

## „Maisto švaistymo prevencija rytojaus mokyklose“

2023 m. kovo 1 d.

Garliavos A. Mitkaus pagrindinė mokykla, Kauno raj.

### KONTEKSTAS

2022 m. rugsėjo-2023 m. kovo mėnesiais „Kurk Lietuvai“ programos dalyvės Gintvilė Bagdonavičiūtė ir Gabrielė Makarevičiūtė-Osipovič Aplinkos ministerijoje vykdė projektą „Maisto švaistymo prevencija“.

Projekto tikslas – išanalizuoti maisto atliekų problemas Lietuvoje prekybos ir namų ūkių grandyse situaciją, užsienio praktikas ir pateikti rekomendacijas.

Projekto metu buvo atlikta situacijos Lietuvoje apžvalga ir gerųjų užsienio patirčių analizė, pateiktos rekomendacijos Aplinkos ministerijai ir parengtas informacinis paketas ugdymo įstaigoms.

### VIEŠOJI KONSULTACIJA

2023 m. kovo 1 d. Garliavos A. Mitkaus pagrindinėje mokykloje organizuota viešoji konsultacija- renginys „Maisto švaistymo prevencija rytojaus mokyklose“, bendradarbiaujant su Kauno rajono savivaldybe.

**Konsultacijos tikslas** – supažindinti ugdymo įstaigų atstovus su maisto atliekų problema, galimybėmis ją spręsti ugdymo įstaigose ir diskusijos metu išgryninti patraukliausius sprendimus ir galimus iššūkius.

**Renginyje dalyvavo** 34 dalyviai. Dalyvių pareigos (išrikiuota pagal dažnumą): dietistės, socialinės pedagogės, visuomenės priežiūros sveikatos specialistės, direktoriaus

pavadootojos, ugdymo įstaigų direktorės, vyr. virėjos, maitinimo organizavimo specialistės iš 25 skirtingų ugdymo įstaigų Kauno rajone.

### DISKUSIJOS EIGA

Renginio pradžioje programos „Kurk Lietuvai“ dalyvės Gintvilė Bagdonavičiūtė ir Gabrielė Makarevičiūtė-Osipovič pristatė maisto švaistymo problemą ir kodėl ši tema svarbi mokyklose.

Kauno rajono savivaldybės atstovė Žydra Narbutienė pristatė švediško stalo diegimą Kauno rajono ugdymo įstaigose.

Dalyviai buvo suskirstyti į darbo grupes. Pirmąją sesiją dalyviai diskutavo, kokios priemonės taikomos ugdymo įstaigose dabar siekiant sumažinti maisto atliekų.

Antrosios diskusijų dalies metu dalyviai buvo paskirstyti į naujas darbo grupes ir diskutavo apie tai, kokios priemonės jiems atrodo įdomios ir naudingos.

Per pietų pertrauką dalyviams buvo pristatytas pilnas švediško stalo maitinimas ir e-maitinimo sistema, taikomi A. Mitkaus mokyklos valgykloje.

Vėliau „Kurk Lietuvai“ dalyvės Gabrielė ir Gintvilė pristatė užsienio praktikas ir galimus sprendimus.

Galutinėje diskusijoje buvo įvertinama, ką galima daryti toliau, siekiant progreso maisto atliekų prevencijos srityje.

Ar tvarumo tema aktuali mokiniams?

- Tema vaikams įdomi ir jie aktyviai įsitraukia;
- Daugiausiai įsitraukia mažesni, jaunesnio amžiaus mokiniai;
- Kartais mokinių įsitraukimas skatinamas pažymiu, įvertinant už dalyvavimą;
- Patys mažiausieji dar yra per maži, kad būtų edukuojami apie tvarumą.

Kokias priemones taikote dabar, siekdami atkreipti dėmesį į tvarumą?

- Tik vienoje atstovaujamoje ugdymo įstaigoje nebuvo taikomas nei dalinis, nei pilnas švediškasis stalas. Dauguma dalyvių atstovavo ugdymo įstaigoms, kuriose taikomas dalinis švediškasis stalas;
- Valgiaraščio pritaikymas ir nuolatinis keitimas atsižvelgiant į mokinių pasirinkimus ir poreikius;
- Apklausa, siekiant išsiaiškinti mokinių nuomonę apie maitinimą;
- Edukacijos mokyklos valgyklose;
- Atliekų kiekio matavimas valgykloje ir stebėseną;
- Renginiai;
- Įvairūs kūrybiniai projektai;
- Išvykos pas ūkininkus ir kitos edukacinės išvykos;
- Valgyklos maisto degustacijos;
- Integruotos pamokos;
- Bendradarbiavimas su bendruomenėmis ir organizacijomis;
- Susitikimai su maitinimą organizuojančia įmone;
- Tėvų švietimas ir įtraukimas į veiklas.

Kokias priemones norėtumėte išbandyti savo mokykloje kalbant su mokiniais apie tvarumą ir maisto švaistymo prevenciją?

