

Stratēģija un rīcības plāns

VESELĪGA UZTURA IZVĒLES NODROŠINĀŠANAI BĒRNIEM, IZMANTOJOT SKOLU RESTORĀNU KONCEPCIJU

Setomaa, Rõuges, Smiltenes un Tukuma novada pašvaldībās.

2024–2028

Interreg



Līdzfinansē
EIROPAS SAVIENĪBA

Igaunija – Latvija



Satura rādītājs

3 1. Ievads

5 2. Stratēģijas sagatavošanas posma kopsavilkums un veikto pētījumu galvenie rezultāti

5 2.1. Metodoloģija

6 2.2 Interneta saites uz citiem attiecīgajiem attīstības plāniem, kas saistīti ar sabiedrisko ēdināšanu un bioloģisko lauksaimniecību

8 3. Ēdināšana izglītības iestādēs

8 3.1 Esošā situācija Igaunijas izglītības iestāžu ēdināšanā

9 3.2. Esošā ēdināšanas situācija Latvijas izglītības iestādēs

10 3.3. Izejvielu gada pieprasījums Igaunijā un Latvijā

11 3.4. Skolēnu viedoklis par ēdināšanu un ēdināšanas organizāciju Setomaa un Rõuge pilotskolās

14 3.5. Skolēnu viedoklis par ēdināšanu un ēdināšanas organizāciju Smiltenes un Tukuma novadu pilotskolās

16 3.6. Pirmsskolas izglītības iestāžu audzēkņu vecāku viedoklis par pirmsskolas izglītības iestāžu ēdināšanu un ēdināšanas organizāciju Setomaa un Rõuges pašvaldībās

16 3.7. Pirmsskolas izglītības iestāžu audzēkņu vecāku viedoklis par pirmsskolas izglītības iestāžu ēdināšanu un ēdināšanas organizāciju Smiltenes un Tukuma novadu pašvaldībās

17 3.8. Vietējo bioloģisko izejvielu pieejamība

19 3.9. Zaļās skolas restorāna koncepcija

21 4. Vīzija un stratēģiskie mērķi

21 4.1. Mērķi, kas saistīti ar bioloģisko produktu īpatsvaru skolu ēdināšanā

21 4.2. Ar skolas-restorāna koncepcijas īstenošanu saistītie mērķi

21 4.3. Mērķi, kas saistīti ar skolēnu, skolotāju u.c. informētības uzlabošanu par vides aspektiem, kas saistīti ar bioloģisko pārtiku un veselīgu uzturu.

22 5. Rīcības plāns 2024-2028. gadam

1. Ievads

Setomaa un **Rõuges** pašvaldības Igaunijā, un **Smiltenes** un **Tukuma** novada pašvaldības Latvijā vēlas panākt būtiskas izmaiņas skolēnu un pirmsskolas izglītības iestāžu audzēkņu ēšanas paradumos un nodrošināt ēdināšanas piedāvājuma veselīgumu un daudzveidību. Lai sasniegtu šo mērķi ir nepieciešams uzlabot sabiedriskās ēdināšanas pakalpojumus izglītības iestādēs, veltot īpašu uzmanību plašākai bioloģisko produktu izmantošanai, veselīgākām uztura izvēlēm un aktīvākai skolēnu iesaistīšanai ēdināšanas organizēšanas procesos.

Šī stratēģija attiecas uz visām skolām un pirmsskolas izglītības iestādēm Setomaa un Rõuges pašvaldībās Igaunijā, un uz pilotskolām Smiltenes novadu pašvaldībās Latvijā. Projektā piedalās sekojošas skolas un pirmsskolas izglītības iestādes:



Šis dokuments sniegs pārskatu par:

- Igaunijas un Latvijas attīstības plāniem valstiskā un reģionālā līmenī, kas iekļauj informāciju par bioloģisko lauksaimniecību (tās produkciju, attīstību u.c. aspektus);
- Esošo situāciju Igaunijas un Latvijas izglītības iestādēs ēdināšanas jomā;
- Gada prognozēto izejvielu pieprasījumu Setomaa, Rõuges, Smiltenes un Tukuma novadu pašvaldībās;
- Skolēnu viedokli par ēdināšanu un ēdināšanas organizāciju izglītības iestādēs;
- Pirmsskolas izglītības iestāžu audzēkņu vecāku viedokli par audzēkņu ēdināšanu un ēdināšanas organizāciju pirmsskolas izglītības iestādēs;
- Bioloģisko produktu pieejamību Igaunijā - Võru apriņķī un Latvijā - Smiltenes un Tukuma novados.



Kā uzsākt skolas restorāna
konceptijas īstenošanu;

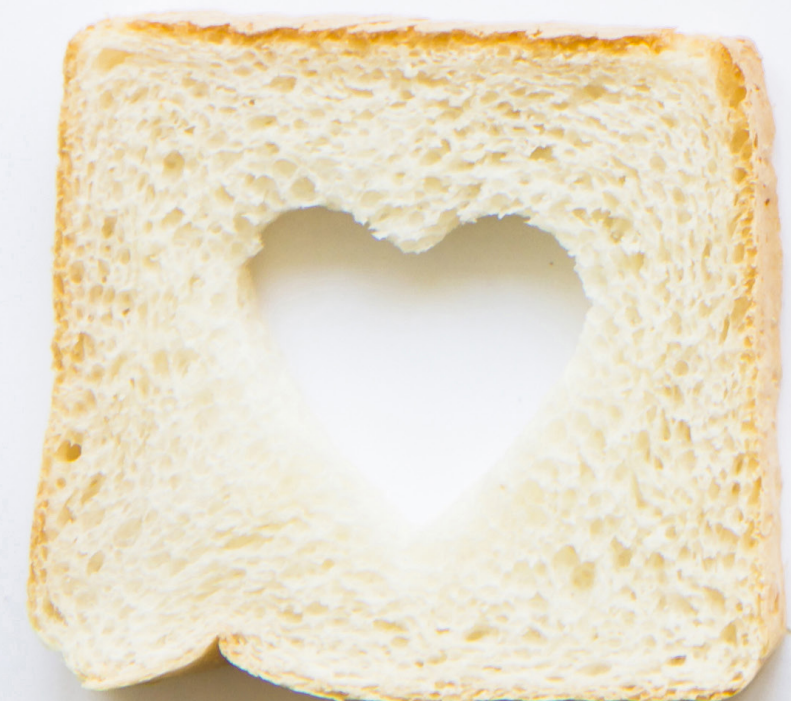
**Rīcības plānu
2024-2028.
gadam veido trīs
darbības virzieni:**

Kā palielināt bioloģisko produktu īpatsvaru
izglītības iestāžu ēdināšanā;

Kā veicināt izpratni par
bioloģisko pārtiku, pārtikas ražošanas
ietekmi uz vidi un veselīgu uzturu.

Stratēģija ir izstrādāta projekta "Zaļās skolas ēdināšana", (akronīms "**Green School Dining**") ietvaros, ko daļēji finansē INTERREG Igaunijas-Latvijas programma 2021-2027. gadam. Projekta partneri ir Setomaa NVO apvienība, Rõuge pašvaldība, Smiltenes novada pašvaldība un Tukuma novada pašvaldība.

Igaunijā datus ar projekta partneru palīdzību apkopoja un analizēja EULS Bioloģiskās lauksaimniecības pētniecības centrs (EULS RCOF). Latvijā datus apkopoja un analizēja uzņēmums SIA "OnPlate".



2. Stratēģijas sagatavošanas posma kopsavilkums un veikto pētījumu galvenie rezultāti

2.1 Metodoloģija

Dati tika vākti, izmantojot dažādas aptaujas un datu kopas. Sīkāks pārskats par darbībām (anketēšanu, intervēšanu), to mērķa grupām un respondentu skaitu sniegts 1. tabulā.

Visās aptaujās izglītības iestāžu darbiniekiem, skolēniem un pirmsskolas izglītības iestāžu audzēkņu vecākiem tika iekļauti gan slēgta, gan atvērta tipa jautājumi. Igaunijā aptaujas tika veiktas tiešsaistē, izmantojot Google veidlapas, izņemot pirmsskolas izglītības iestāžu audzēkņu vecāku aptauju Setomaas pašvaldībā, kur tika izmantota papīra formāta anketa. Latvijā aptaujas tika veiktas tiešsaistē, izmantojot Google veidlapas, un anketu rezultāti no abu novadu pašvaldībām tika saņemti elektroniskā formātā. Rezultāti tika analizēti programmā Excel. Papildus anketām tika izmantotas daļēji strukturētas fokusa grupu intervijas ar skolēniem divās izglītības iestādēs abās Igaunijas pašvaldībās un trīs izglītības iestādēs katrā no abām Latvijas pašvaldībām.

Igaunijā bioloģisko saimniecību mērķa grupā tika iekļautas bioloģiskās kartupeļu, dārzeņu, augļu un ogu audzēšanas lauksaimniecības. Lauksaimniecību saraksts tika izveidots, izmantojot valsts bioloģiskās lauksaimniecības reģistru, un nepieciešamā informācija tika iegūta, izmantojot strukturētas telefonintervijas. Informācija par citām bioloģiskām lauksaimniecībām bija pieejama no citām datu kopām. Detalizētāka aptauja Latvijā ietvēra bioloģiskās saimniecības, kas ražo augļus, dārzeņus, sulas, kartupeļus, piena produktus, olas, pākšaugus un graudaugus. Bioloģisko lauksaimniecību mērķa grupa tika izveidota, izmantojot Lauksaimniecības datu centra datus, un galvenokārt tika izvēlētas saimniecības, kas iepriekšējā gadā saražoja lielāko produkcijas apjomu. Nepieciešamās informācijas iegūšana tika veikta, izmantojot strukturētas telefonintervijas.

2023. gadā izmantoto galveno pārtikas sastāvdaļu daudzums izglītības iestāžu ēdināšanā Igaunijā tika iegūts no ANC Konsult programmas, ko izmantoja izglītības iestādes un pirmsskolas izglītības iestādes (izņemot Mõnistes skolu, kas izmantoja programmu Excel), un dati tika analizēti programmā Excel. Latvijā izglītības iestāžu ēdināšanā izmantoto pārtikas produktu grupu daudzumi tika iegūti no ēdinātājiem, kuri aizpildīja programmas Excel tabulu. Iegūtie dati tika izmantoti, lai novērtētu produktu patēriņu turpmākajos gados.

Igaunijā datus ar projekta partneru palīdzību apkopoja un analizēja “EULS Bioloģiskās lauksaimniecības pētniecības centrs” (EULS RCOF). Latvijā datus apkopoja un analizēja uzņēmums SIA “OnPlate”.

1. tabula. Stratēģijas sagatavošanas laikā veiktās aptaujas.

Rīcība	Mērķa grupa	Veicējs	Laika posms	Igaunija		Latvija	
				Respondentu skaits Rõuge pašvaldībā	Respondentu skaits Setomaapašvaldībā	Respondentu skaits Smiltenes novada pašvaldībā	Respondentu skaits Tukuma novada pašvaldībā
Anketa par ēdināšanu izglītības iestādēs	Izglītības iestāžu un pirmsskolas izglītības iestāžu direktori un ekonomikas vadītāji	EULS RCOF Igaunijā un uzņēmums SIA “OnPlate” Latvijā	2024. gada februāris-aprīlis	1 izglītības iestādes virtuve, 1 pirmsskolas izglītības iestādes virtuve, 3 izglītības iestāde/ pirmsskolas izglītības iestāde virtuves	1 izglītības iestādes virtuve 1 pirmsskolas izglītības iestādes virtuve, 2 izglītības iestāde / pirmsskolas izglītības iestāde virtuves	1 izglītības iestādes virtuve 2 izglītības iestāde / pirmsskolas izglītības iestāde virtuves	2 izglītības iestāžu virtuves, 1 izglītības iestāde / pirmsskolas izglītības iestāde virtuve
Anketa par ēdināšanu izglītības iestādēs	Skolēni (visi skolēni, kas mācās 1.-9. vai 12. klasē)	EULS RCOF Igaunijā un uzņēmums SIA “OnPlate” Latvijā	2024. gada februāris-aprīlis	171	125	274	226
Fokusa grupu intervijas par ēdināšanu izglītības iestādēs	Skolēni (visi skolēni, kas mācās 6.-9. vai 9.-11. klasē).	EULS RCOF Igaunijā un uzņēmums SIA “OnPlate” Latvijā	2024. gada aprīlis-maijs	19 (10 no Rõuges izglītības iestādes, 9 no Varstu izglītības iestādes)	17 (9 no Värskas ģimnāzijas un 8 no Mikitamäe skolas)	33 (10 no Palsmanes pamatskolas, 16 no Grundzāles pamatskolas, 7 no Dāvja Ozoliņa Apes pamatskolas)	28 (9 no Smārdes pamatskolas, 9 no Zantes pamatskolas, 10 no Kandavas Reģionālās pamatskolas)
Anketa par ēdināšanu pirmsskolas izglītības iestādēs	Pirmsskolas izglītības iestāžu audzēkņu vecāki	EULS RCOF, Setomaa Pagastu apvienība un Rõuges pašvaldība Igaunijā un uzņēmums SIA “OnPlate” Latvijā.	2024. gada februāris-aprīlis	34	56	59	41
Telefonintervijas ar bioloģiskajiem lauksaimniekiem	Bioloģiskie lauksaimnieki Võru apriņķī Igaunijā un 75 km rādiusā ap Tukumu un Smilteni Latvijā.	Intervijas pa tālruni: Rõuge un Setomaa Pagastu apvienība; analīzi - EULS RCOF Igaunijā un uzņēmums SIA “OnPlate” Latvijā.	2024. gada aprīlis-maijs	50		22 *	
Pārtikas produktu patēriņš izglītības iestādēs 2023. gadā	Izglītības iestāžu un pirmsskolas izglītības iestāžu direktori un ekonomikas vadītāji	EULS RCOF Igaunijā un uzņēmums SIA “OnPlate” Latvijā	2024. gada februāris-aprīlis	5	4	3	1

*Šis skaitlis norāda to saimniecību skaitu, kuras piekrita aizpildīt anketu. Sākotnēji katrā reģionā bija aptuveni 50 saimniecības, kuras tika atlasītas un ar kurām tika veiktas intervijas

2.2 Interneta saites uz citiem attiecīgajiem attīstības plāniem, kas saistīti ar sabiedrisko ēdināšanu un bioloģisko lauksaimniecību

IGAUNIJA

Valstiskā līmenī:

Viens no mērķiem Lauksaimniecības un zivsaimniecības stratēģijā 2030. gadam ir veicināt videi draudzīgus risinājumus, tostarp veicināt bioloģisko produktu ražošanu, palielināt bioloģisko produktu eksportu un to patēriņu. Konkrēts pasākums, kas iekļauts stratēģijā ir pilotprogrammas "Bioloģiskā pārtika izglītības iestādēs" izstrāde un īstenošana.

