

# TOIDUJÄÄTMETE JA TOIDUKAO vältimine ja vähendamine KOOLIDES

## JUHENDMATERJAL



TARBI  
TOITU  
TARGALT



KESKONNAMINISTEERIUM



Juhendmaterjali eesmärk on tõsta õpilaste, koolitoitlustajate ja koolisööklate töötajate teadlikkust toidujäätmete ja toidukao vältimise ja vähendamise võimalustest, mis aitab neid suunata toidujäätmete teket vähendama.

# Sisukord

<b>1. Ülevaade toidujäätmete tekkimise kohta Eesti koolides</b>	<b>3</b>
<b>2. Juhised koolitoitlustajate ja koolisööklate töötajatele</b>	<b>4</b>
Üldised ettepanekud	4
Kuidas vähendada taldrikutele jäetava toidu hulka?	4
Mida teha, kui toitu on liiga palju valmistatud?	5
Kuidas vältida toiduainete riknemist?	5
<b>3. Juhised õpetajatele</b>	<b>6</b>
<b>4. Juhised õpilastele</b>	<b>7</b>
<b>5. Juhised koolidele</b>	<b>8</b>
Üldised ettepanekud	8
Kuidas korraldada hankeid selliselt, et toidujäätmeid tekiks vähem	9
<b>6. Häid näiteid, kuidas erinevad koolid on vähendanud toidujäätmete teket</b>	<b>10</b>

Juhendmaterjal valmis Stockholmi Keskkonnainstituudi Tallinna Keskuse (SEI Tallinn) ja Keskkonnaministeeriumi koostöös. Juhendmaterjali loomist toetas SA Keskkonnainvesteeringute Keskus. Materjali on koondatud muuhulgas "Kokkame koos!" kampaania jooksul kogutud laste ja koolikokkade kogemused ja tagasiside. Lisainfot toiduraiskamise vältimise kohta leiab ka kodulehelt tarbitoitutargalt.ee.





# Ülevaade

## TOIDUJÄÄTME TEKKIMISE KOHTA EESTI KOOLIDES

Koolides toimuv toitlustamine omab väga olulist rolli toitumisharjumuste kujundamisel sh toidu raiskamise vähendamisel. 2014. aastal läbiviidud uuringu „Toidujäätmete ja toidukao teke Eesti kodumajapidamistes ja toitlustusasutustes“ tulemused näitasid, et koolide toitlustamisel tekitatud toidujäätmetest moodustab võrdlemisi suure osa toidukadu (74%). Koolides toidukao tekke peamiseks põhjuseks on laste poolt järgi jäetud toit ning toitlustamise lõpus alles jäänud valmistoit. Seega tuleks haridusasutustes toidukao vähendamisel eelkõige tähelepanu pöörata just nendele põhjustele.

2018/2019 õppeaastal koostöös Daily koolitoitlustajaga läbiviidud uuringu tulemused näitasid, et ühe toiduportsjoni kohta kokku 55 g toidukadu ehk ligi 9% ühe portsjoni kohta. Eesti koolide peale kokku teeb see 1454 tonni toidujäätmeid aastas.

Tabel 1. Toidukao keskmine teke Eesti koolides<sup>1</sup>

TOIDUPORTSJONI KESKMINE KAAL	VALMISTEHTUD TOIDU ÜLEJÄÄK (ÜHE PORTSJONI KOHTA)	TALDRIKULE JÄETUD TOIT (ÜHE PORTSJONI KOHTA)	TOIDUKADU KOKKU (ÜHE PORTSJONI KOHTA)			
624 g <sup>1</sup>	5,22%	33 g	3,62%	22 g	8,84%	55 g

