



# SCHOOLFOOD 4CHANGE

## Kogu kooli toitumine

Juhised koolidele ja linnadele/piirkondadele





See projekt sai rahastuse Euroopa Liidu teadus- ja innovatsiooniprogrammist  
Horisont 2020 toetuslepingu nr 101036763 alusel.

Ainuvastutus sisu eest lasub SchoolFood4Change projekti partneritel. Sisu ei pruugi  
kajastada Euroopa Komisjoni arvamust. Samuti ei vastuta komisjon käesolevas  
dokumendis sisalduva teabe kasutamise eest.

Sisu .....	5
Selle dokumendi ülesehitus .....	6
1. osa: Kogu kooli toidukultuuri lähenemisviisi raamistik .....	7
WSFA kohta .....	7
Neli sammast.....	7
A sammas: juhtimine ja põhimõtted .....	7
Töörühm.....	7
Planeerimine, hindamine ja õppimine.....	8
Suhtlemine.....	8
Õpilaste osalemine.....	8
B sammas: Toit ja jätkusuutlikkus .....	8
Atraktiivne söökla .....	8
Jätkusuutlik toiduhange.....	9
Tervislikud suupisted .....	9
Toiduohutus .....	9
Toidujäätmed .....	9
C sammas: haridus ja õppimine.....	9
Toit õppekavas .....	9
Personali koolitus.....	10
Praktiline õppimine .....	10
D-sammas: kogukond ja partnerlus .....	10
Lapsevanemate kaasamine .....	10
Koostöö kohalike tegijate ja kogukondadega .....	11
2. osa : Kogu kooli toidukultuuri lähenemise rakendamine.....	12
Sidusrühmade rollid.....	12
Kooli direktorid ja tervisenõukogud .....	12
Õpetajad ja töötajad .....	12
Koolitoitlustajad ja söökla kokad.....	13
Õpilased .....	13
Lapsevanemad, pered ja hoolekogu.....	13
Kohalik kogukond.....	13
Kogu kooli toidukultuuri põhimõtete väljatöötamine .....	14
Kogu kooli toidukultuuri edendamise samm-sammuline plaan.....	15
1. Alustage.....	15
2. Vaadake üle kooli toidukultuur .....	16

3. Sõnastage põhimõtted .....	16
4. Täiendage põhimõtete dokumenti .....	16
5. Järgige põhimõtteid .....	16
6. Jälgige, hinnake ja kohandage tegevuskava ja põhimõtteid.....	16
<b>3 osa : Kohalike ja piirkondlike omavalitsuste roll.....</b>	<b>18</b>
Miks peaksid kohalikud omavalitsused koole toetama? .....	18
Kuidas saavad kohalikud omavalitsused koole toetada .....	18
Näiteid koolide toetamise viisidest .....	18
A samm: juhtimine ja põhimõtted .....	18
B samm: Toit ja jätkusuutlikkus .....	19
C samm: haridus ja õppimine.....	19
D-samm: kogukond ja partnerlus .....	20
<b>4. osa: WSFA kolm taset .....</b>	<b>21</b>

# Kogu kooli toitumine

## Juhised koolidele ja linnadele/piirkondadele

### Sisu

Toit, mida kooliealised lapsed ja noorukid söövad, mõjutab nii nende tervist kui ka keskkonda. Ebatervislik toitumine mõjutab negatiivselt õpilaste heaolu ja keskendumisvõimet. Maailma Terviseorganisatsiooni andmetel on Euroopas umbes 20% kooliealistest lastest ülekaalulised või rasvunud, kusjuures paljudes riikides on nende arv tõusmas. Madala sissetulekuga või ebasoodsas olukorras olevatest leibkondadest pärit lapsed söövad tõenäolisemalt ebatervislikku toitu, mis omakorda suurendab ebavõrdsust. Euroopa Liidus (EL) elab 33 miljonit inimest, kes saavad endale korralikku einet lubada vaid kord kahe päeva jooksul – see arv võib veelgi suureneeda, kui toiduainete hinnad jätkuvalt tõusevad. Noorte tervislikku ja säästvasse toitumisse investeerimine võimaldab märkimisväärselt kokku hoida tulevasi rahvatervise kulutusi ning aitab kaasa noorte isiklikule ja sotsiaalsele heaolule. See kajastaks ka ELi lapse õiguste strateegia eesmärke, mille raames võttis Euroopa Komisjon endale kohustuse vaadata läbi nii ELi kooliprogrammi õiguslik raamistik (suurema tähelepanu pööramine tervislikule ja jätkusuutlikule toidule) kui ka Euroopa lastegarantii, mille raames koostavad ELi liikmesriigid riiklikud rakenduskavad, et tagada abivajavatele lastele juurdepääs tervislikule toidule ja vähemalt ühele tervislikule söögikorrale koolipäevas.

Säästev toidu tootmine ja tarbimine on olulised eeldused keskkonna- ja kliimaeesmärkide saavutamisel, mis on välja toodud ka Euroopa rohelises kokkuleppes, strateegias "Talust Taldrikule" ja ELi Bioloogilise Mitmekesisuse Strateegias aastani 2030. Euroopa Komisjoni peamiste teadusnõunike rühma hinnangul avaldab toiduainete tootmine keskkonnale sügavat mõju. Toidu tootmine tarbib suures koguses loodusressursse nagu vesi ja energia ning aitab kaasa kliimamuutustele: 21–37% kasvuhoonegaaside heitkogustest on põhjustatud toidu tootmisest. Toidu tootmisega kaasneb ka bioloogilise mitmekesisuse vähenemine – see on murettekitav trend, sest bioloogiline mitmekesisus on tervisliku toitumise aluseks, parandab maapiirkondade elatist ja põllumajanduse tootlikkust ning on meie toidusüsteemi ja toiduga kindlustatuse põhiaspekt.

Euroopa Komisjon edendab säästvat toidutarbimist ning üleminekut tervislikule ja säästvale toitumisele. Talust Taldrikule strateegia on ÜRO säästva arengu eesmärkide saavutamisel kesksel kohal ning rõhutab eriti linnade, piirkondade ja ametiasutuste rolli säästva toidu hankimisel koolidele. Projekti SchoolFood4Change, mida toetab Horisont 2020 programm, eesmärk on hõlbustada ulatuslikku üleminekut säästvale ja tervislikule toitumisele, mõjutades otseselt enam kui 3000 kooli ja 600 000 õpilast 12 ELi riigis.