Rīcības plāns bioloģiskās lauksaimniecības veicināšanai 2023-2030. gadam ir vērsts uz bioloģisko produktu patēriņa un pieprasījuma palielināšanu. Viens no mērķiem ir panākt, lai līdz 2030. gadam 50 % pirmsskolas izglītības iestāžu un izglītības iestāžu skolēnu saņemtu bioloģisko pārtiku. Līdz 2024. gada martam gandrīz 25 % no skolēniem tika piedāvāti vismaz 20 % bioloģiskie produkti.



Reģionālā līmenī:

2020. gadā piecas Vōru apriņķa pašvaldības, Vōrumaa Attīstības centrs un Setomaa pašvaldība parakstīja līgumu, kura mērķis ir līdz 2024. gadam izglītības iestāžu ēdināšanā izmantot vismaz 20 % bioloģisko izejvielu. Līdz šim 30 pirmsskolas izglītības iestādēs un izglītības iestādēs jau izmanto vismaz 20 % bioloģisko izejvielu.

Vōru apriņķa attīstības stratēģijā 2035+ ekonomisko pasākumu sadaļā ir uzsvērtā ilgtspējīgas lauksaimniecības un bioloģiskās ražošanas veicināšana. Ilgtspējīgas kopienas darbībā ir svarīgi saglabāt tīru dabu un atbalstīt vietējās veselīgas bioloģiskās pārtikas ražošanu.

Rōuge pašvaldības attīstības plānā, kā arī Rōuge skolas un Mōniste skolas attīstības plānos ir atsauce uz bioloģisko ražošanu un bioloģiskās pārtikas izmantošanu. Viens no mērķiem Rōuge pašvaldības attīstības plānā (2019-2035+) ir nodrošināt vietējās un bioloģiskās pārtikas pusdienas izglītības iestādēs, un 2024.-2027. gada rīcības plānā noteikts, ka pašvaldības pārvaldītajās iestādēs tiks atbalstīta un prioritāri izmantota bioloģiskā un vietējā produkcija. Viens no mērķiem, kas izvirzīts Rōuge skolu attīstības plānā (2022.-2026. gadam), ir nodrošināt, lai ēdināšana izglītības iestādēs arī turpmāk būtu veselīga, daudzveidīga, izmantoti pēc iespējas vietējas izcelsmes produkti un vismaz 20 % produkti būtu audzēti bioloģiski. Viens no Mōniste skolu attīstības plāna (2022.-2027. gadam) mērķiem ir palielināt bioloģiskās pārtikas īpatsvaru ēdienkartē.

Setomaa pašvaldībā Setomaa pašvaldības attīstības plānā un Vārska ģimnāzijas, Vārska pirmsskolas izglītības iestādes un Meremāe skolas attīstības plānos ir minēta bioloģiskās pārtikas izmantošana. Viens no Setomaa attīstības plāna (2021.-2030. gada) mērķiem ir panākt, ka bioloģiski tiek apsaimniekoti 70 % no pašvaldības aramzemes un izglītības iestādēs tiek piedāvāta bioloģiskā pārtika. Viens no Vārska ģimnāzijas attīstības plāna (2019.-2026. gadam) mērķiem ir, ka līdz 2026. gadam izglītības iestādes ēdnīcā vismaz 70 % izmantos bioloģisko un vietējo pārtiku, savukārt Vārska pirmsskolas izglītības iestādes mērķis ir līdz 2025. gada beigām palielināt vietējās un bioloģiskās pārtikas īpatsvaru līdz 50 %. Viens no Meremāe skolas attīstības plāna (2020.-2024. gadam) mērķiem ir panākt, lai pārtika izglītības iestādē būtu veselīga, tiktu palielināts bioloģiskās pārtikas īpatsvars un ņemtas vērā skolēnu vēlmēs.

LATVIJA

Valstiskā līmenī:

Latvijas Kopējās lauksaimniecības politikas 2023-2027. gada stratēģiskā plāna mērķis ir veicināt ilgtspējīgas un konkurētspējīgas lauksaimniecības nozares attīstību, kas spēj nodrošināt lauksaimnieku iztiku, veselīgu un ilgtspējīgu pārtiku sabiedrībai un dinamiskus lauku reģionus. Stratēģiskajā plānā risināmās vajadzības ietver arī daudz dažādus aspektus, kas īpaši vērsti uz bioloģisko lauksaimniecību, piemēram, pārtikas kvalitātes shēmas intervences mērķis ir stiprināt lauksaimnieka pozīciju pārtikas aprītē - atbalsta saņēmēji ir primārie ražotāji, pārstrādātāji, kuri kā dalībnieki ir iesaistījušies bioloģiskās lauksaimniecības vai valsts pārtikas kvalitātes shēmās.

Bioloģiskās lauksaimniecības attīstības rīcības plāns 2023.–2030. gadam ir viens no pasākumiem, lai risinātu ilgtspējīgas pārtikas sistēmas izaicinājumus un nodrošinātu saikni starp cilvēka veselību, sabiedrību un dabu, kā arī veicinātu Zaļā kursa mērķu īstenošanu Latvijā. Rīcības plāns paredz īstenot ilgtermiņa sabiedrības izglītošanas un informēšanas kampaņu. Tā ietver izpratnes veicināšanas pasākumus bērniem un jauniešiem (skolās, ekskursijas uz bioloģiskajām saimniecībām, izglītojošas multfilmas), ēdienkartes ēdnīcās, tostarp skolu ēdnīcās, izceļot Latvijas bioloģiskos produktus un to ražotājus. Rīcības plānā iekļauta skolu un augstskolu ekoprogrammas popularizēšana, sagatavojot metodiskos materiālus un nodarbību plānus par saimniekošanas metodēm, skaidrojot bioloģiskās lauksaimniecības būtību un atšķirības, tostarp bioloģiskās lauksaimniecības produktu atpazīstamību (biomarķieris). Rīcības plāns ietver bioloģiski sertificētu produktu īpatsvara palielināšanu skolu apgādes programmā "Piens un augļi skolai".

Zemkopības ministrija ir izstrādājusi galvenos rīcības virzienus skolu ēdināšanas uzlabošanai, kas jāīsteno, lai uzlabotu skolēnu ēdināšanu izglītības iestādēs un nodrošinātu, ka skolēni katru dienu saņem pilnvērtīgāku un veselīgāku uzturu, ko ražo vietējie lauksaimnieki un pārtikas ražotāji. 2023. gada oktobrī Latvija pievienojās Skolu ēdināšanas koalīcijai, kurā sadarbojas visas ieinteresētās puses (izglītības iestādes, pašvaldības, ēdinātāji, lauksaimnieku organizācijas, uztura speciālisti, dietologi u. c.), lai rastu veidus, kā uzlabot skolu ēdināšanu. Viens no galvenajiem mērķiem ir palielināt vietējo pārtikas produktu piedāvājumu skolu ēdināšanai, ievērojot sezonālo produktu izvēli un samazinot pārtikas atkritumus un tās izšķērdēšanu.

Reģionālā līmenī:

Smiltenes novada ilgtspējīgas attīstības stratēģijas līdz 2035. gadam dokumentā minēts, ka viena no spēcīgākajām nozarēm Smiltenes novadā ekonomiskās specializācijas ziņā ir lauksaimnieciskā ražošana. Saskaņā ar attīstības stratēģiju saimnieciskā darbība tiks dažādota, papildinot tradicionālās lauksaimniecības nozares ar citiem darbības veidiem, tostarp bioloģisko lauksaimniecību.

Smiltenes novada attīstības programmas 2022.-2028. gadam rīcības plāna sasniedzamie rezultāti ietver Zaļā publiskā iepirkuma kritēriju piemērošanu pašvaldības pārtikas iepirkumos; atbalstu bioloģiskajām lauksaimniecībām. Investīciju plānā minēts projekts "Zaļā skolas ēdināšana".

Vidz

emes plānošanas reģiona attīstības programmas 2022-2027. gadam prioritātes ir kvalitatīvas vietēji ražotas pārtikas pieejamības nodrošināšana patērētājiem, attīstot vietējās pārtikas ķēdes, palielinot vietēji ražotas pārtikas īpatsvaru publiskajos iepirkumos; veicināt vietējās produkcijas, tostarp vietējos resursos balstītu produktu attīstību, īso pārtikas ķēžu veidošanu.

Tukuma novada ilgtspējīgas attīstības stratēģijā 2022-2042 ir noteiktas prioritārās attīstības jomas, kas ietver lauksaimniecību, tostarp bioloģiskās lauksaimniecības attīstību.

Tukuma novada attīstības programmas 2022-2028 rīcības un investīciju plāna sasniedzamie rezultāti paredz īstenot izglītojošus pasākumus izglītības iestādēs, tostarp pirmsskolas izglītības iestādēs, par sporta un veselības jautājumiem, tādējādi veicinot sabiedrības veselību. Viens no mērķiem ir attīstīt mazo un vietējo uzņēmumu sektoru un veicināt ekonomikas dažādošanu. Plānotie pasākumi ietver atbalsta sniegšanu vietējas izcelsmes produktu ražošanai, regulāras saziņas nodrošināšanu ar uzņēmējiem un sadarbību ar uzņēmēju organizācijām.



3. Ēdināšana izglītības iestādēs

3.1 Esošā situācija Igaunijas izglītības iestāžu ēdināšanā

Igaunijā ēdināšanu izglītības iestādēs regulē 2008. gada Sociālo lietu ministrijas noteikumi Nr. 8 "Veselības aizsardzības prasības attiecībā uz ēdināšanu izglītības iestādēs", kas šobrīd tiek atjaunināti, un, iespējams, 2025. gadā stāsies spēkā jauns tiesību akts. No 2018. gada skolēnu ēdināšanu izglītības iestādēs sedz valsts (1 euro par katru skolēnu dienā) un pašvaldība.

2024. gada pavasarī Sociālo lietu ministrijas paspārnē tika sagatavots ceļvedis skolu ēdināšanai, kurā kā viens no pasākumiem ir atbalsts bioloģiskās pārtikas iekļaušanai izglītības un pirmsskolas izglītības iestādēs.

Valstiskā līmenī bioloģiskās pārtikas izmantošanu sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumos regulē Lauksaimniecības ministrijas noteikumi Nr. 19 "Īpašas prasības attiecībā uz bioloģiskās pārtikas un bioloģisko sastāvdaļu saturošas pārtikas sagatavošanu pārtikas ražošanas uzņēmumos, kā arī attiecībā uz informācijas sniegšanu par bioloģiskajām sastāvdaļām un to uzskaiti". Ēdināšanas uzņēmumiem, kas izmanto bioloģisko pārtiku, par to ir jāpaziņo Pārtikas un lauksaimniecības pārvaldei un jāievēro bioloģiskās lauksaimniecības noteikumi. Bioloģiskās ēdināšanas ekomarkējumu var izmantot visas ēdināšanas iestādes, kurās bioloģiski produkti veido vairāk nekā 20 % no kopējām ik mēnesi iepirktajām izejvielām. Bioloģisko izejvielu procentuālo daudzumu var norādīt trīs līmeņos: 20-50 %; 50-80 %; 80-100 %. Ēdināšanas uzņēmumu bioloģiskās lauksaimniecības ekomarkējuma izmantošana ir bezmaksas. Pārtikas un lauksaimniecības pārvalde pārbauda visas ēdināšanas iestādes, kurās izmanto bioloģisko pārtiku.

No 2022. gada valsts atbalstu var saņemt visas pirmsskolas izglītības iestādes un izglītības iestādes, kas mēnesī izmanto vairāk nekā 20 % bioloģisko izejvielu. Pašvaldība vai cits pirmsskolas izglītības iestādes vai izglītības iestādes īpašnieks (privāto iestāžu gadījumā) saņems atbalstu 4,90 eiro apmērā par katru pirmsskolas izglītības iestādes audzēkni un 2,20 eiro par katru izglītības iestādes skolēnu mēnesī. 2023. gadā kopējā izmaksātā atbalsta summa bija 1,32 miljoni eiro, no kuriem Vōru apriņķis saņēma 123 tūkstošus eiro, gada pirmajā ceturksnī 19 izglītības iestādēm un ceturtajā ceturksnī jau 25 izglītības iestādēm. No šīs summas Setomaas pašvaldība saņēma vairāk nekā 12 tūkstošus un Rōuge pašvaldība vairāk nekā 8000 eiro.

Gan izejvielu, gan ēdināšanas pakalpojumu iepirkums tiek organizēts, pamatojoties uz Publisko iepirkumu likumu. ES tiesību akti ļauj iestādēm dot priekšroku bioloģiski audzētai pārtikai, ja tās to vēlas, savukārt akti neļauj dot priekšroku vietējai pārtikai.

2. tabula. Ēdināšanas organizēšana Rōuge un Setomaas pašvaldībā

	Rouges pašvaldība	Setomaas pašvaldība
Izglītības iestāžu skaits / skolēnu skaits	4 izglītības iestādes / 346 skolēni	3 izglītības iestādes / 226 skolēni
Pirmsskolas izglītības iestāžu skaits / audzēkņu skaits	1 pirmsskolas izglītības iestāde (+ pirmsskolas izglītības iestāde, kas saistīta ar 3 izglītības iestādēm) / 157 audzēkņi	1 pirmsskolas izglītības iestāde (+ pirmsskolas izglītības iestādes, kas saistītas ar 2 izglītības iestādēm) / 116 audzēkņi
Ēdināšanas organizēšana	Izglītības iestāžu virtuve, neizmanto iepirkumu No 2024. gada septembra viens pārtikas produktu iepirkums pašvaldībā	Izglītības iestāžu virtuve, neizmanto iepirkumu
Izejvielu izmaksas dienā	Izglītības iestādē: 1-1.50 € Pirmsskolas izglītības iestādē: 2-3 €	Izglītības iestādē: 0.97-1.20 € Pirmsskolas izglītības iestādē: 1,85-1,90 €
Kas maksā: izglītības iestādē; pirmsskolas izglītības iestādē	Izglītības iestādes pusdienas apmaksā: valsts 1 € + pašvaldība (ieskaitot atbalstu par bioloģisko pārtiku). Izglītības iestādes pēcpusdienas maltīte: vecāki Pirmsskolas izglītības iestādes izmaksas sedz: vecāki + pašvaldība (tikai atbalsts par bioloģisko pārtiku).	Izglītības iestādes pusdienas apmaksā: valsts 1 € + pašvaldība (ieskaitot atbalstu par bioloģisko pārtiku). Skolas pēcpusdienas maltīte: vecāki Pirmsskolas izglītības iestādes izmaksas sedz: vecāki + pašvaldība (tikai atbalsts par bioloģisko pārtiku).
Ēdienkartes periods	2 nedēļām Rōuge skolā un pirmsskolas izglītības iestādē un Varstu skolā, 1 nedēļai Haanja skolā un 4 nedēļas Mōniste skolā.	Pārsvarā 2 nedēļām, 1 nedēļai Meremāe skolā
Bioloģiskās pārtikas izmantošana	Visas izglītības iestādes, izņemot vienu, izmanto vairāk nekā 20 % bioloģisko sastāvdaļu. Galvenās sastāvdaļas, ko izmanto kā bioloģiskās: kartupeļi, bietes, piens, olas, sulas, makaroni, graudaugi, liellopu gaļa, burkāni.	Visas izglītības iestādes izmanto vairāk nekā 20 % bioloģisko sastāvdaļu. Galvenās sastāvdaļas, ko izmanto kā bioloģiskās: milti, piens, kartupeļi, olas, sulas, ogas, makaroni, graudaugi, piena produkti, liellopu gaļa.
Galvenie piegādātāji	Vairumtirgotājs, tieši no ražotāja	Vairumtirgotājs, tieši no ražotāja
Ēdiena pasniegšana	Izglītības iestādē: pamatēdienreize tiek pasniegta uz galda bļodās, deserts tiek pasniegts porcionēts. Rōuge skolā izejvielas salātiem atrodas uz atsevišķa galda, un skolēni paši var pagatavot sev salātus. Pirmsskolas izglītības iestādē: ēdiens tiek nogādāts pirmsskolas izglītības iestādes grupās, kur jaunākajiem audzēkņiem skolotāja palīdz uzlikt ēdienu, bet no 5 gadu vecuma audzēkņi paši sev ieliek ēdienu.	Vārskā un Mikitamāe skolā: skolēni ņem ēdienu no pašapkalpošanās galda, tikai daži deserti ir porcionēti. Meremāe skolā (ieskaitot pirmsskolas izglītības iestādi): pamatēdiens tiek pasniegts uz galda bļodās, deserts ir porcionēts. Mikitamāe pirmsskolas izglītības iestādē: ēdnīcā šefpavāre katram audzēknim porcionē uz šķīvja pamatēdienu, deserts ir porcionēts, un audzēkņi paši var paņemt sev dzērienu, maizi un salātus. Vārskā pirmsskolas izglītības iestādē: ēdiens tiek nogādāts pirmsskolas izglītības iestādes grupās, audzinātājas/-i izdala audzēkņiem ēdienu / audzēkņi paši sev ieliek ēdienu.

