktatás és tanulás****C.1. Élelmiszerek a tantervben**BR.C.1. Az élelmiszer témája az osztályteremben

Az egészséges táplálkozás és a fenntartható élelmiszertermelés és -fogyasztás témája számos, a gyermekek különböző életkorához és fejlődési szakaszaihoz igazított óravázlat és/vagy interdiszciplináris projekt részét képezi. A tanárok között jó az összhang a különböző évfolyamok és a különböző tantárgyak tanítási tartalmát illetően.

- Mutatók:
  - # óratervek és interdiszciplináris projektek + leírás
  - A tanárok és tanórák közti harmonizációról szóló megbeszélések jegyzőkönyvei

**C.3. Felnőttek képzése**BR.C.3. Tematikus műhelyfoglalkozások és oktatási források tanárok és iskolai személyzet számára

Az iskola tematikus műhelymunkákat és oktatóanyagokat biztosít a tanárok számára.

- Mutatók:
  - # Oktatóanyagok
  - # megtartott tematikus műhelymunkák + leírás
  - Résztvevők száma

**C.2. Tanulás első kézből, hitelesen**BR.C.2. Termesztési, betakarítási és főzési tevékenységek gyerekeknek

Az iskola elősegíti és támogatja a gyakorlati tapasztalatszerzést, akár a helyszínen, akár azon kívül. PI.; az iskola főzőfoglalkozásokat biztosít a gyermekek számára. A tanulóknak lehetőségük van élelmiszert termeszteni és betakarítani, valamint komposztot készíteni; ez kapcsolódik a tágabb értelemben vett tanuláshoz.

- Mutatók:
  - A termesztéssel, betakarítással, főzéssel vagy komposztkészítéssel kapcsolatos gyakorlati projektek listája + leírás.



## D. pillér: Közösség és partnerség

### D.1. A szülők bevonása

*BR.D.1. Az iskola bevonja a szülőket, gondviselőket az iskolai étkeztetési tevékenységekbe*

Az iskola lehetőséget biztosít a szülőknek, gondviselőknél, hogy kezdettől fogva részt vegyenek az új iskolai étkezési elképzelések és irányelvek kialakításában.

A gondviselőket írásban hívják meg külön találkozókra, hogy megvitassák az iskola ételmezési jövőképet, az iskola ételmezési irányelveit és az iskolai ételmezési tevékenységeket, és hogy csatlakozzanak és segítsenek azok megvalósításában.

- Mutatók:
  - a szülők felé irányuló kommunikáció másolata és a tevékenységek leírása

### D.2. Együttműködés az iskola körüli szereplőkkel és közösséggel

*BR.D.2. Az iskola tájékoztatja a szélesebb közösséget az iskolai ételmezési jövőképről.*

Az iskola világosan kommunikál az iskolai ételmezési elképzeléseiről a szélesebb iskolai közösség felé.

- Mutatók:
  - Lásd BR.A.4.



**A. pillér: Szakpolitika és vezetés****A.1. Iskolai élelmezési akciócsoporthat**E.A.1. Iskolai élelmezési akciócsoporthat - szülőkkel kiegészítve

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 ülészik, hogy megvitassa a fenntartható fejlődést szolgáló élelmezési és oktatási kérdéseket. A csoport ütemezett és strukturált találkozókot tart, amelyeket dokumentálnak és nyomon követnek.

- Mutatók:
  - működőképes munkacsoport I/N
  - ülések száma: 2/év
  - ülések emlékeztetői
  - többszereplős

**A.3. Iskolai irányelvek és tapasztalatok**E.A.3. Az iskola vezetősége által jóváhagyott FINI-modell

A FINI-modellit 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.

- Mutatók:
  - A FINI-modellit a vezetés támogatja, és az általános iskolai jövőkép részét képezi I/N

**A.5. Fiatalok bevonása és részvétele**E.A.5. Élelmiszer-nagykövetek az iskolában és a szülők tájékoztatására

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.

- Mutatók:
  - # élelmiszer-nagykövetek
  - # képzések

**A.2. Tervezés, nyomon követés, értékelés**E.A.2. Éves SMART akcióterv, a felülvizsgálat alapján

A munkacsoport évente felülvizsgálatot végez és SMART (specifikus - mérhető - elérhető - reális - időszerű) cselekvési tervet dolgoz ki az előző év értékelései, ajánlásai és tanulságai alapján.

