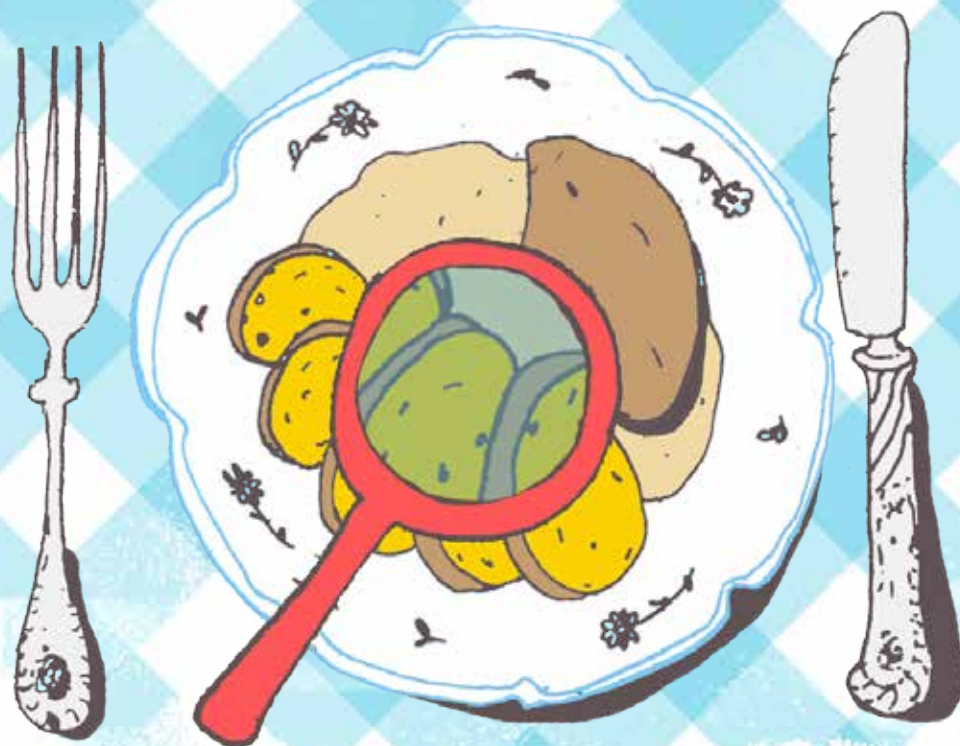




7 KROKŮ K ZODPOVĚDNÉ SPOTŘEBĚ POTRAVIN



OTÁZKY K ANALÝZE



Milé učitelky, milí učitelé,

držte v rukou Otázky k Analýze pro téma
Zodpovědná spotřeba potravin.

Otázky jsou rozděleny do tří částí podle místa,
kde budete zjišťovat odpovědi – školní jídelna,
školní bufet/automat a domácnosti.

Otázky v Analýze jsou navrženy tak, aby
pokrývaly aktuální oblasti tématu Zodpovědné
spotřeby potravin (Lokální a sezónní potraviny,
Agrobiodiverzita, Plýtvání potravinami,
Průmyslově zpracované potraviny a palmový
olej, Spotřeba masa a Způsoby hospodaření –
BIO, Fair Trade apod.).

Otázky pokrývají základní věci zjistitelné ve
škole nebo v rodinách. Pokud ve škole řešíte
nějaký konkrétní problém, určitě si přidejte
k navrženým otázkám i otázky vlastní, které vám
pomohou získat odpovědi na to, co vás zajímá.

Otázky určené pro školní jídelnu jsou ještě
rozdělené na povinné a rozšiřující. Povinné
otázky slouží k získání základní představy o tom,
jak zodpovědná je vaše škola v oblasti spotřeby
potravin. Z rozšiřujících otázek si pak vyberte
ty, které vám pomohou získat podrobnější
informace k tématu, kterému se budete dále
věnovat.

Otázky pro domácnosti jsou zpracované ve
formě dotazníku „Jak se stravujeme doma?“. Bylo by dobré jej rozdat do co nejvíce rodin
žáků školy. Součástí dokumentu Otázky k
Analýze je i tabulka, která má žákům pomoci při
vyhodnocování dotazníků.

Školní jídelna – povinné otázky

1. LOKÁLNÍ A SEZÓNNÍ POTRAVINY

Některé suroviny, které dovážíme zdaleka, jsou mnohdy k dispozici ve vyšší kvalitě ve vašem okolí. V takovém případě je zbytečné zatěžovat životní prostředí ujetými kilometry navíc. Ovoce a zelenina ze zahraničí se navíc sbírají před dobou své zralosti, a obsahují tak méně výživných látek. Aby přežily transport, jsou často chlazeny a konzervovány chemickými látkami. I přesto dochází v průběhu převozu ke ztrátám a zbytečnému plýtvání výpěstků v dalekých zemích. Nákupem místních a sezónních potravin máme možnost rozhodnout, jakým způsobem se budou pěstovat naše potraviny, a podpoříme tím i místní zemědělce.