Sellele muutusele aitab kaasa käesolevas dokumendis esitatud kogu kooli toidukultuuri lähenemisviis (WSFA), mis põhineb erinevate algatuste varasematel

töödel, nagu Ühendkuningriigi algatus Food for Life, õiglase kaubanduse koolide ja ülikoolide kampaaniad, aeglase toidu liikumised, WWF, kampaania Rikolto Good Food @ School ning WSFA haridusprogramm Tšehhi Vabariigis ja Slovakkias. WSFA on meetod tervisliku ja jätkusuutliku toidukultuuri saavutamiseks koolides. See aitab kaasa kogu kogukonda hõlmavatele süsteemsetele muutustele ning mõjutab positiivselt haridust, koolidemokraatiat, jätkusuutlikkust, ebavõrdsust, kogukondi ja tervist. WSFA muudab ühiskonnad territoriaalselt, sotsiaalselt ja keskkondlikult vastupidavamaks.

## **Selle dokumendi ülesehitus**

See dokument annab juhised, mida koolid ning kohalikud omavalitsused saavad kasutada WSFA erinevate komponentide mõistmiseks ning selgitamiseks. Käesolev dokument on raamistik, mida tuleks kasutada koos selle rakendamise tööriistadega.

- **1. osa: Kogu kooli toidukultuuri lähenemisviisi raamistik:** WSFA muudatused ja tegevused koolides, et edendada tervist ja heaolu, säästvat arengut toetavat haridust, jätkusuutlikkust ja võrdsust.
- **2. osa: kogu kooli toidukultuuri lähenemisviisi rakendamine:** WSFA rakendamiseks koolis peavad kõik koolis ja selle ümbruses tegutsejad olema kaasatud ja võtma vastutuse. Dokumendi 2. osa illustreerib, kuidas seda saavutada, selgitab kogu kooli toiduga seotud põhimõtete väljatöötamist ja annab samm-sammult juhendi, kuidas seda teha.
- **3. osa: Kohalike ja piirkondlike omavalitsuste roll:** riigid ja kohalikud omavalitsused saavad toetada WSFA rakendamist koolides juhendamise kaudu ning hõlbustades ühisprojekte ja partnerlussuhteid teiste kohalike osalejatega.
- **4. osa: WSFA kolm taset:** WSFA saab rakendada kolmel tasemel (pronks, hõbe ja kuld). Koolid, kus tehakse koolitoidu ja toiduhariduse vallas suurepärase tööd, saavad edasi liikuda järgmisele tasemele ja näidata oma saavutusi ka laiemalt koolide vahelises kogukonnas.

## 1. osa: Kogu kooli toidukultuuri lähenemisviisi raamistik

### WSFA kohta

"Kogu kooli toidukultuuri lähenemine" (WSFA, inglise keeles Whole School Food Approach) on meetod tervisliku ja jätkusuutliku toidukultuuri arendamiseks koolides ja nende ümbruses. See on tõenduspõhine sekkumine, mis aitab kaasa kogu kogukonda hõlmavatele süsteemsetele muutustele ning mõjutab positiivselt haridust, jätkusuutlikkust, ebavõrdsust, kogukondi ja tervist. WSFA näeb koole – eelkoolidest keskkoolideni – säästva toidusüsteemi muutumise katalüsaatoritena. Meetod ühendab toitu ja haridust: see käsitleb koolitoidu koostist ja koolisööklate toimimist, hõlmab praktilist õpetamist, õppimistegevust ning õpilaste ja õpetajate aktiivset osalemist ning kaasab koolikogukonda laiemalt (sh lapsevanemad, talupidajad, ettevõtted ja kodanikuühiskond).

### Neli sammast

WSFA koosneb neljast üksteist tugevdavast sambast: (A) juhtimine ja põhimõtted, (B) toit ja jätkusuutlikkus, (C) haridus ja õppimine ning (D) kogukond ja partnerlus. WSFA edukaks rakendamiseks peaks kool töötama kõigi nelja sambaga, kuna need kõik on lähenemisviisi olulised elemendid. Sambad sisaldavad erinevaid ehitusplokke, mis aitavad koolil WSFAd ellu viia. Allpool on esitatud rakendamise ideaalne stsenaarium.

## A samm: juhtimine ja põhimõtted

Samba eesmärk on veenda kõiki sidusrühmi – koolitöötajaid, õpilasi, lapsevanemaid ja kooli kogukonda laiemalt – WSFA tegevustes osalema ja muutma toidust koolielu lahutamatu osa. See käsitleb kooli lähenemist tervislikule ja jätkusuutlikule toidule kavade, põhimõtete, tegevuste, väärtuste ja hariduse kaudu. Koolid saavad oma mõju suurendada läbi laiaulatusliku visiooni ja strateegia.

Õpilastele juhtrolli andmine ning nende osalemine toiduotsuste tegemisel ja toiduga seotud õppesisus ei ole mitte ainult hariv, vaid aitab muuta tervisliku ja säästva toidu kõigi jaoks lihtsaks ja loomulikuks valikuks.

See samm tagab, et kooli juhtkond toetab WSFAd ning on seda tunnustanud kooli visioonis, missioonis, väärtustes, põhimõtetes, arengukavas ja õppekavas, nii et see läbib kogu koolikogemust.

### Töörühm

Koolitoidu töörühma moodustamine on üks esimesi samme, mida koolid peaksid tegema. Töörühm on liikumapanev jõud, mis paneb WSFA protsessi käima ja hoiab hoogu. Rühm ühendab õpetajaid, söökla töötajaid, õpilasi ja koolijuhte. Osaleda võivad ka vanemad või teised huvirühmad, kes soovivad kooliga toiduteemadel suhelda.

## **Planeerimine, hindamine ja õppimine**

Koolitoidu töörühm vaatab üle, mida kool praegu toidu ja toiduhariduse vallas teeb, ning käivitab WSFA protsessi, kaasates kõik asjaomased sidusrühmad. Sellest tulenev tegevuskava juhib WSFA rakendamist. Kõiki plaane tuleks igal aastal järgida ja tulemusi hinnata ning seeläbi võivad soovitud ja saadud õppetunnid olla järgmise aasta plaanide aluseks.

## **Suhtlemine**

WSFA edu sõltub suuresti kasutusele võetud meetmete läbipaistvusest. Suhtlemine peab tekitama entusiasmi, looma tuge ja tooma pardale täiendavaid inimesi, kes soovivad WSFA-d arendada. Koolid saavad toetuda oma olemasolevatele suhtluskanalitele ja teha koostööd kohaliku meediaga.