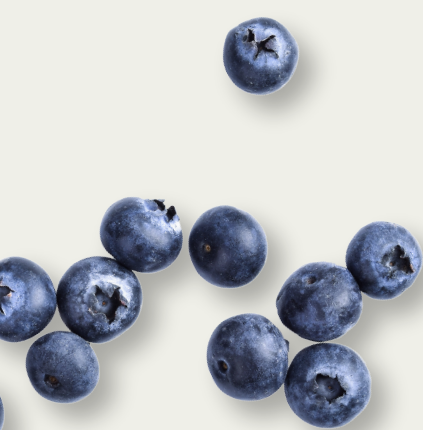
3.2. Esošā ēdināšanas situācija Latvijas izglītības iestādēs

Latvijā ēdināšanu izglītības iestādēs regulē Ministru kabineta noteikumi Nr. 172 "Noteikumi par uztura normām izglītības iestāžu izglītojamiem, sociālās aprūpes un sociālās rehabilitācijas institūciju klientiem un ārstniecības iestāžu pacientiem" un Ministru kabineta noteikumi Nr. 610 "Higiēnas prasības izglītības iestādēm, kas īsteno vispārējās pamatizglītības, vispārējās vidējās izglītības, profesionālās pamatizglītības, arodizglītības vai profesionālās vidējās izglītības programmas".

Gan Smiltenes, gan Tukuma novada pašvaldība veic iepirkumus, pamatojoties uz Ministru kabineta noteikumu Nr. 353 "Prasības zaļajam publiskajam iepirkumam un to piemērošanas kārtība" vadlīnijām. Noteikumi paredz, ka, iepērkot pārstrādātus graudaugu produktus, vismaz 20 % no kopējā svara jābūt ražotiem pēc bioloģiskās lauksaimniecības metodēm, bet pienam un kefīram - vismaz 50 %. Pārējiem pārtikas produktiem bioloģisko produktu īpatsvaru nosaka pašvaldības. Attiecībā uz bioloģisko, nacionālo pārtikas kvalitātes shēmu vai integrēto lauksaimniecību, piedāvājumā jāiekļauj informācija par produktiem, kas atbilst Ministru kabineta noteikumiem Nr. 461 "Prasības pārtikas kvalitātes shēmām, to ieviešanas, darbības, uzraudzības un kontroles kārtība", Ministru kabineta noteikumiem Nr. 485 "Bioloģiskās lauksaimniecības uzraudzības un kontroles kārtība" un Ministru kabineta noteikumiem Nr. 1056 "Lauksaimniecības produktu integrētās ražošanas, uzglabāšanas un marķēšanas prasības un kontroles kārtība".

3. tabula. Ēdināšanas organizēšana Smiltenes un Tukuma novados

	Smiltenes novada pašvaldība	Tukuma novada pašvaldība
Pilotskolu skaits / skolēnu skaits	3 izglītības iestādes / 366 skolēni	3 izglītības iestādes / 521 skolēni
Pirmsskolas izglītības iestāžu skaits / audzēkņu skaits	2 pirmsskolas izglītības iestādes / 127 audzēkņi	1 pirmsskolas izglītības iestāde / 100 audzēkņi
Ēdināšanas organizēšana	Kopīgs izejvielu iepirkums	Ēdināšanas pakalpojumu vai kopīgs izejvielu iepirkums
Ēdināšanas izmaksas (ieskaitot ēdināšanas pakalpojumu) dienā	Izglītības iestādē: 2,23-3,09 € Pirmsskolas izglītības iestādē: 4,51-4,95 €	Izglītības iestādē: 1,80-2,63 € Pirmsskolas izglītības iestādē: 4.45 €
Kas maksā: izglītības iestādē; pirmsskolas izglītības iestādē	1.-4. klašu skolēniem pusdienas apmaksā valsts 1,545 € + pašvaldība 5.-12. klašu skolēniem pusdienas apmaksā vecāki 1,50 € + pašvaldība Pirmsskolas izglītības iestādēs izmaksas sedz vecāki + pašvaldība	1.-4. klašu skolēniem pusdienas apmaksā valsts 1,545 € + pašvaldība 5.-12. klašu skolēniem pusdienas apmaksā pašvaldība + vecāki (dalot izmaksas vienādās daļās). Pirmsskolas izglītības iestādēs izmaksas sedz pašvaldība 1,17 € + vecāki
Ēdienkartes periods	1 nedēļai Dāvja Ozoliņa Apes pamatskolā un Grundzāles pamatskolā, 2 nedēļām Palsmanes pamatskolā	1 nedēļai Kandavas Reģionālajā pamatskolā un Zantes pamatskolā, 2 nedēļām Smārdes pamatskolā
Bioloģiskās pārtikas izmantošana	Visās izglītības iestādēs izmanto bioloģisko pienu un kefīru (vismaz 50 %) un graudaugu produktus (vismaz 20 %). Dažās izglītības iestādēs izmanto bioloģiski audzētus ābolus un sulu	Visās izglītības iestādēs izmanto bioloģisko pienu un kefīru (vismaz 50 %) un graudaugu produktus (vismaz 20 %). Viena izglītības iestāde izmanto bioloģiski audzētus ābolus un sulu
Galvenie piegādātāji	Vairumtirgotāji	Vairumtirgotāji
Ēdiena pasniegšana	Pamatēdiens nav porcionēts, deserti un zupas - porcionētas.	Zupas un pamatēdiens netiek porcionēts, bet deserti - porcionēti.



3.3. Izejvielu gada pieprasījums Igaunijā un Latvijā

Igaunijā, pamatojoties uz izejvielu izmantošanu 2023. gadā, tika aprēķināts aptuvenais izejvielu pieprasījums izglītības iestādēs Rõuge un Setomaa pašvaldībās (1. pielikuma 4. tabula). Šie skaitļi ir aptuveni, izmaiņas ēdienkartēs vai pavāru maiņa arī nedaudz mainīs skaitļus.

Visbiežāk izmantotie sausie pārtikas produkti ir makaroni, rīsi, kviešu milti, dažādas pārslas, griķi un putraimi. Kartupeļu patēriņš ir augsts, un visbiežāk izmantotie dārzeņi ir kāposti, burkāni, bietes, galda bietes un sīpoli, kā arī tomāti un gurķi. Ik gadu tiek plaši izmantots piens, un no citiem piena produktiem visvairāk izmanto kefīru, skābo krējumu, krējumu (35 %) un biezpiena krēmus. No vietējiem augļiem un ogām, kas aug Igaunijā, visbiežāk izmantotie augļi ir āboli un visbiežāk izmantotās ogas - zemenes. No gaļas un gaļas produktiem visvairāk izmanto cūkgaļu un vistas gaļu, kā arī lielu daudzumu pārstrādātu gaļas produktu un malto gaļu. Ļoti maz izmanto liellopu gaļu.

No vietējiem bioloģiskajiem produktiem visplašāk izmanto bioloģiskos kartupeļus un pienu, arī bioloģiskās pārslas, miltus, olas, bietes, burkānus, sulas un dažas ogas. Dažas izglītības iestādes izmanto arī Igaunijas bioloģisko liellopu gaļu.

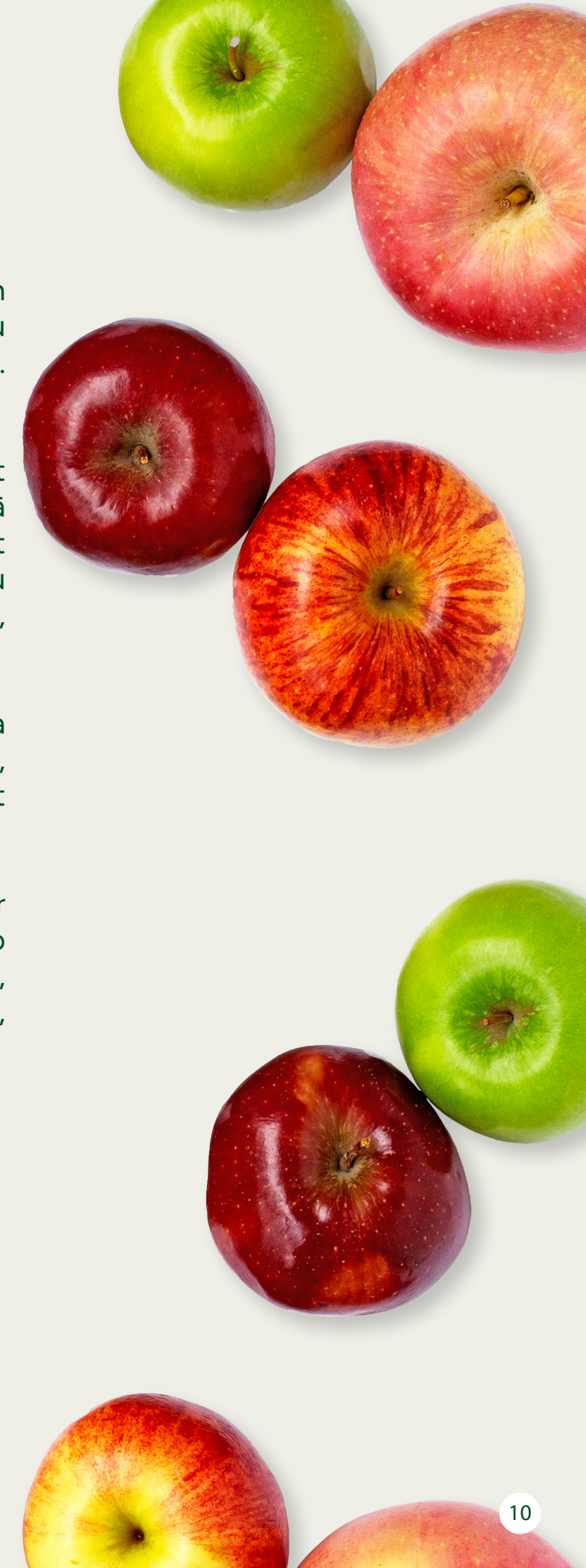
Pastāv iespēja palielināt bioloģisko produktu izmantošanu vairākās pārtikas kategorijās. Viena no iespējām ir vairāk izmantot vietējo bioloģisko pienu un piena produktus, jo Rõuge pašvaldībā ir bioloģiskā pienotava. Kā arī iespēja ir palielināt vietējo bioloģisko graudaugu produktu izmantošanu, jo Võru apriņķī ir dzirnavas. Arī Igaunijas bioloģiskās liellopu gaļas (ieskaitot malto gaļu) izmantošanas palielināšana, aizstājot to ar cūkgaļu/vistas gaļu, ir iespēja palielināt bioloģisko produktu izmantošanu, jo puse izglītības iestāžu to vispār neizmanto. Ir iespējams palielināt vietējo bioloģisko dārzeņu izmantošanu, taču tas ir atkarīgs no ražotāju vēlmes palielināt ražošanas platības un audzēto produktu daudzveidību. Tas pats attiecas uz augļiem un ogām, un to pārstrādes produktiem.

Latvijā, pamatojoties uz izejvielu izmantošanu 2023. gadā pilotskolās un pirmsskolas izglītības iestādēs, tika aprēķināts aptuvenais izejvielu pieprasījums, pieņemot, ka abās pašvaldībās ir līdzīgs skolēnu skaits (1. pielikuma 5. tabula).

Saskaņā ar datiem visbiežāk izmantotie graudi un graudu produkti, izņemot maizi, ir kviešu milti, makaroni, rīsi un griķi. Kā noteikts Zaļajā publiskajā iepirkumā, vismaz 20 % graudaugu produktu jau tagad ir jāražo, izmantojot bioloģiskās lauksaimniecības metodes, un ir potenciāls šo īpatsvaru palielināt. Turklāt ir liels pieprasījums pēc kartupeļiem, kurus arī var audzēt, izmantojot bioloģiskās metodes.

Katru gadu ir augsts pieprasījums pēc piena, ņemot vērā Ministru kabineta noteikumus Nr. 172, kas reglamentē minimālo piena produktu daudzumu, kas iekļaujams skolu pusdienu ēdienkartēs. Pastāv iespēja palielināt bioloģiskā piena īpatsvaru skolu ēdienkartēs.

Augļu un ogu kategorijā vislielākais pieprasījums ir pēc āboliem, tāpēc tā ir viena no iespējamām pārtikas kategorijām, kurā varētu palielināt bioloģisko ražošanu. Tāpat liels pieprasījums ir pēc vietēji audzētiem dārzeņiem, piemēram, kāpostiem, burkāniem, bietēm, gurķiem, tomātiem un sīpoliem, kurus arī varētu audzēt, izmantojot bioloģiskās lauksaimniecības metodes.



3.4. Skolēnu viedoklis par ēdināšanu un ēdināšanas organizāciju Setomaa un Rõuge pilot skolās

Visās izglītības iestādēs abās pašvaldībās tika īstenotas tiešsaistes aptaujas, lai iegūtu skolēnu viedokli. Kopumā piedalījās 296 respondenti. Savukārt Rõuge, Vārskas un Mikitamāes izglītības iestādēs un Vārskas ģimnāzijā tika veiktas daļēji strukturētas fokusgrupu intervijas, kas sniedza detalizētāku informāciju par skolēnu vēlmēm.

