

MLADI POROČEVALCI ZA OKOLJE

PREHRANSKA VARNOST V ŠOLI IN PODNEBNE SPREMEMBE

Pisni prispevki dijakov in dijakinj SPŠM z reportažnimi in uprizorjenimi fotografijami



Slika 1: Prehranska varnost v šoli in podnebne spremembe (ustvarjeno s ChatGPT, marec 2026)

Srednja prometna šola Maribor, marec 2026

MLADI POROČEVALCI ZA OKOLJE

PREHRANSKA VARNOST V ŠOLI IN PODNEBNE SPREMEMBE

Pisni prispevki dijakov in dijakinj SPŠM z reportažnimi in uprizorjenimi fotografijami

AVTORJI/-ICE PRISPEVKOV:

- Zara Lapoši, 1.EV
- Špela Vrentuša, 1.EV
- Vanesa Knuplež, 2.A
- Nuša Krajnc, 2.A
- Žiga Zelenko, 2.A
- Manja Behin, 2.B
- Ema Kiš, 2.B
- Lara Moškon, 2.B
- Lan Sentič, 2.B
- Sara Žnidarič, 2.B

MENTORICA:

Maja Rupnik Leskovar, mag. prof. geo. in ang.

Srednja prometna šola Maribor, marec 2026

VSEBINA PROJEKTNEGA DELA

Prometna šola Maribor (PŠM) v aktualnem šolskem letu izvaja obsežno energetska prenovo stavbe. Z dijaki/-injami smo se v okviru projekta Mladi poročevalci za okolje navezali na le-to, a v luči teme letošnjega mednarodnega tekmovanja YRE (*Young Reporters for the Environment*) – Prehranska varnost in podnebne spremembe (*Food Security & Climate Change*). Sodelujoči dijaki/-inje so raziskovali različne podteme, povezane s prehransko varnostjo v šolskem okolju. Nastali so avtorski pisni prispevki z reportažnimi fotografijami, ki prikazujejo aktualne primere obravnavanih raziskovalnih podtem, in uprizorjenimi fotografijami, ki prikazujejo predlagane spremembe. Slednje so bile ustvarjene s pomočjo umetne inteligence (*ChatGPT*), s čimer smo projektno delo medpredmetno povezali z uporabo IKT (uporaba digitalnih orodij oz. umetne inteligence za generiranje slikovnega materiala). Izdelke (ugotovitve, razmišljanja in pobude) dijakov in dijakinj smo zbrali v tej knjižici, ki je dostopna na spletu (spletna stran šole, šolski profili družbenih omrežij) ter v šolski knjižnici, knjigobežnici in družabnem kotičku v pritličju šole. S tovrstno informativno-ozaveščevalno kampanjo bo sporočilo o pomenu prehranske varnosti in trajnostnega razvoja preneseno med dijake in osebje PŠM ter tudi širšo javnost.

CILJI PROJEKTNEGA DELA

Dijaki/-inje so:

- se seznanili z raziskovalno temo Prehranska varnost in podnebne spremembe, jo raziskovali ter prepoznavali izzive prehranske varnosti v lastnem šolskem okolju,
- razvijali raziskovalne veščine, poiskali relevantne statistične podatke in primere dobrih praks ter oblikovali predloge za izboljšanje prehranske varnosti na naši šoli,
- ustvarili prispevke za informativno-ozaveščevalno kampanjo (pisne prispevke z reportažnimi in uprizorjenimi fotografijami) ter ob tem krepili veščine pisnega izražanja in digitalne veščine (uporaba IKT, digitalnih orodij in umetne inteligence),
- krepili samoiniciativnost, prevzemali aktivno vlogo, razvijali vodstvene spretnosti ter prispevali k povezovanju in krepitvi razrednih in šolske skupnosti,
- ozaveščali o pomenu prehranske varnosti in trajnostnega razvoja.

KAZALO VSEBINE

Vloga šole pri ozaveščanju o trajnostni prehrani	4
Vertikalni vrtovi in urbani šolski vrtički	6
Izvor in kakovost hrane v šolski kuhinji	8
Zavržena hrana v šoli	10
Dostopnost zdravih prigrizkov in pijač v šoli	12
Vpliv embalaže na okolje in zdravje	14
Pametne tehnologije v šolski prehrani (digitalni jedilnik)	16
Dijaki kot soustvarjalci jedilnikov	18
Eko izziv - ustvari podnebni jedilnik	20
»Zero waste« eko izziv za dijake	22

KAZALO SLIK

Slika 1: Prehranska varnost v šoli in podnebne spremembe	0
Slika 2: Izdelava miselnega vzorca na temo prehranske varnosti v šoli tekom razredne ure 2.B	4
Slika 3: Miselni vzorci na temo prehranske varnosti v šoli, nastali na razredni uri 2.B.....	4
Slika 4: Prazna stena v kotu učilnice 1/10 (2.B)	5
Slika 5: Stena v kotu učilnice 1/10 (2.B), poslikana s slogani in simboli na temo trajnostne prehrane...	5
Slika 6: Prometna šola Maribor	7
Slika 7: Visoka greda (urbani šolski vrt) ob Prometni šoli Maribor.....	7
Slika 8: Prazne police na hodniku, ki vodi do šolske jedilnice.....	9
Slika 9: Šolski zeliščni kotiček.....	9
Slika 10: Ostanek šolske malice, ki bo pristal med zavrženo hrano	11
Slika 11: Ostanek šolske malice, ki ga ozaveščen dijak/-inja shrani in poje kasneje.....	11
Slika 12: Kavni avtomat v prostorih Višje prometne šole Maribor	13
Slika 13: Avtomat z zdravimi prigrizki	13
Slika 14: Šolska prodajalna prigrizkov.....	15
Slika 15: Šolska prodajalna, ki ponuja zgolj izdelke v trajnostni embalaži ali brez le-te	15
Slika 16: Natisnjen jedilnik in šolski digitalni registrator za šolsko malico.....	17
Slika 17: Jedilnik šolske malice, dostopen preko mobilne aplikacije	17
Slika 18: Aktualni jedilnik šolske malice za mesec marec 2026	19
Slika 19: Dijaki kot soustvarjalci aktualnega jedilnika šolske malice	19
Slika 20: Ostanki hrane pri šolski malici.....	21
Slika 21: Krožnik brez ostankov šolske malice	21
Slika 22: Prostor v šolski jedilnici, kjer odvržemo ostanke hrane	23
Slika 23: Preurejen prostor v šolski jedilnici, ki dijake spodbuja k pristopu "zero waste"	23
Slika 24: Naslovi pisnih prispevkov mladih poročevalcev za okolje Srednje prometne šole Maribor ...	24

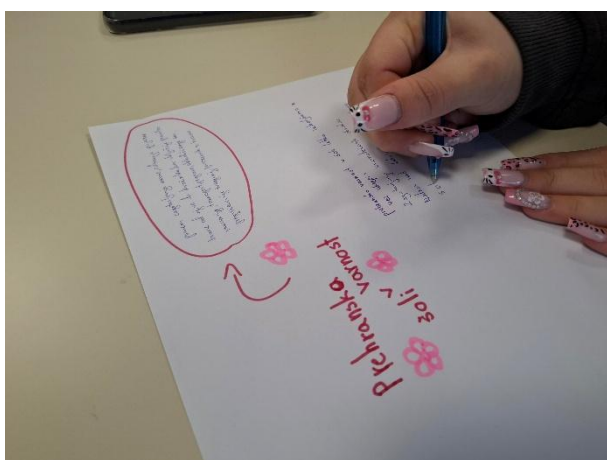
Vloga šole pri ozaveščanju o trajnostni prehrani

Avtorica: Ema Kiš, 2.B

Raziskovalna vprašanja:

- Ali šola izvaja aktivnosti za ozaveščanje o trajnostni prehrani?
- Zakaj je ozaveščanje o trajnostni prehrani pomembno?
- Katere dejavnosti bi lahko šola uvedla za več ozaveščanja?
- Kako lahko dijaki sami prispevamo k trajnostni prehrani?

