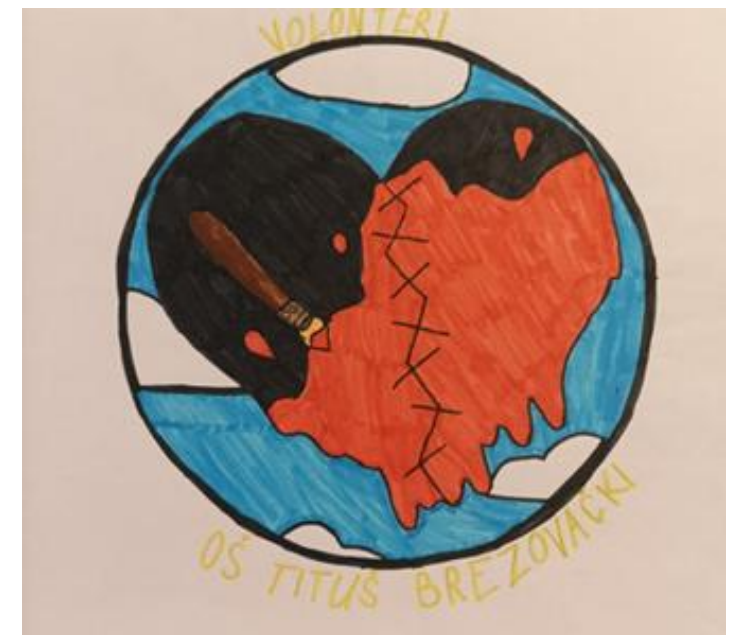


ŠKOLSKI VOLONTERSKI KLUB



Svjetski dan hrane  
Tjedan školskog doručka



U našoj školi obilježili smo **Svjetski dan hrane** i **Nacionalni tjedan školskog doručka**.

**Svjetski dan hrane** obilježava se svake godine 16. listopada još od 1945. kako bi se naglasila važnost hrane kao jedne od osnovnih ljudskih potreba.

**Nacionalni Tjedan školskog doručka** pokrenuo je Hrvatski zavod za javno zdravstvo (HZJZ), u sklopu nacionalnog programa Živjeti zdravo, s ciljem podizanja svjesnosti o važnosti nutritivno bogatog doručka za svako školsko dijete. Nizom aktivnosti ukazali smo na važnost očuvanja zdravlja i stvaranja pravilnih prehrambenih navika od rane dobi.