OTÁZKA	ODPOVĚĎ																																
<p>Dostávají žáci k obědu ovoce a zeleninu českého původu?</p> <p>Odhadněte vy nebo paní kuchařky, jaká část ovoce a zeleniny je českého původu.</p>	<input type="checkbox"/> vůbec ne <input type="checkbox"/> k méně než polovině obědů v měsíci <input type="checkbox"/> k více než polovině obědů v měsíci <input type="checkbox"/> každý den																																
<p>Odkud pochází suroviny na přípravu obědů ve školní jídelně?</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="4">Původ</th> </tr> <tr> <th></th> <th>Místní (přibližně do 50 km od školy)</th> <th>ČR</th> <th>Zahraniční</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Zelenina</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Ovoce</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Maso</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Mléčné výrobky</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Mouka</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Vejsce</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Původ					Místní (přibližně do 50 km od školy)	ČR	Zahraniční	Zelenina				Ovoce				Maso				Mléčné výrobky				Mouka				Vejsce			
Původ																																	
	Místní (přibližně do 50 km od školy)	ČR	Zahraniční																														
Zelenina																																	
Ovoce																																	
Maso																																	
Mléčné výrobky																																	
Mouka																																	
Vejsce																																	
<p>Jsou v jídelníčku jiná jídla na podzim a jiná na jaře v závislosti na tom, co u nás v tu dobu roste a dozrává?</p>	<input type="checkbox"/> Rozhodně jsou <input type="checkbox"/> docela pravidelně <input type="checkbox"/> zřídka <input type="checkbox"/> nikdy																																
<p>Využíváte ve škole výpěstky ze školní zahrady?</p>	<p>Ve školní jídelně: <input type="checkbox"/> ANO <input type="checkbox"/> NE Jaké?</p> <p>Při hodinách vaření: <input type="checkbox"/> ANO <input type="checkbox"/> NE Jaké?</p> <p>Jinde: <input type="checkbox"/> ANO <input type="checkbox"/> NE Kde a jaké?</p>																																

2. ZPŮSOBY HOSPODAŘENÍ – BIO, FAIR TRADE, EKOLOGICKÉ ZEMĚDĚLSTVÍ ATD.

Způsob, jakým jsou naše potraviny produkovány, má zásadní dopad na zdraví planety Země i jejích obyvatel. 70 % světové populace stále pracuje v zemědělství. Na metodách, jakými jsou potraviny pěstovány, záleží více, než možná tušíme. **Fair Trade** je spravedlivý obchod. Lidem ze zemí Afriky, Asie a Latinské Ameriky dává možnost užít se vlastní prací za důstojných podmínek. Dostávají spravedlivě zaplacené, pěstují s ohledem na životní prostředí a jejich děti můžou chodit do školy. **Ekologické zemědělství** je jednou z forem moderního obhospodařování půdy bez používání chemických látek s nepříznivými dopady na životní prostředí, zdraví lidí a zdraví hospodářských zvířat.

OTÁZKA	ODPOVĚĎ
Jsou některé suroviny v jídelně Fair Trade? Jaké?	
Pocházejí některé suroviny v jídelně z certifikovaného ekologického zemědělství (BIO produkty) případně z produkce s principy ekologického zemědělství bez certifikace? Jaké?	

3. SPOTŘEBA MASA

Rostoucí celosvětová poptávka po mase vede ke zvyšování jeho produkce. Velkochovy potřebují obrovské množství krmiva. K jeho pěstování potřebujeme velkou rozlohu půdy a také velké množství vody. Krmivo z velké části dovážíme z Latinské Ameriky, kde se pěstuje na rozlehlých polích vzniklých po vykácení původních pralesů. Intenzivní chovy dobytka navíc uvolňují do atmosféry velké množství metanu, jednoho z nejsilnějších skleníkových plynů. Nárůst intenzivní produkce masa tak zásadně přispívá ke změně klimatu. Slavný člen the Beatles, sir Paul McCartney, právě z důvodů zmírnění dopadů produkce masa na naši planetu, odstartoval kampaň Bezmasé pondělky.

OTÁZKA	ODPOVĚĎ
Kolikrát týdně máte v jídelně možnost si zvolit bezmasé jídlo?	
Máte výběr pouze z bezmasých jídel?	<input type="checkbox"/> alespoň jednou týdně <input type="checkbox"/> občas <input type="checkbox"/> nikdy

4. AGROBIODIVERZITA

Agrobiodiverzita je rozmanitost zemědělských plodin a plemen zvířat. Snižuje ji stále rychlejší nahrazování starých odrůd a plemen novými, vysoce „výkonnými“, přinášejícími více tun obilí, více mléka, masa, vajec. Původní odrůdy a plemena neposkytují v moderních způsobech hospodaření ekonomicky zajímavé výnosy, ale zachovávají si jiné hodnoty, jako je odolnost ke klimatickým výkyvům, k chorobám, stálou a bezproblémovou plodnost, dlouhověkost. Tyto dnes nedocenené znaky se mohou se změnami životního prostředí stát velmi důležitými.

OTÁZKA	ODPOVĚĎ
Využívá školní jídelna pro přípravu pokrmů více druhů/odrůd jednoho typu potravin (např. obiloviny – jáhly, pohanka, bulgur,...)?	
Využívá školní jídelna pro přípravu pokrmů místní tradiční odrůdy rostlin? Jaké?	
Využívá školní jídelna pro přípravu pokrmů tradiční česká plemena zvířat?	

5. PRŮMYSLOVĚ ZPRACOVANÉ POTRAVINY A PALMOVÝ OLEJ

Průmyslově vyrobené potraviny se vyznačují tím, že určitým výrobním procesem byly původní suroviny přeměněny na nové a s rozdílnými vlastnostmi. Patří sem metody jako solení, uzení, trvanlivé konzervování, mražení, fermentace, předvaření, nebo kombinace s dalšími potravinářskými surovinami za vzniku jiných potravin nebo balených „hotových jídel“ a snacků. Padesát procent průmyslově zpracovaných potravin obsahuje palmový olej, jehož produkce je spojena s devastací životního prostředí i se zhoršením životních podmínek farmářů v Asii. Průmyslově zpracované potraviny obsahují také velké množství cukru a soli, což má dopady nejen na naše zdraví, ale i na životní prostředí.