Srednja prometna šola Maribor izvaja različne aktivnosti za ozaveščanje dijakov o trajnostni prehrani. Ena izmed nedavno izvedenih povezanih aktivnosti, v kateri smo sodelovali tudi dijaki in dijakinje 2.B razreda, je bil Eko kviz – spletno tekmovanje, ki spodbuja dijake k zanimanju za okolje in k sodelovanju pri reševanju okoljskih problemov (vir 1). Prva tema, ki smo jo preučevali, je bila gozd in gozdarstvo, druga pa čebele in drugi opraševalci – obe sta (ne)posredno povezani s trajnostno prehrano. O trajnostni prehrani in prehranski varnosti v šoli smo se pogovarjali tudi na razrednih urah 2.B, temo raziskali in izdelali miselne vzorce.



Slika 2: Izdelava miselnega vzorca na temo prehranske varnosti v šoli tekom razredne ure 2.B (fotografirala: Maja Rupnik Leskovar, februar 2026)



Slika 3: Miselni vzorci na temo prehranske varnosti v šoli, nastali na razredni uri 2.B (fotografirala: Maja Rupnik Leskovar, februar 2026)

Ozaveščanje o trajnostni prehrani je pomembno, saj prispeva k zdravemu življenjskemu slogu (naučimo se izbirati kakovostna živila, kar dolgoročno izboljšuje naše zdravje in dobro počutje), krepi našo odgovornost do okolja in trajnostno miselnost (zavedanje pomena lokalne pridelave hrane, zmanjševanja količine odpadkov, zmanjšanja ogljičnega odtisa idr.) ter izboljšuje naše znanje o zdravi prehrani in načrtovanju zdravih, trajnostnih obrokov. S tem, ko se naučimo, kako pomembna je zdrava in trajnostna prehrana, bomo izboljšali svoje

prehranske navade, se posledično počutili bolje, imeli bomo več energije za učne in druge aktivnosti, obenem pa pozitivno vplivali tudi na okolje, v katerem živimo.

Z ozaveščanjem o trajnostni prehrani lahko pozitivno vplivamo na zmanjšanje količine zavržene hrane (z načrtovanjem obrokov), povečanje podpore lokalnemu kmetijstvu (z nakupi lokalno pridelane hrane) ter na oblikovanje bolj odgovorne družbe (vir 2). Za izboljšano ozaveščenost dijakov o trajnostni prehrani bi lahko šola lahko organizirala dodatne aktivnosti, povezane s temo, kot so kvizi, ankete, delavnice in tematski dnevi v sklopu OID.

Dijaki lahko prispevamo k trajnostni prehrani tako, da premišljeno načrtujemo svoje obroke, da se hrane ne zavrže. Obroki naj bodo uravnoteženi (vsebujejo beljakovine, ogljikove hidrate, zdrave maščobe, zelenjavo, sadje in vodo) in pripravljene iz lokalnih in sezonskih živil. Dobro je, da se izogibamo nezdravim prigrizkom in sladkim pijačam ter uporabljamo ekološko embalažo.

Spletni viri:

- 1) <https://ekosola.si/razpis-ekokviz-ss-2025-2026/> (17. 3. 2026)
- 2) <https://jem-zdravo.si/> (17. 3. 2026)



Slika 4: Prazna stena v kotu učilnice 1/10 (2.B)
(fotografirala: Ema Kiš, marec 2026)



Slika 5: Stena v kotu učilnice 1/10 (2.B), poslikana s slogani in simboli na temo trajnostne prehrane
(preurejeno s ChatGPT, marec 2026)

Vertikalni vrtovi in urbani šolski vrtički

Avtorica: Lara Moškon, 2.B

Raziskovalna vprašanja:

- *Ali bi lahko šola z lastnim vrtom, gredicami ali zasaditvami pridelala del hrane za šolsko kuhinjo?*
- *Kje bi le-te lahko zasnovali, ustvarili (učilnice, dijaški dom, zelenica, parkirišče, streha)?*
- *Katero zelenjavo ali zelišča bi bilo najlažje gojiti ob in v šolskih prostorih?*
- *Kako bi delo na šolskem vrtu koristilo dijakom?*

Šola bi lahko s svojim vrtom ali gredicami pridelala del prehrane za šolsko kuhinjo. To bi bilo zelo dobro za okolje, saj bi bilo potrebno kupiti manj zelenjave in jo dostaviti do šole; dijaki bi jedli še bolj zdravo hrano, ki bi bila pridelana lokalno, v neposredni bližini šole. Vrtičke bi lahko ustvarili na zelenici pred šolo ali pa bi vertikalne vrtove posadili ob šolskih zidovih ter po hodnikih šole in dijaškega doma. Vrt bi lahko ustvarili tudi na strehi, saj je ravna in visoka ter prestreže veliko sončnih žarkov. Rastline bi lahko uspevale tudi v lončkih na okenskih policah.

Na vrtu bi najbolje uspevale domače vrtnine. Najbolje bi bilo pridelovati solato, ker ni tako zahtevna za vzdrževanje, obenem pa jo lahko uporabimo pri kateremkoli obroku. Tudi čebula je uporabna pri skoraj vsakem obroku in je lahko na mali površini vzgojimo veliko. Lahko bi vzgajali tudi različna zelišča, ki se uporabljajo pri pripravi vsakdanjih jedi. Na vrtu bi lahko gojili tudi barvito okrasno cvetje in s tem popestrili sam izgled šolskega okolja.

Dijaki bi lahko aktivno sodelovali pri vzdrževanju vrtov. Z delom na vrtu bi se naučili veliko novega in pomembnega za življenje. Ozaveščenost o pomenu zdrave, lokalno pridelane hrane bi tako povezali z lastno delovno izkušnjo. Šolski vrtovi bi lahko postali prostor kvalitetnega preživljanja prostega časa in druženja dijakov. Večja povezanost z naravo, aktivno preživljanje prostega časa, razvijanje novih spretnosti in razmišljanje o izzivih sodobnega časa z drugega zornega kota so le nekatere prednosti, ki bi jih spodbudili urbani šolski vrtički.

Nekatere šole tovrstne prakse že izvajajo. Dokument *Bilka, vaš urbani vertikalni vrt* (vir 1) navaja anketo, v kateri je sodelovalo 35 šol in le 8 jih ni imelo šolskega vrta. 38 % anketiranih šol je izrazilo željo imeti vertikalni šolski vrt. Spletni članek *Zgodbe urbanih vrtov: slovenske šole oživljajo urbano vrtnarjenje* (vir 2) opisuje projekt, v katerem so šole v urbanih območjih vzpostavile svoje vrtove. Sodelovalo je 7 vrtcev, 19 osnovnih šol, 4 srednje šole in 6 ustanov za posebno izobraževanje v mestih Ljubljana, Maribor, Celje, Novo mesto, Slovenj Gradec, Tolmin, Jesenice idr. V projektu je sodelovalo več kot 1380 otrok; ustvarjali so vrtove, kuharske izdelke,

komposte in druge trajnostne projekte. Pet šol je prejelo nagrade za najbolj ustvarjalne vrtno zgodbe. Viri kažejo na to, da je možno vrtove uspešno vzpostaviti tudi v urbanih območjih.

