

2018 | 09. | 20.

SZERVEZET NEVE: ZAGYVARÉKASI KISDIÁKOKÉRT ALAPÍTVÁNY

SAJTÓKÖZLEMÉNY

EFOP-1.8.5-17-2017 SZÁMÚ” MENŐ MENZÁK AZ ISKOLÁKBAN- EGÉSZSÉGES ÉTKEZÉST ÉS ÉLETSTÍLUST NÉPSZERŰSÍTŐ PROGRAMOK ZAGYVARÉKASON”

Magyarország Kormányának felhívására iskolánk alapítványa 2017 júliusában az egészséges táplálkozáshoz szükséges ismeretek elsajátítása, az étkeztetésben résztvevők szemléletformálása, valamint a köznevelési intézmények étkeztetési körülményeinek javítása érdekében pályázatot nyújtott be EFOP-1.8.5-17 Menő menzák az iskolákban – Egészséges étkezést és életstílust népszerűsítő programok Zagyvarékason címmel.

A pályázat célja az egészséges életvitelhez szükséges tudás és készségek elsajátításának a hatékony támogatása, ezzel az egészségmegőrzés, betegségmegelőzés érdekében a gyermekek étkezési kultúrájának, étkezési körülményeinek javítása, a várható élettartam és az egészségben eltöltött életevek számának növelése, a gyermekek egészséges táplálkozáshoz szükséges tudása és készségei megszerzésének támogatása a szülők bevonásával.

A programba bevont tanulók száma: Az iskola1-8. osztály tanulóiból áll. Azaz 195 diákból.

A projekt időtartama: 2018.02.01.-2019.01.31.

A pályázat során elnyert összeg: 20 millió forint

Projekt szakmai megvalósítása

1. Ismeretterjesztő programok az egészséges táplálkozás jegyében

a) a mindennapos táplálkozási szokások felmérése kérdőíves módszerrel, különös tekintettel a rendszeresen fogyasztott, az egészséges táplálkozásba nem illeszthető, illetve táplálkozás-egészségügyi szempontból kevésbé kívánatos élelmiszerekre (pl. sós rágcsálnivalók, chips, energiatital), valamint az ételallergiára, ételintoleranciára

b) a kérdőívek dietetikus/táplálkozástudományi szakember által történő kiértékelése, valamint gyermekek és/vagy szüleinek írásos és/vagy személyes tájékoztatása a gyermek felmérésének eredményeiről, különös tekintettel a felmérés alapján rizikócsoportha sorolható gyermekek esetén

c) dietetikai szaktanácsadás/konzultáció valamint csoportfoglalkozás biztosítása

- a rizikócsoportha sorolt vagy táplálkozási problémával küzdő, anyagcsere betegségben vagy ételallergiában szenvedő gyermekek és szüleik számára - pedagógusok számára – közétkeztetésben dolgozó szakemberek számára

d) A köznevelésben részt vevő gyermekek egészséges táplálkozással kapcsolatos ismereteinek bővítése, egészségkultúrájuk fejlesztése dietetikus vagy táplálkozástudományi szakember szakmai irányításával előadások, iskolai foglalkozások keretében az alábbi témákban: ételek tápanyagtartalmával kapcsolatos információk ismertetése; helytelen táplálkozással összefüggő betegségek, illetve egészségkockázatok; energiaegyensúllyal és ételek tápanyagtartalmának kiszámításával kapcsolatos játékos feladatok; mintaétrendek, mintareceptek bemutatása; diétás igény miatti speciális étrenddel összefüggő ismeretek elsajátítása; konyhai higiénés ismeretek fejlesztése; a konyhai eszközök biztonságos használatának elsajátítása; táplálkozással összefüggő betegségek (pl.: diabetes) ismertetése, diabeteses krízishelyzetek kezelése (hypo- és hyperglycaemia tünetei, teendők); ételallergia és tünetei; krízishelyzetek kezelése.

2. Ivókút létrehozása, vagy egyéb ivóvízvételi hely (pl. ballon, szűrőberendezés) létrehozása és folyamatos biztosítása a projekt teljes időszaka alatt.

3. Szemléletformálás az egészséges táplálkozás, életmód népszerűsítése érdekében:

a) tájékoztató napok gyermekek és családjaik számára (pl. ételkóstolás a szülők számára

b) főzőversenyek szervezése

c) az egészséges táplálkozást népszerűsítő fórumok, programok szervezése közismert személyiségek segítségével d) az egészséges táplálkozáshoz kapcsolódó, azt ösztönző – akár dekorációs – eszközök használata, valamint az ételek tápanyagtartalmával kapcsolatos információk megjelenítése (pl. plakátok, poszterek).

4. Közvetlenül az iskolai étkezéshez szükséges eszközfejlesztés az egészséges táplálkozás, illetve az étkezési kultúra fejlesztése érdekében:

a) az étkezéshez szükséges edényzet beszerzése (pl. tálca, tányér, pohár, tál, kancsó, evőeszköz, szalvéta, egyéb)

b) az étkezéshez kapcsolódó bútorzat, vagy eszközök fejlesztése az étkezőkben (pl. étkezőasztal, szék, tálalópult, függöny, karnis, abrosz, konyhatechnológiai berendezések, egyéb)

c) Tankert (iskolai fűszerkert) létrehozása, és/vagy a projekt megvalósítás teljes időtartama alatt fenntartása és gondozása

. 5. Tankonyha létrehozása és berendezése (az ahhoz szükséges eszközök és berendezések beszerzése)

6. Gyümölcskínáló és/vagy salátabár szolgáltatás biztosítása: gyümölcskínáló és/vagy salátabár beszerzése, alapanyaggal történő ellátása, valamint a használatához szükséges eszközök beszerzése (pl.: edényzet, salátafogók, tálaló)

A projekt végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 12 hónap. A projekt a Széchenyi 2020 program keretében valósul meg.