Arvestades, et valmis tehtud toidust jääb üle 5,22% portsjoni kohta, oleks ideaalne variant, kui koolides saaks valmistada toitu vastavalt hommikul kooli tulnud õpilaste arvule. Kahjuks on koolides, kus on õpilasi palju, päevaks valmistatava toidu koguse jooksev muutmine keerulisem. Veidi üle poole uuringus osalenud koolides toimus toitlustamine selliselt, et õpilastel on võimalik ise pakutavat toitu taldrikule tõsta. See aitab mõnevõrra vähendada taldrikule järgi jääva toidu kogust, aga samas jääb üle rohkem valmistoitu, kuna kokad valmistavad toidu vastavalt etteantud menüüle ja selles sätestatud kogustele. Koolide uuringu käigus läbi viidud vaatlused näitasid, et toitlustamisel järgi jääva toidu kogus sõltub suurel määral konkreetsest toidust ja selle kvaliteedist ning maitsest. Seetõttu kõikus järgi jäetud toidu kogus suures ulatuses erinevatel päevadel (nt kalapäevadel, juhtudel kui pakuti küpsetatud ja keedetud juurvilja). Samas tuleb arvestada, et vähem meeldivaid toiduaineid ei saa menüüst ka täiesti välja jätta. Mitmekülgseks toitumiseks on vajalik erinevaid toiduaineid tarbida ning selletõttu on haridusasutuste toitlustamisele kehtestatud ranged nõuded selle kohta, milliseid toiduaineid ja millistes kogustes toit sisaldama peab.<sup>2</sup>

Järgnevalt on välja toodud soovitusel ja näpunäited toidujäätmete tekke vältimiseks ja vähendamiseks koolides.

<sup>1</sup> Arvestatud on, et toiduportsjonis sisaldub nii põhhiroog, lisand (kartul, makaron või riis), salat, leib/sai kui puu- ja juurvilja snäkk, piimatooted (sh piima ja keefir). Ei sisalda jooki, nt mahlajook, tee jne.

<sup>2</sup> Sotsiaalministeeriumi määrus nr 8 "Tervisekaitsenõuded toitlustamisele koolieelses lasteasutuses ja koolis."



# JUHISED koolitoitlustajate ja koolisööklate TÖÖTAJATELE

## ÜLDISED ETTEPANEKUD

- Jälgige ja mõõtke toidujäätmete tekkimise kogust. See on oluline toidujäätmete koguste tekkepõhjuste väljaselgitamiseks ning võimaldab hinnata ka toidujäätmetega seonduvat kulu. Mõõtmist võib teha periooditi, nt kaks korda aastas. Selleks kirjutage üles, kui palju ja mida täpsemalt ära visatakse. Võimalusel koguge mõõtmise perioodil eraldi toidukadu<sup>3</sup> ja mittesöödavad toidujäätmed osa (nt puu- ja juurvilja koored, luud, nahk jne).
- Harige töötajaid toidujäätmete teemal. Selgitage, miks on oluline toidujäätmeid vähendada ning kuidas seda teha (nt järele jäänud ürtidest saab teha maitsevõid või pestot).
- Planeerige toidujäätmeid vältivaid tegevusi ja koostage töötajatele juhendid.
- Määrake inimene, kes kontrollib köögitoimkonna töö kvaliteeti, sh toidukadu vältivate juhendite ja reeglite järgimist. Näpunäiteid, kuidas järelejäänud toiduaineid ära kasutada, leiate „Tarbi toitu targalt» kodulehelt <http://tarbitoitutargalt.ee/jarele-jaanud-toit/>.
- Menüü koostamisel tutvuge Tervisearengu Instituudi (TAI) koostatud juhenditega TAI kodulehel <https://www.terviseinfo.ee/et/valdkonnad/toitumine/toitlustamine-lasteasutustes>.
- Oluline on tellida ainult seda, mida vaja, ja nii palju, kui vaja. Liiges koguses tellides raisatakse toitu, ruumi, aega ja raha.
- Investeerige kvaliteetsesse köögitehnikasse/kööginõudesse ja -riistadesse, mida köögitoimkond saab roogade valmistamisel kasutada (nt spetsiaalsed noad puu- ja juurviljade koorimiseks, kalafileeerimis- ja lihalõikamisnoad). See vähendab pika aja jooksul märgatavalt toidujäätmete kogust, kuna toiduainete töötlemisel läheb vähem kaotsi.
- Toidujäätmed koguge eraldi biojäätmete konteinerisse. Täpsemad juhised liigiti kogumiseks leiate kohaliku omavalitsuse või Keskkonnaministeeriumi kodulehelt. Konteineri rentimiseks võtke ühendust jäätmevedajaga.