Spletni viri:

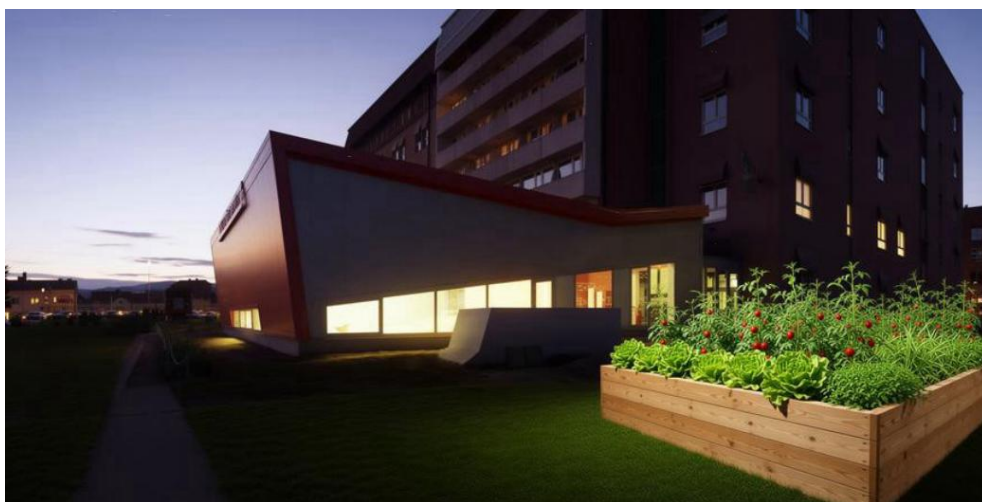
- 1) https://multidisciplinaren.si/posts/2016-projekt-schwarzmann/POROCILA/BILKA_Vaš%20urbani%20vertikalni%20vrt.pdf (marec 2026)
- 2) <https://www.interreq-central.eu/news/urban-garden-stories-slovenian-schools-bring-urban-farming-to-life/> (marec 2026)

Reportažna fotografija (aktualno stanje):



Slika 6: Prometna šola Maribor (vir: Prometna šola Maribor)

Uprizorjena fotografija (predlagana sprememba):



Slika 7: Visoka greda (urbani šolski vrt) ob Prometni šoli Maribor (preurejeno s ChatGPT, marec 2026)

Izvor in kakovost hrane v šolski kuhinji

Avtorica: Sara Žnidarič, 2.B

Raziskovalna vprašanja:

- *Od kod prihajajo sestavine za šolsko kuhinjo? So lokalne, sezonske, ekološke?*
- *Ali šola uporablja lokalno pridelano hrano?*
- *Kako bi lahko šola še povečala uporabo lokalnih sestavin?*
- *Bi lahko eden izmed menijev temeljil le na lokalnih sestavinah (»lokalni meni«)?*

Kuhinja Prometne šole Maribor vsak dan skrbi za prehrano dijakov, študentov in zaposlenih. Kuharji in kuharice vsak dan skrbno pripravljajo zajtrke, malice, kosila in večerje – slednje so namenjene uporabnikom dijaškega doma. Na spletu sem zasledila podatek (vir 1), da je leta 2018 lokalna hrana predstavljala okoli 40 odstotkov slovenske šolske prehrane. Kakšna pa sta izvor in kakovost hrane v šolski kuhinji Prometne šole Maribor?

V pogovoru z vodjem kuhinje sem izvedela, da je prav vsak obrok, ki ga pripravijo, večinoma pripravljen iz lokalnih in sezonskih, tudi ekoloških izdelkov. Večina lokalnih sestavin prihaja iz izbrane lokalne kmetije; od tam je dostavljene največ zelenjave, predvsem čebule in korenja. Prav tako so slovenskega porekla meso in testenine. Primer sezonskega sadja, kot je kivi, je običajno dostavljen iz Kopra. V šolski kuhinji je na voljo raznoliko, ekološko pridelano sadje kot so breskve, slive in jabolka. Tudi olja izvirajo iz podravske regije. Šolska kuhinja si prizadeva še tesneje sodelovati z lokalnimi proizvajalci. Ker so cene in ponudba na trgu nestanovitne, je za zagotavljanje stalne kakovosti obrokov pomembno imeti zanesljive lokalne dobavitelje.

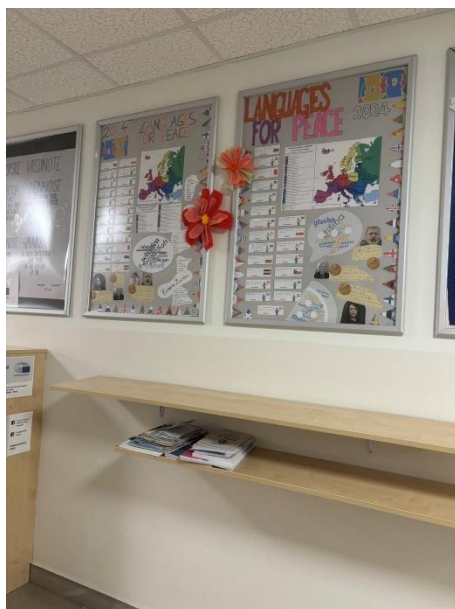
Šola bi lahko povečala uporabo lokalnih sestavin tudi z lastnimi visokimi gredami, postavljenimi pred ali za šolo. V večini le-teh bi lahko uspevali zelenjavni pridelki kot so solata, čebula, korenje, paradižnik, paprika ipd., v drugih pa bi lahko uspevali sadni pridelki kot so maline in jagode. V šolskih prostorih bi lahko uredili kotiček z lonci zelišč, za katere bi skrbeli dijaki z mentorji. Šolska kuhinja bi s tem povečala samooskrbnost in okrepila zastopanost lokalnih, sezonskih in ekoloških sestavin – tudi zelišča štejejo.

Vsak šolski meni že sedaj vključuje vsaj del lokalnih sestavin. Verjamem pa, da bi lahko v jedilnike dodali še več lokalnih živil. Ustvarili bi lahko t.i. lokalni sezonski meni, ki bi se prilagajal letnim časom oz. dobavljivosti lokalnih živil. Poleti bi z zelenjavo, sadjem in zelišči s šolskih visokih gred lahko pripravili povsem naš, domač šolski meni.

Spletni viri:

- 1) <https://www.24ur.com/novice/slovenija/v-solski-prehrani-okoli-40-odstotkov-lokalne-hrane.html#:~:text=Na%20kro%C5%BEnikih%20na%C5%A1ih%20vrtcev%20in%20%C5%A1ol%20je%20okoli,hkrati%20z%20nakupom%20pa> (marec 2026)

Reportažna fotografija (aktualno stanje):



Slika 8: Prazne police na hodniku, ki vodi do šolske jedilnice (fotografirala: Sara Žnidarič, marec 2026)

Uprizorjena fotografija (predlagana sprememba):



Slika 9: Šolski zeliščni kotiček (preurejeno s ChatGPT, marec 2026)

Zavržena hrana v šoli

Avtor: Žiga Zelenko, 2.A

Raziskovalna vprašanja:

- *Koliko hrane se v šoli dnevno zavrže?*
- *Kakšni so razlogi za zavrženo hrano?*
- *Kako bi lahko v šoli zmanjšali količino zavržene hrane?*
- *Kako bi lahko dijake ozavestili o pristopu brez odpadkov (»zero waste«)?*

V šolah se vsak dan zavrže veliko hrane, ampak se tega sploh ne zavedamo. Natančnih številk za našo šolo nimamo, statistika za Slovenijo pa pravi, da se v naši državi na leto zavrže približno 79 kg hrane na prebivalca (vir 1). Del tega seveda nastane tudi v šolskih okoljih. O pomanjkanju zavedanja pomena celostne porabe hrane priča tudi podatek, da v Sloveniji 30 odstotkov odpadne hrane nastane v gostinstvu in drugih dejavnostih, v katerih se streže hrana, npr. v šolah, vrtcih, bolnišnicah in domovih za starejše (vir 2).