Konzumujeme stále větší množství průmyslově zpracovaných potravin. Je to jeden z důvodů nárůstu obezity u dospělých i dětí. Pro chuť a trvanlivost průmyslově zpracovaných potravin je palmový olej velmi vhodný, což z něj učinilo nejobchodovatelnější olej na světě, a najdeme jej v 50 % balených potravin v našich supermarketech. Intenzivní produkce palmového oleje vede ke ztrátě deštných pralesů, k porušování práv původních obyvatel Indonésie a znečišťování oceánu i celosvětového ovzduší.

OTÁZKA	ODPOVĚĎ
Jsou jídla připravována z čerstvých surovin? Odhadněte z kolika procent?	
Používá jídelna potraviny obsahující palmový olej? Jaké a v jakém množství?	
Používá školní jídelna palmový olej při přípravě pokrmů (smažení, pečení)?	
Jaká je nabídka pití k jídlu? Je k dispozici voda nebo neslazený nápoj?	

6. PLÝTVÁNÍ POTRAVINAMI

Průměrný Evropan vyhodí ročně okolo 100 kg potravin. Na skládkách končí podle odhadů zbytečně až třetina jídla, ze které by se přitom podstatná část dala ještě bez problémů sníst. Plýtváme-li potravinami, plýtváme zároveň vodou, energií, půdou i penězi, které byly na produkci potravin vynaloženy.

OTÁZKA	ODPOVĚĎ		
Je možné ve vaší jídelně požádat o menší porci?			
Je možné si přidat?			
Mohou si část jídla nebo celý oběd nandávat žáci sami?	Polévka: <input type="text"/> Hlavní jídlo: <input type="text"/> Salát: <input type="text"/> Dezert: <input type="text"/>		
Kolik jídla se v jídelně vyhodí? Domluvte se v jídelně, jestli byste mohli zvážit nebo změřit objem zbytků jídla (co vrátí strážníci i to co zbude v kuchyni a vyhazuje se). Zjistěte množství vyhozeného jídla za týden.	Jídlo (zaznamenejte si název jídla, abyste mohli výzkum zopakovat)	Množství v kg nebo v litrech	
	Pondělí	<input type="text"/>	<input type="text"/>
	Úterý	<input type="text"/>	<input type="text"/>
	Středa	<input type="text"/>	<input type="text"/>
	Čtvrtek	<input type="text"/>	<input type="text"/>
	Pátek	<input type="text"/>	<input type="text"/>
	Celkem	<input type="text"/>	
Co dělají žáci s dezerty, ovocem, jogurty apod., které nesnědí přímo v jídelně?	1. Mohou si je nevtít <input type="checkbox"/> 2. Mohou je odložit na určené místo pro další využití (pro zájemce, pro školní družinu, ...) <input type="checkbox"/> 3. Musí si je vzít a odnést z jídelny. <input type="checkbox"/>		
Kde končí zbytky ze školní jídelny?			

Školní jídelna – rozšiřující otázky

1. LOKÁLNÍ A SEZÓNNÍ POTRAVINY

OTÁZKA	ODPOVĚĎ		
Kolik kilometrů urazily suroviny na přípravu obědů ve školní jídelně předtím, než se dostaly do školy? Vyberte si dvě nebo více jídel z jídelny a zkuste zaznamenat, kolik km suroviny na ně musely urazit. Pokud najdete stejné suroviny blíž, můžete si zaznamenat cenu a porovnat s cenou suroviny, kterou jídelna využívá.	Název suroviny	Kolik km urazí	Je k dispozici někde blíž? Kde?
Odkud pochází ovoce, které dostáváte v rámci kampaně Ovoce do škol?			
Používá v zimním období jídelna ovoce a zeleninu vypěstovanou ve sklenících? Pokuste se podle země původu určit, zda ovoce nebo zelenina v tomto ročním období musela být vypěstovaná ve skleníku nebo ne. Dovoz zeleniny např. z jiných evropských zemí vychází obvykle lépe než produkce ve sklenících blíže.			

2. ZPŮSOBY HOSPODAŘENÍ – BIO, FAIR TRADE, EKOLOGICKÉ ZEMĚDĚLSTVÍ ATD.

OTÁZKA	ODPOVĚĎ
Jak často se v jídelničce objevují suroviny, které jsou...?	Fair Trade BIO (z ekologického zemědělství s certifikací) Z produkce s principy ekologického zemědělství bez certifikace

3. SPOTŘEBA MASA

OTÁZKA	ODPOVĚĎ
Kolik je ve škole vegetariánů a veganů a jak se stravují ve školní jídelně?	