## KUIDAS VÄHENDADA TALDRIKUTELE JÄETAVA TOIDU HULKA?

- Jälgige, mida lapsed kõige enam söömata jätavad ning mugandage vastavalt sellele menüüd – võimaluse korral vahetage välja komponendid, mida kõige enam järele jäetakse või vaadake üle toiduaine valmistusviis.
- Jälgige viimaseid toidutrende, sealt võib saada ideid, mis uusi toite õpilastele teha. Näiteks viimaseks toidutrendiks on wok-road, siis suure tõenäosusega võivad need ka õpilastele meeldida.
- Kasutage n-ö päris toorainet, margariini asemel võid vms, sest siis on suurem tõenäosus, et inimestele toit maitseb. Kui toit on maitsev, siis seda jäetakse vähem järgi.

*3 Toidukao ehk raisatud toidu all mõistetakse mis tahes algselt inimtarbimiseks mõeldud toitu või toiduainet, mis mingil põhjusel jääb inimtoiduna tarbimata (nt riknenud, kasutustähtja ületanud toit, vale hoidmise ja käitlemise tulemusel kasutamata jäänud toit, toidu serveerimisel või söömisel ülejäänud toit.*

- Iseteenindusega sööklates soovitage lastel võtta just nii palju toitu, kui nad ära jõuavad süüa, kuid samas rõhutades mitmekesise toitumise olulisust.
- Kui koolis puudub iseteenindamisega toitlustusvõimalus ning selle asemel antakse õpilastele kindel toiduportsjon, vähendage taldrikule pandava portsjoni suurust ja võimaldage õpilastel võtta soovi korral lisaportsjon.
- Kui pakute puu- või köögivilju, siis lõigake neid sektoriteks või viiludeks. Koolidel läbiviidud uuringud on näidanud, et lõigatud viljade korral tekib vähem jäätmeid.

## MIDA TEHA, KUI TOITU ON LIIGA PALJU VALMISTATUD?

- Toit, mis jääb müümata või kasutamata, kuid mis on söögikõlblik ja kooskõlas Toidu- ja Veterinaarameti nõuetega, tuleks võimaluse korral annetada, sealjuures jälgige, et kõik asjakohased toiduohutusnõuded oleks täidetud. Annetamisel kirjutage pakendile/saadetisele peale toiduaine nimetus ja kuupäev. Vajadusel sügavkülmutage toit, et see säiliks Toidupanka jõudmiseni.
- Menüü koostamisel planeerige see nii, et oleks võimalik ära kasutada järelejäänud toiduaineid, kuid kooskõlas Toidu- ja Veterinaarameti nõuetega.
- Müüge väikese summa eest ülejäänud toit koolitöötajatele või koostööpartneritele. Määrake valmistoidule näiteks kilohind ning müüge toitu kaaluga.
- Võimaluse korral võib järelejäänud toidu annetada loomakasvatajatele. Loomakasvatajatele võib annetada taimset toitu, näiteks leiba, salateid, köögivilju jne.