Opažam, da količina zavržene hrane v času malice na naši šoli ni zanemarljiva. Razlogov za to je lahko več: posamezniku določen obrok ne ustreza, prevelike porcije, premalo časa za obrok, slabe prehranjevalne navade dijakov, slaba skrb dijakov za pravočasno odjavo obrokov idr. Po pogovorih z dijaki ugotavljam, da, v kolikor hrano zavržejo, je v večini primerov ne pojedjo, ker jim včasih ne ustreza. Tako nastane veliko odpadkov, ki bi se dali s primernimi ukrepi in spremembami močno zmanjšati ali celo preprečiti.

Prav tako opažam, da nekateri dijaki ne jedo šolske malice ali si raje hrano kupijo drugje, v trgovini. To pomeni, da se pripravljena hrana, v kolikor so na malico naročeni in je ne odjavijo, v šoli deloma ne porabi. Smiselno bi bilo, da bi šolska kuhinja pri pripravi jedilnika aktivneje vključila mnenja dijakov in s tem še izboljšala privlačnost obrokov. Pri organizaciji šolske prehrane je tesnejše sodelovanje med šolsko kuhinjo in dijaki zagotovo korak v pravo smer - k postopnemu uvajanju izboljšav, ki bi prispevale k zmanjšanju količine zavržene hrane.

Možne so tudi druge rešitve. Nujno je tudi ozaveščanje dijakov o pomenu hrane in prehranske varnosti. Pristop »zero waste« - pristop brez odpadkov je tisti, h kateremu bi lahko težili. V jedilnici bi lahko izobesili plakate, slogane, infografike in spodbudna sporočila, ki bi dijake vsak dan opomnila, da naj vzamejo le toliko hrane, kolikor je bodo pojedli. Izvedli bi lahko tudi različne kratke delavnice o odgovornem odnosu do hrane.

Spletni viri:

- 1) <https://www.stat.si/StatWeb/pr/News/Index/13871> (18. 3. 2026)
- 2) <https://www.gov.si teme/zmanjsevanje-odpadne-hrane> (18. 3. 2026)

Reportažna fotografija (aktualno stanje):



Slika 10: Ostanek šolske malice, ki bo pristal med zavrženo hrano (fotografiral: Žiga Zelenko, marec 2026)

Uprizorjena fotografija (predlagana sprememba):



Slika 11: Ostanek šolske malice, ki ga ozaveščen dijak/-inja shrani in poje kasneje (preurejeno s ChatGPT, marec 2026)

Dostopnost zdravih prigrizkov in pijač v šoli

Avtorica: Vanesa Knuplež, 2.A

Raziskovalna vprašanja:

- *Ali imajo dijaki/študenti v šoli dostop do zdravih prigrizkov in pijač?*
- *Kakšna hrana in pijača je na voljo v šolskih avtomatih? Je ponudba večinoma zdrava ali nezdrava?*
- *Kako bi lahko šola izboljšala ponudbo zdravih prigrizkov in pijač?*

Dijaki v šoli preživimo veliko časa, zato je pomembno, da imamo dostop do zdravih prigrizkov in pijač. Nezdravi prigrizki in pijače namreč negativno vplivajo na naše zdravje in počutje, saj velika količina sladkorja, ki jo vsebujejo, povzroča utrujenost in zmanjšuje našo koncentracijo, čemur lahko sledi tudi slabša učna uspešnost. Ob poslabšanju razpoloženja in pogostejšem nelagodju, se dijaki, ki pogosto uživajo nezdravo hrano in pijačo, soočajo s slabšo prebavo, manjšim vnosom koristnih hranil in večjim tveganjem za prekomerno telesno težo.

Veliko šol ima avtomate s hrano in pijačo, a le-ti ponujajo veliko sladkarij in nezdravih slanih prigrizkov ter gaziranih, energijskih in drugih sladkih pijač. Približno 85 odstotkov srednjih šol na svetu ima avtomate, a kar 70 % le-teh prodaja sladke pijače (vir 1). Druga študija (vir 2) poroča, da 71 % anketiranih dijakov iz avtomata kupi sladko pijačo. Na Srednji prometni šoli Maribor avtomata s hrano in pijačo nimamo; avtomat za kavne napitke je na voljo v prostorih Višje prometne šole Maribor. Prodajalna šolske kuhinje dijakom in študentom ponuja kombinacijo zdravih (npr. sadje) in nezdravih (npr. čokoladice) prigrizkov in pijač.

Šole bi lahko opisano situacijo občutno izboljšale tako, da bi učencem, dijakom oz. študentom ponujale zgolj zdrave prigrizke (npr. sadje, oreščki idr.) in pijačo (npr. voda, naravne limonade in ledeni čaji idr.). Podobne spremembe bi lahko uvedli v avtomatih, ki ponujajo hrano in pijačo. Predlagala bi najmanj 90-odstotno zastopanost zdrave hrane (npr. oreščkov in semen, suhega sadja, svežega sadja in zelenjave, polnozrnatih krekerjev, jogurtov idr.) in pijače (voda, 100-odstotni naravni sokovi, zeliščni čaji, mlečni napitki idr.); preostalih 10 odstotkov bi morda lahko predstavljale izbrane, kakovostne čokolade in proteinske ploščice ter za zdravje še sprejemljive sladke pijače (npr. naravni ledeni čaji, limonade in vode z okusom).

Spletni viri:

- 1) <https://worldmetrics.org/unhealthy-school-lunches-statistics/> (19. 3. 2026)
- 2) <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/17000195/> (19. 3. 2026)

Reportažna fotografija (aktualno stanje):



Slika 12: Kavni avtomat v prostorih Višje prometne šole Maribor (fotografirala: Vanesa Knuplež, marec 2026)

Uprizorjena fotografija (predlagana sprememba):



Slika 13: Avtomat z zdravimi prigrizki – oreščki in suhim sadjem (preurejeno s ChatGPT, marec 2026)

Vpliv embalaže na okolje in zdravje

Avtorica: Nuša Krajnc, 2.A

Raziskovalna vprašanja:

- *Kakšna embalaža se uporablja za šolske obroke?*
- *Ali obstajajo bolj trajnostne vrste embalaže?*
- *Kako bi lahko šola zmanjšala količino embalaže?*
- *Kako je poskrbljeno za pravilno razvrščanje embalaže?*

Embalaža je del našega vsakdana, tudi v šoli. Ko sem opazovala šolske obroke, sem ugotovila, da se najpogosteje uporabljajo plastična embalaža, aluminijaste folije ter papirnata embalaža. Veliko hrane je pakirane v plastiko, na primer sendviči, jogurti ali pijače. Takšna embalaža je sicer praktična, vendar ima velik vpliv na okolje in zdravje ljudi. Plastična embalaža se razkrajja zelo dolgo, pri čemer nastaja mikroplastika, ki lahko preide v hrano in vodo. Po podatkih Eurostata prebivalec Evropske unije ustvari povprečno 35,3 kg plastične embalaže na leto (vir 1). Poleg tega se ne reciklira vsa embalaža, vendar le del, kar pomeni, da veliko odpadne embalaže konča v naravi.

