



Szkolny Audyt Klimatyczny 2022

JEDZENIE



Teren obserwacji:

Kuchnia/stołówka i cała szkoła. Sklepik oraz inne punkty z jedzeniem.

Metody:

Obserwacja, analiza, wywiad

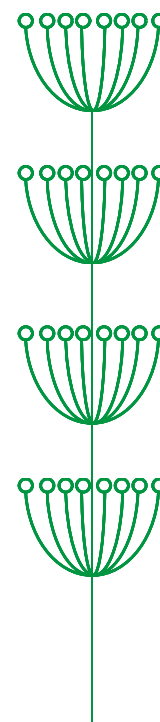
Grupa Zadaniowa:

Szkoła:

PRODUKCJA JEDZENIA - gdzie i skąd jedzenie w szkole? (TRANSPORT)

Zlokalizujcie wszystkie „źródła” jedzenia w szkole (np. sklepik, stołówka/kuchnia, automat, własne jedzenie przynieszone przez uczniów oraz nauczycieli itd.; ale też sklepik blisko szkoły, do którego często chodzą uczniowie na przerwie...). Jak często się z nich korzysta? Oszacujcie udział każdego ze „źródeł” lub uporządkujcie, z których z tych źródeł/miejsc korzystacie najczęściej, a z których zaś najrzadziej.

Skąd pochodzi jedzenie znajdujące się w tych miejscach? Skąd zamawiane są produkty? Ze sklepów, hurtowni, a może lokalnych targów? Skąd pochodzą zamawiane produkty? Czy są lokalne, od lokalnych producentów? Czy od wielkich koncernów, produkowane daleko i transportowane do nas? A w stołówce? Opiszcie dokładnie, jakie produkty znajdują się w każdym z tych miejsc.

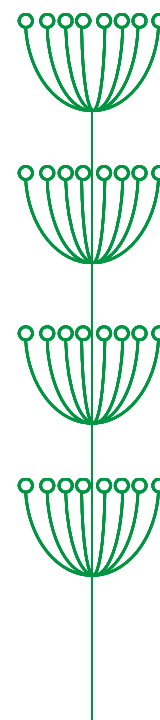


PRODUKCJA JEDZENIA - jakie jest jedzenie w szkole? (ODPADY)

Jakie jedzenie przyjeżdża do szkoły? Czy są to produkty na wagę, czy opakowane? Jakie odpady generuje produkcja jedzenia w Waszej szkole? W co i jak zapakowane są produkty? Przyjrzyjcie się produktom używanym w kuchni pod kątem resztek, które po nich zostają. Co się dzieje z tymi odpadami? Jakiego rodzaju i jakie są to odpady? BIO: Ile jedzenia jest wyrzucane z talerzy? Co się dzieje z resztkami? TWORZYWA SZTUCZNE: Jakie opakowania są zamawiane (wielkość i rodzaj pojemników)? Czy odpady są segregowane? Czy da się z tego coś odzyskać i przetworzyć albo wykorzystać ponownie?

Czy do produkcji jedzenia w kuchni używane są materiały produkujące dużą ilość odpadów (np. ręczniki papierowe, lateksowe rękawiczki...)?

Co się dzieje z produktami po terminie? Ile jedzenia łąduje w śmietniku?

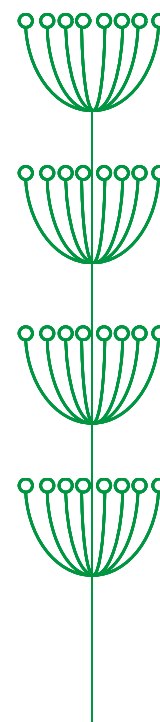


PRODUKCJA JEDZENIA - jak jest przygotowywane jedzenie w szkole? (ENERGIA I WODA)

Obróbka jedzenia wymaga zużycia pewnych ilości energii. Zbadajcie, jak są przygotowywane posiłki w szkole. Czy są to gotowe potrawy odgrzewane w mikrofalówce? Czy posiłki przygotowywane są na miejscu? Z jakich sprzętów AGD korzysta kuchnia (piekarnik, kuchenka, frytownica, zmywarka...)? Czy pieczywo jest mrożone? Czy produkty są świeże czy mrożone?

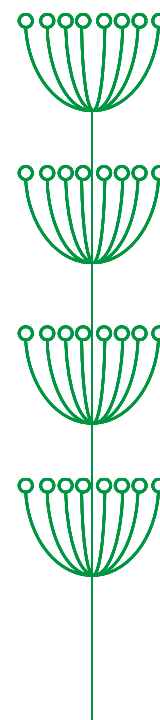
Wymieńcie wszystkie urządzenia, które są wykorzystywane w waszej szkole do produkcji jedzenia (zmywarka, wyparzarka, piekarnik, kuchenka, ale też automat ze słodyczami, automat z pićm...). Jakie są ich parametry zużycia energii? Wypiszcie je, a następnie zmierzcie, ile czasu pracują. Ile to będzie kilowatogodzin? Jakie macie inne obserwacje dotyczące zużycia energii w kuchni i na stołówce?

W jaki sposób korzysta się z wody w kuchni? Czy naczynia myje się pod bieżącą wodą? Jakie parametry zużycia wody mają sprzęty w kuchni (np. zmywarka, wyparzarka)? Jakie macie obserwacje dotyczące zużycia wody w kuchni i na stołówce?



NAWYKI ŻYWIENIOWE

W jaki sposób uczniowie odżywiają się w szkole? Czy większość je obiady na stołówce?
Przynosi swoje jedzenie z domu? Kupuje w sklepiku? Dlaczego wybierają właśnie takie rozwiązania? Zastanówcie się wspólnie, co może wpływać na wybory uczniów i nauczycieli.
Zwróćcie uwagę na skład produktów dostępnych w sklepiku. Czy są zdrowe?
Czy są dostępne produkty wegańskie i wegetariańskie?
A co z posiłkami na stołówce?



ZADANIE DODATKOWE/RACHUNKOWE*

* Porównajcie parametry zużycia energii przez sprzęt kuchenny w Waszej szkole z najbardziej ekologicznymi produktami na rynku. Zaproście do współpracy grupę ENERGIA i poproście o pomoc nauczyciela. Po ilu użyciach zakup bardziej ekologicznego sprzętu zwróciłby się dzięki mniejszym rachunkom za wodę i energię?

** Znajdźcie w internecie informacje, ile zasobów zużywanych jest do produkcji jedzenia (np. porównajcie dostępne dane dla mięsa wołowego, wieprzowego, drobiu i sera). Oszacujcie, ile zasobów można zaoszczędzić, gdyby cała szkoła zmieniła dietę? Uwaga: produkcja sera zużywa więcej zasobów niż produkcja drobiu! A rośliny strączkowe? Jak wyglądałaby dieta przyjazna dla środowiska?