- Mutatók:
  - Felülvizsgálat másolata
  - SMART cselekvési terv másolata
  - A SMART cselekvési terv értékelésének másolata

**A.4. Kommunikáció**E.A.4. Házon belüli kommunikáció + a szülők és a külsős étkeztetési szolgáltató felé

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.

- Mutatók:
  - Az iskola jövőképe, a FINI-modell és az intézkedések belső kommunikációja + a szülők és a külső étkeztetési szolgáltató felé.
  - kommunikáció a közösség felé a bronz fokozat eléréséről I/N
  - kommunikációs felelős kinevezve

**B. pillér: Élelmiszer és fenntarthatóság****B.1. Étkezőhelyiség***E.B.1. Az iskolai étkezés örömteli tanulási pillanat a tanulók számára.*

A tanulók többsége megérti az egészséges, fenntartható ételek fontosságát, és elégedettségét fejezi ki az étkezéssel és az étkezéssel kapcsolatban.

- Mutatók:
  - # intézkedések az étkezőben
  - néhány jó példa az iskola dolgozóitól, a szülőktől
  - éves felmérés a tanulók és a szülők körében (tudás + élvezeti érték)

**B.2. Egészséges, fenntartható ételek***E.B.2. Egészséges, fenntartható kritériumok az iskolai étkezés tervezésében / beszerzésében*

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.

- Mutatók:
  - Az étlapok másolata, kiemelve az egészséges, fenntartható jellemzőket:
  - friss, feldolgozatlan élelmiszerek, szükségtelen adalékanyagok nélkül, szezonális, regionális zöldségekből és gyümölcsökből elkészítve.
  - Fairtrade összetevők
  - bio összetevők
  - Az étlapokon szerepel a napi növényi alapú összetevőkben gazdag / vegetáriánus opció és a heti növényi alapú összetevőkben gazdag/ vegetáriánus standard étkezés.
  - A tanulók százalékos aránya, akik a növényi alapú összetevőkben gazdag/ vegetáriánus opciót választják.
  - Különleges kritériumok a közbeszerzésben (ha releváns)



**B. pillér: Élelmiszer és fenntarthatóság****B.3. Egészséges, fenntartható italok**

*E.B.3. Ingyenes ivóvíz + cukros italok fogyasztása az iskolában nem ajánlott vagy korlátozott.*

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.

- Mutatók:
  - # vízvételi pontok (leírás vagy terv)
  - Jó gyakorlatok a cukros italok fogyasztásának visszaszorítására/korlátozására

**B.4. Egészséges tízóraiak és uzsonnák**

*E.B.4. Az iskolában (pl. tízóráira, uzsonnára) nem szabad nagymértékben feldolgozott élelmiszereket fogyasztani*

Az iskola ellenzi a nagymértékben feldolgozott élelmiszerek fogyasztását az iskolában. A szülőket tájékoztatják ezekről a korlátozásokról, és tanácsot kapnak az alternatívákra vonatkozóan.

- Mutatók:
  - A tanulók és a szülők számára készült tájékoztatók I/N
  - Jó gyakorlatok a nagymértékben feldolgozott élelmiszerek visszaszorítására





**B. pillér: Élelmiszer és fenntarthatóság****B.5. Egyenlő hozzáférés az egészséges, fenntartható élelmiszerekhez***E.B.5. Támogatási programok hátrányos helyzetű diákok számára*

Az iskola pénzügyi támogatási rendszert biztosít az alacsony jövedelmű családok számára.

- Mutatók:
  - Kiegészítő lehetőségek a különleges táplálkozási igényű gyermekek számára I/N
  - Támogatási rendszer működik (I/N)

**B.6. Élelmiszerpazarlás***E.B.6. Az iskola megelőzi és kezeli az élelmiszer-hulladékot*

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.

- Mutatók:
  - Működő monitoring rendszer I/N
  - Élelmiszerhulladék-gazdálkodási terv I/N



**C. pillér: Oktatás és tanulás****C.1. Élelmiszerek a tantervben**E.C.1. Élelmiszerekkel kapcsolatos oktatási rendezvények és tevékenységek az iskolában

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.