Obstajajo bolj trajnostne vrste embalaže, na primer papir in karton ali embalaža za večkratno uporabo iz stekla, nerjavečega jekla, trde plastike idr. V šoli bi lahko uporabljali več povratne embalaže, na primer steklenice za vodo ali posode za večkratno uporabo, ki sicer že prevladuje pri postrežbi malic in kosil, kar je pozitivno. Prav tako bi lahko zmanjšali količino posamezno pakiranih izdelkov (ponujali živila, kupljena v večjih pakiranjih namesto individualnih porcijah). Šola bi lahko količino embalaže zmanjšala tako, da bi bila hrana v jedilnici pakirana zgolj v trajnostno (povratno, večkratno ali biorazgradljivo) embalažo. Dijake bi lahko spodbujali, naj prinašajo in uporabljajo svoje posode in steklenice za vodo.

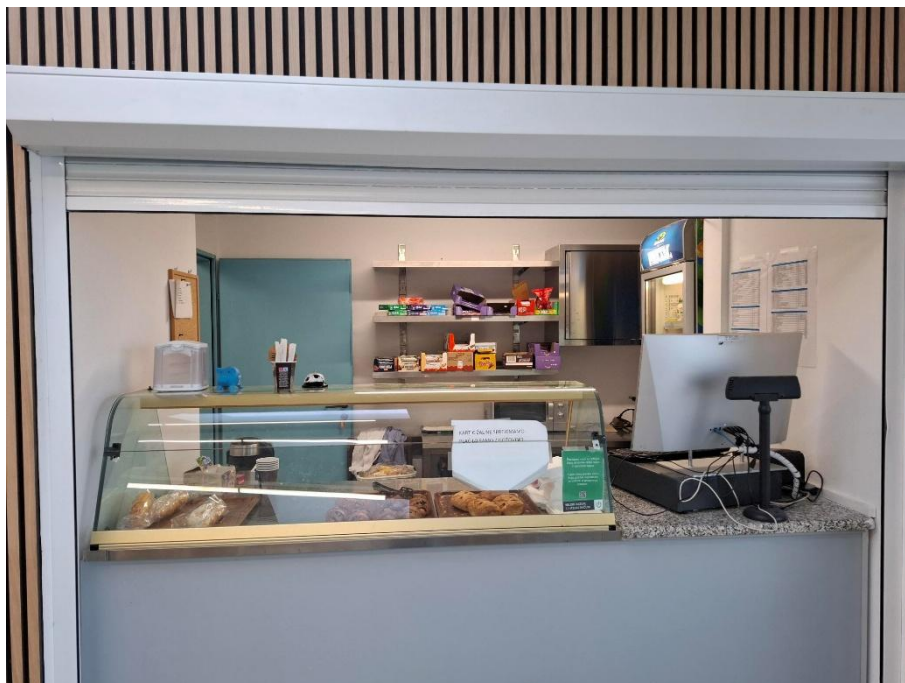
Pomembno je tudi pravilno razvrščanje odpadkov. V naši šoli imamo ločene koše za papir, plastiko in mešane odpadke, vendar sem opazila, da jih nekateri dijaki ne uporabljajo pravilno. Vsi zbirni koši morajo biti ustrezno označeni, navodila za razvrščanje morajo biti jasno podana. Dežurni dijaki in učitelji morajo redno spremljati in opozarjati na napačno odlaganje odpadne embalaže. Velik pomen ima tudi stalno ozaveščanje in dodatno izobraževanje o problematiki.

Po podatkih Eurostata v Evropski uniji nastane kar 177,8 kg embalažnih odpadkov na osebo letno (vir 1). Menim, da bi lahko vsak posameznik prispeval k zmanjšanju odpadkov, če bi bolj pazil na uporabo embalaže, tudi v šolskem okolju.

Spletni viri:

1) <https://ec.europa.eu/eurostat> (18. 3. 2026)

Reportažna fotografija (aktualno stanje):



Slika 14: Šolska prodajalna prigrizkov (fotografirala: Nuša Krajnc, marec 2026)

Uprizorjena fotografija (predlagana sprememba):



Slika 15: Šolska prodajalna, ki ponuja zgolj izdelke v trajnostni embalaži ali brez le-te (preurejeno s ChatGPT, marec 2026)

Pametne tehnologije v šolski prehrani (digitalni jedilnik)

Avtor: Lan Sentič, 2.B

Raziskovalna vprašanja:

- *Ali bi lahko dijaki preko aplikacije izbirali obroke z jedilnika?*
- *Kako bi tehnologija pomagala pri prilagajanju jedilnika (npr. alergije, diete)?*
- *Ali lahko pametni sistemi pomagajo načrtovati bolj zdrav jedilnik?*
- *Kako bi digitalni jedilnik pomagal zmanjšati zavrženo hrano?*

Pametne tehnologije bi lahko dodatno izboljšale šolsko prehrano. Ena izmed idej je digitalni jedilnik, do katerega bi lahko dijaki dostopali preko mobilne aplikacije. Tako bi si lahko že vnaprej, kadarkoli in s par kliki izbrali ne samo menija, ampak tudi njegove dele ali sestavine (npr. nekdo bi želel na določen dan pojesti samo juho, nekdo drug samo glavno jed). Kuharji bi tako še bolj natančno vedeli, koliko hrane pripraviti, kar bi posledično pomenilo manj zavržene hrane. Spletni viri namreč navajajo, da naj bi se v Evropi v šolah zavržlo kar 25–35 % hrane (vir 1). Šola bi na tak način jedilnik lažje prilagajala željam in potrebam dijakov.

Omenjena mobilna aplikacija bi lahko bila v pomoč tudi dijakom, ki imajo alergije, diete in druge dolgotrajne ali kratkotrajne zdravstvene posebnosti. Vsak bi lahko kadarkoli pregledal sestavine menijev in označil, česa ne sme jesti; aplikacija bi dijaku/-inji ponudila možnosti, ki so zanj/-o na voljo. Tovrstno obveščanje o ter upoštevanje zdravstvenih in drugih posebnosti dijakov bi tako potekalo še enostavneje, še hitreje in še bolj učinkovito.

Obenem bi lahko orodja umetne inteligence pomagala sestaviti še bolj zdrav in privlačen jedilnik, ki se ažurno prilagaja potrebam dijakov, študentov in osebja šole. Aplikacija bi lahko uporabnike tekom določenega časovnega obdobja tudi opozorila, da uporabnik morebiti izbira premalo raznolike obroke. Aplikacija bi lahko vsebovala različne opomnike in izobraževalne vsebine s ciljem ozaveščanja dijakov o zdravi in trajnostni prehrani. Spletni viri navajajo, da dijaki pogosto ne jedo določenih živil, na primer sadja, ki ostane na krožnikih pri približno 35 % šolskih malic, ali zelenjave, ki ostane pri približno 25 % šolskih malic (vir 1).