## **Õpilaste osalemine**

WSFA on kõige mõjukam, kui kaasatud lapsed ja noorukid tõesti hoolivad toidust. Õpilaste loovuse ja positiivse energia poole pöördumine kasvatab vastutustunnet ja omavastutust ning muudab projekti palju tõhusamaks, kui ainult õpetajate või koolijuhtide vedamisel. Õpilaste kaasamine koolitoiduga seotud otsustesse sillutab teed toitumisharjumuste jätkusuutlikule muutmisele. See suurendab ka õpilaste enesekindlust ja juhtimisoskusi, tehes neist muutuste tegijad ja teadlikud tarbijad. Õpilastele tuleks anda ka volitused kaasata laiemat kogukonda väljaspool koolivärvaid.

## **B samm: Toit ja jätkusuutlikkus**

Koolitoit ei ole lihtsalt äritegevus, söögivahetund või nälja peletamise viis: see on osa kooli haridusmissioonist. Tervisliku ja jätkusuutliku koolitoidu serveerimine on suurepärane alus, mille põhjalt töötada laiemate eesmärkide nimel (nagu positiivse toidukultuuri edendamine koolis). Samuti on see hea võimalus tutvustada õpilastele erinevaid toite ja tekitada nendes entusiasmi.

Teine samm on seotud kooli söökla muutmisega õppekeskonnaks. Kui koolitoit vastab kõrgetele toidustandarditele, saab kool õpilastele, vanematele ja laiemale kogukonnale näidata, et kool pakub säästvalt toodetud ja toekat toitu. Koolid peaksid muutma tervisliku ja säästva toitumise normiks ning koolitöötajad seaksid selleks head eeskju.

## **Atraktiivne söökla**

Atraktiivne koolisöökla äratab õpilastes huvi ja edendab õpihimu. Õpilaste valikuid mõjutab see, kuidas koolisöökla välja näeb, kas see on meeldiv keskkond, kuidas toit on paigutatud ja milline teave sellega kaasneb. Õpilaste mõjuvõimu suurendamine ja nende kaasamine oma kooli söökla kujundamisse aitab kaasa tervislikele ja jätkusuutlikele toiduvalikutele.



## **Jätkusuutlik toiduhange**

Toiduhange on protsess, mille käigus riigiasutused ostavad toitu ja toitlustusteenuseid. Toiduhangetel on suur mõju sellele, mida ja kuidas õpilased söövad ja joovad. Kui hankelepingud sisaldavad jätkusuutlikkuse kriteeriume (nt mahetooted, Fairtrade või hooajalisus), tarbitakse koolides toitvamaid, tasakaalustatumaid ja säästvamaid toite ja jooke.

## **Tervislikud suupisted**

Koolipäeva jooksul on palju võimalusi söömiseks ja näksimiseks. Söögivahetunni ajal söövad lapsed lõunat koolisööklas. Lisaks võivad õpilased vahetundide ajal minna puhvetisse või osta müügiautomaatidest ning eristel puhkudel (nt sünnipäevadel või ekskursioonidel) võivad kodust toitu kaasa võtta. Tervisliku hommiku-, vahepala- ja lõunasöögi soodustamine on kooli ja õpilaste lapsevanemate ülesanne, et muuta kooli võimalikult tervislikuks keskkonnaks. Samuti peaksid koolid alati tagama tasuta joogivee kättesaadavuse.

## **Toiduohutus**

Tervislik eine on laste koolipäevas ülioluline. Õppimine, mängimine ja keskendumine on tühja kõhuga võimatu. Toidu kättesaadavuse tagamine kõigile lastele, eriti sotsiaalselt haavatavatele lastele, on väga oluline. Kõik pakutavad toidud peaksid olema kulinaarselt mitmekesised ja austama mitmesuguseid toitumisvajadusi.

## **Toidujäätmed**

Toidu raiskamise vähendamine toidukordade planeerimise kaudu säästab toitu, säästab raha ning vähendab toidu tootmise ja tarbimise keskkonnamõju. Koolid peaksid tegema koostööd tarnijate, köögipersonali, lapsevanemate ja õpilastega, et vältida, vähendada ja hallata toidujäätmeid.

## **C samm: haridus ja õppimine**

Õpetades lapsi süüa tegema ja mõistma, kust nende toit pärineb ja milline on selle mõju keskkonnale, annab neile oskused ja teadmised, et teha nii praegu kui ka tulevikus mõistlikke otsuseid enda ja kogu planeedi heaolu osas. Õppides tervislikust toitumisest, loomade heaolust ning säästvast ja eetilisest toidust aitab lastel teha teadlikke toiduvalikuid ning aitab neil mõista ka laiemat arutelu ühiskonnas toidu ja tervise teemadel. Toidu ja toidusüsteemi haridus puudutab säästva arengu kõiki kolme mõõdet: ökoloogilist, sotsiaalset ja majanduslikku.

## **Toit õppekavas**

Teemana peaks toit olema osa kooli õppekavast, mis on kohandatud õpilaste erinevas vanuses ja arenguetapis. Toidu teemat saab integreerida paljude

õppeainetega ja seda tuleks eelistatavalt käsitleda multidistsiplinaarselt, mitme õpetajaga koostööd tehes ning ka kooliväliste ürituste ajal.

## **Personali koolitus**

Toidu integreerimiseks võimalikult paljudes ainetes ja WSFA rakendamiseks koolis peaksid töötajad – nii õpetajad kui ka söökla töötajad – saama õige koolituse ja teabe. Teemaspetsiifilised töötoad ja sihtotstarbelised haridusressursid võivad toetada õpetajaid, töötajaid ja isegi pedagooge või vanemaid, kes ei kuulu tingimata kooli personali. Kooli söögisaalidest ja klassiruumidest võivad saada õppekeskkonnad, kus õpetajad, söökla töötajad ja teised koolitöötajad teevad koostööd.

## **Praktiline õppimine**

Teoreetilist õpet raamatute ja kursuste kaudu peaks täiendama praktiline õpe: talude külastused, koostöö kohalike toiduettevõtetega, põllukultuuride kasvatamine koolis, ühine toiduvalmistamine jne. Praktiline õppimine suurendab õpilaste arusaamist toidusüsteemist, õpetab neile uusi oskusi ja muudab tervisliku ja säästva toidu nende elu oluliseks osaks. Praktilised projektid võivad olla õppekavade- või klassiülesed ja võivad kaasata kõiki koolikeskkonnas tegutsejaid.

## **D-sammas: kogukond ja partnerlus**

Viimane sammas keskendub koolitoiduga seotud erinevate huvirühmade koostööle. WSFA on mõjusam kui paljud osapooled töötavad koos, sealhulgas vanemad, toidupoed, talud, kohalikud ühenduse. WSFA keskmes on põhimõte, et tervislik ja jätkusuutlik toit peaks olema lihtsaim valik igaühe jaoks, olenemata sellest, kes ta on või kus ta asub. See lähenemisviis ei seisne ainult õigete toiduvalikute tegemises: see on hea toidu ja toidu rolli tähistamine olulistel sündmustel paljudes erinevates kultuurides.

