



Izvješće o napretku provedbe Dobrovoljnog sporazuma za sprječavanje otpada od hrane „Zajedno protiv otpada od hrane“

Općeniti podaci	
Naziv i adresa pravne osobe	OPĆINA MEDULIN
Razdoblje za koje se podnosi izvještaj	od 01.01.2025.-31.12.2025.

*Rezultati provedbe				
Provedene aktivnosti				
Red.b r. aktivnosti	Naziv aktivnosti	Vrsta aktivnosti (obavezna/dobrovoljna)	Opis aktivnosti	Pokazatelj ostvarenja
1.	Uvrštenje sprječavanja otpada od hrane u Strateške dokumente Općine Medulin	Obavezna	Provedbom aktivnosti uvrstiti će se mjere sprječavanja otpada od hrane u planske i strateške programe Općine Medulin	Mjere sprječavanja otpada od hrane uvrštete su u Plan razvoja Općine Medulin od 2021.-2027."
2.	Javna akcija kuhanja od ostataka hrane	Obavezna	U planu je provedba javne akcije kuhanja od ostataka hrane u suradnji s lokalnim kuharom. Osnovni cilj aktivnosti je prezentirati široj javnosti količine hrane koje se godišnje bace u jednom kućanstvu, a sve kako bi poradili na svjesti postojanja velikih količina otpada od hrane. U dogovoru s lokalnim kuharom prezentirati će se nekoliko jednostavnih načina na koje pripremiti ostatke hrane iz frižidera na jednostavan i zabavan način.	Ostvarene su 3 javne akcije kuhanja na temu "Hrana nije otpad" - kuhanje od ostataka hrane
3.	Izrada informativno - edukativnog tiskanog materijala	Obavezna	U planu je tisak informativno - edukativnog materijala na temu "Hrana nije otpad" koji će biti podjeljeni mještanima na javnoj akciji kuhanja od ostataka hrane. Materijal će sadržavati osnovne smjernice kako smanjiti otpad od hrane u smislu planiranja nabavke hrane, skladištenja i iskorištavanja ostataka hrane, a sve u cilju podizanja transparentnosti projekta.	Izrađena je edukativna brošura/kuharica s receptima „Najbolji recepti za „drugi dan“ – kuhajte bez otpada“, izrađena je sa ciljem smanjenja otpada od hrane. Tiskana u 250 primjeraka. Objavljena i u digitalnom obliku na web stranicama Općine Medulin. Kuharica donosi recepte za jela koja nastaju od ostataka kuhanih obroka, starog kruha te voća i povrća koje više nije najsvežije, ali je daleko od otpada. Kuharica je svojevrsna zbirka jednostavnih recepata koja pokazuje da hrana može imati i drugi život, uz malo kreativnosti i mudrosti. Sa uputama o tome kako smanjiti otpad od hrane, u njoj se nalaze recepti za fino predjelo, ukusno glavno jelo i slastan desert. Izrađeni su letci o postupanju s biootpadom i otpadom o hrane koji su podijeljeni svim korisnicima javne usluge prikupljanja otpada na području općine Medulin.
4.	Edukativna radionica za djecu OŠ dr. Mate Demarina u Medulinu	Obavezna	Cilj edukativne radionice za djecu OŠ dr. Mate Demarin jest jačanje svijesti o nastajanju otpada iz hrane. Djeca će moći naučiti na koji način se iskorištavaju prirodni resursi i kako se odgovorno ponašati prema okolišu i hrani koje u svijetu ne postoji u ograničenim količinama.	Ostvareno 11 radionica na kojima su djeca izrađivala vlasiti komposter sa kompostom u staklenci + dodatno u školskom dvorištu izrađen je komposter sa učenicima 1 razreda

5.	Mjere smanjenja otpada od hrane u školskoj kuhinji	Obavezna	Sprječavanje nastanka otpada od hrane u OŠ dr. Mate Demarina: •tjedno planiranje obroka (unaprijed isplanirani tjedni jelovnik u veliko omogućava djelatnicima kuhinje da zadnji dan u tjednu pregledaju namirnice koje su ostale ne iskorištene te ih implementirati u jelovnik za idući tjedan i tako spriječiti istek roka namirnica i stvaranja otpada •pridržavanje normativa za pojedinačno spremanje obroka za djecu određene školske dobi propisanih Normativima za prehranu učenika u osnovnoj školi te pridržavanje Nacionalnih propisanih smjernica za prehranu •češća nabava namirnica (više puta tjedno) u manjim količinama da ne bi došlo do nakupljanja viškova (dostava mesa i mesnih proizvoda iz lokalnih mesnica što doprinosi kraćem transportu te duljem rok trajanja) •komunikacija između učitelja koji vode brigu o prisutnosti djece na ručku i školske kuhinje (pravovremeno javljanje roditelja da li je učenik prisutan u školi za vrijeme ručka ili nije) •edukacija novo zaposlenih djelatnika o važnosti smanjenja otpada od hrane i pravilnog odlaganja otpada	Provedeno je tjedno planiranje obroka s ciljem smanjenja otpada od hrane prema jelovnicima Živjeti zdravo odobrenih od strane HZJZ-a, provedeno je pridržavanje normativa za pojedinačno spremanje obroka temeljeno na primjeru jelovnika od 2000 kcal, kojeg se prilagođava sezonskim namirnicama, provedena redovita komunikacija učitelja i i školske kuhinje, objavljen Tjedni jelovnik za matičnu i područne škole za marendu i ručak u produženom boravku, primjer Osnovne škole Dr. Mate Demarina Medulin https://os-mdemarina-medulin.skole.hr/skolska-kuhinja/ Provedena je edukacija zaposlenika o važnosti smanjenja otpada od hrane i pravilnog odlaganja otpada.
6.	Objava dobre prakse na Portalu Hrana nije otpad	Obavezna	Po provedenim aktivnostima projekta mjera sprječavanja otpada od hrane Općina Medulin će dostaviti priopćenja zajedno s foto dokumentacijom koje će biti objavljene na portalu Hrana nije otpad u svrhu promocije projektnih aktivnosti Općine Medulin.	Na portalu Hrana nije otpad objavljen je primjer dobre prakse Općine Medulin koji se odnosi na objavu priopćenja i fotografija na sljedećem linku: https://hrana-nije-otpada.mps.hr/novosti/id/opcina-medulin-objavila-kuharicu-za-kuhanje-bez-otpada-recepti-za-drugi-dan

Ostvareni ciljevi: Doprinos smanjenju nastajanja otpada od hrane, Jačanje svijesti o mjerama sprječavanja otpada od hrane, Doprinos vidljivosti projekta.

MEDULIN, 17.04.2026.

