

Ära viska toitu ära!



85%

koolide toidujäätmetest
on söömiskõlbulik toit
ehk toidukadu

Eesti koolide peale kokku
visatakse ära hinnanguliselt

916 tonni

söömiskõlblikku toitu
aastas



Mida teha toidukao vähendamiseks?

- Andke õpilastele võimalus toit oma taldrikule ise tõsta
 - või vähendage taldrikule pandava portsjoni suurust ja las õpilased küsivad soovi korral lisa
- Planeerige toidukoguseid õigesti, arvestage puuduvate õpilastega
- Tellige kööki ainult seda, mida vaja ja nii palju, kui vaja
- Toidujäätmed koguge eraldi biojäätmete konteinerisse

Kui toitu jääb üle:

- Kasutage järelejäänud toiduaineid muu söögi valmistamiseks
- Annetage see Toidupangale või loomakasvatajatele
- Müüge ülejäänud toit koolitöötajatele



Lisaks:

Fi-Fo

(first-in-first-out)
meetod laoruumis:
asetage värskemad
toorained tahapoole
ning vanemad
ettepoole.

„Parim enne“
tähistus viitab toidu
kvaliteedile. Peale tähtaja
möödumist võib toode
veel mõnda aega süüa ega
too endaga kaasa ohtu
tarbija tervisele.

Hoiustage
tooraineid õigesti
ja sobivates tingimustes.

Näpunäiteid:
www.tarbitoitutargalt.ee

„Kõlblik kuni“
märgistus on kiiresti
rikneval kaubal, mida ei
soovitata pärast lõpp-
tähtaja möödumist
tarvitada.

Õpilastele:

Tõsta taldrikule nii palju
toitu, kui süüa jõuad!
Ära raiska!