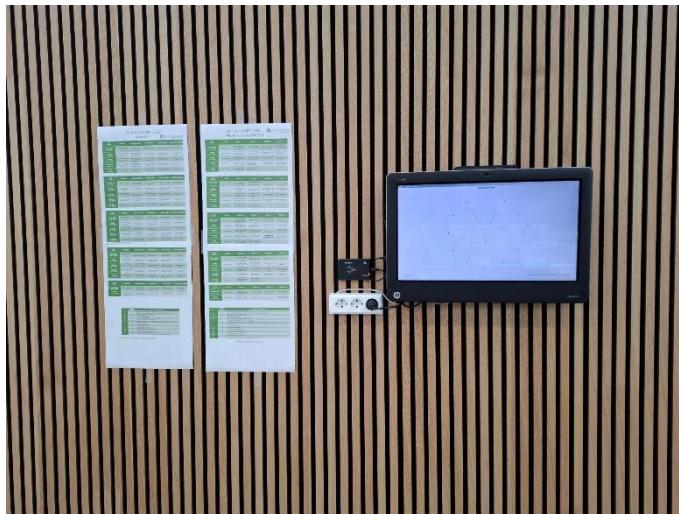
V Evropski uniji se vsako leto zavrže 58 milijonov ton hrane, kar predstavlja velik problem (vir 2). Digitalni šolski jedilnik, dostopen preko mobilne aplikacije, bi vsekakor pripomogel k zmanjševanju zavržene hrane v šolah. Natančnejše prijave in odjave obrokov, učinkovitejše načrtovanje priprave obrokov zaradi bolj ažurne in večje preglednosti prijav, možnost neposrednega podajanja povratnih informacij dijakov ter dvig motivacije in ozaveščenosti

dijakov so le nekatere prednosti, ki bi jih lahko tovrstna aplikacija ponujala. Menim, da bi digitalni šolski jedilnik v obliki mobilne aplikacije moderniziral šolsko prehrano, povečal število njenih uporabnikov in zmanjšal količino zavržene hrane na naši šoli.

Spletni viri:

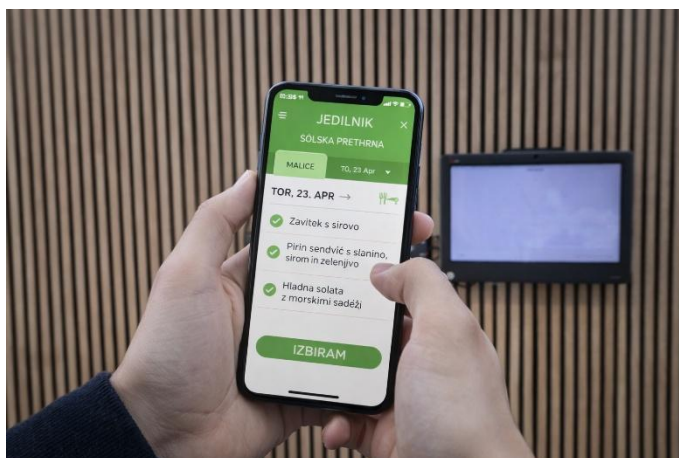
- 1) <https://zipdo.co/school-food-waste-statistics/> (marec 2026)
- 2) https://food.ec.europa.eu/food-safety/food-waste_en (marec 2026)
- 3) <https://www.uottawa.ca/campus-life/eat-campus/meal-plans> (marec 2026)

Reportažna fotografija (aktualno stanje):



Slika 16: Natisnjen jedilnik in šolski digitalni registrator za šolsko malico (fotografiral: Lan Sentič, marec 2026)

Uprizorjena fotografija (predlagana sprememba):



Slika 17: Jedilnik šolske malice, dostopen preko mobilne aplikacije (preurejeno s ChatGPT, marec 2026)

Dijaki kot soustvarjalci jedilnikov

Avtorica: Manja Behin, 2.B

Raziskovalna vprašanja:

- *Kako lahko dijaki sodelujejo pri pripravi šolskega jedilnika?*
- *Zakaj je pomembno, da dijaki soustvarjajo jedilnik?*
- *Kako lahko sodelovanje dijakov vpliva na manj zavržene hrane?*
- *Katere načine soustvarjanja jedilnika bi šola lahko uvedla?*

Menim, da lahko dijaki pri pripravi šolskega jedilnika aktivno sodelujemo na več načinov. Zelo koristno bi bilo, da bi vsi dijaki na šoli vsako leto izpolnili anketo o šolski prehrani, ki bi preverjala zadovoljstvo dijakov z jedilnikom, kakovostjo obrokov, velikostjo porcij in razloge za morebitno zavrženo hrano ter zbirala predloge za morebitne izboljšave. Tako bi vodstvo šole in šolska kuhinja na enostaven način pridobila uporabne povratne informacije dijakov.

Zanimivo bi bilo, če bi šola uvedla dan v tednu, za katerega dijaki za malico sami izberejo ali izglasujejo jedi, ki so jim najbolj všeč. Lahko bi organizirali tudi t. i. testni mesec: dijaki bi izpolnili kratek vprašalnik in označili najbolj in najmanj priljubljene jedi ter dodali svoje predloge za šolski jedilnik. Če bi dijaki aktivno sodelovali pri pripravi le-tega, bi bilo zavržene hrane manj, dijaki pa bi (še) raje hodili na malico, ker bi vedeli, da je pripravljena hrana, ki jo imajo radi in pri izbiri katere so sami aktivno sodelovali. Tej temi bi lahko več pozornosti namenili tudi v okviru razrednih ur in srečanj dijaške skupnosti. Povratne informacije bi bile zagotovo v pomoč pri prilagajanju jedilnika, usklajenega s smernicami zdrave prehrane.

Zelo pomembna je tudi kakovost priprave hrane. Nekateri dijaki povedo, da se za šolsko malico ne odločajo zaradi načina priprave določenih jedi, ne zato, ker jedi ne bi marali. Raje se odločijo za prinašanje malice od doma ali pripravo kosila doma. Zbiranje povratnih informacij dijakov je zato ključen korak tudi k dodatnemu izboljšanju priprave obrokov ter zadovoljstva uporabnikov šolske prehrane. Menim, da bi se s tem povečalo število dijakov, ki se odločajo za šolsko malico. Obenem bi se zmanjšala količina ostankov šolskih malic, kosil in drugih obrokov.

Ker družine vsak mesec namenijo del svojih finančnih sredstev tudi za šolsko prehrano, sta ekonomičnost in trajnost pomembni tudi iz tega vidika. Ob povečanju vključenosti dijakov pri snovanju jedilnikov bi se povečal njihov občutek soodgovornosti, spodbujeno bi bilo njihovo razmišljanje o odgovornem načrtovanju in porabi hrane ter trajnostna naravnost.