Skolēnu apmierinātība ar ēdināšanu un ēdināšanas organizēšanu Rõuge un Setomaa pašvaldības izglītības iestādēs bija diezgan laba. Skalā no 1 līdz 5 vidējā apmierinātība ar ēdināšanu bija 3,6 Rõuge pašvaldības izglītības iestādēs un 3,7 Setomaa pašvaldības izglītības iestādēs. Apmierinātība ar ēdināšanas organizēšanu vidēji bija attiecīgi 3,9 un 3,8. Skolēniem no 3. klases tika lūgts atsevišķi novērtēt dažādus ēdināšanas aspektus. Tie ietvēra ēdiena garšu, smaržu un veselīgumu, ēdiena izskatu un ēdināšanas laika atbilstību. Attiecībā uz ēdņīcu tika vērtēti šādi aspekti: vispārējā apmierinātība ar ēdņīcu, krēslu un galdu ērtums, ēdamzāles un trauku tīrība, ēdamzāles smarža un tās dizains.

Attiecībā uz pārtiku abās pašvaldībās visaugstāko vidējo vērtējumu saņēma pārtikas veselīgums, bet viszemāko – pārtikas izskats. Lielākā daļa skolēnu uzskatīja, ka ēdināšanas laiks bija piemērots.

Runājot par ēdņīcu, abās pašvaldībās visaugstāk tika novērtēta ēdņīcas tīrība un ēdiens. Zemākais vidējais vērtējums nedaudz atšķīrās, Rõuge pašvaldībā zemākais vidējais vērtējums nepārprotami tika piešķirts krēslu un galdu ērtumam, Setomaa pašvaldībā šis aspekts tika vērtēts nedaudz augstāk nekā Rõuge pašvaldībā, un vēl divi aspekti tika vērtēti līdzīgi: cik patīkami ir ēst ēdamzālē un telpas smarža. Abās pašvaldībās gandrīz visās izglītības iestādēs skolēni vēlētos ērtākus, mīkstākus krēslus un vairāk vietas ēdamtelpā.

Izglītības iestādēs bija vērojamas diezgan lielas atšķirības skolēnu viedokļos. Līdz ar to, lai veiktu izmaiņas, ir svarīgi aplūkot atsevišķu izglītības iestāžu datus, nevis vidējos rādītājus.

Skolēniem tika arī jautāts, kuri ēdieni viņiem vislabāk garšo un kuri vismazāk. Skolēnu iecienītākie ēdieni dažādās izglītības iestādēs bija diezgan atšķirīgi un, iespējams, daļēji atkarīgi no pavāru prasmes pagatavot garšīgas maltītes. Ēdieni, kas skolēniem negaršoja, visās skolās bija diezgan līdzīgi. Visur visnepatīkamākais ēdiens bija zivju zupa, un dažās izglītības iestādēs vairāk nekā puse skolēnu to minēja kā ēdienu, kas viņiem vispār nepatīk vai ko viņi neēstu. Dažās izglītības iestādēs lielākajai daļai skolēnu negaršo arī citu veidu zupas. Zivju zupas vietā skolēni dotu priekšroku citiem zivju ēdieniem (piemēram, ceptām zivīm). Ir diezgan apšaubāmi, vai zivju zupa skolēniem vispār būtu jāpiedāvā.

Visu septiņu izglītības iestāžu vidējie rezultāti, pamatojoties uz visbiežāk pieminētajiem ēdieniem katrā skolā, ir parādīti vārdu mākonī.

Skolēniem patīk



Skolēniem nepatīk



3.4. Skolēnu viedoklis par ēdināšanu un ēdināšanas organizāciju Setomaa un Rõuge pilotskolās

Uz jautājumu par to, kādus ēdienus varētu piedāvāt vairāk, atbildes dažādu izglītības iestāžu skolēnu vidū bija daļēji līdzīgas, bet bija arī manāmas atšķirības. Visu izglītības iestāžu skolēni (izņemot Meremäe skolu) vēlētos vairāk ēdienus ar makaroniem, bet piecu izglītības iestāžu skolēni starp makaronu ēdieniem īpaši uzsvēra lasaniju. Skolēnu vidoklī par cita veida maltītēm nebija vērojama cieša saistība un dažos gadījumos skolēnu vēlmes atšķīrās, piemēram, Rõuge skolas skolēni pieprasīja mazāk kartupeļus, Haanja skolas skolēni – vairāk kartupeļus dažādos veidos, bet Varstu skolas, Vārskas ģimnāzijas un Mikitamäe skolas skolēni – frī kartupeļus. Vairākās izglītības iestādēs skolēni vēlētos vairāk ēdiena pamatmaltītē (īpaši vairāk vēlētos ceptu ēdienu), dažādas piedevas (tostarp iespēju izvēlēties starp divām piedevām). Rõuge skolas skolēni vēlētos vairāk desertu, piemēram, jogurtu, augļu, arī biezeņu zupas, un laiku pa laikam vēlētos ēst veģetārus ēdienus, bet sagaida interesantākas receptes. Varstu skolas un Vārskas ģimnāzijas skolēni sagaida, ka pie ēdiena tiks pasniegta sula.

Skolēniem vissvarīgākie ēdiena aspekti ir garša, izskats (vizuālā pievilcība) un smarža. Skolēni arī sagaida, lai ēdiens būtu daudzveidīgs un ar augstu uzturvērtību. Izglītības iestādēs bija vērojamas dažas atšķirības atbildēs.

Visās izglītības iestādēs, kur tika veiktas fokusgrupu intervijas, skolēniem patika iespēja sniegt atgriezenisko saiti, piemēram, Mikitamäe skolā skolēni minēja, ka to varētu darīt katru mēnesi vienkāršas tiešsaistes aptaujas veidā: garšīgākais ēdiens un negaršīgākais ēdiens mēnesī, Rõuge skolā tika uzskatīts, ka būtu pietiekami, ja reizi gadā tiktu rīkota diskusiju par ēdienu, kas pēc tam būtu jāņem vērā nākamajā mācību gadā. Skolēni ir arī ieinteresēti piedāvāt savus iecienītākos ēdienus izglītības iestādes ēdienkartē, piemēram, mācību gada sākumā katrai klasei varētu būt iespēja piedāvāt trīs ēdienus. Vairākas izglītības iestādes minēja, ka mājturības stundās vajadzētu vairāk gatavot ēst, un Rõuge skolā trūkst atbilstošas mājturības klases ar modernu virtuves zonu, kur varētu notikt ēdiena gatavošanas nodarbības.

Skolēni vēlētos, lai ēdnīcas būtu krāsainas, ar dažādiem attēliem, un daži skolēni vēlētos, lai tajās būtu augi un puķes. Vairāku izglītības iestāžu skolēni vēlas, lai viņiem būtu iespēja izteikt savu viedokli par ēdnīcas dizainu. Skolēni uzskata, ka ir ļoti svarīgi, lai krēsli un galdi būtu ērti un lai ēdnīcā būtu pietiekami daudz vietas. Daudz tika pieminēta arī nepieciešamība pēc nesaplīsušiem un tīriem traukiem, kā arī lielāku telpas tīrību, pietiekami

daudz dienas gaismas ēdnīcas telpā. Tajās izglītības iestādēs, kur ir pieejama pašapkalpošanās sistēma, skolēni ir apmierināti ar to un vēlas, lai tas nemainās. Mūzika ēdienreīžu laikā nav nepieciešama.

Viedokļi par to, vai skolēni vēlētos palīdzēt ēdnīcā, bija dažādi. Daži būtu ieinteresēti, citi ne. Daži nevēlētos, lai ēdienu gatavotu citi skolēni, norādot uz bažām par pārtikas higiēnu. Kopumā to varētu izmēģināt dažās izglītības iestādēs, bet to nevajadzētu padarīt par obligātu aspektu.

Fokusgrupu intervijās skolēniem tika lūgts arī ieteikt veidus, kā uzrunāt viņu vienaudžus, lai skolēnos raisītu interesi uzzināt vairāk par bioloģiskām lauksaimniecībām. Visu izglītības iestāžu skolēni ir ieinteresēti apmeklēt bioloģiskās saimniecības, viena izglītības iestāde minēja, ka būtu jauki veikt praktiskas aktivitātes, nevis tikai apskatīt saimniecību, un ka apmeklētajās saimniecībās vajadzētu būt arī dzīvniekiem. Tika pieminēta arī videomateriālu skatīšanās par bioloģisko lauksaimniecību, piemēram, bioloģijas stundās. Trūkst intereses lasīt rakstiskus materiālus.

Skolēnu zināšanas par to, ka viņiem tiek piedāvāta bioloģiskā pārtika, dažādās izglītības iestādēs ir ļoti atšķirīgas. Saskaņā ar aptaujas anketu datiem Mõniste skolā visi skolēni un Mikitamäe skolā 90 % skolēnu zināja, ka viņiem tiek piedāvāta bioloģiskā pārtika, savukārt Meremäe skolā to zināja tikai 44 % skolēnu. Vārskas ģimnāzijā, Rõuge un Varstu skolās aptuveni 70 % skolēnu zināja, ka tiek piedāvāta bioloģiskā pārtika.





Smūtiju un veselīgu uzkodu pasniegšana.



Skolas ēdnīcā izlikti dārzeņi, kas attiecīgajā dienā izmantoti skolas ēdienreizē.

3.5. Skolēnu viedoklis par ēdināšanu un ēdināšanas organizāciju Smiltenes un Tukuma novadu pilot skolās

Kopā anketu Tukuma un Smiltenes novados aizpildīja 500 skolēni, kā arī katrā pilot skolā tika veiktas daļēji strukturētas fokusgrupu intervijas, kurās piedalījās 7-16 bērni no 7. līdz 9. klasei.

Bērnu apmierinātības līmenis ar ēdināšanu gan Tukuma, gan Smiltenes novadu izglītības iestādēs kopumā ir labs. Skalā no 1 līdz 5, vidējā apmierinātība ar ēdināšanu Tukuma novada pašvaldības izglītības iestādēs bija 3,9, bet Smiltenes novada pašvaldības izglītības iestādēs - 4,0 balles. Savukārt apmierinātība ar ēdināšanas organizēšanu vidēji bija attiecīgi 3,7 un 3,9 balles. Uz visiem ar ēdināšanu saistītajiem jautājumiem skolēni pārsvarā atbildēja, izvēloties atbilstošos variantus no 3 līdz 5. Tomēr liela daļa skolēnu gan anketās, gan fokusgrupu intervijās minēja vairākus svarīgus aspektus, kurus viņi izglītības iestāžu ēdināšanā vēlētos uzlabot.

Runājot par ēdnīcām, abās pašvaldībās visvairāk tika novērtēta ēdnīcu tīrība, bet lielākā daļa skolēnu minēja, ka ēdnīcas varētu tikt vairāk vēdinātas. Vismazāko vērtējumu saņēma galdu un krēslu ērtums - skolēni novērtētu, ja krēsli būtu ērtāki un mīkstāki. Skolēni arī minēja, ka vēlētos, lai ēdnīcā būtu vairāk vietas. Gandrīz visu izglītības iestāžu skolēni norādīja, ka pusdienu pārtraukumi varētu būt nedaudz garāki, jo citādāk pusdienas bieži tiek ēstas steigā. Abās pašvaldībās skolēni teica, ka ēdamzālē pārsvarā ir pārāk skaļi. Smiltenes novada izglītības iestāžu skolēni teica, ka vēlētos asākus nažus un, iespējams, jaunus traukus, jo dažiem no pašreizējiem traukiem ir saplaisājušas malas, savukārt Tukuma novada izglītības iestāžu skolēni teica, ka trauki bieži vien slikti smaržo.

Skolēniem tika lūgts novērtēt dažādus apgalvojumus par piedāvāto pārtiku izglītības iestādēs. Vismazāko vērtējumu ieguva ēdiena veselīgums, kam sekoja tas, ka pusdienas tiek pasniegtas ērtā laikā. Tomēr vismazāk novērtētais apgalvojums bija, ka pasniegtais ēdiens ir garšīgs.

Abās pašvaldībās skolēniem patīk, ka viņi paši var noteikt savu porciju lielumu, jo pamatēdieni netiek porcionēti. Visi uzsvēra, ka vēlētos, lai tas paliktu nemainīgs. Runājot par ēdienu dažādību, skolēni minēja, ka receptēs trūkst dažādības. Viņi atzinīgi vērtētu, ja pusdienās būtu vairākas piedevu izvēles iespējas, tostarp pieejami dažādi salātu veidi. Skolēni uzskata, ka būtu vērtīgi, ja būtu pieejamas mērces un garšvielas, no kurām izvēlēties. Attiecībā uz dzērieniem tika uzsvērts, ka būtu labi, ja katru dienu pusdienās būtu pieejams kāds dzēriens.

Skolēniem tika arī jautāts, kuri ēdieni viņiem garšo vislabāk un kuri vismazāk. Kopumā skolēniem garšo skolas pusdienas, kas ir iepriecinošs fakts. Skolēnu viedokļi par iecienītākajiem ēdieniem nedaudz atšķiras, jo izglītības iestādēs ir dažādi pavāri un citi virtuves darbinieki un katram ir savs subjektīvs viedoklis par to, kas ir garšīgs un kas nav tik garšīgs. Ēdieni, kas skolēniem negaršo, visās izglītības iestādēs bija diezgan līdzīgi. Visur kā negaršīgākais ēdiens bija norādīti zivju ēdieni, un cita veida zupas. Dažās skolās skolēni arī minēja, ka pusdienās viņiem bieži vien pasniedza ēdienu, ko viņi mājās neēd, tāpēc arī izglītības iestādēs to neēd. Tika arī atzīmēts, ka dažkārt pusdienās tiek pasniegtas neparastas ēdienu kombinācijas, kas neveicina ēstgribu, jo īpaši ēdiena izskats.

Visu izglītības iestāžu vidējie rezultāti, pamatojoties uz visbiežāk pieminētajiem ēdieniem katrā izglītības iestādē, ir parādīti vārdu mākonī.