## KUIDAS VÄLTIDA TOIDUAINETE RIKNEMIST?

- Roogade planeerimisel ja valmistamisel kasutage võimalikult palju ära tekkinud ülejääke ning lattu seisma jäänud toiduaineid (sealjuures jälgige, et kõik asjakohased toiduohutusnõuded oleks täidetud).
- Kontrollige põhjalikult toorainete vastuvõtmisel, et ükski tooraine ei oleks riknenud ja saabuv kaup oleks õigesti pakendatud, õigel temperatuuril hoiustatud ka transpordi ajal ja vastaks kvaliteedistandarditele.
- Laos/hoiuruumis kasutage nn Fi-Fo (*first-in-first-out*) meetodit, st asetage värskemad toorained tahapoole ning vanemad ettepoole. Selleks võib kasutada ka reeglit „paremalt vasakule” – uuem kaup pannakse alati riiulil paremale poole ning toorained, mis tuleks esmajoones ära kasutada, liigutatakse järjest vasakule. Laost tooraineid võttes tuleb loomulikult võtta alati vasakul pool asuvaid tooraineid. Koolitage töötajaid Fi-Fo reeglit järgima. Tehke toorainete laos/hoiukohas regulaarselt inventuuri, et saada ülevaade tarbitud toorainetest ning välja selgitada, millal ja mis tooraineid on vaja juurde tellida.
- Selgitage töötajatele „kõlblik kuni” ja „parim enne” tähendust („Kõlblik kuni” periood on eelkõige seotud toiduohutusega ja „Parim enne” toidu kvaliteediga) ning töötage välja reeglid, kuidas üht või teist tüüpi toodetega kuupäeva lähenemisel käituda.
- Märkige igale toorainele kuupäev, millal see saabus/pakendati ning mis ajaks peab tooraine kasutatud olema. Tooraine „kõlblik kuni” lüheneb, kui pakend avatakse. Võimalusel kiirkülmutage toiduaineid. Toiduained tuleks hoiuruumi panna võimalikult kiiresti, et säilitada toidu kvaliteet.
- Hoiustage tooraineid õigesti – tooraineid tuleb hoida sobivates tingimustes. Vaadake selle kohta näpunäiteid kodulehelt <http://tarbitoitutargalt.ee/kodule/>.



## JUHISED õpetajatele

- Õpetajatel on väga oluline roll laste maailmapildi kujundamisel. Rääkige õpilastele, et nad ei pea olema osa (toidujäätmete tekkimise) probleemist, vaid nad võivad olla osa lahendusest läbi oma käitumise muutmise.
- Näidake ka ise eeskuju ning ärge toitu ära visake.
- Siduge toidujäätmete temaatika oma õppeainega. Näiteks majandustunnis võib õpilastega arutleda toidujäätmetest kui ressursi ja raha raiskamisest. Looduse ja keskkonnaga seotud tunnis võib arutleda toidujäätmete teema üle põllumajanduse ja keskkonnamõju vaatevinklist ning rääkida ka kompostimisest. Kokanduse tundides võiks käsitleda ka teemat, kuidas järelejäänud toiduaineid paremini ära kasutada ning kuidas valmistatavat kogust planeerida.
- Õpilastele võib näidata ka toidujäätmete teemalisi dokumentaalfilme, nt “WASTED!”, „Taste the waste“, Just eat it.
- Kutsuge külalisi tundi rääkima toidujäätmete probleemist ja lahendustest (nt kokad, kes toidujäätmeid osavalt oskavad ära kasutada või Toidupangast).
- Toidujäätmete tekke temaatika võib siduda näiteks uurimisprojektiga. Näiteks võib läbi viia toidujäätmete uuringu, mille raames võib üksinda või töögrupis kaaluda valitud perioodil koolisööklast tekkivaid toidujäätmeid. Lisaks võiks analüüsida, mis päevadel ja mis menüü korral tekkis jäätmeid kõige rohkem ja milliseid toiduaineid kõige enam ära visatakse. Sealjuures võib teha ka küsitluse õpilaste hulgas, et teada saada, mis toidu äraviskamist põhjustab.
- Pakkuge õpilastele võimalust kirjutada referaate või esseesid toiduraiskamise teemadel.
- Selgitage õpilastele „Parim enne“ ja „Kõlblik kuni“ tähendust. St et „Kõlblik kuni“ periood on eelkõige seotud toiduohutusega ja „Parim enne“ toidu kvaliteediga. Õpetage õpilastele, et toitu võib süüa ka pärast parim enne kuupäeva läbisaamist. Kõlblik kuni toiduaineid võib süüa kuni ja kaasa arvatud selle kuupäevani.