Spletni viri:

- 1) <https://prometna.net/srednja-sola/vodic-za-dijake/topla-malica/#main> (19. 3. 2026)
- 2) <https://www.prehrana.si/clanek/886-solska-prehrana-vec-kot-le-obrok-med-poukom> (19. 3. 2026)
- 3) <https://nijz.si/zivljenjski-slog/prehrana/solska-prehrana-vec-kot-le-obrok-med-poukom/> (19. 3. 2026)
- 4) <https://mojaprehrana.si/solska-prehrana/> (19. 3. 2026)

Reportažna fotografija
(aktualno stanje):

JEDILNIK MAREC 2026 MALICA					
DAN DATUM	OSNOVNI	VEGETARIJANSKI	SUHNI MENU 1	SUHNI MENU 2	SOLATNI KROŽNIK
PONEDELJEK 3. 3. 2026	Topljenje z belimi sirom, sestavljena solata (G,1,1)	Tavki meso in gorgonzola omaka, sestavljena solata (G,1,1)	Domat sendvič, klobasa, vr. zosterjca, sok (G,1,1)	Hamburger s piščančjem mesom s prilogo (G,1,1)	Solata krožnik, rami preka (2)
TOREK 3. 3. 2026	Pečena, začinjena klob. sje, krompir v krompirju (G,2)	Vegetarijanski burger s klob. sje, krompir v krompirju (G,2)	Domat sendvič, klobasa, vr. zosterjca, sok (G,1,1)	Hamburger s piščančjem mesom s prilogo (G,1,1)	Solata krožnik, rami preka (2)
SREDA 4. 3. 2026	Goveji steak v oštari omaki, krompir v krompirju (G,2)	Brokoli sje v oštari omaki, krompir v krompirju (G,2)	Domat sendvič, klobasa, vr. zosterjca, sok (G,1,1)	Hamburger s piščančjem mesom s prilogo (G,1,1)	Solata krožnik, rami preka (2)
ČETRTEK 5. 3. 2026	Piščančji steak v ravnari omaki, krompir v krompirju (G,2)	Vegetarijanski piščančji steak v ravnari omaki, krompir v krompirju (G,2)	Domat sendvič, klobasa, vr. zosterjca, sok (G,1,1)	Hamburger s piščančjem mesom s prilogo (G,1,1)	Solata krožnik, rami preka (2)
PETEK 6. 3. 2026	Mešni burger, priložni jogurt (G,1,1)	Skuša burger, priložni jogurt (G,1,1)	Domat sendvič, klobasa, vr. zosterjca, sok (G,1,1)	Hamburger s piščančjem mesom s prilogo (G,1,1)	Solata krožnik, rami preka (2)

DAN DATUM	OSNOVNI	VEGETARIJANSKI	SUHNI MENU 1	SUHNI MENU 2	SOLATNI KROŽNIK
PONEDELJEK 9. 3. 2026	Bograc palača, vinski pudling (G,2,1)	Brezmesni bograc sje, krompir v krompirju (G,2,1)	Domat sendvič, klobasa, vr. zosterjca, sok (G,1,1)	Hamburger s piščančjem mesom s prilogo (G,1,1)	Solata krožnik, rami preka (2)
TOREK 10. 3. 2026	Pica Brijuni, vr. zosterjca, sok (G,1,1)	Pica margarita, vr. zosterjca, sok (G,1,1)	Domat sendvič, klobasa, vr. zosterjca, sok (G,1,1)	Hamburger s piščančjem mesom s prilogo (G,1,1)	Solata krožnik, rami preka (2)
SREDA 11. 3. 2026	Krompirjeva musaka z mesom, sestavljena solata (G,1,1)	Krompirjeva musaka, sestavljena solata (G,1,1)	Domat sendvič, klobasa, vr. zosterjca, sok (G,1,1)	Hamburger s piščančjem mesom s prilogo (G,1,1)	Solata krožnik, rami preka (2)
ČETRTEK 12. 3. 2026	Pečen piščanec, pražen krompir, solata (G)	Ratatuj, pražen krompir, solata (G)	Domat sendvič, klobasa, vr. zosterjca, sok (G,1,1)	Hamburger s piščančjem mesom s prilogo (G,1,1)	Solata krožnik, rami preka (2)
PETEK 13. 3. 2026	Mešni zaviha s šokladnim prepletom, krompir (G,1)	Mešni zaviha s šokladnim prepletom, krompir (G,1)	Domat sendvič, klobasa, vr. zosterjca, sok (G,1,1)	Hamburger s piščančjem mesom s prilogo (G,1,1)	Solata krožnik, rami preka (2)

DAN DATUM	OSNOVNI	VEGETARIJANSKI	SUHNI MENU 1	SUHNI MENU 2	SOLATNI KROŽNIK
PONEDELJEK 16. 3. 2026	Ravna gonilnica, špinat, pin krompir, sje (G,1,1)	Pečena piščanč. gonilnica, pin krompir, sje (G,1,1)	Domat sendvič, klobasa, vr. zosterjca, sok (G,1,1)	Hamburger s piščančjem mesom s prilogo (G,1,1)	Solata krožnik, rami preka (2)
TOREK 17. 3. 2026	Svinjska pečenka, solata, vr. zosterjca, sok (G,1,1)	Kuhane bučke, mleka trah (G,1,1)	Domat sendvič, klobasa, vr. zosterjca, sok (G,1,1)	Hamburger s piščančjem mesom s prilogo (G,1,1)	Solata krožnik, rami preka (2)
SREDA 18. 3. 2026	Kuhani riž, z zelenjavo, jajcem, sje (G,1,1)	Vitaminski riž, z zelenjavo, jajcem, sje (G,1,1)	Domat sendvič, klobasa, vr. zosterjca, sok (G,1,1)	Hamburger s piščančjem mesom s prilogo (G,1,1)	Solata krožnik, rami preka (2)
ČETRTEK 19. 3. 2026	Poharki krompir, jajčni zaviha (G,1,1)	Četrten krompir, z zelenjavo, jajcem, sje (G,1,1)	Domat sendvič, klobasa, vr. zosterjca, sok (G,1,1)	Hamburger s piščančjem mesom s prilogo (G,1,1)	Solata krožnik, rami preka (2)
PETEK 20. 3. 2026	Ovčet sal, fi, krompirjeva solata, sje (G,1,1)	Ovčet sal, fi, krompirjeva solata, sje (G,1,1)	Domat sendvič, klobasa, vr. zosterjca, sok (G,1,1)	Hamburger s piščančjem mesom s prilogo (G,1,1)	Solata krožnik, rami preka (2)

Slika 18: Aktualni jedilnik šolske malice za mesec marec 2026 (vir: Srednja prometna šola Maribor)

Uprizorjena fotografija
(predlagana sprememba):



Slika 19: Dijaki kot soustvarjalci aktualnega jedilnika šolske malice (preurejeno s ChatGPT, marec 2026)

Eko izziv- ustvari podnebni jedilnik

Avtorica: Špela Vrentuša, 1.EV

Raziskovalna vprašanja:

- *Kaj pomeni ogljični odtis hrane?*
- *Katera hrana v šolskem jedilniku ima največji ogljični odtis?*
- *Katere spremembe v šolski prehrani bi zmanjšale ogljični odtis?*
- *Kakšen izziv na temo podnebnega jedilnika bi lahko šola organizirala za dijake?*

Menim, da veliko ljudi sploh ne razmišlja o vplivu hrane na okolje. Premalo se govori o tej temi. Hrana, ki jo zaužijemo, ima pomemben vpliv na okolje, saj njena pridelava, predelava, prevoz in odpadki povzročajo izpuste toplogrednih plinov, kot so ogljikov dioksid, metan in dušikov oksid. Ogljični odtis hrane predstavlja količino teh plinov, ki nastanejo v vseh fazah prehranske verige. »Enota za merjenje ogljičnega odtisa hrane je najpogosteje izražena v kilogramih ekvivalenta ogljikovega dioksida na kilogram proizvoda (kg CO₂e) ali na enoto obroka. Ta enota združuje izpuste vseh toplogrednih plinov in jih preračuna v vpliv, ki ga ima CO₂, kar omogoča primerjavo vpliva različnih živil na podnebje.« (vir 1).