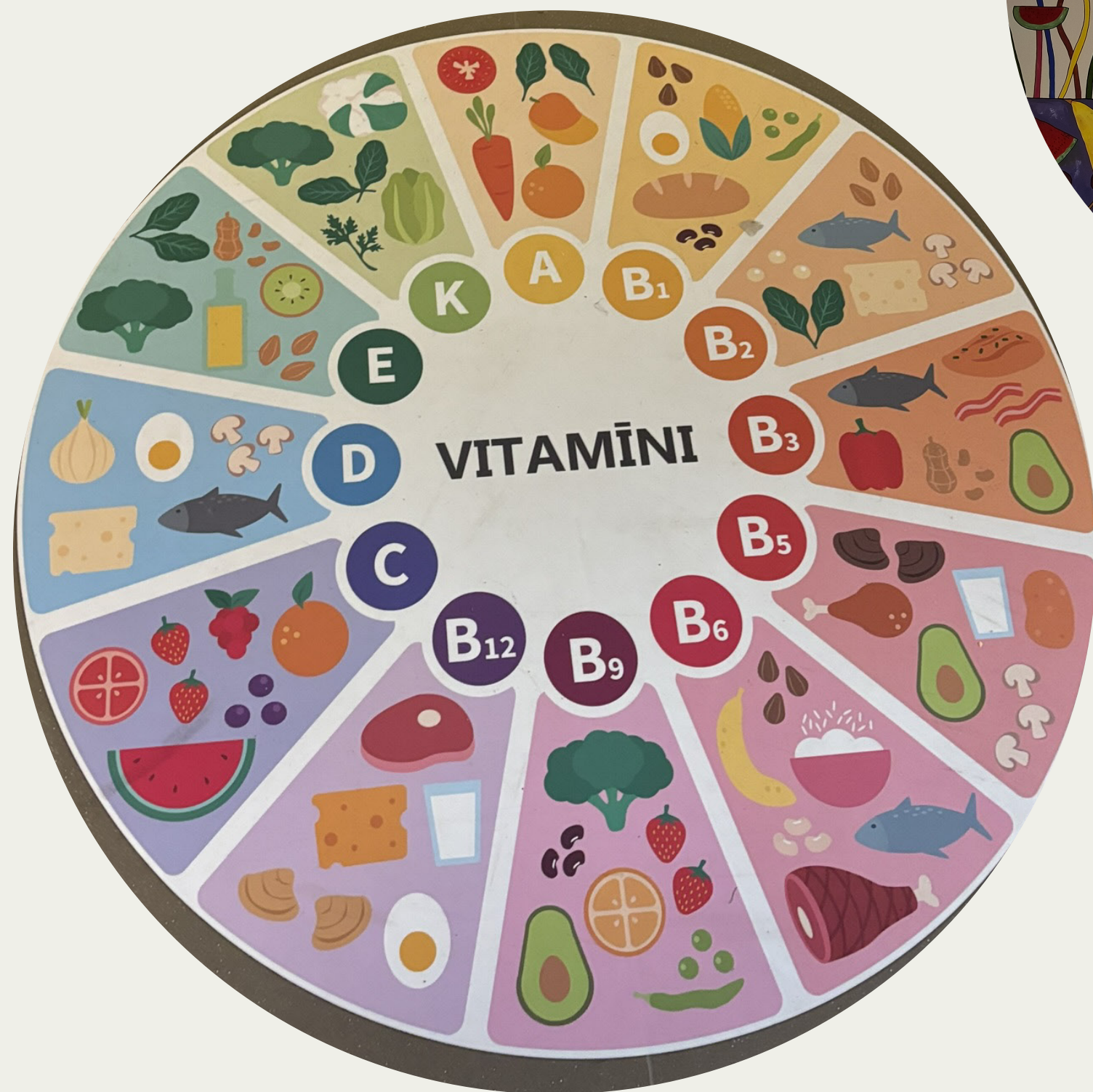
Skolēniem patīk



Skolēniem nepatīk



Sadarbībā ar skolēniem un vecākiem skolas ēdnīcas sienas ir noformētas jautrā veidā.



3.6. Pirmsskolas izglītības iestāžu audzēkņu vecāku viedoklis par pirmsskolas izglītības iestāžu ēdināšanu un ēdināšanas organizāciju Setomaa un Rõuges pašvaldībās

Uz anketas jautājumiem atbildēja 90 pirmsskolas izglītības iestāžu audzēkņu vecāki. Pirmsskolas izglītības iestāžu audzēkņu vecāki pārsvarā ir apmierināti ar piedāvāto ēdienu un ēdināšanas organizāciju pirmsskolas izglītības iestādēs. Abās pašvaldībās un abos aspektos vidējais novērtējums par pašvaldību pirmsskolas izglītības iestāžu ēdināšanu un ēdināšanas organizāciju bija augstāks par 4 (skalā no 1 līdz 5). Rõuges pašvaldības pirmsskolas izglītības iestāžu audzēkņu vecāku apmierinātība ar ēdienu bija 4,1, bet apmierinātība ar ēdināšanas organizāciju – 4,3 balles. Setomaa pašvaldības pirmsskolas izglītības iestāžu audzēkņu vecāku vidējais vērtējums par ēdienu bija 4,4, bet apmierinātība ar ēdināšanas organizāciju – pat 4,8 balles.

Varstu, Mõniste un Haanja skolu pirmsskolas izglītības iestāžu Rõuge pašvaldībā un Vārskā un Mikitamäe skolu pirmsskolas izglītības iestāžu Setomaa pašvaldībā pirmsskolas izglītības iestāžu vecāki uz jautājumu "Kādas izmaiņas jūs vēlētos redzēt pirmsskolas izglītības iestāžu ēdināšanā?" nesniedza gandrīz nekādus komentārus vai rakstīja, ka ir apmierināti ar piedāvāto ēdienu un nekādas izmaiņas nav nepieciešamas. Meremäe skolas pirmsskolas izglītības iestāžu un Rõuge pirmsskolas izglītības iestāžu vecākiem bija vairāk ieteikumu un vēlmi. Vecāku komentāri bija šādi: daudzveidīgāks ēdiens (tostarp tekstūra, krāsa, neatkārtot vienu un to pašu galveno sastāvdaļu nākamajās dienās, retāk pasniegt brokastīs putru); vairāk vietējās un bioloģiskās pārtikas; vairāk augļu un dārzeņu; izmantot interesantākas receptes; ēdiena sastāvdaļas pasniegt atsevišķi; sadarboties ar vecākiem ēdienkartes veidošanā.

3.7. Pirmsskolas izglītības iestāžu audzēkņu vecāku viedoklis par pirmsskolas izglītības iestāžu ēdināšanu un ēdināšanas organizāciju Smiltenes un Tukuma novadu pašvaldībās

Anketu aizpildīja 100 pirmsskolas izglītības iestāžu audzēkņu vecāki. Liela daļa vecāku ir apmierināti ar audzēkņu ēdināšanu – Tukuma novadā vidēji apmierinātība ar ēdināšanu bija 3,9, bet apmierinātība ar ēdināšanas organizāciju – 4,3 balles. Smiltenes novadā vidēji apmierinātība ar ēdināšanu bija 4,0, bet ar ēdināšanas organizāciju – 4,4 balles. Daudzi vecāki minēja arī svarīgus aspektus, kurus viņi vēlētos uzlabot.

Tukuma novada pirmsskolas izglītības iestāžu audzēkņu vecāki uzsver, ka nepieciešams palielināt dārzeņu, augļu un ogu daudzumu, ievērojot sezonalitāti, piedāvājot šos produktus audzēkņiem, dodot iespēju izvēlēties pašiem, bet pasniedzot tos katru dienu. Vecāki arī norāda, ka augļi un dārzeņi būtu jāpasniedz sagriezti, katru dārzeņi pasniedzot atsevišķi, nevis sajauktus kopā vai ar mērcēm. Turklāt vairāki vecāki norāda, ka audzēkņiem būtu jāpiedāvā mazāk baltmaizes, kā arī dažādu saldumu un saldinātu dzērienu. Daži vecāki uzsvēra, ka viņi vēlētos, lai viņu audzēkņiem tiktu pasniegtas uzturvielām bagātākas pusdienas. Daži vecāki izteica vēlmi vienmēr saņemt ēdienkarti laicīgi.

Smiltenes novada pirmsskolas izglītības iestāžu audzēkņu vecāki atzīst, ka būtu jāpalielina augļu, dārzeņu un ogu daudzums ēdienkartē, tie biežāk jāpiedāvā, ievērojot dažādību un sezonalitāti, kā arī izvēlēties un atbalstīt vairāk vietējo produktu izmantošanu. Daļa vecāku uzskata, ka būtu jāuzlabo launaga maltītes saturs, jo viņus neapmierina vienveidīgi produkti, produkti, kas nenodrošina pietiekamu sāta sajūtu un daudzveidību. Daži vecāki ieteica izskatīt un uzlabot ēdināšanas "pieteikšanās-atteikšanās sistēmu". Vecāki vēlētos uzrunāt novada pašvaldību un lūgt lielāku pašvaldības atbalstu attiecībā uz finansējumu ēdināšanai. Vecāki lūdza izveidot monitoringa sistēmu, lai varētu sekot līdzi tam, ko audzēkņi ēd un ko neēd. Vecāki vēlētos, lai katrā ēdienreizē tiktu piedāvāts dzēriens.

3.8. Vietējo bioloģisko izejvielu pieejamība

3.8.1. Bioloģiskās lauksaimniecības Vōru apriņķī, Igaunijā. Lauksaimnieku interese pārdot produktus izglītības iestādēm

Līdz 2019. gadam bioloģiskās lauksaimniecības nozare Vōru apriņķī attīstījās diezgan strauji, pēc tam bioloģiskās lauksaimniecības zemes platība trīs gadu laikā bija vairāk vai mazāk nemainīga, un 2023. gadā bija vērojams neliels gan platības, gan bioloģisko saimniecību skaita samazinājums. 2023. gadā bija 20 843 ha bioloģiskās lauksaimniecības zemes un 250 saimniecību. Šis rādītājs Vōru apriņķī ir viens no lielākajiem bioloģisko saimniecību skaitļiem Igaunijas apriņķu vidū un ieņem ceturto vietu platības ziņā no visiem apriņķiem. Rōuge un Setomaa pašvaldībās bija attiecīgi 80 un 45 bioloģiskās saimniecības. Papildus bioloģiskajiem lauksaimniekiem Vōru apriņķī ir 21 bioloģiskās pārtikas pārstrādātājsi.

Vietējās (Vōru apriņķa) bioloģiskās pārtikas pieejamība ir atkarīga no pārtikas kategorijas. Dažās kategorijās (piemēram, maize, gaļa, eļļa) nav vietējā piedāvājuma, dažās ir atsevišķu produktu piedāvājums (piemēram, no piena produktu klāsta ir pieejams piens un kefīrs), dažās ir sezonāls piedāvājums (piemēram, dārzeņi, kartupeļi, ogas), dažās ir pieejams ierobežots daudzums produktu (piemēram, olas, augļi) un dažās ir piedāvājums visu gadu (piemēram, labības produkti, sulas, medus).

Vairākas bioloģiskās saimniecības un pārstrādātāji reģionā jau pārdod bioloģiskos produktus izglītības iestādēm, tostarp vismaz viens graudaugu pārstrādātājs (plašs miltu, pārslu, mannas, putraimu klāsts), viens piena pārstrādātājs (galvenokārt piens un kefīrs), viens olu ražotājs, daži sulu un ievārījumu ražotāji, 12 kartupeļu/ dārzeņkopības produktu audzētāji. Ir arī viens reģionālais vairumtirgotājs, kam ir bioloģiskās lauksaimniecības sertifikāts un kas pārdod produkciju izglītības iestādēm.

Projekta laikā tika veiktas 50 intervijas ar kartupeļu un dārzeņkopības produkcijas ražotājiem, no kuriem četri audzēja tikai savam patēriņam, neplānojot palielināt ražošanu. Šī mērķa grupa tika izvēlēta intervijām, jo pirmsskolas izglītības iestādes/skolas izrādīja lielu interesi iegādāties šīs produktu grupas produktus. Pieci no aptaujātajiem bioloģisko produktu ražotājiem norādīja, ka izglītības iestādes jau ir viņu galvenais tirdzniecības kanāls. No 46 respondentiem 40 norādīja, ka viņi ir potenciāli ieinteresēti (atbildes jā/ varbūt) pārdot savus produktus izglītības iestādēm. Puse no viņiem ir ieinteresēti izmantot vietējo vairumtirgotāju kā starpnieku, lai pārdotu produkciju izglītības iestādēm, un gandrīz puse ir ieinteresēti pārdot arī Latvijā, ja cena un citi nosacījumi ir pieņemami. Daudzas saimniecības, kas ir ieinteresētas pārdot savu produkciju izglītības iestādēm, uzsvēra, ka, lai plānotu ražošanu, ir nepieciešams iepriekš (ziemā, agrā pavasarī) zināt vēlamo produkciju un nepieciešamos daudzumus. Ogu

un augļu audzētāji būtu ieinteresēti zināt laicīgāk, lai varētu lemt par iespējamo platību palielināšanu. Ražotāji vēlētos saņemt informāciju ne tikai par produkcijas daudzumiem, bet arī par iespējamām cenām, lai varētu apsvērt, vai audzēšana izglītības iestāžu vajadzībām ir finansiāli izdevīga.

Intervijās ražotājiem tika jautāts arī par viņu nākotnes plāniem, un rezultāti ir diezgan pozitīvi: 2 kartupeļu, 3 dārzeņu, 5 augļu un 9 ogu audzētāji plāno palielināt ražošanas platības, un tikai daži plāno samazināt platības vai pavisam pārtraukt audzēšanu. Daži audzētāji plāno palielināt audzējamo kultūru daudzveidību.

Vismaz divas trešdaļas saimniecību, kas pārdod kartupeļus/augkopības produktus, norādīja, ka to lauksaimniecisko darbību kavē šādas problēmas: mārketinga iespēju trūkums, darbaspēka trūkums, zema investīciju kapacitāte, uzglabāšanas iekārtu trūkums. Vairāk nekā puse minēja arī atbilstoša tehniskā aprīkojuma trūkumu, zemu rentabilitāti un nepietiekamu lauksaimniecības zemes platību. Vairāk nekā puse ražotāju norādīja, ka labākas bioloģiskās lauksaimniecības produktu tirdzniecības iespējas, lielāks atbalsts bioloģiskajai lauksaimniecībai un investīciju atbalsta iespējas būtu motivējoši faktori platību un ražošanas apjoma palielināšanai.

Ražotājiem tika jautāts arī par to uzglabāšanas apstākļiem, un tie ir ļoti atšķirīgi - ir noliktavas labā stāvoklī, ir noliktavas, kurām nepieciešama renovācija, citi uzņēmumi izmanto noliktavas, bet dažiem ražotājiem vispār nav noliktavu. Vairāki ražotāji minēja, ka, lai gan pašreizējam apjomam uzglabāšanas telpas ir pieejamas, pieaugot apjomam, tās būs ierobežotas. Puse ražotāju vēlas pārdot savu produkciju uzreiz pēc ražas novākšanas, daudziem tā ir vienīgā iespēja uzglabāšanas apstākļu dēļ. Dažiem ražotājiem uzglabāšanas iespējas ir tikai noteiktam produkcijas veidam, cita veida produkcija ir jāpārdod uzreiz.

Tā kā ir plānots izveidot Dienvidigaunijas dārzeņkopības produktu pārstrādes centru, aptaujātajiem lauksaimniekiem tika jautāts par viņu interesi izmantot šī centra iespējas. Vairāk nekā puse (53 %) audzētāju bija ieinteresēti pārdot savu produkciju pārstrādei šajā centrā, un vairāki bija ieinteresēti izmantot pārstrādes pakalpojumus. Vēl ceturtdaļa respondentu nebija pārliecināti, bet arī viņi varētu būt ieinteresēti. Vairāki lauksaimnieki bija ieinteresēti sadarboties arī citos jautājumos, piemēram, par tehnikas nomu, kopīgu pārstrādi un tirdzniecību, zināšanu un pieredzes apmaiņu.