## **Lapsevanemate kaasamine**

Õpilaste vanemate ja perede kaasamine WSFAsse tagab, et toit saab jututeemaks ka kodus. Avatud, vastutulelik toidukultuur koolis võib peresid teemaga kurssi viia ning julgustada neid aktiivselt edendama säästvat ja tervislikku toitu kodus, näiteks kooli kaasavõetava toidu valmistamisel. Mõned lapsevanemad võivad isegi pakkuda koolis abi.



## **Koostöö kohalike tegijate ja kogukondadega**

Koolid ei tööta vaakumis. Säästev ja tervislik toit on paljude partnerite, sealhulgas kohalike ühenduste, kogukondade ja ettevõtete jagatud vastutus.

- Kohalik pood võib reklaamida pigem tervislikku ja jätkusuutlikku toitu kui ebatervislikke suupisteid;
- Kool saab osta tooteid kohalikust talust, kus õpilased õpivad talu tegevust tundma / osalevad selles;
- Kool võib võtta üle kohaliku toidutöötaja ülejäägid, mis õpetab õpilastele toidutööstusettevõtte toimimist;
- Kool saab korraldada vahetusüritusi kohaliku pagulaskeskusega, mis tutvustab õpilastele erinevaid kulinaarseid traditsioone;
- Kool saab teha koostööd kohaliku ühendusega, mis on pühendunud õiglase kaubanduse põhimõtetele, et õpetada toidu mõjudest ka arengumaades.

## **2. osa : Kogu kooli toidukultuuri lähenemise rakendamine**

WSFA elluviimiseks peavad koolis ja selle ümbruses kaasatud olema kõik osapooled, alates kooli juhtkonnast ja nõukogudest kuni õpetajate ja õpilasteni, samuti koolitoitlustusteenuste ja söökla kokkadeni, õpilaste perekonnad ja kogukond, kus kool asub.

### **Sidusrühmade rollid**

Allpool on loetletud, mida erinevad sidusrühmad saavad WSFA toetamiseks teha.

### **Kooli direktorid ja tervisenõukogud**

- pakkuma juhtimist ja tuge tervisliku ja jätkusuutliku toidupoliitika elluviimiseks kooli kõigis tegevusvaldkondades (nt põhimõtete loomine, toitlustus, klassiruumis toimuvad tegevused, raha kogumine, projektid, eriüritused ja spordipäevad).
- integreerida seotud strateegiad kooliplaanidesse tervise ja heaolu parandamiseks
- tagada vajalik füüsiline keskkond, sealhulgas tervislikku toitumist toetavad ruumid ja seadmed
- teavitama ja julgustama kogu kooli osalema tervislikku toitumist propageerivate kooliplaanide, põhimõtete, tegevuste ja sündmuste väljatöötamises, elluviimises ja hindamises
- edendada tervislikku toitumist kui normi ja olla eeskujuks
- soodustama kõikide perede võrdset juurdepääsu kooli toidukultuurile ja selles osalemisele, olenemata sotsiaalsest või kultuurilisest taustast
- tagada, et õpetajad suudaksid planeerida ja töötada interdistsiplinaarselt ning teha koostööd kohaliku kogukonnaga (ajakava koostamine, ühiste koosolekute aeg jne).
- tagada, et õpetajad ja söökla töötajad saaksid koolitatud ja võimaldada nende vahelist koostööd.

### **Õpetajad ja töötajad**

- Tervisliku toitumise ja toiduõpetuse kaasamine õppekavasse, erinevates õppevaldkondades ja -tasanditel
- pakkuda õpilastele võimalusi arendada ja rakendada teadmisi ja oskusi, mis edendavad tervislikku toitumist (nt toidu kasvatamine, eelarve koostamine, ostlemine, toidu valmistamine ja erinevate toitude proovimine)
- võtta juhtroll tervise ja tervisliku toitumise edendamisel koolis

- edendada tervislikku toitumist kui normi ja olla eeskujuks
- kujundada positiivseid tulevikuvisionoone ja toetada õpilaste aktiivset osalemist probleemide lahendamisel
- teha koostööd söökla töötajate või lõuna ajal kohalviibijatega
- kaasata õpilasi tundide planeerimisse
- avada klassiruum ja seada esikohale vahetu suhtlus ümbritseva kogukonnaga

### **Koolitoitlustajad ja söökla kokad**

- pakkuda toitu ja jooke, mis vastavad SchoolFood4Change kriteeriumidele
- tagama, et tervislikud ja jätkusuutlikud toidud ja joogid on alati saadaval
- serveerida uusi ja kultuuriliselt mitmekesiseid toite ja jooke ning seejärel koguda tagasisidet kooli kogukonnalt
- serveerida toitvaid toite ja jooke atraktiivsel ja isuärataval viisil (nt roogade nimetused)
- reklaamida menüüd plakatite, teadete tahvlite, teadaannete, uudiskirja ja kooli kodulehe kaudu
- töötada koos õpetajate ja lapsevanematega, kes abistavad lõuna ajal

### **Õpilased**

- osaleda aktiivselt kooli toitlustustegevustes nii klassiruumis kui ka väljaspool seda
- olla eeskujuks tervisliku ja säästva toitumise ja hoiakute kujundamisel
- osalema kodus tervisliku ja säästva toitumise tagamises (nt aidates poes käia ja süüa teha)

### **Lapsevanemad, pered ja hoolekogu**

- olla eeskujuks tervisliku ja säästva toitumise ja hoiakute kujundamisel
- kaasama lapsi tervisliku toitumisega seonduvatesse tegevustesse kodus (nt eelarve koostamine, ostlemine, toidu valmistamine)
- pakkuda tervislikku ja jätkusuutlikku toitu ja jooke ka kodus
- abistada kooli tervisliku ja säästva toiduga seotud algatuste kavandamisel, elluviimisel ja hindamisel

### **Kohalik kogukond**

- ettevõtted toetavad kooli tervisliku ja säästva toitumisega seotud tegevusi, nagu korjandused, pakkudes seadmeid, inimressursse ja auhindu (nt mittetoidukaubad, sooduskupongid ja teenused)

- ettevõtted teevad õpilastega koostööd, paluvad neil avaldada arvamust ja pakuvad tuge.
- Tervishoiutöötajad, teenustepakkujad ja organisatsioonid tugevdavad kooli suutlikkust edendada tervislikku ja säästvat toitumist (nt pakkudes tervisealast teavet, nõu ja tuge)
- kohalikud talupidajad, toidutootjad ja jaemüüjad toetavad kooli tervisliku ja säästva toitumise sõnumeid (nt koolikülastuse või ekskursiooni kaudu kohalikule turule või tallu)
- kohalikud või (rahvusvahelised) õiglase kaubanduse ühendused aitavad tõsta õpilaste teadlikkust globaalse põhja- ja lõunaosa toiduahela vastastikusest sõltuvusest, korraldades nt veebiseminare kakao-, kohvi- või banaanikasvatajatega.
- kohalikud omavalitsused saavad WSFA-d toetada mitmel tasandil – vt selle dokumendi 3. osa.