- Diskusijos su mokiniais, tėvais, ugdymo įstaigų bendruomenėmis, specialistais, žinomais žmonėmis;
- Ugdymo įstaigos valgyklos patiekalų degustacijos tėvams;
- Valgyklos stalų dekoravimas, jaukios aplinkos sukūrimas;
- E-maitinimo sistemos įdiegimas;
- Maisto atliekų stebėjimas, skaičiavimas;
- Vaisių ir/ ar daržovių lėkštės poilsio zonose;
- Edukacijos ne ugdymo įstaigos patalpose;
- Sveriamas maistas mokyklos valgykloje, kuomet mokama už svorį;
- Maisto švaistymo prevencijos integracija į technologijų pamokas. Gaminimas iš ugdymo įstaigos valgyklos likučių, gaminimas patiekalų iš ugdymo įstaigos valgiaraščio;
- Pilnas švediškasis stalo įgyvendinimas (tose ugdymo įstaigose, kur taikomas tik dalinis).

Su kokiomis problemomis susiduriama?

- Vyresni moksleiviai yra mažiau linkę dalintis su tėvais ar artimaisiais apie tai, ką veikia mokykloje;
- Ikimokyklinio ugdymo įstaigose labai sunku prognozuoti kiek vaikų ateis ir pusryčiai paruošiami iš anksto;
- Trūksta pedagogų pasirengimo, nes pasitaiko atvejų, kuomet pedagogai pasako, kad maistas neskanus ir vaikai tuomet net neragauja;
- Trūksta pedagogų įsitraukimo ir noro integruoti temas į pamokas;
- Nepakankamai modernūs technologijų kabinetai, infrastruktūros trūkumas.

Buvo dalinamasi asmeninėmis patirtimis, kaip **suaugusiųjų požiūris į maistą** lemia mokinių elgesį. Kaip gerieji pavyzdžiai buvo pateikti tokie pasakymai kaip „nykštuko dydžio porcija paragauti“, „dieviško skonio košė“, kaip neigiami pavyzdžiai – maistas, vadinamas „nesąmone“.

Buvo aptartas **vaisių ir daržovių bei pieno ir pieno produktų vartojimo skatinimo vaikų ugdymo įstaigose** programos įgyvendinimas. Kaip problemos buvo akcentuota, kad kadangi produktai yra paskirstomi pagal svorį, dažnai produktų neįmanoma padalinti po lygiai, taip pat dažnas mokinys nešiojasi sugedusį jogurtą ar obuolį, kol jį pastebi ir išmeta tėvai. Tokiu atveju buvo siūloma mokyklos poilsio zonose ar kabinetuose (jeigu mokiniai nekeičia kabinetų) įrengti vaisių ar daržovių lėkštes juos supjausčius. Kitas pateiktas pavyzdys – mokiniai patys susipjaustydavo vaisius ir pasigamindavo kokteilius arba vaisių salotų.

Diskutuota apie maitinimo organizavimo problemas: dėl **mažų patalpų** sudėtinga organizuoti švedišką stalą, taip pat netelpanč mokiniams, pradinukai **pietauja labai anksti**, kai dar nėra išalkę. Taip pat kalbėta apie per **trumpas pietų pertraukas**, kurių nepakanka ramiai pavalgyti. Mokinių santykį su maistu galėtų pagerinti **jaukios aplinkos kūrimas** valgykloje, **trūksta ir finansinių išteklių** tobulinti valgyklos aplinkai, įdiegti švediškam stalui.

Tam, kad švedišką stalą taikančioje valgykloje būtų išmesta mažiau maisto, siūloma parengti **pavyzdinę lėkštę**, kurioje būtų patiekta rekomenduojamo dydžio porcija. Taip pat rekomenduojama **gaminti kuo mažesnius patiekalus** (pvz. kepsnelius, kotletus), kadangi tuomet vaikai galėtų paragauti ir neišmestų tokio didelio kiekio, jeigu patiekalas jiems nepatiktų.

Daugiausia diskutuota apie **edukacines priemones** bei galimybes **integruoti** maisto atliekų temą į matematikos, technologijų, ekonomikos, gamtos mokslų pamokas. Taip pat 4 iš 6 grupelių minėjo edukacinių išvykų vaidmenį ugdant apie maisto atliekų žalą. Dviejų ugdymo įstaigų atstovai minėjo ir teigiamai vertino „**Gerai daryk – maistą taupyk**“ užduotis darbui su mokiniais.

Net 5 iš 6 darbo grupių išskyrė **bendradarbiavimo** ir dialogo tarp visų grandžių (nuo savivaldybės, mokyklų, maitinimo įmonių iki tėvų ir mokinių atstovų) svarbą sprendžiant su maitinimu susijusias problemas ir siekiant efektyvesnio aplinkosauginio švietimo. Mokymai, apklausos ir degustacijos tėvams, suteikiant galimybę paragauti mokykloje gaminamo maisto, buvo įvardyti kaip galimi sprendimai įtraukiant tėvus.