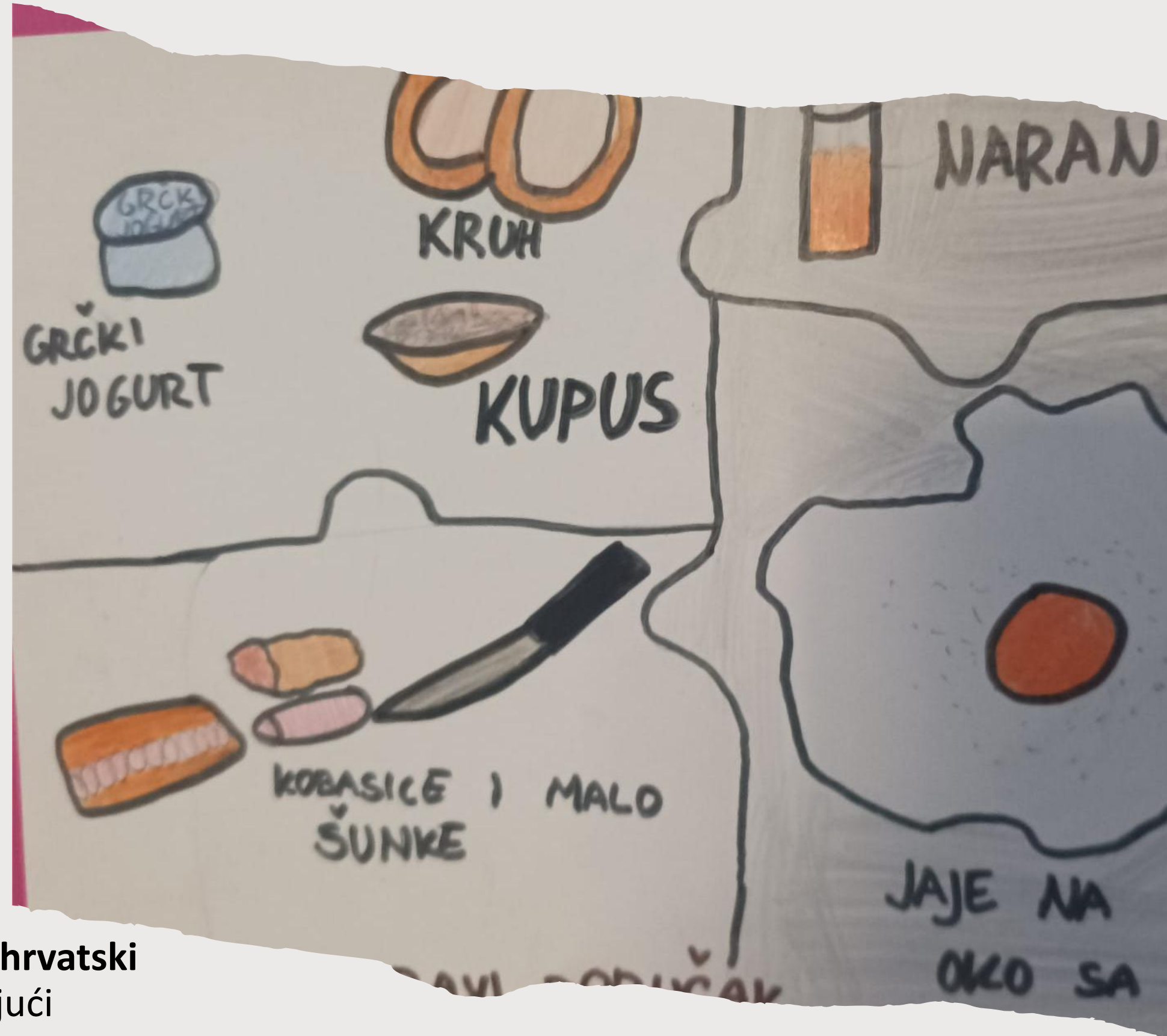


Kroz niz edukativnih i zabavnih aktivnosti učenici nižih razreda su imali priliku promišljati o važnosti zdrave prehrane, odgovornog odnosa prema hrani i zahvalnosti prema onima koji svakodnevno brinu o našim obrocima.