4. AGROBIODIVERZITA

OTÁZKA	ODPOVĚĎ
Jaké odrůdy zemědělských plodin využívá školní jídelna pro přípravu pokrmů?	jablka
	rýže
	čočka
	fazole
Jaká plemena/druhy hospodářských zvířat využívá školní jídelna pro přípravu pokrmů?	hovězí
	vepřové
	kuřecí
	ryby
	králík

5. PRŮMYSLOVĚ ZPRACOVANÉ POTRAVINY A PALMOVÝ OLEJ

OTÁZKA	ODPOVĚĎ				
Zjistěte například na týdenním menu, z jakých surovin jsou jídla připravená.	surovina	čerstvá	mražená	sušená/ instantní	konzervovaná
	zelenina				
	vejce				
	maso				
	mléko				
	přílohy (brambory, rýže atd.)				
Jaké procento tvoří v jídelníčku čerstvé suroviny? Pokuste se na týdenním menu nebo dvou vybraných jídlech zjistit, jaké procento surovin jsou suroviny čerstvé. Můžete porovnat jen počet čerstvých a „nečerstvých“ surovin nebo udělat podrobnější průzkum a dát do poměru množství (objem nebo váha) čerstvých surovin a množství „nečerstvých“. K výslednému číslu je potřeba uvést, jakou metodou jste k němu došli.					

6. PLÝTVÁNÍ POTRAVINAMI

OTÁZKA	ODPOVĚĎ				
Udělejte podrobnější průzkum toho, kolik jídla se v jídelně vyhodí? V povinné části Analýza jste zjišťovali během týdne množství zbytků jídla (co vrátí strážníci i to co zbude v kuchyni a vyhazuje se). Kolik je to jídla na jednoho člověka ve škole? Kolik je to přibližně za celý rok? Pokud se rozhodnete množství odpadu snížit, udělejte stejné měření po splnění všech úkolů, které si naplánujete v Plánu činnosti. Množství zbytků sledujte na stejných jídlech při prvním i druhém průzkumu, abyste mohli výsledky porovnávat.		Jídlo	Množství v kg nebo v litrech	Na člověka	Na člověka za rok
	Pondělí				
	Úterý				
	Středa				
	Čtvrtek				
	Pátek				
	Celkem				
Jaké jídlo a pití je u žáků nejoblíbenější a nejméně oblíbené? Souvisí vaše zjištění s tím, čím se v jídelně plýtvá nejvíce?		Nejoblíbenější		Nejméně oblíbené	
	Svačina				
	Polévka				
	Hlavní jídlo				
	Zákusek/ovoce				
	Pití				

<p>Jaké jídlo by žáci rádi měli ve školní jídelně? Když zjistíte, jaké jídlo by žáci rádi měli ve školní jídelně, můžete zvážit, zda je z hlediska zodpovědné spotřeby vhodné. Pokud ano, můžete se zkusit domluvit s vedoucí kuchyně na jeho zařazení do jídelníčku. Spolužáci budou mít radost. Pokud se vám nebude z hlediska zodpovědného strávnicka zdát vhodné, můžete zkusit osvětově působit na své spolužáky a po čase zkusit volbu jídla znovu. Uvidíte, zda vaše působení padlo na úrodnou půdu.</p>	
<p>Máte možnost výběru ze dvou či více jídel?</p>	
<p>Vyhazují žáci ve škole nebo v jejím okolí potraviny, které si mohou odnášet ze školní jídelny?</p>	
<p>Je možné si vybrat druh přílohy nebo část jídla odmítnout?</p>	
<p>Máte možnost vyměnit si část jídla za něco jiného? Např. vyměnit maso za zeleninu?</p>	
<p>Mohou se strávnicki ke školnímu jídelníčku vyjádřit a ovlivnit ho? Do jaké míry je tato možnost využívána?</p>	<p>Žáci: <input type="checkbox"/> ANO <input type="checkbox"/> NE</p> <p>Učitelé: <input type="checkbox"/> ANO <input type="checkbox"/> NE</p> <p>Rodiče: <input type="checkbox"/> ANO <input type="checkbox"/> NE</p>

OTÁZKY NEZAŘAZENÉ DO OBLASTÍ ZODPOVĚDNÉ SPOTŘEBY POTRAVIN

<p>Zapojují se paní kuchařky/vedoucí jídelny do vzdělávání žáků? Jak?</p>	
<p>Informuje školní jídelna o složení a prospěšnosti jídla, které budete ve školní jídelně jíst? Kde tyto informace jsou? Jsou dobře dostupné? Jsou určeny pro žáky, rodiče, pedagogy?</p>	
<p>Je pro vás prostředí ve školní jídelně přívětivé? Vyhovuje vám například uspořádání stolů, výzdoba, čistota, ubrusy? Jsou kuchařky přívětivé? A jsou naopak žáci milí na kuchařky?</p>	

Školní bufet/automat

TÉMATA ZODPOVĚDNÉ SPOTŘEBY POTRAVIN

	Lokální a sezónní potraviny	Způsoby hospodaření - BIO (ekologické zemědělství s certifikací), Fair Trade, produkce s principy ekologického zemědělství bez certifikace atd.	Průmyslově zpracované potraviny a palmový olej	Plytvání potravinami
Sortiment Do volných řádků vpisujte, jaké druhy jsou v sortimentu, např. oříšky - lískové, kešu,...	Odkud pocházejí potraviny v bufetu/automatu? K jednotlivým druhům potravin dopište, zda pocházejí z ČR nebo ze zahraničí. U českých výrobků ještě zjistěte, zda jsou místní nebo k vám urazily delší cestu. (Případně můžete spočítat, kolik km k vám ujely).	Které potraviny v bufetu/automatu jsou BIO nebo Fair Trade, případně z ekologického zemědělství?	Které z potravin ve školním bufetu/automatu obsahují/neobsahují palmový olej?	Které potraviny se ve školním bufetu/automatu nejvíce prodávají? Zjistěte, kolik kusů jednotlivých potravin se prodá za vámi zvolené období. Informaci můžete zjistit u provozovatele nebo u prodáváče.
Oříšky				
Ovoce				
Sladkosti				
Slané sušenky				
Teplé svačiny (fast food - pizza, párek v rohlíku, apod.)				