### **Kogu kooli toidukultuuri põhimõtete väljatöötamine**

Kooli kestliku toidu põhimõtted on arenev dokument kõigile kooliga suhtlevatele sidusrühmadele. See väljendab ühist nägemust toidu rollist koolis (sealhulgas toiduga varustamine ja toidukasvatus). See näitab avalikult, et kool hoolib ja aitab kaasa õpilaste, töötajate ja teiste sidusrühmade jätkusuutlikkusele, tervisele ja heaolule.

WSF-i põhimõtete koostamine:

- sätestab koordineeritud lähenemisviisi toidu ja jookide pakkumisele, et kajastada WSFA eesmärki muuta hea toit kõigile lihtsaks valikuks
- edastab kogu kooli toidukultuuri lähenemisviisi õpilastele, töötajatele, lapsevanematele ja laiemale koolikogukonnale
- parandab heaolu
- tagab kõigile võrdse juurdepääsu ja osaluse
- tagab, et õppekava ja söögi-joogi tagamine koolis oleksid omavahel kooskõlas
- loob tõhusad partnerlussuhted, et töötada ühise eesmärgi nimel
- tagab suurema jätkusuutlikkuse läbi planeeritud tegevuste, ressursside ja koolituste.

Põhimõtted koondavad kõik toidu ja jookide ning hariduse aspektid selgel, sidusal ja järjepideval viisil. Need aspektid hõlmavad järgmist:

- ametlik õppekava, nt õppeained, seadmed ja ressursid, koostisosade pakkumine ja personali arendamine

- säästva arengu haridus kui lähenemine toiduharidusele. See tähendab, et koolil on toidule terviklik lähenemine, mis põhineb säästva arengu ökoloogilistel, sotsiaalsetel ja majanduslikel aspektidel
- praktilised koolisisesed ja -välised tegevused, nt kokandus ja aiandus
- toidu ja jookide pakkumine koolis, nt hommikusöögiklubid, pood, koolilõuna, joogivee kättesaadavus
- toidu ja jookide tarbimine koolis, nt söögikoha keskkond, serverimisviis, aeg, olukorrad, mil õpilased kodust kooli toitu toovad (sealhulgas teave lapsevanematele) ja kaubanduslikud toidupakkujad
- toidu ja joogi edendamine, sealhulgas reklaam ja sponsorlus
- väljasõidud ja üritused, nt koolifestivalid
- hingehoid ja hoolekanne, nt käitumine, tasuta koolilõuna

### **Kogu kooli toidukultuuri edendamise samm-sammuline plaan**

Kogu kooli toidukultuuri põhimõtted sõnastatakse arutelude käigus kõigi sidusrühmadega: õpilased, õpetajad, kokad, koolijuhid, lapsevanemad ning kogukonna partnerid. Koos vaadatakse üle toitute ja jookide roll ja profiil koolis – tavaliselt koolinõukogu või koolitoidu töörühma kaudu. Kindlasti võiks selle tegevuse integreerida teiste sarnase tegevustega, nt kui koolis on rakendatud roheline kooli skeem või kool kuulub liikuma kutsuva kooli programmi.

Kuna see aitab luua omandiõiguse, on protsess ise olulisem kui lõplik põhimõtete dokument. Kui kool on sõnastanud kogu kooli toidukultuuri põhimõtted, saab ta alustada sihipärase, kooskõlastatud meetmete rakendamist.

### **1. Alustage**

- Tehke kindlaks kogu kooli toidukultuuri vajadus ja takistused ning kooli jaoks tajutavad võimalused/kasu
- Luua töörühm, mis koosneb õpetajatest, kooli juhtkonnast, söökla töötajatest ja õpilastest
- Arutage kogu kooli toidukultuuri kontseptsiooni koolitoidu töörühma, kooli juhtkonna, õpetajate ja omavalitsuste esindajatega
- Tehke kindlaks, miks kool soovib kooli toidukultuuri rakendada
- Pane paika selged lühi- ja pikaajalised eesmärgid, mida kool sooviks saavutada
- Planeerige, kuidas ja millal meetmeid rakendada, jälgige, arendage ja hinnake neid tegevusi

## **2. Vaadake üle kooli toidukultuur**

- Määrake keegi seda tööd juhendama
- Viige läbi kooli toidukultuuri ülevaade: kas koolis on toidu ja jookidega seotud probleeme? Milliseid toite ja jooke pakutakse? Kuidas neid tarbitakse? Kuidas suhtuvad sööki ja jooki ametlik õppekava ja õppekavavälised üritused? Kuidas käsitletakse ametlikus õppekavas ja õppekavavälistes üritustes toitu ja jooki? See ülevaade on aluseks, et hiljem edusamme jälgida
- Analüüsige tulemusi. Mis läheb hästi, milles võiks kool olla parem?
- Jagage seda teavet kõigi sidusrühmadega
- Määrake kooli vajadused ja prioriteedid
- Sõnastage kogu kooli toidukultuuri eesmärgid neid prioriteete silmas pidades
- Määrake edu kriteeriumid, ajakava ja rollid

## **3. Sõnastage põhimõtted**

- Koostage esialgne mustand, mis on kooskõlas toidukultuuri ülevaate tulemustega ja kooli visiooniga
- Paluge kooli juhtkonnal ja kooli nõukogul/koolitoidu töörühmal mustand üle vaadata. Võtke vastu konstruktiivne tagasiside.
- Täiendage mustandit

## **4. Täiendage põhimõtete dokumenti**

- Analüüsige kõiki saadud kommentaare
- Muutke põhimõtete sõnastust vastavalt
- Paluge kooli direktoril ja kõrgemal juhtkonnal poliitikale alla kirjutada
- Kinnitage lõplik versioon kooli nõukogu/koolitoidu töörühma koosolekul
- Avaldage põhimõtted

## **5. Järgige põhimõtteid**

- Koostage tegevuskava
- Delegeerige vastutus iga tegevuse eest mõnele koolitoidu töörühma liikmele
- Andke erinevatele huvirühmadele teada, mida neilt oodatakse, ja tehke nendega koostööd
- Pakkuge tegevuskavas mainitud koolitust ja määrake ressursid
- Selgitage koolis, kuidas tegevuskava rakendatakse

## **6. Jälgige, hinnake ja kohandage tegevuskava ja põhimõtteid**

- Muutke põhimõtted osaks koolitöötajate igapäevaelust
- Dokumenteerige kõiki tehtud tegevusi



- Jätkake kõigi sidusrühmade kaasamist
- Tähistage edu
- Vaadake üle tugevused ja nõrkused
- Kohandage tegevuskava (vajadusel) kord aastas, jagage seda kõigi huvirühmadega



### **3 osa : Kohalike ja piirkondlike omavalitsuste roll**

#### **Miks peaksid kohalikud omavalitsused koole toetama?**

Kohalikud omavalitsused, linnad ja maakonnad, võivad olla muutuste katalüsaatorid ning rahvatervist, ühiskonda ja keskkonda tõeliselt mõjutada. Sageli on neil oluline roll hariduses ja riigi toiduga seotud hankepoliitika edendamisel.

