

CIRKULÁRNÍ ŠKOLA

Naše škola je zapojena do projektu Cirkulární škola, rádi bychom vás blíže informovali, o jaký projekt jde.

Cirkulární škola, co to je?

Projekt Cirkulární škola je financovaný z fondů EU prostřednictvím Operačního programu Věda, výzkum, vzdělávání (MŠMT).

O co v projektu jde? Roční projekt se zaměřuje na komplexní podporu dvaceti vytipovaných základních škol na území hl. m. Prahy ve vybraných oblastech cirkulární ekonomiky:

- předcházení vzniku odpadu kompostováním a pěstováním,
- předcházení vzniku gastroodpadu a řešení nakládání s ním,
- reuse aktivity ve školách.

Zaměstnanci již tři z programů absolvovali.

První z programů - Zahrada jako místo přírodních dějů a vzdělávání

Rádi bychom školní zahradu lépe využívali ke vzdělávání našich žáků. Lektor z organizace Kokoza pan Michal Plundra nám během programu vysvětlil, čím vším pro nás všechny může školní zahrada být. Během prohlídky školního pozemku jsme například hledali vhodné prostory, kde by bylo dobré vysadit všelijaké dobroty a bylinky nejen pro využití ve školní kuchyni, kde a jak si založit záhon, nejlépe pro celou třídu. Hodinová dotace programu nám nestačila. Zájemci v nastaveném čase dostávali zajímavé odpovědi na své dotazy od nadšeného odborníka. Pro členy žakovského zastupitelstva a další zahradníky je připraven program, při kterém se pokusíme naplánovat doporučené úpravy naší školní zahrady.

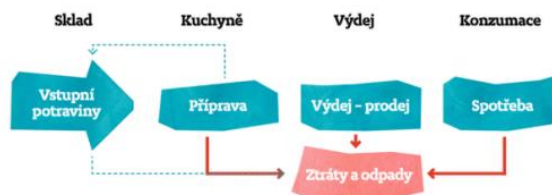


Druhý z programů - Prevence plýtvání jídlem na školách

Lektorka programu magistra Barbora Kebová z organizace Zachraň jídlo nám sdělovala často překvapivé odpovědi například na otázky, proč vyhazují jídlo zemědělci, zpracovatelé, prodejci, proč jídlo vyhazujeme my spotřebitelé. Nikoho nás nepřekvapilo, že nejvíce se plýtvá jídlem v našich domácnostech. Dozvěděli jsme se, jak můžeme předcházet plýtvání jídlem během školního stravování. Řekli jsme si, kdy a kde dochází nejčastěji k plýtvání ve škole, co je příčinou plýtvání a konzultovali jsem možnosti řešení. Další programy, Hrajeme si na uzavřený cyklus jídla a Zachraň jídlo neplýtvěj, jsou připraveny pro naše žáky.

Kde se vyhazuje?

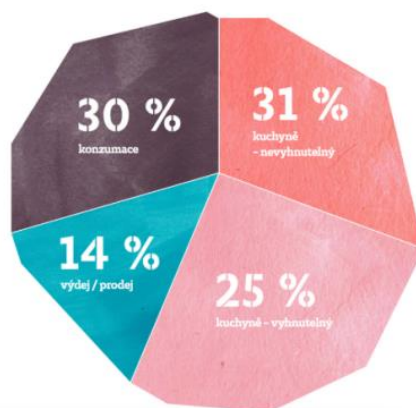
A kolik?



Provozovny vyřadí v průměru 11 kg potravin na 100 kg připravených pokrmů.

Denně je to 45 kg potravinového odpadu a ztrát.

1,8 až 24,9 kg vyřazených potravin by se ještě daly sníst.



Třetím programem bylo Kompostování

Lektor pan David Beran ze společnosti Ekodomov, z.s. nás provedl základy kompostování, správným založením kompostu, informacemi co do kompostu patří a nepatří, jaký poměr uhličitých a dusíkatých látek má v kompostu být.



Co nás ještě čeká:

23. 3. 2023	Jak na separaci bioodpadu program	část 1.B a 2.B
23. 3. 2023	Analýza odpadkových košů	zaměstnanci
30. 3. 2023	Zažij kompost	5. třída
31. 3. 2023	Oslavy jara – založení a křest Broukoviště	celá škola
20. 4. 2023	Zachraň jídlo - neplýtvej	4. třída
20. 4. 2023	Za HRA da	3. třída
15. 5. 2023	Hrajeme si na uzavřený cyklus jídla	2.A
16. 5. 2023	Založení kompostu - proškolení	zaměstnanci
18. 5. 2023	Zažij kompost	1.A a část 1.B