ANALÝZA - ŠKOLNÍ BUFET/AUTOMAT

Studené svačiny (bagety, housky, apod.)				
Nápoje				
Mléčné výrobky				
Jiné				

VYHODNOCENÍ

<p>Ze všech prodávaných výrobků je:</p> <p><input style="width: 40px;" type="text"/> % z místních zdrojů</p> <p><input style="width: 40px;" type="text"/> % z jiného kraje ČR</p> <p><input style="width: 40px;" type="text"/> % z ciziny</p>	<p><input style="width: 40px;" type="text"/> % výrobků je BIO apod.</p> <p><input style="width: 40px;" type="text"/> % výrobků je Fair Trade</p>	<p><input style="width: 40px;" type="text"/> % výrobků neobsahuje palmový olej</p> <p><input style="width: 40px;" type="text"/> % výrobků obsahuje palmový olej</p>	<p>Nejprodávanější jsou:</p> <p>1.</p> <p>2.</p> <p>3.</p> <p>·</p> <p>·</p>
--	--	---	---

<p>Kolik potravin se z bufetu vyhazuje týdně? Uvedte kilogramy a celkovou cenu.</p>	
<p>Je nějaká část vyhozených potravin z bufetu kompostovaná? Jaká?</p>	
<p>Mohou sortiment bufetu/automatu ovlivňovat žáci/učitelé/rodiče? Pokud ano, napište kdo.</p>	
<p>Nabízí bufet/automat potraviny pro děti s dietním omezením? Pro jakou dietu?</p>	

Jak se stravujeme doma?

Vážení žáci, studenti, rodiče,

za všechny členy Ekotýmu projektu Menu pro změnu Vás chceme poprosit o pomoc s prací na analýze spotřeby potravin v domácnostech.

Dotazník, který držíte v ruce, je pro naši práci velmi důležitý. Kromě toho, že ho vyplňuje s pomocí svých rodičů každý z našeho týmu, žádáme o totéž i naše spolužáky a jejich rodiče. Chceme tak získat představu o tom, jak a co se běžně jí u nás doma. Právě takové informace nám mohou pomoci rozhodnout se, jaký bude plán naší činnosti v letošním roce.

Budeme moc rádi, když nám vyplněním tohoto dotazníku s rozhodováním pomůžete. Slibujeme, že Vaše odpovědi budeme vyhodnocovat anonymně a použijeme je jen pro plánování naší činnosti ve škole. Předem Vám moc děkujeme.

Pokud máte k formuláři nějaké otázky, prosím, ptejte se. Rádi na ně odpovíme. Pod každou z otázek jsou uvedeny pokyny, jak na ni odpovědět. Na začátku formuláře pak uvádíme základní instrukce, jak a kdo by měl dotazník ideálně vyplňovat.

Váš Ekotým

Otázky označené červenou barvou se tážou přímo žáků a právě ti by je měli zodpovědět. Pokud se otázky týkají celé rodiny (nakupování, vaření a zacházení s potravinami), bude dobré, když se žáci při vyplňování dotazníku poradí s rodiči.

1. RÁDI BYCHOM VĚDĚLI, KDE NAKUPUJETE JÍDLO. ZA KAŽDÝM TVRZENÍM, PROSÍM, NAPIŠTE, ODKUD BĚŽNĚ ZÍSKÁVÁTE POTRAVINY.

Ke každému zdroji potravin označte křížkem, jak moc ho využíváte.

	nikdy	málokdy	často	vždy
Jídlo nakupujeme v kamenném obchodě.				
Jídlo nakupujeme na farmářských trzích.				
Jídlo nakupujeme přímo od výrobce, zemědělce.				
Pěstujeme vlastní jídlo.				

2. POKUD JSTE ZAŠKRTLÍ, ŽE SI PĚSTUJETE VLASTNÍ JÍDLO, NAPIŠTE, PROSÍM, O JAKÉ JÍDLO KONKRÉTNĚ SE JEDNÁ.

.....

.....

.....

.....

3. PODLE ČEHO SE ROZHODUJETE, JAKÉ POTRAVINY NAKOUPÍTE?

Přečtěte si pozorně každé tvrzení a na škále od 1 do 4 vyberte odpověď, která odpovídá tomu, podle čeho vybíráte jídlo na nákup. 1 znamená „Vůbec to nevystihuje můj způsob nakupování.“ a 4 znamená: „Zcela to vystihuje můj způsob nakupování.“

Vybranou odpověď ke každému tvrzení označte křížkem.

	1	2	3	4
Nakupujeme s ohledem na cenu tak, abychom zaplatili co nejméně.				
Nakupujeme potraviny podle toho, na co máme zrovna chuť.				
Nakupuji potraviny podle země původu tak, aby byly co možná nejlokálnější (vyrůstly co nejbliž místu prodeje).				
Nakupuji potraviny, které jsou označené značkou Fair Trade či BIO.				
Nakupuji potraviny bez ohledu na jejich vizuální vlastnosti (pomačkaný obal, křivé mrkve, zahnuté okurky atp.).				
Nakupuji takové potraviny, ve kterých není palmový olej, jsou-li na výběr.				
Když nakupuji ovoce a zeleninu, dávám přednost takové, která je v sezóně (té, která u nás zrovna roste a dozrává).				