- Mutatók:
  - # óratervek és interdiszciplináris projektek + leírás
  - A tanárok és tanórák közti harmonizációról szóló megbeszélések jegyzőkönyvei
  - # tevékenységek, fényképes beszámoló és leírás az éves rendezvényről.

**C.3. Felnőttek képzése**E.C.3. Készségfejlesztő képzés a konyhai és kiszolgáló személyzet számára

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.

- Mutatók:
  - elvégzett készségfejlesztő képzések leírása
  - a résztvevők száma

**C.2. Tanulás első kézből, hitelesen**E.C.2. Gazdálkodók bevonása a tanulók oktatásába

Az iskola bevonja a környékbeli gazdálkodókat a tanulók oktatásába.

A tanulóknak lehetőségük van arra, hogy a gazdálkodási év során mezőgazdasági tevékenységekben vegyenek részt.

- Mutatók:
  - A természetessel, betakarítással, főzéssel vagy komposztkészítéssel kapcsolatos gyakorlati projektek listája + leírás.
  - fényképes beszámoló vagy blogbejegyzés a gazdálkodók bevonásáról a tanulók oktatásába.



**D.1. A szülők bevonása***E.D.1. Tematikus workshopok szülők és gondviselők számára*

A szülőket, gondviselőket írásban hívják meg, hogy vegyenek részt az iskolai étel-miszer-politika végrehajtásában és tematikus műhelytalálkozókon.

- Mutatók:
  - a szülők felé irányuló kommunikáció másolata és a tevékenységek leírása
  - tematikus workshopok száma + leírás

**D.2. Együttműködés az iskola körüli szereplőkkel és közösséggel***E.D.2. Az iskola kommunikál a FINI-modell tevékenységeiről*

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.

- Mutatók:
  - Lásd E.A.4, C.2.



**A. pillér: Szakpolitika és vezetés****A.1. Iskolai élelmezési akciócsoporth**

*Ar.A.1. Iskolai élelmezési akciócsoporth - a szélesebb iskolai környezet képviselőivel kiegészülve*

Létrejött egy iskolai élelmezési munkacsoport a FINI-modell végrehajtására, amely tanárokból, menzai dolgozókból, tanulókból és szüleikből, gondozóikból, valamint az iskola vezetőiből áll. A munkacsoportba a szélesebb iskolai környezet képviselőit is rendszeresen meghívják. A munkacsoport rendszeresen ülésezik, hogy megvitassa a fenntartható fejlődést szolgáló élelmezési és oktatási kérdéseket. A csoport ütemezett és strukturált találkozókat tart, amelyeket dokumentálnak és nyomon követnek.

- Mutatók:
  - működőképes munkacsoport I/N
  - ülések száma: 2/év
  - ülések emlékeztetői
  - többszereplős

**A.3. Iskolai irányelvek és tapasztalatok**

*Ar.A.3. A FINI-modell szerepel az iskola küldetésében, értékeiben, politikájában, fejlesztési tervében és tantervében.*

- Mutatók:
  - A FINI-modell a vezetőség által támogatott, az általános iskolai jövőkép részét képezi, és szerepel az iskola küldetésében, a vallott értékeiben, az irányelvekben, a fejlesztési tervben és a tantervben I/N

**A.5. Fiatalok bevonása és részvétele**

*Ar.A.4. Az élelmiszer-nagykövetek inspirálják egymást a helyi iskolákban és a városban (P2P)*

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, más iskolák felé és a városban.

- Mutatók:
  - # élelmiszer-nagykövetek
  - # találkozók
  - # együttműködő formációk

**A.2. Tervezés, nyomon követés, értékelés**

*Ar.A.2.A FINI modell részét képezi az iskola minőségbiztosítási rendszerének*

A munkacsoport gondoskodik arról, hogy az iskola minden alkalmazottja tisztában legyen azzal, hogy a FINI-modell a rendszerszintű minőségbiztosítási munka részét képezi, és ugyanúgy figyelemmel kísérik és értékelik, mint az összes többi tantárgyat.

