



PRZYKŁADOWY PLAN DZIAŁAŃ

ZIELONE PRZEDSZKOLE

W CELU UBIEGANIA SIĘ O CERTYFIKAT ZIELONEJ FLAGI

W ROKU SZKOLNYM 2018/19

OBSZARY TEMATYCZNE:



żywność



bioróżnorodność
i natura



odpady



energia



woda



transport



I. WYBRANY OBSZAR TEMATYCZNY:

ŻYWNOŚĆ



II. TYTUŁ PROJEKTU:

NIE MARNUJEMY – WYKORZYSTUJEMY!

III. KRÓTKI OPIS (czego dotyczy projekt?):

Obszarem działań, wokół którego skupione będą nasze starania o pozyskanie certyfikatu Zielonej Flagi stanowić będzie zagadnienie dotyczące marnowania żywności.

W wyniku przeprowadzonego audytu środowiskowego w przedszkolu odnotowaliśmy, że skala marnotrawstwa żywności w naszej placówce jest bardzo duża. Spora część posiłków serwowanych naszym podopiecznym często pozostaje na talerzach i w efekcie jest wyrzucana do kosza.

Dlatego też postanowiliśmy, przeciwdziałać temu zjawisku i wprowadzić w życie przedszkola, a tym samym w gospodarstwach domowych, zmiany, mające na celu ograniczenie ilości marnowanej żywności. W ciągu paru kolejnych miesięcy planujemy podjąć działania mające na celu zmniejszenie ilości wyrzucanych odpadów spożywczych oraz podjąć działania edukacyjne przekazanie i wzmocnienie świadomości dzieci i całej społeczności przedszkolnej na temat globalnego wpływu naszych decyzji dotyczących konsumpcji żywności.

IV. ZAŁOŻONY CEL OGÓLNY:

Wśród założonych celów znajdują się:

- Zmniejszenie ilości wyrzucanej żywności w placówce;
- Wprowadzenie zmian w menu przedszkolaka
- Poznanie sposobów zapobiegania marnowaniu się żywności i zastosowanie ich w życiu codziennym;
- Wzrost wiedzy na temat globalnego wpływu marnotrawstwa żywności;
- Założenie i prowadzenie hodowli nowalijek w ogródku przedszkolnym i wykorzystanie własnych plonów w menu przedszkolaka;



V. WSKAŹNIKI OSIĄGNIĘCIA CELU:

- ilości odpadów(zlewek) produktów spożywczych w przedszkolu
- Ilość stworzonych mini ogródków przedszkolnych

VI. EFEKT RZECZOWY:

- Baza z przepisami kulinarnymi „Dania z tego co mamy w lodówce”
- Plansze edukacyjne prezentujące co można przygotować z wybranych produktów spożywczych
- Przedszkolny kompostownik
- Mini hodowle

VII. EFEKT EKOLOGICZNY:

- Zmniejszenie ilości zlewek w kuchni przedszkolnej
- Mini ogródeczki z hodowlą ziół, nowalijek, kiełków – wykorzystane na bieżąco do kanapek
- Ogródki sezonowe na terenie przedszkolnym – ekologiczne warzywa wykorzystane do spożycia przez dzieci
- Kompostownik na terenie ogródka przedszkolnego
- „Gotujemy razem” – rodzinne przepisy kulinarne

VIII. NARZĘDZIE POMIARU EFEKTU EKOLOGICZNEGO:

- wykaz ilości odpadów(zlewek) produktów spożywczych w przedszkolu (prowadzony w sposób regularny)



HARMONOGRAM REALIZACJI PROJEKTU:

DZIAŁANIA PROWADZĄCE DO OSIĄGNIĘCIA CELU	CZAS REALIZACJI	OSOBY ODPOWIEDZIALNE/CZŁONKOWIE EKO-KOMITETU
<p>„Stop food waste- nie marnuj żywności”- warsztaty rodzinne</p> <ul style="list-style-type: none"> • Poznajemy sposoby przeciwdziałające marnowaniu żywności (filmy, zabawa) • Stworzenie planszy edukacyjnej prezentujących potrawy, które można przygotować z wybranych produktów spożywczych 	Marzec– kwiecień 2019 r.	Koordinator programu, kadra pedagogiczna placówki
<p>„Decyduje ile i co jem”</p> <ul style="list-style-type: none"> • Samodzielne przygotowywanie śniadań /forma „szwedzkiego stołu”) 	Cały rok szkolny	Personel przedszkola – intendentka, personel kuchni; koordinator programu
<p>Menu Przedszkolaka</p> <ul style="list-style-type: none"> • Analiza jadłospisu pod względem ilości produktów, które najczęściej zostają niezjedzone przez dzieci • Prowadzenie rozmów z dziećmi na tematy związane z naszymi nawykami żywieniowymi • Wprowadzenie nowych potraw do menu przedszkolaka poprzez poznawanie produktów, przygotowywanie na ich bazie potraw podczas warsztatów • Wprowadzenie zmian w menu przedszkolaka (stopniowe, zaczynając od pojedynczych dań) 	Cały rok szkolny	Kadra nauczycielska, intendentka, rodzice, personel kuchni
<p>„Co posiejemy to później zjemy”</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prowadzenie mini ogródek z ziołami, nowalijkami, kiełkami. Wykorzystanie swoich plonów podczas zajęć kulinarnych oraz podczas przygotowywania śniadania 	Marzec-czerwiec 2019 r	Kadra nauczycielska, rodzice, pracownik administracji
<p>„Gotujemy razem” - przedszkolna e-książka kucharska</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ogłoszenie konkursu dla rodzin, na najlepszy przepis na potrawę z wykorzystaniem „resztek”. Uczestnicy mają za zadanie 	Kwiecień – maj 2019 r.	Kadra nauczycielska, rodzice



<p>przygotować wymyśloną przez siebie potrawę, przygotowanie i zaprezentowanie (przepis wraz ze zdjęciem) swojego dania.</p> <ul style="list-style-type: none"> Zgłoszone przepisy zostaną opublikowane na stronie internetowej przedszkola oraz znajdują się na tablicy Eko-Szkoły w placówce 		
<p>Co zrobić z resztkami, czyli budujemy kompostownik</p> <ul style="list-style-type: none"> Na terenie przedszkolnym zostanie wybudowany kompostownik. W jego stworzenie zaangażują się rodzice naszych podopiecznych 	<p>Maj 2019 r.</p>	<p>Rodzice, pracownik administracji</p>
<p>Zielony piknik</p> <ul style="list-style-type: none"> Organizacja wydarzenia, które będzie podsumowaniem naszej całorocznej pracy w celu ubiegania się o certyfikat Zielonej Flagi Spotkanie będzie miało formę pikniku na terenie naszej placówki Na pikniku zorganizowane będą różne gry i zabawy dla najmłodszych, oraz zdrowy poczęstunek, przygotowany przez rodziców dzieci; 	<p>Czerwiec 2019 r.</p>	<p>Cała społeczność przedszkola, rodzice</p>