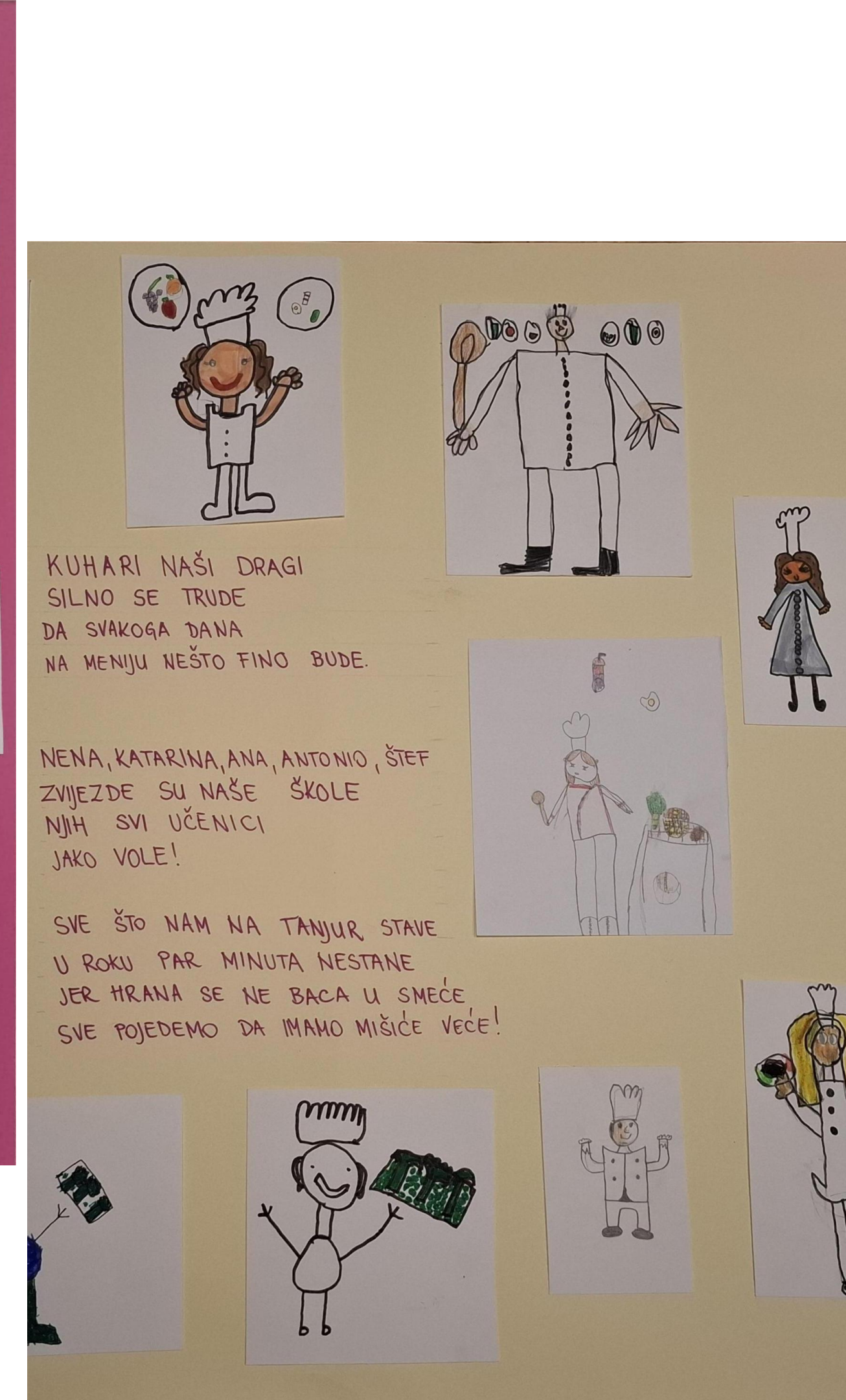
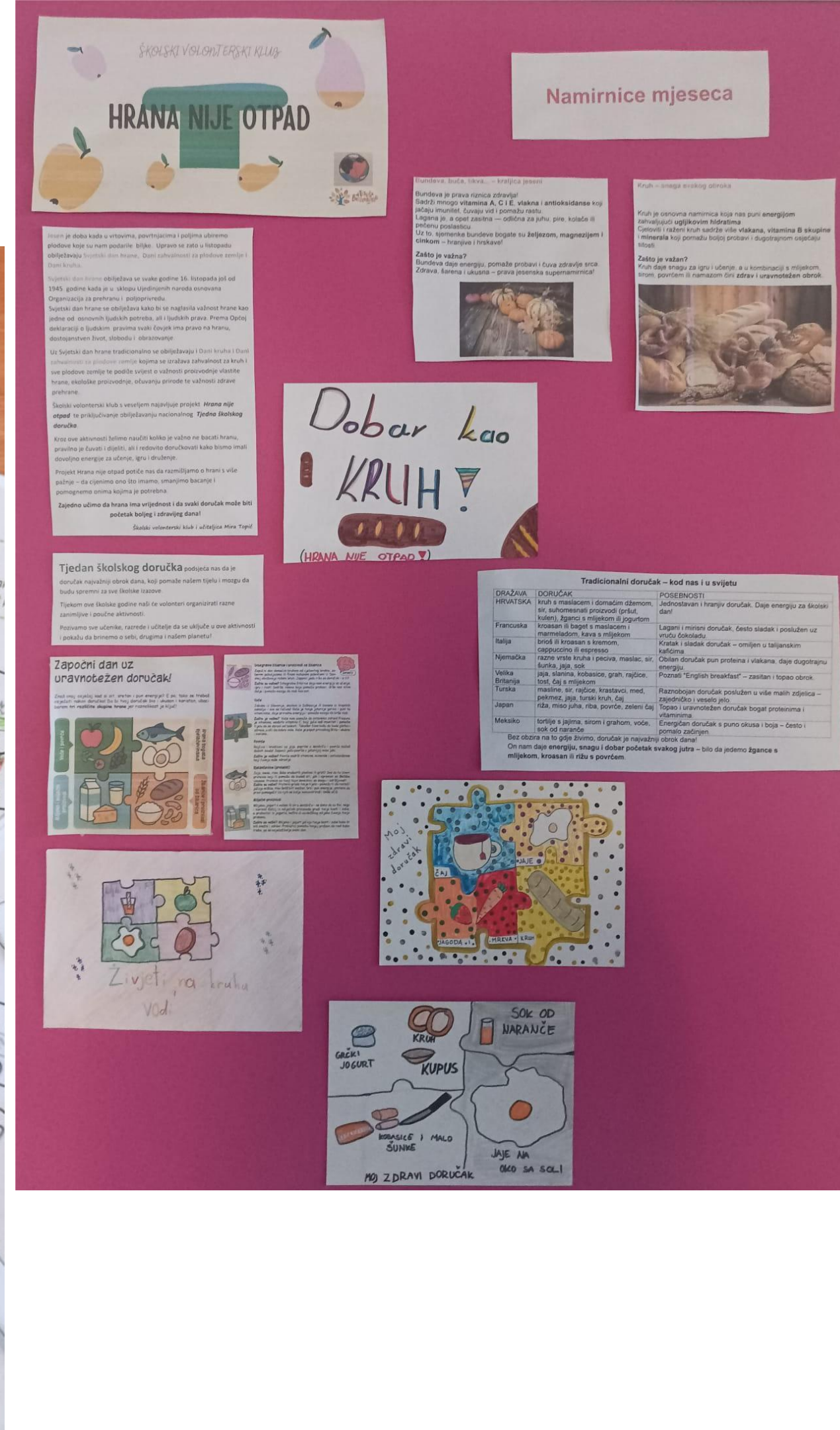
Predstavili smo školski projekt “Hrana nije otpad 2”, u sklopu kojeg smo razgovarali o problemu bacanja hrane te o načinima kako svatko od nas može pridonijeti smanjenju otpada – pametnim planiranjem, dijeljenjem i poštovanjem hrane.