4. JAK ČASTO DOMA JÍTE:

Vybranou odpověď označte křížkem.

	Každý den	Každý druhý den	Jednou až dvakrát týdně	Méně často
Maso nebo masné produkty (šunka, slanina, párky, sádlo atp.)				
Zeleninu				
Ovoce				
Předpřipravené jídlo (mražená pizza, instantní kaše, instantní jíška, instantní bujón, chlazená hotová jídla apod.)				

5. ZAPIŠTE, DĚTI, DO TABULKY, JAK ČASTO V RÁMCI JEDNOHO TÝDNE JÍTE SNÍDANI...

	Každý den	Každý druhý den	2x - 3x týdně	Méně často
...doma.				
...koupenu po cestě do školy v obchodě.				
...koupenu po cestě do školy ve fast foodu.				
...koupenu ve škole v bufetu.				
...připravenou ve školní jídelně.				

6. JAK ČASTO CHODÍTE DO FAST FOODU:

	Každý den	Každý druhý den	Jednou až dvakrát týdně	Méně často
Sami.				
S kamarády.				
S rodiči.				

7. MĚNÍTE JÍDELNÍČEK PODLE TOHO, CO ZROVNA VE VAŠÍ ZEMI ROSTE A DOZRÁVÁ? NAPŘ. NA JAŘE JÍTE ŘEDKVIČKY A NA PODZIM VAŘÍTE Z DÝNÍ A CUKET APOD.?

Vybranou odpověď označte křížkem.

rozhodně ne spíše ne spíše ano rozhodně ano **8. UMÍTE SI SAMY (DĚTI) UVAŘIT NĚJAKÉ JÍDLO?**

Vybranou odpověď označte křížkem.

ano ne

Pokud ano, jaké?

9. KDE BYLY VYROBENÉ POTRAVINY, KTERÉ DOMA JÍTE, NEBO POUŽÍVÁTE K VAŘENÍ?

V průběhu jednoho víkendu zapisujte do tabulky potraviny, které jste doma jedli, a přiřpte k nim, odkud pocházely. Inspirujte se příklady v šedém poli.

Druh potraviny	Oblast původu			Pochází potravina přímo od farmáře, místního výrobce nebo z vaší zahrady? (ANO/NE)?
	Česko	EU	Ostatní (doplňte kontinent)	
hroznové víno				
česnek				
sýr				

10. JAK ČASTO DOMA VYHAZUJETE NESPOTŘEBOVANÉ POTRAVINY?

Označte křížkem jednu odpověď, která nejlépe odpovídá skutečnosti.

každý den	
každý druhý den	
jednou až dvakrát týdně	
méně často	

11. JAK ZACHÁZÍTE S POTRAVINAMI S PROŠLOU LHŮTOU MINIMÁLNÍ TRVANLIVOSTI?

Označte křížkem odpověď, která nejlépe odpovídá skutečnosti.

Všechny automaticky vyhazujeme.	
Část vyhazujeme, část používáme jako krmivo pro zvířata.	
Část vyhazujeme a ty, které vyhodnotíme jako ještě dobré, sníme.	
Spotřebováváme je všechny, na prošlou lhůtu minimální trvanlivosti nebereme ohled.	
Zacházíme s nimi jinak.	

Prosím, uveďte jak:

12. JAKÉ DŮVODY NEJČASTĚJI VEDOU K TOMU, ŽE NESPOTŘEBOVANÉ POTRAVINY DOMA VYHODÍTE?

	nikdy	málokdy	často	vždy
Zkazí se.				
Projde datum spotřeby.				
Uvaří se toho moc, něco zbylo.				
Už na ně nikdo nemá chuť.				
Dojde k nehodě (spadne na zem, připálí se).				

13. JAKÉ POTRAVINY NEJČASTĚJI VYHAZUJETE (PEČIVO, OVOCE, MLÉČNÉ PRODUKTY ATD.)?

.....

.....

.....

.....

14. KOLIK JE ČLENŮ VAŠÍ DOMÁCNOSTI?**15. DO JAKÉ MÍRY SI MYSLÍTE, ŽE NAŠE STRAVOVÁNÍ DOMA OVLIVŇUJE DĚNÍ VE SVĚTĚ?**

Vybranou odpověď označte křížkem.

Vůbec neovlivníme svět.	
Spíše neovlivníme svět.	
Spíše ovlivníme svět.	
Velmi ovlivníme svět.	

Vyhodnocení dotazníku:

První věc, kterou můžete zjistit je, jaké procento dotazníků se vám vrátilo vyplněných, kolik procent žáků školy dotazník vyplnilo.

Počet žáků školy:.....X

Počet rozdaných dotazníků:.....Y

Počet získaných vyplněných dotazníků:.....Z

Kolik procent žáků školy vyplnilo dotazník? $(Z/X)*100$

Jaké procento dotazníků se vrátilo vyplněných? Jak jsme byli úspěšní při získávání odpovědí?
 $(Z/Y)*100$

Co jsme zjistili z dotazníku?

Vezměte si jednotlivé dotazníky a zapisujte si čárky u odpovědí.