## JUHISED õpilastele

- Sööklas tõsta taldrikule vaid nii palju toitu, kui jaksad ära süüa. Kui kõht jääb tühjaks, küsi lisa. Käitu samamoodi ka kodus.
- Moodustage näiteks õpilasesinduses kooli rohemeeskond (*Green Team*, ökokomitee vms) ja korraldage toidujäätmete vähendamise teemalisi teadlikkuse tõstmise kampaaniaid. Kampaaniateks võivad olla näiteks konkursid, küsitlused jne.
- Uurige kaasõpilaste käest, millised toidud neile kõige rohkem meeldivad. Korraldage küsitlusi ja andke see info edasi oma õpetajatele ja kooli juhtkonnale koos soovitustega neid tulemusi arvesse võtta koolisöökla menüü kujundamisel.
- Kui võtad sööklast või kodust toitu kaasa (nt puuviljad) ja sul jääb üle, jaga kindlasti oma sõbraga.



# JUHISED koolidele

## ÜLDISED ETTEPANEKUD

- Käsitlege tervisliku ja tasakaalustatud toitumise ja toiduraiskamise teemat laiemalt, sh innustage lapsi läbi konkursside ja kampaaniate kaasa mõtlema ja oma ettepanekuid esitama. Viimasel ajal on Eestis läbi viidud mitmeid teavitussüritusi ja projekte seoses koolitoiduga, kus peale toidu tervislikkuse ja maitseomaduste on pööratud tähelepanu ka toiduraiskamise vähendamisele.
- Viige laste ja ka lastevanemate hulgas regulaarselt läbi arvamusuuringuid, et välja selgitada laste eelistusi ja saada ettepanekuid toidumenüü koostamiseks.
- Uurige põhjuseid, miks lapsed teatud toite järgi jätavad. Katsetage erinevaid menüüsid ja ka valmistusviise, et toitu mitmekesistada ja isuäratavamaks muuta.
- Võimaldage väiksemat portsjonit lastele/õpilastele, kes soovivad vähem süüa. Seejuures võimaldage lastel soovi korral toitu juurde küsida. Võimaluse korral serveerige toitu iseteeninduse letil, sest sellisel juhul lapsed saavad omale meelepärast toidukogust ise tõsta.
- Lisage sööklas iseteenindusleti juurde plakatid, et taldrikule tõstetaks vaid nii palju toitu, kui korraga jõutakse ära süüa. Plakat võib olla humoorikas võtmes, et tähelepanu püüda.
- Pikendage lõunapausi. Pikemad lõunapausid annavad lastele rohkem aega, et söömist lõpetada.
- Sättige lõunapausid sellistele kellaaegadele, kui lastel on kõht tühi. Kui lõunapaus on liiga vara, siis jääb valmistoit ilmselt rohkem järgi. Teisalt, kui lõunapaus on nii hilja, nt vanema klasside õpilastel, et nad ei jaks seda ära oodata, siis võivad nad enne poest või puhvetist osta midagi, millest kõhu täis saab ning seejärel koolilõunat mitte süüa.
- Kasutage allesjäänud toiduaineid järgmise päeva lõunasöögi valmistamisel (järgides toiduohutuse nõudeid).
- Planeerige toidu valmistamist vastavalt kohal olevate laste arvule. Näiteks teatada söökla kokkadele, kui klass/rühm ekskursioonile läheb ning koolis/lasteaias lõunat ei söö, et nad selle võrra vähem toitu valmistaksid.
- Korraldage õpilastele koostöös koolikokkadega ühiskokkamist, kus räägitakse toiduraiskamise temaatikast ning proovitakse koos järelejäanud toiduainetest midagi maitsvat valmistada. See võimaldab ka õpilastes vähendada umbusku kooliköögi vastu. Õpitakse isiklikult tundma köögi personali ning nähakse, kuidas ja millega sööki valmistatakse. Vaata näiteks Kokkame Koos! kampaania.
- Tehke toitlustajaga koostööd, mitmed nimetatud tegevused võib läbi viia koostöös toitlustajaga. Samuti on oluline õpilastelt ja õpetajatelt saadud tagasiside edasi anda toitlustajale, et ta saaks seda oma tegevuses arvesse võtta.