Učenici su **osmišljavali zdravi doručak**, istraživali **tradicionalni hrvatski doručak** i upoznavali što se jede za doručak **u svijetu**, uspoređujući prehrambene navike i otkrivajući zanimljive sličnosti i razlike.



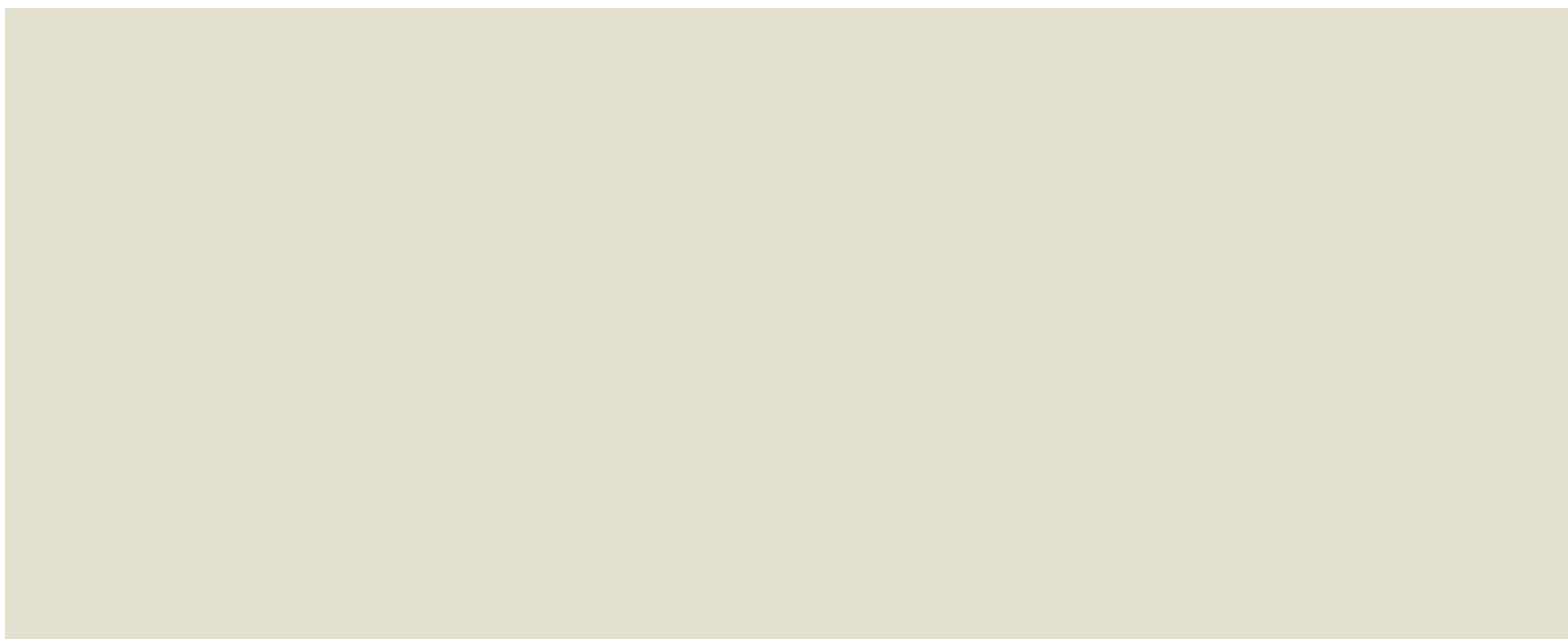


Posebno smo se  
zahvalili našim  
školskim kuharima  
koji svaki dan s puno  
truda i ljubavi  
pripremaju obroke za  
učenike.



OVAKAV TIM ★ NEMA I  
BUCKINGHAMSKA PALAČ  
SVE JE NA MENIJU -  
OD RIBE DO KOLAČA.  
KADA DOLJE SIDIMO VIJE  
JE SPREMNO  
IAKO PRIPREMAJU TISUĆE O  
DNEVNO.  
A KAD SE GORE PENJ  
SJAJ U OČIMA SV  
JER, BUDIMO RE  
LJUBAV KROZ ŽELUD  
HVALA!  
2.D ♥