- Mutatók:
  - Felülvizsgálat másolata
  - SMART cselekvési terv másolata
  - A SMART cselekvési terv értékelésének másolata

**A.4. Kommunikáció**

*Ar.A.4. Házon belüli kommunikáció a FINI-modellről + más helyi szereplők tájékoztatása*

Az iskola rendszeresen tájékoztatja az iskola, valamint az étkeztetési szolgáltató munkatársait, a tanulókat és a szülőket a FINI-modell előrehaladásáról, és a modell további finomhangolása érdekében meghallgatja tapasztalataikat és meglátásaikat. Az iskola a tágabb iskolai környezetét/közösségét és a várost is rendszeresen tájékoztatja az elért eredményekről.

- Mutatók:
  - # elért célcsoportok
  - # célcsoportonkénti kommunikáció

**B. pillér: Élelmiszer és fenntarthatóság****B.1. Étkezőhelyiség**

*Ar.B.1. Az étkező, mint nyilvános tér az iskolai közösségen belül és kívül*

A tanulók, a szülők és a szélesebb közösség részt vehet az étkezőben az egészséges táplálkozási szokások népszerűsítését célzó akciókban (pl. a nyári /karácsonyi/ húsvéti szünetekhez kapcsolódóan).

- Mutatók:
  - # akciók az étkezőben
  - néhány jó példa az iskola dolgozóitól, a szülőktől, az iskola környezetéből
  - éves felmérés a tanulók és a szülők körében (tudás + élvezeti érték)

**B.3. Egészséges, fenntartható italok**

*Ar.B.3. Az ingyenes ivóvíz + cukros italok fogyasztása az iskolában nem ajánlott vagy korlátozott*

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, és tanácsokat kapnak az egészséges alternatívákkal kapcsolatban.

- Mutatók:
  - # vízvételi pontok (leírás vagy terv)
  - Jó gyakorlatok a cukros italok fogyasztásának visszaszorítására/korlátozására és tanácsadás a szülőknél.

**B.5. Egyenlő hozzáférés az egészséges, fenntartható élelmiszerekhez**

*Ar.B.5. Támogatási programok hátrányos helyzetű diákok számára az iskola tágabb környezetének bevonásával*

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.

- Mutatók:
  - Kiegészítő lehetőségek a különleges táplálkozási igényű gyermekek számára I/N
  - Támogatási rendszer működik (igen/nem)
  - A támogatási rendszerrel kapcsolatos, az iskola környezetének bevonásával zajló, több érdekelt fél részvételével zajló folyamat I/N

**B.2. Egészséges, fenntartható ételek**

*Ar.B.2. Az iskolai menü megfelel az SF4C minimális egészségügyi és fenntarthatósági kritériumainak.*

Az iskolai konyha megfelel az SF4C 5. munkacsomagjában kidolgozott innovatív, fenntartható és egészséges élelmiszer-ekkel kapcsolatos kritériumoknak.

- Mutatók:
  - Különleges kritériumok a közbeszerzésben (ha releváns)

**B.4. Egészséges tízórai és uzsonnák**

*Ar.B.4. Az iskola körüli egészségtelen környezet visszaszorítása*

Több érdekelt fél részvételével zajló folyamat (MSP) a város, a kiskereskedők, gyorsétteremláncok stb. részvételével az iskola közvetlen szomszédságában, közösen dolgozva azon, hogy hogyan lehetne a gyermekek körében visszaszorítani az egészségtelen ételek fogyasztását.

- Mutatók:
  - A tanulók és a szülők számára készült tájékoztatók I/N
  - Jó gyakorlatok a nagymértékben feldolgozott élelmiszerek visszaszorítására
  - Az egészségtelen élelmiszerek visszaszorítására irányuló, több érdekelt fél részvételével zajló folyamat az iskolai környezet bevonásával (I/N)

**B.6. Élelmiszerpazarlás**

*Ar.B.6. Az iskola a hulladékmentes étkezési modellre törekszik.*

- Mutatók:
  - A monitoring rendszer működik I/N
  - Élelmiszerhulladékmentes kezelési terv (I/N)

**C. pillér: Oktatás és tanulás****C.1. Élelmiszerek a tantervben**

GO.C.1. Az egészséges élelmiszerekkel és a fenntartható élelmiszertermeléssel és -fogyasztással kapcsolatos különleges, mélyreható ismeretek átadása

Az egészséges élelmiszerek és a fenntartható élelmiszertermelés és -fogyasztás témakörét konkrét tanulási célokká alakították át, amelyek leírják, hogy a tanulóknak mit kell tudniuk és tenniük a különböző évfolyamokon. Az élelmiszertek, étkezés kérdését több tantárgyban is tárgyalják, holisztikus és a tanulókat is bevonó szemszögből kezelik.