Kuna kohalikud omavalitsused tegutsevad erinevate sidusrühmade vahetus läheduses, saavad nad aidata kaasa kogu kooli toidukultuuri elluviimisele koolides, pakkudes juhendamist ja võrgustike loomise võimalusi, et hõlbustada partnerlussuhteid kohalike osapooltega.

#### **Kuidas saavad kohalikud omavalitsused koole toetada**

Kohalikud omavalitsused on keerulised institutsioonid. Alati ei ole selge, millised toidualgatused on juba olemas ja kes nende eest vastutab – see võib olla ebaselge mitte ainult linna või valla töötajatele, aga koolidele, kes otsivad oma kooli toidukultuuri jõupingutustele tuge.

Koolide abistamiseks peavad kohalikud omavalitsused koguma poliitilist ja avalikku toetust, tegema koostööd erinevate osakondadega ja kaaluma, millistele lühiajalistele tegevustele nad saavad esialgu keskenduda.

Harva on universaalset lähenemisviisi, kuid hea esimene samm võib olla töörühma loomine, kuhu kuuluvad asjast huvituvad kolleegid erinevatest osakondadest (nt toit, haridus, keskkond/jätkusuutlikkus). Töörühmaga võivad liituda ka linna/valla poliitilised juhid ja innukad õpetajad või koolidirektorid.

Järgmiseks võib olla kasulik uurida, mida kohalikul tasandil juba tehakse, millised teadmised ja ressursid on erinevatel osakondadel ning kas teatud valdkondades on võimalik saavutada kiireid võite, mis toetaks WSFA kasutuselevõttu. Esialgu on ilmselt kõige parem keskenduda piiratud arvule koolidele, kes on juba tegelevad keskkonnateemadega ja valmis WSFA-d vastu võtma.

#### **Näiteid koolide toetamise viisidest**

Allpool on loetletud näited viisidest, kuidas kohalikud omavalitsused saaksid koole toetada, mis on üles ehitatud vastavalt WSFA neljale sambale.

#### **A samm: juhtimine ja põhimõtted**

- Luua eraldi eelarve koolidele, kes töötavad WSFA rakendamise suunas
- Luua koolitoidu töörühmad erinevatesse koolidesse, nt korraldades infoõhtuid ning aidata neil koostada tegevuskava
- Aidake koolidel läbi viia toidukultuuri ülevaadet: pakkuge metoodilist tuge, paluge erinevate koolitoidu töörühmade liikmetel osaleda teiste koolide ülevaatuses

- (kaas)korraldage koolidega iga-aastane hindamis- ja planeerimiskoosolek, keskendudes tulemustele ja saadud õppetundidele
- Tehke koostööd partnerite, valitsusväliste organisatsioonide või ühendustega, kes saavad koole juhendada
- Reklaamige WSFA-d oma suhtluskanalites ja meedias, tõstes linna või valda esile
- Kaasake uusi koole
- Reklaamige ja koordineerige WSFA auhinnakava: selgitage saavutuste erinevaid tasemeid, julgustage koole osalema ja pakkuge stiimuleid (näiteks toetusi, aga ka teenuseid, nt sööklapäeva korraldamiseks vajalike materjalide pakkumist).
- (Kaas)korraldage iga-aastane WSFA auhinnaüritus/tseremoonia: hõlbustage koolidevahelist võrgustiku loomist, kutsuge teisi sidusrühmi koostööteemalisele töötoale/ajurünnakule, tutvustage koolisööklate õpilaste disainikonkursi tulemusi, tutvustage koolide plaane.
- Jagage oma kogemusi teiste kohalike ja riiklike ametiasutustega.

## **B samm:** Toit ja jätkusuutlikkus

- Integreerige jätkusuutlikkuse kriteeriumid riigihangetesse
- Koostage pakkumisvorm, mida koolid saavad kasutada uute toitlustuslepingute sõlmimiseks
- Tugevdage koostööd riigihangete eest vastutavate isikutega koolides
- Korraldage koolitöötajatele (ja vahematele) koolitusi tervisliku ja säästva toidu teemal (sh. kajastage kultuurilisi erinevusi)
- Looge ülelinnaline juhised, kuidas suurendada taimse toidu osakaalu koolitoidus
- Aidake koolidel teha sotsiaalselt haavatavatele õpilastele kättesaadavaks tervislik ja jätkusuutlik toit
- Hõlbustada erinevate koolide vahelist koostööd toidu ostmise, toitlustuslepingute ning tervisliku ja jätkusuutliku toidu alal müügiautomatide/poodide kaudu
- Toetage koole söögisaalide ja köökide renoveerimisel/ümberehitamisel, et muuta need alad harivamaks ja võimaldada õpilastel kaasa lüüa
- Aidake koolidel vältida toidu raiskamist, nt toidujäätmete mõõtmise vahenditega ning näpunäidete ja nippidega