Ir pieejama karte ar Vōru apriņķa bioloģisko produktu ražotājiem (2. pielikuma 1. attēls), kuri potenciāli var pārdot savu produkciju izglītības iestādēm.

3.8.2. Bioloģiskās lauksaimniecības Latvijā. Lauksaimnieku interese pārdot produktus izglītības iestādēm

Bioloģiskās lauksaimniecības Latvijā tiek apkopotas un atrodamas Pārtikas un Veterinārā dienesta reģistrā. Bioloģiskās lauksaimniecības primāro ražotāju skaits pēdējos gados ir saglabājies samērā stabils. Saskaņā ar reģistra datiem 2021. gadā bija 4121, bet 2023. gada 1. janvārī - 4453 bioloģiskās saimniecības. Pārtikas un veterinārā dienesta apkopotie dati liecina, ka no 2023. līdz 2024. gadam bioloģisko saimniecību skaits ir samazinājies - 2024. gadā Latvijā ir sastopamas 3886 bioloģiskās saimniecības. Samazinājums galvenokārt ir saistīts ar paaudžu maiņu, uzņēmumu slēgšanu, bioloģiskās lauksaimniecības produktu tirgus (cenu) kritumu un nevēlēšanos uzņemties jaunas 5 gadu saistības.

Projekta ietvaros tika veikta bioloģisko lauksaimniecību apzināšana un produktu pieejamības izpēte 75 km rādiusā ap Smiltenes novada un 75 km rādiusā ap Tukuma novada administratīvajiem centriem – Smiltienu un Tukumu. Kopā bioloģisko lauksaimniecību skaits bija ievērojami liels, kas bija vairāki simti uzņēmumu, no kuriem visi varētu būt potenciālie sadarbības partneri, bioloģisko produktu nodrošināšanai izglītības iestādēs. Lai izveidotu saīsinātu mērķa grupu ar saimniecībām, kas tiešām būtu gatavas sadarboties ar izglītības iestādēm un nodrošinātu savu produkciju, tika izveidots saraksts ar saimniecībām, kuras saražo visvairāk atbilstošos produktus salīdzinājumā ar citām lauksaimniecībām. Dati par saražotajiem produkcijas apjomiem tika iegūti no Lauksaimniecības datu centra.

No vairākiem simtiem saimniecību vēlamajā diapazonā tika izveidots to saimniecību saraksts, kuras iepriekšējā gadā saražoja vislielāko apjomu. Lielākā daļa no tām audzēja augļus un dārzeņus abos reģionos. Sākotnēji, kad tika izveidots saraksts, katrā reģionā bija aptuveni 50 bioloģiskās saimniecības. Projekta laikā tika veiktas telefonsarunas ar saimniecību pārstāvjiem. Liela daļa lauksaimnieku norādīja, ka nav ieinteresēti sadarboties ar izglītības iestādēm. Iemesli bija dažādi: daži saimnieki minēja, ka ražo produkciju tikai pašu patēriņam; daži minēja, ka saimniecība ir pārāk maza un nav attīstīta, lai ražotu lielus apjomus; citi minēja, ka iespējams tuvākajā nākotnē saimniecība neturpinās bioloģisko produktu ražošanu. Pamatojoties uz saimniecību pārstāvju atbildēm, tika izveidota galīgā mērķgrupa, ar kuru tika veiktas telefona intervijas - to potenciālo saimniecību saraksts, kuras izrādīja lielu interesi par sadarbību un savu bioloģisko produktu piegādi izglītības iestādēm. Sarunas laikā aptaujas anketas veiksmīgi tika aizpildītas par 22 saimniecībām abos reģionos.

Daži secinājumi, kas iegūti, veicot telefonintervijas ar bioloģiskajiem lauksaimniekiem:

- Gan Tukuma, gan Smiltenes reģiona saimniecības tuvāko gadu laikā būtu gatavas pārdot bioloģisko produkciju izglītības iestādēm, un dažas saimniecības to jau dara, piemēram, AS "Smiltenes piens".
- Lielākajai daļai Smiltenes reģiona saimniecību nav aktuālu problēmu, kas kavētu saimniekošanu, taču divas saimniecības norādīja, ka tām trūkst tehniskā aprīkojuma, viena saimniecība saskaras ar zemu rentabilitāti, bet viena - ar produkcijas uzglabāšanas vietu trūkumu.
- Savukārt Tukuma reģionā visbiežāk saimniecības saskāras ar šādām problēmām: tehniskā aprīkojuma trūkums, darbaspēka/personāla trūkums, pārdošanas/izplatīšanas iespēju trūkums un bioloģiskajai ražošanai piemērotas aramzemes trūkums.
- Gandrīz visas saimniecības gan Smiltenes, gan Tukuma reģionā minēja, ka motivējošs faktors platību un ražošanas apjoma palielināšanai būtu labākas bioloģisko produktu pārdošanas iespējas.
- Saimniecības minēja savu produktu vērtību un vēlējās, lai par tiem tiktu maksāta taisnīga cena, jo bioloģiskie produkti ir dārgāki nekā importētie produkti.
- Telefonintervijās lauksaimnieki minēja, ka viņiem ir svarīgi zināt, cik daudz produkcijas būs nepieciešams izglītības iestādēm, lai zinātu, cik daudz ražas saimniecībām nepieciešams nodrošināt.

Ir pieejama karte ar bioloģisko produktu ražotājiem, kuri atrodas 75 km rādiusā ap Smiltienu (2. pielikums 2. attēls) un potenciāli var pārdot savu produkciju izglītības iestādēm.

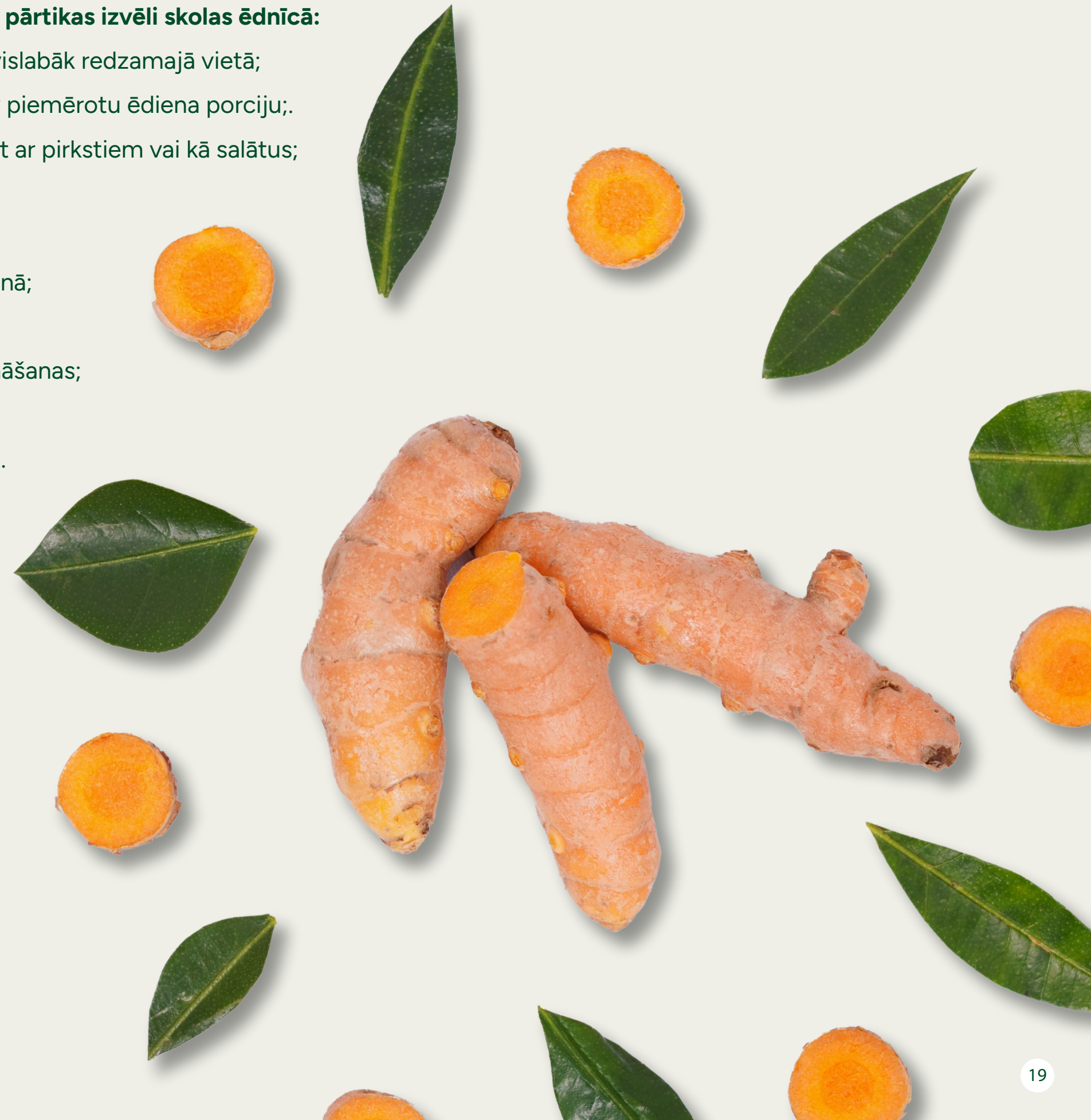
Ir pieejama karte ar bioloģisko produktu ražotājiem, kuri atrodas 75 km rādiusā ap Tukumu (2. pielikums 3. attēls) un potenciāli var pārdot savu produkciju izglītības iestādēm.

3.9. Zaļās skolas restorāna koncepcija

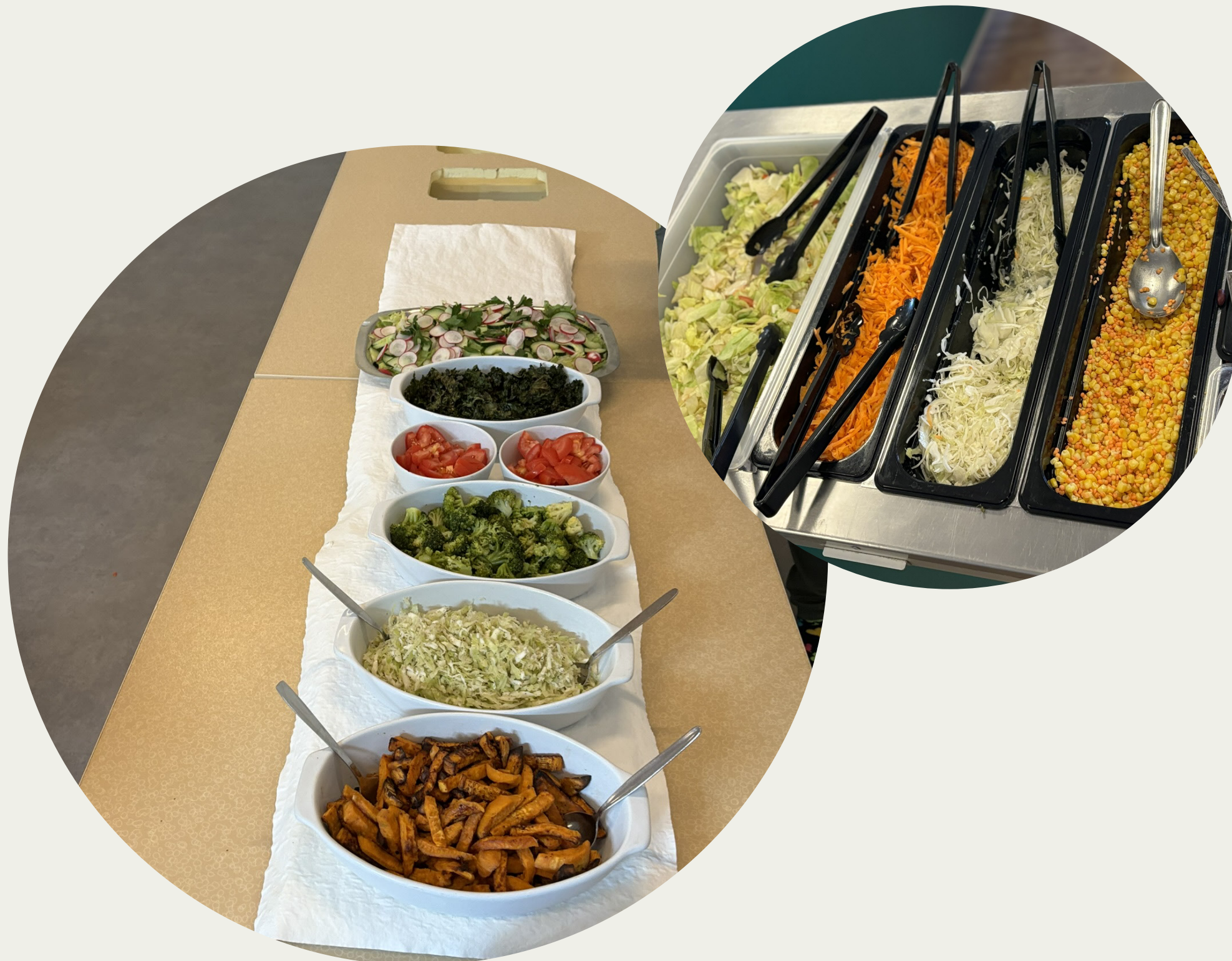
Zemāk ir uzskaitītas 10 viegli īstenojamas un efektīvas idejas, kuras skolēnus virza uz veselīgāku pārtikas izvēli skolas ēdnīcā:

1. FrSvaigi salāti, augļu un dārzeņu izlase tiek novietota pie ēdienu letes pirmā un/vai atrodas vislabāk redzamajā vietā;
2. Augļi un dārzeņi tiek pasniegti atsevišķi, lai skolēni paši varētu salikt salātus un izvēlēties sev piemērotu ēdiena porciju;
3. Augļus un dārzeņus pasniedz sagrieztus šķēlēs, sarīvētus vai sasmalcinātus, lai tos varētu ēst ar pirkstiem vai kā salātus;
4. Ūdens ir viegli pieejams;
5. Redzamā vietā ir redzams porcijas paraugs, kas atbilst šķīvja noteikumam;
6. Dārzeņu dažādība, t. i., dažādu dārzeņu izmantošana ēdienu gatavošanā un salātu piedāvāšanā;
7. Ēdienkartē ir pēc iespējas vairāk sezonālo produktu;
8. Pavāri aktīvi piedalās skolas ēdināšanas attīstībā un pastāvīgi pilnveido savas prasmes un zināšanas;
9. Skolēni piedalās skolas ēdināšanas pilnveidošanā (piemēram, recepšu konkursos u. c.);
10. Ēdnīcas noformējumā izmanto krāsas un attēlus, kas saistīti ar augļiem, dārzeņiem un ogām.

Avots: Piret Arusaar, Britt Vahter, "Zaļās skolu ēdināšanas pasākumu pakete".



Dažādi dārzu un salātu pasniegšanas veidi skolas ēdnīcā.