## KUIDAS KORRALDADA HANKEID SELLELTEL, ET TOIDUJÄÄTMEID TEKIKS VÄHEM

- Hangete ettevalmistamisega tuleks hakata tegelema aasta alguses, eelistavalt jaanuaris. Sellisel juhul, kui hanke võitja kuulutatakse välja suve alguseks, on pakkumise võitjal piisavalt aega, et suhelda tarnijatega, esitada varakult tellimusi ning vajadusel teha koolisööklates vajalikud muudatused algavaks kooliaastaks. Kui hanked jäetakse liiga lähedale kooliaasta alguseks, ei pruugi pakkujatele jääda piisavalt aega, et vajalikud muudatused sisse viia. Näiteks kui uuel toitlustuse pakkujal on vaja köök sisustada. Viimase hetke ostud ja investeringud tähendavad suuremat kulu kõikidele osapooltele.
- Hankimisel on oluline võtta arvesse võimalikud vaidlustused, mille tõttu ei ole võimalik tähtajalist lepingut sõlmida.
- Kui soovitakse mahetoorainet, siis vajab kohalik põllumees infot koguste kohta juba kevadel, kuigi leping algab sügisel.
- Hangete eest vastutav inimene peab tutvuma Sotsiaalministeeriumi määruses „Tervisekaitsenõuded toitlustamisele koolieelses lasteasutuses ja koolis“ sätestatud koolitoidu energia- ja toitainete sisalduse nõuetega. See on oluline, et hankija oskaks hinnata pakkujate poolt esitatud menüüde tervislikkust.
- Arvestada tuleb sellega, et kui hankesse lisada nõue mahetoidu kohta, võib see tekitada monopoolse olukorra mõnele üksikule tarnijale ja see võib viia toidu lõpphinna üles.
- Üks suurimaid probleeme on järelkontroll hankelepingu üle. Kuigi hilisemaid hindamisi viiakse läbi, on rikkumiste korral tagajärjed või konkreetsed sanktsioonid puudulikud. Kontrollida võiks lubatud menüüde täitmist, maksude maksmist, mahetooraine kasutust. See tagab, et lepingupartner järgib hankes sätestatud tingimusi ning vähendab ebavõrdsust pakkujate vahel.
- Kogemused näitavad, et rohkem valikuid ei ole alati parem – paari kooli näitel on näha, et pakkudes lastele suuremat toiduvalikut tekib päeva jooksul rohkem toidujäätmeid. Kui oluline on valikute rohkus, siis võib hankes ära määrata maksimaalse valikute määra, mida võib pakkuda.
- Toitude hankimisel võiks läbi viia toitude maitsmist erapooletu komisjoni poolt. Mida maitsvam on toit, seda vähem tekib ka biojätmeid. Lisaks võib võtta eelnevalt teenuspakkuja referentse.
- KOVid võiksid võtta kooli toitlustuse hankimisel initsiatiivi enda õlule, mitte jätta hankimist vaid koolide õlule, kellel tihti puudub vastav pädevus ja ressursid hangete läbiviimiseks.
- Hankedokumentide üleslaadimisel on oluline kõik dokumendid korralikult läbi lugeda, et vältida eri dokumentide kopeerimisel tekkivaid vigu.