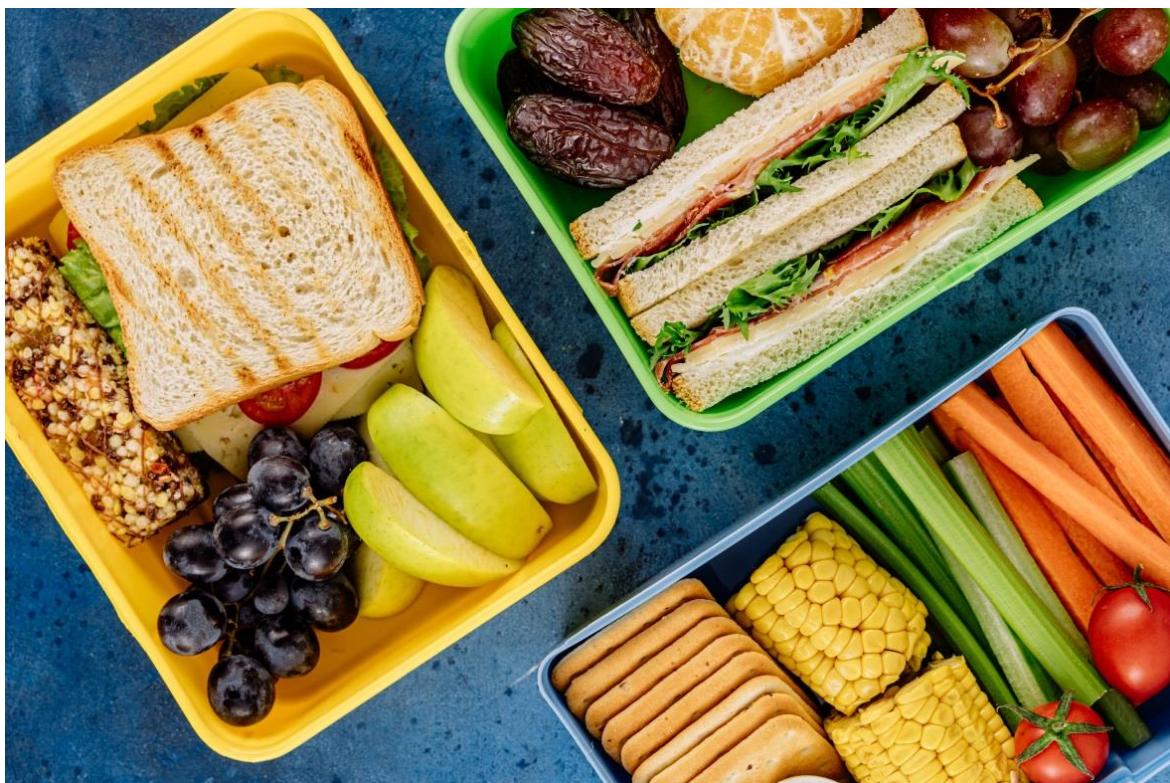
## **C samm:** haridus ja õppimine

- Korraldage õpetajatele ja koolitöötajatele WSFA ja kestlike toidusüsteemide alaseid koolitusi

- Toetage koole tervisliku ja säästva toidu teema lõimimisel erinevatesse kooli õppeainetesse (nt pedagoogiline juhendamine, kursuste ja töövahendite vahetus koolide vahel, inspiratsioon teistest koolidest)
- Toetage koolides aia või peenarde loomise võimalusi köögiviljade kasvatamiseks
- Töötage selles suunas, et toit oleks riiklikus õppekavas rohkem esiletõstetud

## D-sammas: kogukond ja partnerlus

- Leidke kohalikud osapooled, kes oleksid nõus koolidega koostööd tegema
- Jagage inspiratsiooni ja korraldage erinevate koolide vahel vahetusi, et õpetada, kuidas erinevate osapooltega koostööd teha
- Planeerige kohalikus toidunõukogus kohtumine kõigi sidusrühmade ja kohaliku omavalitsusega, et arutada võimalike partnerluste kohta koolide ja teiste kohalike osapoolte vahel (nt kauplused, toitlustajad, talud, toiduettevõtted, naabruskonna kogukonnad, hoolekandeesutused)
- Võtke otse ühendust kohalike osapooltega ja julgustage neid tegema koolidega WSFA raames koostööd
- Soovitage võimalikke algatusi, mida erinevad kogukonna liikmed saaksid teha, et edendada laste/noorukite tervislikku ja jätkusuutlikku toitumist
- Hõlbustage konkreetseid projekte kohapeal (nt farmide külastused) koos laiemaga kogukonnaga
- Linnad saavad kujundada toidukeskkonda ka laiemalt, näiteks saab analüüsida, kas tervislik ja jätkusuutlik toit on koolipiirkondades saadaval, ja seejärel proovida suurendada selle kättesaadavust, piirates samas juurdepääsu ebatervislikule toidule (nt piirangute kaudu kiirtoidukohtadele ja turundusele).



#### **4. osa: WSFA kolm taset**

Euroopa projekt "SchoolFood4Change" tunnustab koolide saavutusi, kes rakendavad kogu kooli toidukultuuri lähenemist. Eesmärk on motiveerida koole ja kogukondi oma toidukultuuri pidevalt täiustama ja muutma.

Kui kool soovib demonstreerida oma tööd koolitoidu ja toiduõpetuse vallas, võib ta taotleda pronks-, hõbe- või kuldtaseme saavutamist. Igal tasemel on teatud kriteeriumid, millele kool peab vastama. Pronks tähistab miinimumi, mida kool peaks tegema WSFA rakendamiseks; täiendavate jõupingutuste tulemuseks võib olla hõbedane või kuldne staatus.

#### **Kriteeriumid**

Allpool toome välja pronksi, hõbede või kulla taseme saavutamise kriteeriumid. Need põhinevad WSFA neljal sambal ja nendega kaasnevatel ehitusplokkidel, mida tutvustasime 1. osas. Teatud tasemeni jõudmiseks peab kool töötama kõigi nelja samba kallal.

## Pronks

### A sammas:

#### poliitika ja juhtimine

##### Koolitoidu töörühm

■ Moodustatud on koolitoidu töörühm, kuhu kuuluvad õpetajad, söökla töötajad, õpilased ja koolijuhid. Rühm koguneb regulaarselt, et arutada säästvat arengut toetavat toitu ja haridust.

■ Koolitoidu töörühm on välja töötanud WSFA tegevuskava.

##### Planeerimine, jälgimine, hindamine ja õppimine

■ Koolitoidu tegevusrühm on läbi viinud kooli toidukultuuri ülevaate.

■ Koolitoidu tegevusgrupp hindab ja uuendab igal aastal oma tegevuskava, sõnastab õpitud ja soovitud ning dokumenteerib oma õnnestumisi.

##### Eeskirjad ja kogu kooli kogemus

■ WSFA on kooli juhtkonna poolt heaks kiidetud.

##### Suhtlemine

■ Kool teavitab regulaarselt kogu kooli kogukonda oma WSFA tööst.

### B sammas:

#### toit ja jätkusuutlikkus

##### Koolitoit

■ Kool peab oma söögituba õpikeskkonnaks.

##### Tervislikud, säästlikud toidud ja joogid

■ Menüüd toetavad tervislikku, tasakaalustatud ja jätkusuutlikku toitumist.

■ Tasuta joogivesi on kogu koolis kergesti kättesaadav.

##### Tervislikud suupisted

■ Kool teeb koostööd peredega, et julgustada tervislikke suupisteid ja lõunasöögikarbi sisu.