Např.: Nám odpovědělo 30 respondentů. Na otázku Jak často doma připravujete jídlo? odpověděli:

Každý den |||||

Každý druhý den | |||||

Zhruba dvakrát týdně | |||||

Jednou týdně | |

Méně často

Sečtené body запиšte do tabulky:

spočítejte, jak často se která odpověď objeví, a zamyslete se nad tím, jestli je to dobré, nebo by se to dalo zlepšit. To, co by se dalo zlepšit, můžete třeba označit barevnou pastelkou.

Počet odpovědí	Vyhodnocení			
	Jak časté jsou odpovědi? Počet odpovědí/počet respondentů a celé * 100	Co výsledek znamená?	Co je na tom dobré?	Co by chtělo změnit?

PŘÍKLAD: JAK ČASTO DOMA PŘIPRAVUJETE JÍDLO?

Počty i návrhy na změny jsou pouze ilustrativní.

Každý den	6	$6/30=0,20$, $0,20*100=20\%$	20 % rodin vaří doma každý den	Myslíme si, že to, že třetina rodin vaří každý druhý den, je dobré.	Vařit dvakrát za týden nám přijde málo a vyšlo nám, že hodně rodin vaří pouze dvakrát za týden. Protože se nám zdá hodně, že víc jak polovina rodin vaří jen o víkendu, mohli bychom zvýšit počet rodin, které vaří vícekrát za týden než jen dvakrát.
Každý druhý den	10	$10/30=0,33$, $0,33*100=33\%$	33 % rodin vaří každý druhý den.		
Zhruba dvakrát týdně	12	$12/30=0,40$, $0,40*100=40\%$	40 % rodin vaří zhruba dvakrát týdně		
Jednou týdně	2	$2/30=0,07$, $0,07*100=7\%$	7 % rodin vaří jednou týdně		
Méně často	0		Méně než jednou týdně nevaří nikdo		

1. ODKUD BĚŽNĚ ZÍSKÁVÁTE POTRAVINY?

Jídlo nakupujeme v kamenném obchodě.					
Nikdy					
Málokdy					
Občas					
Vždy					
Jídlo nakupujeme na farmářských trzích.					
Nikdy					
Málokdy					
Občas					
Vždy					
Jídlo nakupujeme přímo od výrobce, zemědělce.					
Nikdy					
Málokdy					
Občas					
Vždy					
Pěstujeme vlastní jídlo.					
Nikdy					
Málokdy					
Občas					
Vždy					

2. JAKÉ JÍDLO SI PĚSTUJETE SAMI?**3. PODLE ČEHO SE ROZHODUJETE, JAKÉ POTRAVINY NAKOUPÍTE?**

Nakupujeme s ohledem na cenu tak, abychom zaplatili co nejméně.					
1 Vůbec to nevystihuje můj způsob nakupování					
2					
3					
4 Zcela to vystihuje můj způsob nakupování.					
Nakupujeme potraviny podle toho, na co máme zrovna chuť.					
1 Vůbec to nevystihuje můj způsob nakupování					
2					
3					
4 Zcela to vystihuje můj způsob nakupování.					

ANALÝZA - DOTAZNÍK

Nakupuji potraviny podle země původu tak, aby byly co možná nejlokálnější (vyrostly co nejbliž místu prodeje).					
1 Vůbec to nevystihuje můj způsob nakupování					
2					
3					
4 Zcela to vystihuje můj způsob nakupování.					
Nakupuji potraviny, které jsou označené značkou Fair Trade či BIO.					
1 Vůbec to nevystihuje můj způsob nakupování					
2					
3					
4 Zcela to vystihuje můj způsob nakupování.					
Nakupuji potraviny bez ohledu na jejich vizuální vlastnosti (pomačkaný obal, křivé mrkve, zahnuté okurky atp.).					
1 Vůbec to nevystihuje můj způsob nakupování					
2					
3					
4 Zcela to vystihuje můj způsob nakupování.					
Nakupuji takové potraviny, ve kterých není palmový olej, jsou-li na výběr.					
1 Vůbec to nevystihuje můj způsob nakupování					
2					
3					
4 Zcela to vystihuje můj způsob nakupování.					
Když nakupuji ovoce a zeleninu, dávám přednost takové, která je v sezóně (té, která u nás zrovna roste a dozrává).					
1 Vůbec to nevystihuje můj způsob nakupování					
2					
3					
4 Zcela to vystihuje můj způsob nakupování.					

4. JAK ČASTO DOMA JÍTE:

maso nebo masné produkty (šunka, slanina, párky, sádlo atp.)					
Každý den					
Každý druhý den					
Jednou až dvakrát týdně					
Méně často					
zeleninu					
Každý den					
Každý druhý den					
Jednou až dvakrát týdně					
Méně často					
ovoce					
Každý den					
Každý druhý den					
Jednou až dvakrát týdně					
Méně často					
předpřipravené jídlo (mražená pizza, instantní kaše, instantní jíška, instantní bujón, chlazená hotová jídla apod.)?					
Každý den					
Každý druhý den					
Jednou až dvakrát týdně					
Méně často					

5. JAK ČASTO V RÁMCI JEDNOHO TÝDNE JÍTE SNÍDANI...

...doma.					
Každý den					
Každý druhý den					
2-3x týdně					
Méně často					
...koupenu po cestě do školy v obchodě.					
Každý den					
Každý druhý den					
2-3x týdně					
Méně často					
...koupenu po cestě do školy ve fast foodu.					
Každý den					
Každý druhý den					
2-3x týdně					
Méně často					
...koupenu ve škole v bufetu.					
Každý den					
Každý druhý den					
2-3x týdně					
Méně často					
...připravenou ve školní jídelně.					
Každý den					
Každý druhý den					
2-3x týdně					
Méně často					

