

edukacja

Szkolne kucharki gotują za dużo. W stołówkach marnuje się nawet połowa jedzenia

Magdalena Warchala
5 lutego 2021 | 07:01



©Agencja Gazeta

Szkolna stołówka (FRANCISZEK MAZUR)

Badania wskazują, że w skali kraju w szkolnych stołówkach wskutek nadprodukcji marnuje się nawet połowa jedzenia. Naukowcy sprawdzą skalę problemu w Rybniku i poszukają dla niego rozwiązania.

Do pilotażowych badań wytypowano dwie rybnickie szkoły, mieszczące się we wspólnym budynku i korzystające ze wspólnej stołówki. Są to Zespół Szkół nr 3 oraz Zespół Szkolno-Rewalidacyjny Szkoła Życia, do którego uczęszczają niepełnosprawne dzieci i młodzież.

Od 15 lutego przez pięć dni trwać będą pomiary mające na celu sprawdzenie, czy w stołówce występuje problem marnowania żywności.

Obecnie żywi się tutaj zaledwie około 150 uczniów, bo z powodu pandemii ze stacjonarnych zajęć w ZS nr 3 korzystają wyłącznie uczniowie klas 1-3, a tylko Zespół Szkolno-Rewalidacyjny Szkoła Życia działa w całości stacjonarnie.

Jesienią, zanim większość uczniów przeszła na kształcenie online, stołówka wydawała dziennie aż 380 obiadów.

Warsztaty dla kucharek i uczniów

Obszarem zainteresowania badaczy będzie dieta uczniów. Naukowcy sprawdzą między innymi, czy projektowana jest ona zgodnie z zasadami zrównoważonego rozwoju. Zbadane zostanie również, czy w stołówkach w Rybniku marnuje się jedzenie, a jeśli tak, to na jaką skalę.

Badacze przyjrzą się ilości i strukturze niezjedzonych posiłków, ale także będą obserwować atmosferę na stołówce oraz organizację wydawania posiłków.

- W kolejnych krokach zorganizowane będą szkolenia kulinarno-dietetyczne dla personelu kuchennego, intendentek oraz innych osób zaangażowanych w planowanie i przygotowanie posiłków. Z kolei dla dzieci przeprowadzone zostaną warsztaty i pogadanki online. Mamy nadzieję, że w zamówieniach żywności na kolejny rok uda się wprowadzić elementy żywności ekologicznej i zwiększyć ilość warzyw - mówi Monika Kubisz, koordynująca projekt ze strony Urzędu Miasta w Rybniku.

Jeść zdrowo, ograniczyć marnotrawstwo

Badania w rybnickich szkołach objęte zostały opieką naukową Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego, a ich realizacja jest częścią projektu StratKIT, współfinansowanego ze środków Interreg Baltic Sea Region.

- Działania projektu StratKIT obejmujące stołówki szkolne i przedszkolne stanowią przykład dobrych praktyk wpływających istotnie na jakość życia obecnych oraz przyszłych pokoleń. Docelowo skutkować powinny minimalizacją negatywnego wpływu produkcji i konsumpcji żywności na środowisko naturalne oraz troską o zdrowie konsumentów, m.in. poprzez wspieranie produkcji ekologicznej, lokalnej i sezonowej, ograniczanie strat i marnotrawstwa żywności, a także formułowanie rekomendacji dotyczących żywienia – podkreśla prof. SGGW dr hab. Renata Kazimierczak, koordynator projektu ze strony SGGW.

Źródło:

<https://katowice.wyborcza.pl/katowice/7,35063,26751248,szkolne-kucharki-gotuja-za-duzo-w-stolowkach-marnuje-sie-nawet.html>