4. Vīzija un stratēģiskie mērķi

4.1. Mērķi, kas saistīti ar bioloģisko produktu īpatsvaru skolu ēdināšanā

Bioloģiskās pārtikas īpatsvars izglītības iestāžu ēdināšanā		
	Rōuge un Setomaa	Smiltene un Tukums
Īstermiņa: 2024./2025. mācību gads	35% bioloģiskās pārtikas 2025. gadā	Pilotskolu nākamajā iepirkumā 5 % bioloģiskās pārtikas
Ilgtermiņa: 2025.-2028. mācību gads	50 % bioloģiskās pārtikas 2027. gadā	20 % bioloģiskās pārtikas 2028. gadā

4.2. Ar skolas-restorāna koncepcijas īstenošanu saistītie mērķi

Skolas restorāna koncepcijas ieviešana	
	Rōuge, Setomaa, Smiltene ja Tukums
Īstermiņa: 2024./2025. mācību gads	Definēt skolas-restorāna konceptu: ēdiena kvalitāte, skolēnu iesaistīšana un ēdnīca. Pirmo darbību īstenošana no rīcības plāna.
Ilgtermiņa: 2025.-2028. mācību gads	Skolas-restorāna koncepta ieviešana. 85 % respondentu ir apmierināti vai ļoti apmierināti ar piedāvāto ēdienu un skolas-restorānu.

4.3. Mērķi, kas saistīti ar skolēnu, skolotāju u.c. informētības uzlabošanu par vides aspektiem, kas saistīti ar bioloģisko pārtiku un veselīgu uzturu.

Informētības veicināšana par bioloģisko pārtiku, pārtikas ražošanas ietekmi uz vidi un veselīgu uzturu	
	Rōuge, Setomaa, Smiltene ja Tukums
Īstermiņa: 2024./2025. mācību gads	Skolēni un pirmsskolas izglītības iestādes audzēkņu vecāki zina, ka izglītības iestādēs tiek pasniegta bioloģiskā pārtika.
Ilgtermiņa: 2025.-2028. mācību gads	Īstenoti 80 % no rīcības plānā paredzētajiem izglītojošajiem pasākumiem.



5. Rīcības plāns 2024-2028. gadam

Mērķis Nr.1: Bioloģiskās pārtikas īpatsvars izglītības iestāžu ēdināšanā	Rōuge, Setomaa		Smiltene, Tukums	
	Īstermiņa	Ilgttermiņa	Īstermiņa	Ilgttermiņa
Veikt detalizētāku analīzi katrā virtuvē, lai noskaidrotu, kur ir iespējams palielināt bioloģisko produktu īpatsvaru.	x		x	
Meklēt piegādātājus produktu grupām, kurās izmanto bioloģiskās sastāvdaļas zemā līmenī.		x		x
Līdz novembrim Informēt dārzeņu/augļu/ kartupeļu audzētājus par nākamās sezonas nepieciešamajiem produktu apjomiem.		x		x
Organizēt regulāras pārstāvju tikšanās/ vizītes divas reizes gadā (viens pasākums var būt tiešsaistē) starp vietējiem ražotājiem un izglītības iestādēm, lai iesaistītu lauksaimniekus procesa organizēšanā un meklētu kopīgus risinājumus, sadarbojoties un uzklusot viņu viedokli.		x	x	
Organizēt mācību braucienus bioloģiskajiem lauksaimniekiem, ar mērķi izprast, kādi produkti ir nepieciešami izglītības iestādēm.		x	x	
Vienkāršot konkursa procedūru, lai ļautu mazākiem bioloģiskās lauksaimniecības produktu ražotājiem piedalīties konkursos --> bioloģiskās lauksaimniecības pārtikas iepirkuma rokasgrāmata.	x			x
Organizēt regulāras apmācības pašvaldību iepirkumu speciālistiem (par bioloģiskajiem produktiem, to nozīmi, piemērotību utt.).		x		x
Organizēt regulāras apmācības pavāriem (arī pēc projekta beigām) par bioloģisko izejvielu izmantošanu --> apmācību plāns katram gadam.		x		x
Apbalvot pavārus par bioloģisko mērķu sasniegšanu		x		x
Organizēt kontaktpersonu tikšanos pirms Obinitsas centra atklāšanas 2025. gadā.		x		
Ieviest sadarbības iespēju ar A.M.F Hulgi vietējiem bioloģiskās lauksaimniecības produktu ražotājiem (jau darbojas pasūtīšanas un piegādes risinājums pārdošanai izglītības iestādēm).		x		
Ieviest monitoringa sistēmas (datu reģistrēšanas) Latvijā, lai atvieglotu bioloģisko produktu izmantošanas uzraudzību.				x
Katru reizi ēdienkartē norādīt, kad izglītības iestādes ēdienkartē iekļauts kāds bioloģisks produkts.				x
2028. gadā, pamatojoties uz mūsdienu pieredzi, sniegt ieteikumus Zemkopības ministrijai un Veselības ministrijai par bioloģisko produktu iekļaušanu ēdināšanas organizēšanā izglītības iestādēs.				x

Mērķis Nr.2: Skolas restorāna koncepcijas ieviešana	Rōuge, Setomaa		Smiltene, Tukums	
	Īster- mīņa	Ilgter- mīņa	Īster- mīņa	Ilgter- mīņa
Vismaz reizi gadā lūgt atgriezenisko saiti skolēniem, izglītības iestādes personālam, vecākiem, uzticības personām (izglītības iestādēs) par ēdināšanu izglītības iestādē.	x		x	
Analizēt pusdienu pārtraukumu sadalījumu un ilgumu, vajadzības gadījumā nodrošinot garākus pusdienu pārtraukumus (min 20 min ēšanas un pastaigu laiks).		x		x
Mudināt skolotājus un darbiniekus ēst izglītības iestādē, nevis izmantot savu līdzpaņemto pusdienu kārbu.	x		x	
Iekārtot skolēniem draudzīgāku ēdnīcu, izmantojot vienkāršus risinājumus (baneri, fotogrāfijas, attēli, bērnu veidoti plakāti utt.).	x		x	
Sadarboties ar skolēniem, lai pārveidojot vai remontējot telpas padarītu tās pievilcīgākas ēšanai/ēdiena baudīšanai.		x		x
Uzlabot krēslu un galdu ērtumu: ja skolēnu apmierinātība ir ļoti zema, varētu rast veidus, kā uzlabot ēdnīcas mēbeles.		x		x
Uzlabot akustiku	x			x
Uzlabot ēdnīcas ventilācijas sistēmas, kur smaka ir problēma		x		x
Ēdnīcā izmantot vairāk augus, dalot atbildību ar skolēniem par augu kopšanu.	x			
Palielināt salātu, salātu sastāvdaļu patēriņu atsevišķi, lai skolēni varētu paši pagatavot salātus. Piedāvāt mērces uz olīveļļas bāzes.	x		x	
Mudināt skolēnus veidot ēdienreizes, izmantojot veselīga šķīvja principu (plakāti vai citi vizuālie materiāli), ēdnīcās izmantot paraugporcijas atbilstoši vecumam.	x		x	
Nodrošināt, ka ūdens tiek nodrošināts kopā ar visām maltītēm, ieteicams lietot saldināto dzērienu vietā.	x		x	
Iekārtot dažādu garšvielu un garšaugu ekspozīciju.		x		x
Piedāvāt skolēniem divas alternatīvas kā piedevu pie pusdienām izglītības iestādē, piemēram, kartupeļus/ griķus u. c., lai viņi varētu izvēlēties.		x		x
Desertos iekļaut vairāk ogas un augļus.		x		x
Monitorēt un analizēt, kurus ēdienus skolēni ēd vismazāk, un mainīt vai papildināt šīs receptes.	x			x
Izmantot dažādas pamatsastāvdaļas nedēļas ēdienkartē, lai panāktu lielāku dažādību.		x		x
Izmantot skolēnu ieteiktās receptes skolas-restorānā	x			x
Organizēt tematiskās nedēļas, lai iepazīstinātu ar dažādiem pārtikas produktiem/kultūrām/reģioniem (2x gadā).	x		x	
Nodrošināt ģimenes saliedēšanas pasākumus, piemēram, reizi gadā.		x		x
Analizēt ēdienkartes par dažādu pārtikas produktu sastāvdaļu izmantošanu, izstrādāt labākas ēdienkartes plānošanas sistēmu, lai panāktu lielāku dažādību.		x		
Iesaistīt skolēnus ēdienkartes plānošanā (tostarp informēt par ēdienkartes prasībām un iemesliem utt.)	x			

Apmācīt pavārus par dažādām tēmām (veģetārie ēdieni, ēdienkartes plānošana, garšaugu izmantošana, zivju ēdieni).	x		x	
Organizēt apmaiņas braucienus starp pavāriem (ja viņi ir ieinteresēti).		x		x
Izveidot motivācijas plānu pavāriem un citiem ēdināšanas jomā iesaistītajiem darbiniekiem.	x			
Labāk plānot (piemēram, izvēloties interesantākas un garšīgākas receptes) augu pārtikas piedāvājumu, jo pašreizējā formā "Augu otrdiena" nav veiksmīga.	x			
Pārdomāt zivju dienas koncepciju - ko skolēni faktiski ēstu un ko ne.	x			
Organizēt pasākumu, kurā ēdieni tiek pasniegti ārā, skolēniem palīdzot gatavot kopā ar virtuves darbiniekiem (pavasārī).	x			
Iesaistīt skolēnus izglītības iestādes virtuves darbā (ja ir interese un iespējas).		x		
Izmantot bioloģiskās pārtikas tēmu attiecīgajās klasēs/priekšmetos izglītības iestādēs, padarīt šīs nodarbības praktiskas un radošas, rosināt skolēnus veikt pētījumus par bioloģisko pārtiku, veselīgu uzturu, atkritumu samazināšanu utt.	x			x
Mudināt skolēnus pēc maltītes pašiem savākt savus šķīvjus un novietot traukus, lai atvieglotu pavāru darbu.				x

Mērķis Nr.3: Informētības veicināšana par bioloģisko pārtiku, pārtikas ražošanas ietekmi uz vidi un veselīgu uzturu.

	Rōuge, Setomaa		Smiltene, Tukums	
	Īster- miņa	Ilgter- miņa	Īster- miņa	Ilgter- miņa
Popularizēt bioloģiskās pārtikas un ēdināšanas ekomarķējumu: tīmekļa vietnē, uz ēdamzāles/izglītības iestādes sienas utt.	x			x
Iekļaut bioloģiskās pārtikas izmantošanu iestāžu un pašvaldību attīstības plānos.		x		x
Skaidrot vietējās un bioloģiskās pārtikas izmantošanas vides aspektus (piemēram, atbilstošas mācību stundas izglītības iestādēs, materiāli skolotājiem).		x		x
Organizēt ekskursiju pie reģiona bioloģiskajiem ražotājiem (plānots projektā): skolēniem.	x		x	
Organizēt ekskursiju pie reģiona bioloģiskajiem ražotājiem: izglītības iestāžu darbiniekiem.	x		x	
Analizēt mācību programmas, kurās iespējams iekļaut tēmas, kas saistītas ar bioloģisko pārtiku un veselīgu uzturu.		x		x
Sastādīt sarakstu skolotājiem par pieejamiem mācību materiāliem par bioloģisko lauksaimniecību un bioloģisko pārtiku (tostarp videomateriālu).	x			
Integrēt mācību stundās tēmas par dažādiem vietējiem augļiem un dārzeņiem.	x			x
Veidot videoklipus par bioloģisko lauksaimniecību un pārtiku izglītojošiem mērķiem (var būt daļa no skolas darba utt.).		x	x	
Samazināt pārtikas atkritumus un pārtikas izšķērdēšanu izglītības iestādēs, analizējot, kādus praktiskus pasākumus var veikt.		x		x
Pusdienu pārpalikumus piedāvāt par pazeminātu cenu interesentiem kā vēlāku maltīti / pusdienu maltīti / savam personālam.		x		
Audzēt klasē savus dārzeņus/zaļumus		x		x
Iesaistīt skolēnus pārtikas audzēšanā izglītības iestāžu teritorijās (ja tas vēl netiek darīts).		x		x
Organizēt "Izglītības iestāžu ēdnīcu atvērto durvju dienu". Vecāki var nobaudīt izglītības iestāžu piedāvāto ēdienu, 2 reizes gadā.	x			
Dažādu aktivitāšu, konkursu un kampaņu organizēšana bērniem. Sarakstā iekļautās idejas:	x			x
Izvietot informatīvus attēlus/kolāžas/infografikas, uzlīmju attēlus (piemēram, uz sienām izvietot infografikas par kartupeļiem, kā tie aug, no kā tie sastāv, kur tos izmanto utt.) un cikliski mainīt infografikas.				
Organizēt bioloģiskās nedēļas (pasākumi klasē, konkurss pavasarī, kas saistīts ar augļu un dārzeņu sulām, rudens ballītes u. c.)				
Uzaicināt uz izglītības iestādi vietējo lauksaimnieku, lai pastāstītu vairāk par bioloģiskajiem produktiem, to audzēšanu.				
Uzaicināt uz izglītības iestādi pazīstamu pavāru				
Organizēt ēdienu gatavošanas semināru, izmantojot bioloģiskus produktus				
Organizēt skolēnu un skolotāju pārsteigumus pavāriem.				
Izveidot kahoot/menitmeter skolēniem un nodrošināt vērtīgas balvas labākajai klasei ar labākajām zināšanām par bioloģiskajiem produktiem.				
Pēc iespējas plašāk iesaistīt skolēnu padomi pasākumu organizēšanā.				
Organizēt bioloģisko ģimeņu dienu reģionā, kur tiekas tikai bioloģiskie uzņēmēji, piemēram, festivāls Smiltē - bioloģiskais stūrītis/ telts, degustācijas.				
Skolēnu padomē iecelt aktivistu, kas izglītības iestādē audzē bioloģiskus produktus (piemēram, bioloģisko vēstnieku), kurš rūpējas par to, lai cilvēki būtu informēti par bioloģisko lauksaimniecību un tās vidi.				
Rosināt skolēnus un vecākus (ko veic klases audzinātāji) iesaistīties dārzeņu un augļu ēšanas procesā, piemēram, aktivitātēs: "Neesi skops - dalies!". Vecāki brīvprātīgi atnes uz izglītības iestādi pašu audzētus produktus (ābolus, sulas, dārzeņus).				
Izveidot audiogrāmatas - podkāstu par veselīgu uzturu, kurā skolēni var intervēt interesantas personības par veselības jautājumiem.				