6. JAK ČASTO CHODÍTE DO FAST FOODU?

sami?					
Každý den					
Každý druhý den					
Jednou až dvakrát týdně					
Méně často					
s kamarády?					
Každý den					
Každý druhý den					
Jednou až dvakrát týdně					
Méně často					
s rodiči?					
Každý den					
Každý druhý den					
Jednou až dvakrát týdně					
Méně často					

7. MĚNÍTE JÍDELNÍČEK PODLE TOHO, CO ZROVNA VE VAŠÍ ZEMI ROSTE A DOZRÁVÁ? NAPŘ. NA JAŘE JÍTE ŘEDKVIČKY A NA PODZIM VAŘÍTE Z DÝNÍ A CUKET APOD.?

Rozhodně ne					
Spíše ne					
Spíše ano					
Rozhodně ano					

8. UMÍTE SI SAMY (DĚTI) UVAŘIT NĚJAKÉ JÍDLO?

ANO					
NE					

Jaká jídla si žáci umí uvařit? Zapište si jídla, která se v dotaznících objeví, a můžete je doplnit o další jednoduchá jídla a vyrobit z nich kuchařku.

9. KDE BYLY VYROBENÉ POTRAVINY, KTERÉ DOMA JÍTE, NEBO POUŽÍVÁTE K VAŘENÍ?

Česká republika					
EU					
Ostatní (kontinent)					
Pochází potravina přímo od farmáře, místního výrobce nebo z vaší zahrady?					

10. JAK ČASTO DOMA VYHAZUJETE NESPOTŘEBOVANÉ POTRAVINY?

Každý den					
Každý druhý den					
Jednou až dvakrát týdně					
Méně často					

11. JAK ZACHÁZÍTE S POTRAVINAMI S PROŠLOU LHŮTOU MINIMÁLNÍ TRVANLIVOSTI?

Všechny automaticky vyhazujeme.					
Část vyhazujeme, část používáme jako krmivo pro zvířata.					
Část vyhazujeme a ty, které vyhodnotíme jako ještě dobré, sníme.					
Spotřebováváme je všechny, na prošlou lhůtu minimální trvanlivosti nebereme ohled.					
Zacházíme s nimi jinak. Jak?					

12. JAKÉ DŮVODY NEJČASTĚJI VEDOU K TOMU, ŽE NESPOTŘEBOVANÉ POTRAVINY DOMA VYHODÍTE?

Zkazí se					
Nikdy					
Málokdy					
Občas					
Vždy					
Projde datum spotřeby					
Nikdy					
Málokdy					
Občas					
Vždy					
Uvaří se toho moc, něco zbylo					
Nikdy					
Málokdy					
Občas					
Vždy					
UŽ na ně nikdo nemá chuť					
Nikdy					
Málokdy					
Občas					
Vždy					
Dojde k nehodě (spadne na zem, připálí se)					
Nikdy					
Málokdy					
Občas					
Vždy					

13. JAKÉ POTRAVINY NEJČASTĚJI VYHAZUJETE?

Vypište z dotazníků druhy vyhazovaných potravin. Pokud se některý druh bude vyskytovat výrazně častěji, můžete vymyslet kampaň zaměřenou přímo na tento druh.

14. KOLIK JE ČLENŮ VAŠÍ DOMÁCNOSTI?

Při tomto způsobu vyhodnocování můžete zjistit průměrný počet členů v domácnostech žáků školy. Pokud byste chtěli zjistit, zda se liší nákupní a stravovací strategie v závislosti na počtu členů domácnosti, museli byste dotazníky vyhodnocovat odlišně. Pokud by vás to zajímalo, určitě vám poradí někdo z učitelů, nebo se obraťte na kancelář Ekoškoly.

15. DO JAKÉ MÍRY SI MYSLÍTE, ŽE NAŠE STRAVOVÁNÍ DOMA OVLIVŇUJE DĚNÍ VE SVĚTĚ?

Vůbec neovlivníme svět.					
Spíše neovlivníme svět.					
Spíše ovlivníme svět.					
Velmi ovlivníme svět.					

Autorky a editorky:

Jitka Krbcová, Zuzana Jakobová, Ivana Moravcová
Návrh dotazníku Jak se stravujeme doma? Marie Plojharová

Připomínkovali:

Učitelé pilotních škol (Jana Mikešová, Dagmar Bouchalová,
Eva Gregovská, Jana Ježková, Jana Mašková, Markéta
Pézlová, Alena Jelínková, Pavla Balcárková, Renata Česáková,
Renata Schubertová, Andrea Tláskalová, Zuzana Lenočková,
Lenka Wildová, Karla Benediktová, Klára Zastoupilová),
Dana Kapitulčinová, Petra Šimonová, Tereza Čajková
a partneři projektu.

Jazykové korektury: Dana Mejsnarová

Ilustrace a grafická úprava: BETAMAX

Vydalo: TEREZA, vzdělávací centrum, z. ú., 2017

WWW.TEREZANET.CZ



Otázky k Analýze vznikly v rámci projektu DCI-NSAED/2014/339-207 „Eat Responsibly! An action-oriented global learning program for EYD 2015 and beyond“ za finanční podpory Evropské unie, Ministerstva zahraničních věcí České republiky a České rozvojové agentury. Hlavním koordinátorem projektu je Glopolis, o.p.s.