Az iskola évente legalább egy élelmiszerekkel kapcsolatos oktatási rendezvényt szervez.

- Mutatók:
  - A tanulási célkitűzések igazítása a különböző korosztályokhoz I/N
  - A tanárok és tanórák közti harmonizációról szóló megbeszélések jegyzőkönyvei
  - # tevékenységek, fényképes beszámoló és leírás a tantárgyközi projektekről és/vagy az éves rendezvényről

**C.2. Tanulás első kézből, hitelesen**

Ar.C.2. Az iskola támogatja a tanulókat abban, hogy gyakorlati projekteket végezzenek a helyszínen.

Az iskola támogatja a tanulókat abban, hogy gyakorlati projekteket hajtsanak végre a helyszínen, a szélesebb közösséggel együttműködve.

- Mutatók:
  - # tevékenységek + leírás
  - # bevont gazdálkodók
  - fényképes beszámoló vagy blogbejegyzés
  - felmérés eredményei

**C.3. Felnőttek képzése**

Ar.C.3. Együttműködés a tanárok és a konyhai és kiszolgáló személyzet között

Az iskola ösztönzi a tanárok és a konyhai és kiszolgáló személyzet közötti együttműködést.

A a konyhai és kiszolgáló személyzet (másokkal együttműködve) tanítja a szülőket és a közösséget az éttelekről és a főzésről. A tanárok és a konyhai és kiszolgáló személyzet közösen tervezik meg a tanulók számára az étkezéssel kapcsolatos hiteles oktatóanyagokat, amelyekkel dolgozhatnak.

- Mutatók:
  - az iskolai személyzet és a (külső) étkeztetési csapat számára szervezett műhelyfoglalkozások és képzések leírása.
  - résztvevők száma
  - # hiteles étkezéssel kapcsolatos anyagok



**D. pillér: Közösség és partnerség****D.1. A szülők bevonása**

*Ar.D.1. A szülők, gondviselők aktívan részt vesznek az étkezési tevékenységekben.*

A szülőket, gondviselőket felkérjük, hogy osszák meg tudásukat a tanulókkal és más szülőkkel, és vezessenek kis munkacsoportokat vagy tartsanak workshopokat pl. az élelmiszer-termesztési és főzési tevékenységek terén.

- Mutatók:
  - a gondozók felé irányuló kommunikáció másolata és a tevékenységek leírása

**D.2. Együttműködés az iskola körüli szereplőkkel és közösséggel**

*Ar.D.2. Az iskola aktívan bevonja a szélesebb iskolai közösséget a FINI-modell végrehajtásába*

A szélesebb közösség képviselői részt vesznek a munkacsoportban. Az iskola kommunikál a szélesebb iskolai közösség felé az előrehaladásáról és tevékenységeiről. Az iskola ebédlőjét a szélesebb közösség étkezési tevékenységeihez is használják.

- Mutatók:
  - Lásd Ar.A.1., A.4., B.1., B.4, B.5, C.2.



**THANKS FOR  
THE FOOD!**



**It's time for  
a new menu**

[info@schoolfood4change.eu](mailto:info@schoolfood4change.eu)  
[www.schoolfood4change.eu](http://www.schoolfood4change.eu)

**#SCHOOLFOOD4CHANGE**





A projektet az Európai Unió Horizon 2020 kutatási és innovációs programja támogatta az 101036763 számú támogatási szerződés keretében.

A tartalomért kizárólag a SchoolFood4Change projektpartnerek felelősek. A tartalom nem feltétlenül tükrözi az Európai Bizottság véleményét. Az Európai Bizottság nem felelős a projektből származó információk semmiféle felhasználásáért.