##### Toiduohutus

■ Kool soodustab kõigile võrdset juurdepääsu toidule.

##### Toidukeskkond

■ Kool propageerib tervislikku toitumist kui normi ning on toitumiskäitumise ja -hoiakute osas heaks eeskujuks.

■ See tagab, et lõunasöök on rõõmus sündmus.

##### Toidujätmed

■ Koolid teevad oma tarnijatega, toitlustaja söögimeeskonnaga, lapsevanemate ning õpilastega koostööd, et vähendada toidujätmeid.

### C sammas:

#### haridus ja õppimine

##### Toit õppekavas

■ Tervisliku toidu ning säästva toidu tootmise ja tarbimise teema on õppekava interdistsiplinaarne osa.

##### Koolitöötajate koolitus

■ Kool tutvustab oma toitlustustöötajatele WSFA lähenemist ja kaasab neid toiduõpetusesse.

■ Kool pakub õpetajatele temaatilisi töötubasid ja õppematerjale.

##### Autentne õppimine

■ Õpilased osalevad WSFA toiduvalmistamise tegevustes.

■ Õpilastel on võimalus kasvatada ja saaki korjata, valmistada komposti; see on seotud laiema õppimisega.

■ Koolis osalevad õpilaste hariduses põllumehed.

### D-sammas:

#### kogukond ja partnerlus

##### Lapsevanemate kaasamine

■ Kool jagab oma WSFA õpitut lapsevanematega.

## Hõbedane

<b>A sammas: poliitika ja juhtimine</b>	<b>B sammas: toit ja jätkusuutlikkus</b>	<b>C sammas: haridus ja õppimine</b>
<p><b>Koolitoidu tööühm</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Koolitoidu tööühm on kooli toidukultuuri ülevaate põhjal välja töötanud SMART (Specific – Measurable – Achievable – Realistic – Timely) tegevuskava. Kava sisaldab meetmeid, mis on seotud iga nelja sambaga.</li></ul> <p><b>Suhtlemine</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Kool suhtleb regulaarselt kogu kooli kogukonna ja teiste WSFA töös osalejatega (lapsevanemad, toitlustajad, teised kohalikud osalejad).</li></ul>	<p><b>Koolitoit</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Kooli menüü tõstab esile jätkusuutlikkuse kriteeriumeid.</li></ul> <p><b>Tervislikud, säästvad toidud ja joogid</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Kool rakendab oma toitlustushangetes SF4C projektis välja töötatud keskkonnanahoidlike hangete miinimumkriteeriume.</li></ul> <p><b>Tervislikud vahepalad</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Kool püüab luua tervislikku keskkonda.</li></ul> <p><b>Toiduga kindlustatus</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Kool pakub taimset alternatiivi.</li></ul> <p><b>Toidukeskkond</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Õpilased on kaasatud kooli söögikoha kujundamisse, et muuta see enda jaoks meeldivaks.</li></ul> <p><b>Toidujätmed</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Toidu raiskamise jälgimiseks ja vältimiseks teeb kool koostööd oma tarnijatega, toitlustaja söögimeeskonnaga, lapsevanemate ning õpilastega koostööd.</li></ul>	<p><b>Toit õppekavas</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Kool korraldab koolis ja selle ümbruses harivaid toiduüritusi ja tegevusi.</li></ul> <p><b>Koolitöötajate koolitus</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Kool soodustab koostööd õpetajate ja söökla töötajate vahel.</li></ul> <p><b>Autentne õppimine</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Õpetajad ja söökla töötajad töötavad regulaarselt koos, kavandades õpilastele autentseid söögiteemalisi materjale.</li></ul> <p><b>D-sammas: kogukond ja partnerlus</b></p> <p><b>Lapsevanemate kaasamine</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Kool kaasab lapsevanemaid koolitoiduga seotud tegevustesse.</li></ul> <p><b>Koostöö kogukonnaga</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Kool jagab oma WSFA õpitut kohalike koolide, laiema kogukonna ja teiste partneritega.</li></ul>

## Kuldne

<b>A sammas: poliitika ja juhtimine</b>	<b>B sammas: toit ja jätkusuutlikkus</b>	<b>C sammas: haridus ja õppimine</b>
<p><b>Koolitoidu töörühm</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Koolitoidu töörühma kuuluvad laiema kogukonna esindajad.</li></ul> <p><b>Planeerimine, monitooring, hindamine ja õppimine</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ WSFA on osa kooli süstemaatilisest kvaliteedi tagamise tööst.</li></ul> <p><b>Poliitika ja kogu kooli kogemus</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ WSFA on kooli juhtkonna poolt heaks kiidetud ning see on kirjas kooli visioonis, missioonis, väärtustes, poliitikas, arengukavas ja õppekavas. See läbib kogu koolikogemust.</li></ul>	<p><b>Tervislikud, jätkusuutlikud toidud ja joogid</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Kool rakendab oma toitlustushangetes kõiki SF4C projektis välja töötatud keskkonnahoidlike hangete kriteeriume.</li></ul> <p><b>Toiduohutus</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Menüüde koostamisel võetakse arvesse enamikke toitumis- ja kultuuridest tulenevaid vajadusi ja erisusi.</li></ul> <p><b>Toidujäätmed</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Kooli eesmärk on jäätmevaba toidumudel.</li></ul>	<p><b>Toit õppekavas</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Tervisliku toidu ning säästva toidu tootmise ja tarbimise teema kuulub õppekavasse. Toitu käsitletakse mitmes õppeaines ning seda käsitletakse terviklikust ja õpilasi kaasavast vaatenurgast.</li></ul> <p><b>Koolitöötajate koolitus</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Peale koolitunde õpetab kooli toitlustuspersonal/kokk (koostöös teistega) lapsevanematele ja kogukonnale toidu ja selle valmistamise kohta.</li><li>■ Õpetajatel, koolijuhtidel ja söökla töötajatel on WSFA rakendamiseks vajalikud oskused.</li></ul> <p><b>Autentne õppimine</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Kool toetab õpilasi koostöös laiema kogukonnaga kohapeal reaalseste projektide läbiviimisel.</li><li>■ Õpilastel on kogu aasta jooksul võimalus osa võtta taludes toimuvatest tegevustest.</li></ul> <p><b>D-sammas: kogukond ja partnerlus</b></p> <p><b>Lapsevanemate kaasamine</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Lapsevanemad ja/või kogukond laiemalt tegelevad aktiivselt koolis toidu kasvatamise ja toidu valmistamisega.</li></ul> <p><b>Koostöö kogukonnaga</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Kool teeb toiduga seotud tegevustes aktiivselt koostööd laiema kogukonnaga.</li></ul>