PIELIKUMS 1. Aprēķinātais pārtikas sastāvdaļu patēriņš gadā

4. tabula. Aprēķinātais ikgadējais pārtikas sastāvdaļu patēriņš (pamatojoties uz patēriņu 2023. gadā) pirmsskolas izglītības iestādēs un izglītības iestādēs Rōuge un Setomaa pašvaldībās

Pārtikas produktu grupa	Rōuge pašvaldība	Setomaa pašvaldība
	kg/l	kg/l
Maizes izstrādājumi un sausā pārtika		
Maize	1 870	1 600
Brūnā maize	760	360
Baltmaize	480	170
Milti		
Kviešu milti	580	310
Citi milti	50	50
Pārslu		
Auzu pārslu pārslas (arī pilngraudu)	70	70
Citas pārslas	280	300
Pākšaugi		
Zirņi (sausī)	110	60
Pupiņas (sausas)	10	30
Lēcas	80	5
Citas sausās pārtikas kategorijas		
Mannas putraini (neprecizēti)	250	80
Putraini + prosa (mieži, kvieši)	260	60
Griķi (putraini)	180	140
Kama	15	20
Makaroni (arī pilngraudu)	770	590
Rīsi	500	420
Piena produkti		
Piens	15 200	6 700
Kefīrs	1 200	630
Jogurts	400	250
Jogurts (ar garšvielām, t. sk. jogurta dzēriens)	270	500
Biezpiens	250	70
Biezpiena krēms (ar garšvielām)	550	400
Biezpiens	140	170
Skābais krējums	780	570
Krējums (35%)	1 000	310
Virtuves krēms	70	40
Siers	130	100

Krējuma siers	110	20
Kausēts siers (ar garšvielām)	110	30
Sviests	240	200
Augļi		
Āboli	960	760
Plūmes	120	100
Bumbieri	740	440
Ķirši	40	0
Citi augļi (nav iespējams audzēt EE)	2 600	1 150
Ogas		
Zemenes (arī saldētas)	110	60
Avenes	70	30
Melleņu	0	30
Rabarberi	5	10
Citas ogas	5	5
Saldētu ogu maisījums	230	100
Sulas/sulu koncentrāti		
Upeņu sula	290	90
Ābolu sula	5	50
Citas sulas	15	190
Sulas koncentrāti	360	220
Džemi un biezeņi	770	400
Kartupeļi	12 000	6 100
Dārzeņi		
Kāposti	1 050	750
Rāceņi	380	100
Burkāni	1 700	1 000
Bietes	400	320
Bietes (vārītas)	90	0
Ķirbji	140	40
Cukini	70	5
Brokoļi (arī saldēti)	80	5
Ziedkāposti	160	50
Kolrābji	150	90
Tomātu	600	300
Gurķis	710	280
Paprika	290	190

Kartupeļi	12 000	6 100
Dārzeņi		
Kāposti	1 050	750
Rāceņi	380	100
Burkāni	1 700	1 000
Bietes	400	320
Bietes (vārītas)	90	0
Ķirbji	140	40
Cukini	70	5
Brokoļi (arī saldēti)	80	5
Ziedkāposti	160	50
Kolrābji	150	90
Tomātu	600	300
Gurķis	710	280
Paprika	290	190
Sīpols	1 000	470
Ķiploki	20	10
Puravi	90	40
Ķīniešu kāposti	180	140
Skābēti kāposti	200	110
Saldētu dārzeņu/svaigu dārzeņu maisījums	180	130
Fermentēti un marinēti gurķi	880	430
Konservēti zirņi	100	30
Gaļa		
Cūkgaļa (dažādas daļas+aknas)	1 320	840
Liellopu gaļa	180	120
Mājputni	1 180	560
Malta gaļa - cūkgaļa + jaukta (cūkgaļa+gaļa)	1 100	400
Malta gaļa - liellopu gaļa	0	250
Zupas kauli	170	30
Pārstrādāti gaļas produkti	1 570	1 100
Citi produkti		
Olas (gab.)	13 900	4 200
Medus	2	1
Eļļas, margarīns	540	350
Cukurs	1 000	530



5. tabula. Aprēķinātais pārtikas sastāvdaļu patēriņš gadā (pamatojoties uz patēriņu 2023. gadā) pilotskolās un tām piesaistītajās pirmsskolas izglītības iestādēs Tukuma un Smiltenes novados

Pārtikas produktu grupa	Tukuma novada pašvaldība	Smiltenes novada pašvaldība
	kg/l	kg/l
Maize, graudi un graudu produkti		
Baltmaize	1193	1051
Rupjmaize	1314	948
Cīta maize	0	173
Kviešu milti (arī pilngraudu)	554	736
Kartupeļu ciete	144	51
Auzu pārslas (arī pilngraudu)	355	159
Daudzgraudu pārslas	176	41
Kukurūzas pārslas	0	187
Rīsu pārslas	129	78
Kviešu manna	96	110
Miežu putraimi/prosa	4	43
Griķi (putraimi)	640	362
Makaroni (arī pilngraudu)	945	1211
Rīsi	767	627
Pākšaugi un pākšaugi		
Zirņi	85	174
Pupas	85	125
Piens un piena produkti		
Piens	6551	8250
Kefirs	294	1355
Jogurts (bez piedevu)	0	138
Jogurts, dzeramais jogurts (ar garšvielām)	1469	198
Biezpiens un biezpiena krēms (ar garšvielām)	572	776
Skābais krējums	396	1012
Putukrējums	684	735
Siers	288	220
Krējuma siers	0	16
Kausēts siers (ar garšvielām)	0	88
Sviests	268	273
Augļi, ogas un sulas		
Banāni	823	2104
Apelsīni un mandarīni	248	1317
Āboli	98	2963
Bumbieri	0	410
Arbūzi un melones	40	526

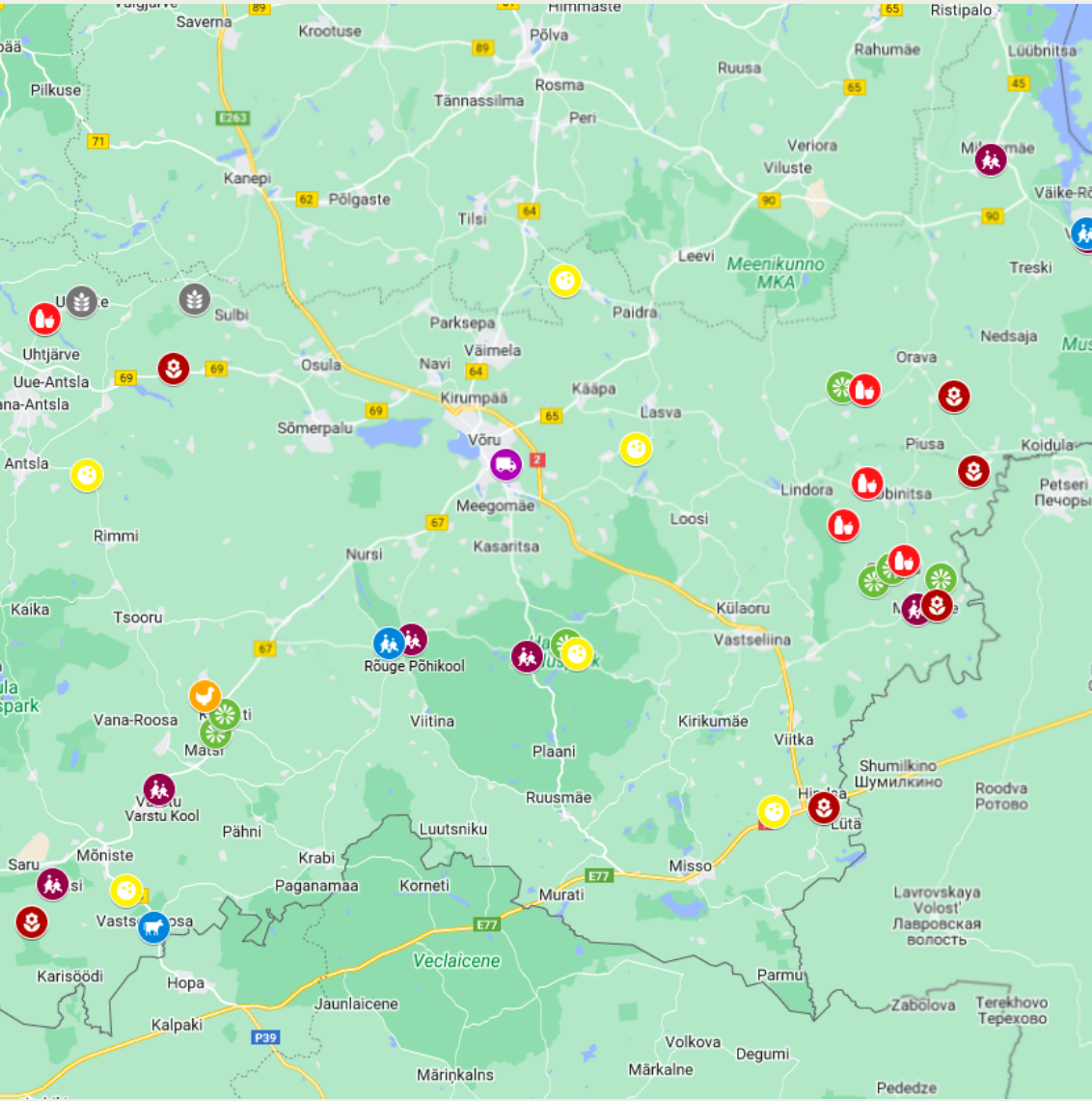
Zemenes (arī saldētas)	237	104
Rabarberi	10	40
Citi augļi	91	69
Galda vīnogas	0	175
Dzērveņu	0	32
Saldētu ogu maisījums	313	349
Augļu/ogu kompoti	59	75
Sulas	4321	1761
Sulas koncentrāts (ieskaitot cukuru)	0	30
Ievārījumi	420	388
Kartupeļi	8419	8453
Dārzeņi		
Kāposti	499	810
Burkāni	1212	1494
Bietes	1324	824
Ķirbji	79	144
Brokoļi un ziedkāposti	34	42
Tomāti	471	1060
Gurķi	344	795
Saldie pipari/paprika	0	275
Redīsi	0	38
Sīpoli	543	950
Ķiploki	46	63
Salāti	0	33
Ķīniešu kāposti	780	290
Skābēti kāposti	0	191
Marinēti gurķi	496	581
Saldētu dārzeņu/svaigu dārzeņu maisījums	362	413
Konservēti zirņi	87	70
Tomātu pasta	41	119
Tomātu biezenis	0	105
Sasmalcināti tomāti/konservēti tomāti	0	24
Gaļa un gaļas produkti, zivis		
Cūkgaļa	1984	3171
Liellopu gaļa	0	52
Mājputni	935	1592
Zupas kauli	0	315
Desas un šķiņķi	546	644
Zivis (svaigas un saldētas)	292	655

Citi produkti		
Olas (gab.)	8281	7451
Olīveļļa	0	17
Rapšu eļļa	617	751
Cukurs	1384	1131

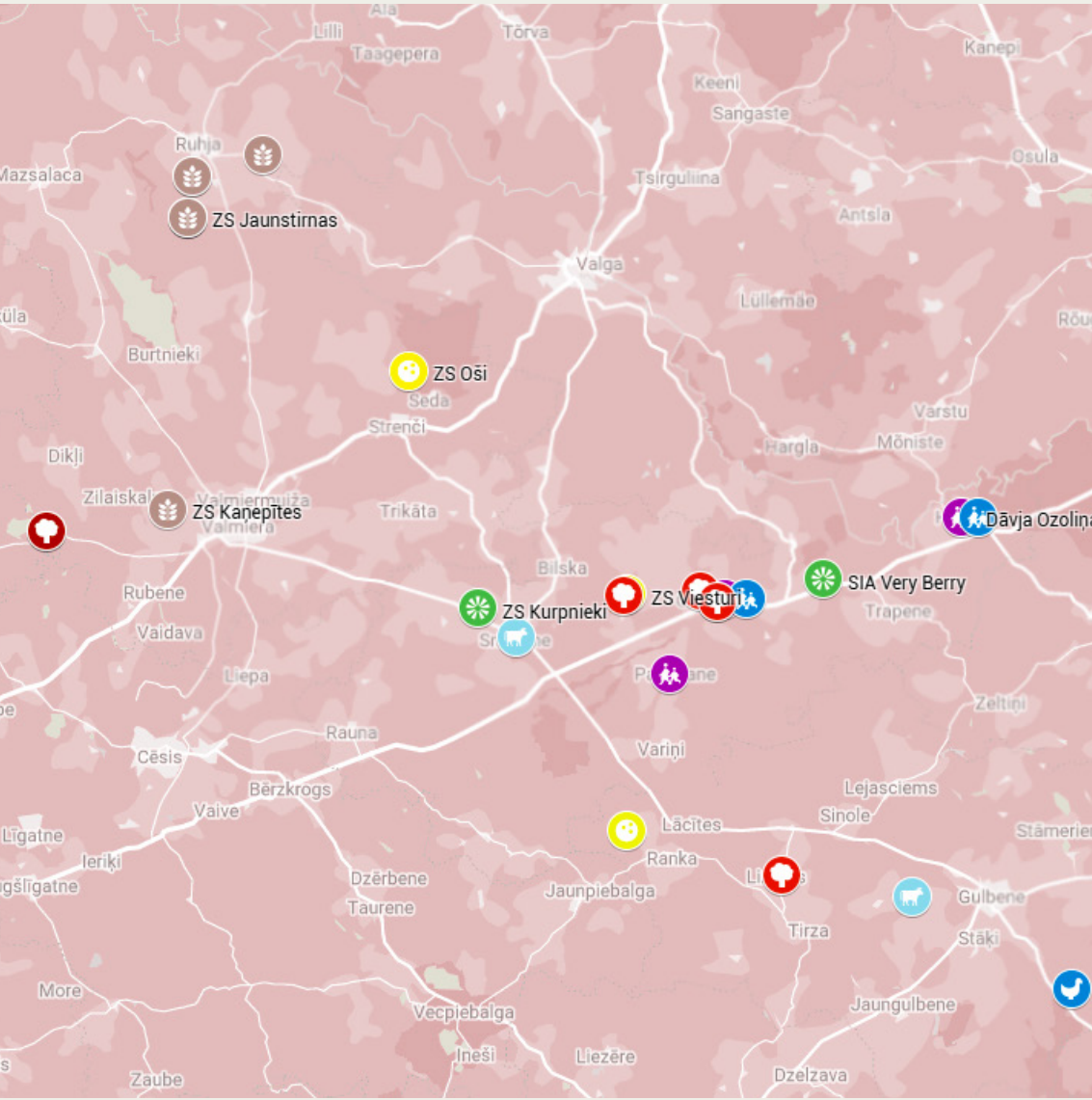


PIELIKUMS 2. Bioloģiskās lauksaimniecības produktu ražotāju kartes Vōru apriņķī , Smiltenes un Tukuma reģionos

1. attēls. Vōru apriņķa bioloģisko produktu ražotāju karte, kuri potenciāli var pārdot savu produkciju pirmsskolas izglītības iestādei un skolām.



2. attēls. Bioloģisko produktu ražotāju karte 75 km rādiusā ap Smilteni, kuri potenciāli var pārdot savu produkciju izglītības iestādēm.



3. attēls. Bioloģisko produktu ražotāju karte 75 km rādiusā ap Tukumu, kuri potenciāli var pārdot savu produkciju izglītības iestādēm.





PRIEKS UN LAIME!



Tukuma novads