Na šolskem jedilniku ima največji ogljični odtis rdeče meso in sicer govedina (60 kg CO₂e). Sledi ji jagnjetina (24 kg CO₂e). Rdečemu mesu sledijo še mlečni izdelki in morski sadeži. V šolski prehrani bi ogljični odtis zmanjšalo veliko sprememb, na primer zmanjšana uporaba rdečega mesa ali nadomestitev le-tega s piščančjim, čim večja uporaba lokalno pridelane zelenjave in sadja, čim manjša uporaba uvožene hrane, večja zastopanost rastlinskih živil in obrokov ter manjša uporaba mlečnih izdelkov.

Zelo pomembna sprememba bi bila tudi zmanjšana količina zavržene hrane. Po podatkih Organizacije združenih narodov za prehrano in kmetijstvo se vsako leto zavrže kar 1,3 milijarde ton hrane (vir 3). Zavržena hrana povzroča 8 odstotkov vseh izpustov toplogrednih plinov na svetu (vir 4), zato je zelo pomembno, da hrane ne zavržemo. Med razgradnjo namreč sprošča metan – plin, ki je 25-krat bolj škodljiv za podnebje kot ogljikov dioksid. Odpadna hrana ima velik ogljični odtis. Skupni vpliv odpadne hrane na emisije toplogrednih plinov je ocenjen na približno 3,3 milijarde ton CO₂e na leto (vir 3).

Izziv za dijake na temo podnebnega jedilnika bi lahko bila kombinacija brezmesnega tedna in tedna brez odpadne hrane. Rastlinska hrana ima veliko manjši vpliv na okolje kot meso. Menim, da se ne rabimo odpovedati uživanju mesa, lahko pa ga uživamo manj in bolj

premišljeno. To bi pripomoglo k zmanjšanju ogljičnega odtisa šolske prehrane, ker bi dijaki jedli manj mesa, še posebej govedine. Istočasno bi izziv dijake spodbudil tudi k pristopu brez odpadkov – da obroke pojedjo in hrane ne zavržejo.

Spletni viri:

- 1) https://www.google.com/search?q=enota+za+merjenje+ogljic%C4%8Dnega+odtisa+hrane&rlz=1C1GCEA_enSI1125SI1125&oq=enota+za+merjenje+ogljic%C4%8Dnega+odtisa+hrane&qs_lcrp=EqZjaHJvbWUyBqgAEEUYOTIKAEQABiiBBiJBTIKCAIQABiABBiiBDIHCMQABjvBTIKCAQQABiABBiiBDIKCAUQABiiBBiJBDiBCDQ5MDZqMGo3qAllsAIB8QWqby8YIJCSQ&sourceid=chrome&ie=UTF-8 (18. 3. 2026)
- 2) <https://www.jejakin.com/en/blog/carbon-footprint-of-the-food-we-consume> (18. 3. 2026)
- 3) <https://ekosola.si/wp-content/uploads/2024/11/Hrana-in-ogljic%C4%8Dni-odtis-Ekokviz-O%C5%A0-2024-2025.pdf> (18. 3. 2026)
- 4) <https://ekosola.si/ekosola-meri-odtis-co2-ogljicni-odtis-zavrzene-hrane/#:~:text=EKO%C5%A0OLA%20MERI%20ODTIS%20CO2:%20OGLJI%C4%8CNI%20ODTIS%20ZAVR%20HRANE%20E2%80%93%20eko%C5%A1ola> (18. 3. 2026)

Reportažna fotografija

(aktualno stanje):



Slika 20: Ostanke hrane pri šolski malici
(fotografirala: Špela Vrentuša, marec 2026)

Uprizorjena fotografija

(predlagana sprememba):



Slika 21: Krožnik brez ostankov šolske malice
(preurejeno s ChatGPT, marec 2026)

»Zero waste« eko izziv za dijake

Avtorica: Zara Lapoši, 1.EV

Raziskovalna vprašanja:

- Kaj pomeni "zero waste" pristop v kontekstu hrane?
- Katere preproste navade bi dijaki lahko privzeli za zmanjšanje količin zavržene hrane?
- Kakšen »zero waste« eko izziv bi lahko šola organizirala za dijake?
- Katere nagrade ali spodbude bi motivirale dijake k sodelovanju?

Angleški izraz »zero waste« v kontekstu hrane pomeni, da poskušamo ustvariti čim manj odpadkov; gre pravzaprav za načelo preprečevanja nastajanja odpadkov. Vključuje premišljeno nakupovanje, pravilno shranjevanje hrane ter uporabo vseh sestavin, da ničesar ne zavržemo. Gre za način razmišljanja, pri katerem cenimo hrano in prehranske vire ter se zavedamo vpliva prehranskih odpadkov na okolje.

Dijaki lahko za zmanjšanje odpadkov privzamejo več preprostih navad. V šoli pri malici prosijo za manjšo porcijo – takšno, kakršno bodo zmožni jesti. Ostanke hrane lahko shranijo in ponovno uporabijo, na primer star kruh za toast ali drobtine. Prav tako je koristno uporabljati posode in steklenice za večkratno uporabo ter se izogibati izdelkom z veliko embalaže (folije, plastične vrečke za enkratno uporabo, plastenke, tetrapaki idr.). Dobra izbira so prigrizki brez embalaže – na primer sadje, sendvič ali oreščki iz rinfuze. Namesto papirnatih robčkov in serviet lahko uporabljamo pralne prtičke iz blaga.

Šola bi lahko organizirala t. i. enotedenski »zero waste« izziv, v katerem bi se dijaki en teden poskušali prehranjevati tako, da pri tem ne bi ustvarili nič odpadkov. Razredi bi lahko tekmovali med seboj (koliko dijakov dnevno je doseglo cilj) in vsak dan beležili rezultate. Takšen izziv bi dijake spodbudil k razmišljanju o svojih navadah in jih motiviral za spremembe. Za dodatno motivacijo bi šola lahko ponudila nagrade za spodbujanje trajnosti, kot so steklenice za vodo, ter pohvale za vse sodelujoče ter priznanja za najbolj uspešne razrede. Prav tako bi lahko razglasili najbolj eko razred in rezultate objavili na šolski spletni strani.

Odpadna hrana je velik okoljski, etični in gospodarski problem, saj v Sloveniji letno zavržemo okoli 165.000 ton hrane (78 kg na prebivalca). Največji delež odpade na gospodinjstva (44 %), sledijo gostinstvo, proizvodnja in trgovina. Približno 37 % te hrane je užitne, a konča v smeteh (vir 1). Potrudimo se, da bo na Prometni šoli Maribor zavržene hrane čim manj, oz. težimo k cilju, da je sploh ne bomo ustvarili. Razmišljajmo kritično in trajnostno – za lepši jutri nas vseh.

Spletni viri:

- 1) <https://www.samo1planet.si/odpadna-hrana/#:~:text=Odpadna%20hrana%20je%20sporna%20tako,to%C4%8Dke%20manj%20kot%20leto%20prej> (20. 3. 2026)

Reportažna fotografija
(aktualno stanje):



Slika 22: Prostor v šolski jedilnici, kjer odvržemo ostanke hrane (fotografirala Zara Lapoši, marec 2026)

Uprizorjena fotografija
(predlagana sprememba):



Slika 23: Preurejen prostor v šolski jedilnici, ki dijake spodbuja k pristopu brez odpadkov "zero waste" (preurejeno s ChatGPT, marec 2026)



Slika 24: Naslovi pisnih prispevkov mladih poročevalcev za okolje Srednje prometne šole Maribor (ustvarjeno s ChatGPT, marec 2026)