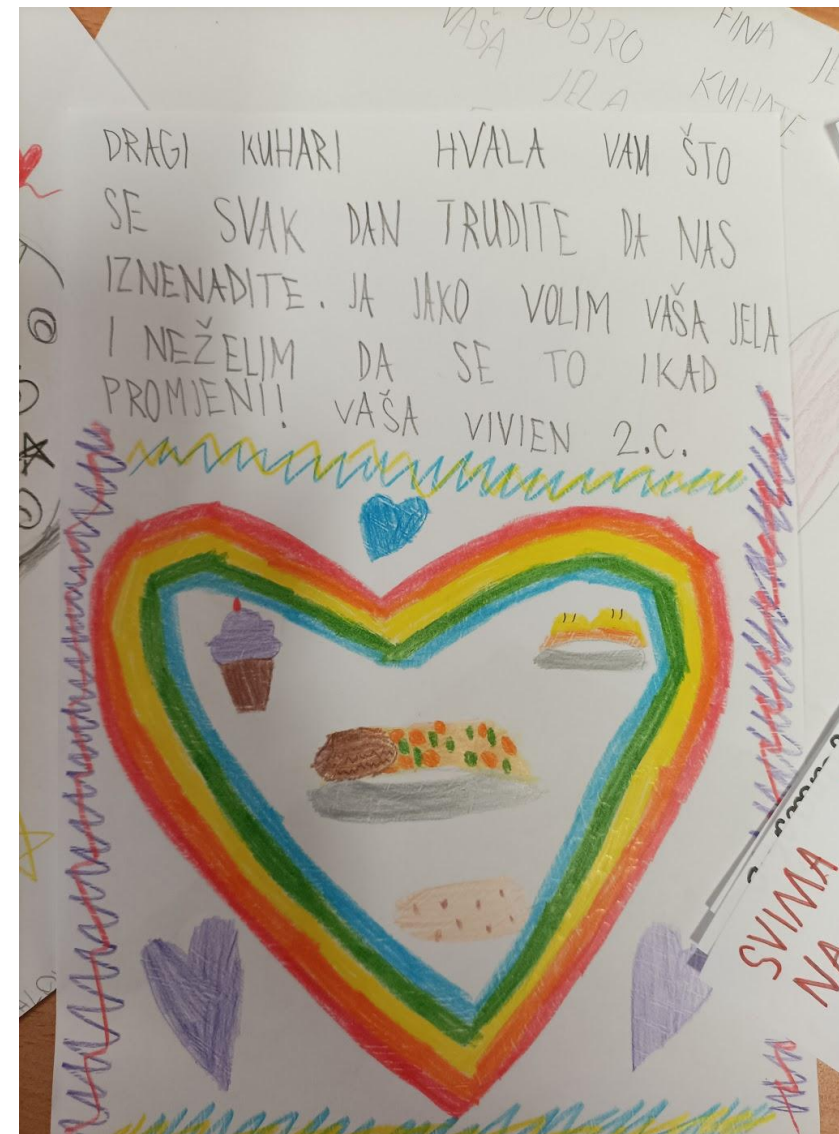
1. B

I FOUND



Podržite nas u našim akcijama...  
... promjene polaze od nas samih!

---





Cilj ovih aktivnosti bio je istaknuti važnost zdrave i uravnotežene prehrane, razvijati svijest o odgovornom postupanju s hranom te poticati zahvalnost i poštovanje prema hrani kao dragocjenom resursu.

Naša škola i dalje će kroz različite projekte i akcije nastaviti promicati zdrave navike, brigu o okolišu i vrijednosti održivog življenja.

# HRANA NIJE OTPAD

## NIJE

proveli smo mali školski projekt Hrana nije otpad i roditeljima naše škole na važnost ne baciti hranu koju smo dobili za malu pomoć. Kako se hrane bacila u našoj školi?

U školi smo bili kani hrane koje ste morali baciti. To je bilo vrlo neugodno i vrijednost bacene hrane.

mali volonteri i učiteljica Mira Topić

HRANA NIJE OTPAD

Danas se procjenjuje da se godišnje baci 1.3 milijarde tona ukupno proizvedene hrane za ljudsku potrošnju, što je trošak od 940 milijardi dolara za svjetsko gospodarstvo. U isto vrijeme oko 815 milijuna ljudi diljem svijeta pati od kronične pothranjenosti i više od 2 milijarde ljudi od pomanjkanja mikronutrijenata.

Bacanje hrane je ogroman globalni problem: trećina ukupno proizvedene hrane u svijetu bude bačena. Što znači da svake godine zapamjujemo 1.3 milijarde tona dobre i jestive hrane ne dođe do krajnjeg potrošača – 100 kg za svakoga od nas.

(izvor: Organizacija za hranu i poljoprivredu Ujedinjenih naroda i Grad Osijek, Hrvatska 2020. Čini dobro: Čuvaj hranu! Osijek).

I mi želimo podići svijesti vezano uz problem prekomjernog bacanja hrane u Republici Hrvatskoj. Želimo utjecati na promjenu navika i ponašanja prilikom rukovanja s hranom kod kuće, na poslu i u školi.

Proveli smo male aktivnosti – zamislili junake koji će nam u tome pomoći, pratili bacanje hrane u našoj školi...  
...osmislili anketu...  
...pripremamo kuharicu sa dobrim savjetima...

HRANA NIJE OTPAD

IDEALNO SPASITI HRANU!

\* POSNIJE TOU MORAMO BACITI S MURČE

DRAGI UČENICI!

Molimo vas da podijelite svoje mišljenje o prehrani u školskoj kuhinji. Cilj aktivnosti je podizanje svijesti vezano uz problem prekomjernog bacanja hrane u Republici Hrvatskoj, a u svrhu promjene navika i ponašanja prilikom rukovanja s hranom kod kuće, na poslu i u školi. Upitnik ne prikuplja vaše podatke poput adrese elektroničke pošte ili imena, ispunjavanje je anonimno. Hvala vam na uloženom vremenu! učiteljica Mira Topić i mali volonteri

QR CODE

DRAGI UČENICI, RODITELJI, BAKE, DJEDOVI, GOSTI...!

Molimo vas da podijelite svoje iskustvo i recepte kako koristite ostatke namirnica... poput kruha, voća i povrća... i na taj način spriječavate bacanje hrane u svom kućanstvu. Cilj aktivnosti je podizanje svijesti vezano uz problem prekomjernog bacanja hrane u Republici Hrvatskoj, a u svrhu promjene navika i ponašanja prilikom rukovanja s hranom kod kuće, na poslu i u školi. Upitnik ne prikuplja vaše podatke poput adrese elektroničke pošte ili imena, ispunjavanje je anonimno. Hvala vam na uloženom vremenu! učiteljica Mira Topić i mali volonteri

QR CODE

UMJESTO ZAKLJUČKA:

Kanta u školskoj kuhinji ima 50 litara. Ako pretpostavimo da u jednu kantu stane oko 100 porcija (procjena: 1l = 2 porcije) i to pomnožimo sa cijenom utroška dobijemo otprilike: bačene 23 kante ručka od 50 l i to je ukupno oko 1150 l, odnosno oko 2300 porcija ručka po cijeni od 1.15 eura, a to je 2645 eura. bačeno 18 kanti mlječnog obroka od 50 l što je ukupno oko 900 l odnosno oko 1800 porcija ručka po cijeni od 0.62 eura, a to je 1116 eura.

HRANA NIJE OTPAD

DRAGI UČENICI!

Molimo vas da podijelite svoje mišljenje o prehrani u školskoj kuhinji. Cilj aktivnosti je podizanje svijesti vezano uz problem prekomjernog bacanja hrane u Republici Hrvatskoj, a u svrhu promjene navika i ponašanja prilikom rukovanja s hranom kod kuće, na poslu i u školi. Upitnik ne prikuplja vaše podatke poput adrese elektroničke pošte ili imena, ispunjavanje je anonimno. Hvala vam na uloženom vremenu! učiteljica Mira Topić i mali volonteri

QR CODE

SKOLSKI VOLONTERSKI KLUB

ŠK.GOD. 2024./2025.

QR CODE

**Kuharica** - recepti kako koristiti ostatke namirnica  
...poput kruha, voća i povrća...

---

- **Upitnik** o mišljenju o prehrani u školskoj kuhinji