Jätkusuutlike toitlustushangetega tegeleb ka rahvusvaheline projekt StratKit, mille raames töötatakse 2020 aasta jooksul välja põhjalikud juhised koos hankekriteeriumitega toidu ja toitlustusteenuse hankimiseks. Täpsem info ning juhendmaterjalid on pärast valmimist saadaval projekti kodulehel [www.stratkit.eu](http://www.stratkit.eu). ELi keskkonnahoidlike riigihangete kriteeriumid toidukaupade, toitlustusteenuste ja müügiautomaatide kohta (sh eesti keeles) leiab Euroopa Liidu keskkonnahoidlike riigihangete kriteeriumite lehel.



## Häid näiteid, KUIDAS ERINEVAD KOOLID ON VÄHENDANUD TOIDUJÄÄTME TEKET

Šotimaa koolide õpilased ja töötajad kasutavad omapärast koolituspaketti „Armasta toitu, vihka jäätmeid“, et võtta meetmeid toiduraiskamise vähendamiseks. Koolituspaketi eesmärk on inspireerida järgmise põlvkonna õpilasi säästvamalt käituma nii söömise, ostmise kui toidu kasvatamise osas. Pakett sisaldab praktilisi materjale toidujäätmete vähendamiseks, mis on välja töötatud tipptasemel õppekava jaoks. „Armasta toitu, vihka jäätmeid“ koolituspaketti saab vaadata ja alla laadida saidilt [www.zerowastescotland.org.uk/food-waste/teaching-resources](http://www.zerowastescotland.org.uk/food-waste/teaching-resources).

Krakovis korraldati algklasside laste hulgas 26 kahtunnist õpituba kümnes põhikoolis 4.-6. klassidele. Projekti eesmärk oli suurendada laste teadlikkust ja teadmisi toidujäätmete keskkonna, sotsiaalse ja majandusliku mõju kohta. Koolidele valmistati plakatid toidujäätmete kohta „Austage toitu ja keskkonda“. Plakat sisaldas teavet toidujäätmete ja nende mõju kohta, kuidas vältida selle mõju tekkimist vahetus keskkonnas ja kuidas julgustada teisi käituma keskkonnahoidlikult ja muutma oma hoiakuid keskkonna osas. Krakovi kümnes põhikoolis toimunud töötubades osales 550 inimest.

Colorado Boulder Valley piirkonna koolides lähenetakse sööklatele kui klassiruumidele, kus saab lapsi harida toidujäätmete tekkimise teemal. Iseteenindusega sööklatesse on paigaldatud sildid, kus palutakse lastel mitte võtta rohkem toitu, kui nad jaksavad ära süüa. Koolidesse kutsutakse talunikke loenguid pidama. Sellisel moel saavad lapsed oma toidule nõ lähemale. Ühes koolis otsustasid õpilased läbi viia toidujäätmete auditi, et selgitada välja, millist toitu raisatakse kõige rohkem. Läbi oma aktivismi motiveerisid õpilased ka teisi osapooli, sh kooli toitlustustöötajaid, õpetajaid, kooli juhtkonda ja toitlustuse koordinaatoreid toidujäätmete probleemi likvideerimisega aktiivselt kaasa mõtlema ja tegelema.

Toidujäätmete auditit on läbi viidud ka teisteski koolides. Ühes Arkansase koolis vähenes raisku läinud piim 20% võrra, sest õpilased hakkasid peale auditi tulemustega tutvumist vähem piima võtma. Lisaks hakkasid õpilased omavahel rohkem toitu jagama (eriti puuvilju ja avamata snäkke).

Ühes Oaklandi koolis võeti palgale jätkusuutlikuse projektijuht. Projektijuhi ülesanne oli muu hulgas rääkida lastele, kuidas vähendada toidujäätmete teket. Antud koolis on tavaks jätta söömata toit jagamislauale, kust teised lapsed võivad endale meelepärast toitu soovi korral võtta. Näiteks, kui kellelgi jääb lõunast üle terve õun, siis selle võib jätta jagamislauale. Kui õun on osaliselt söödud, siis tuleb see panna biojäätmete prügikasti. Jagamislauad on kasutusel ka Cabelli omavalitsuse koolis. Õpilased jätavad söömata ja avamata toidud (näiteks pakendis serveeritud piim, puuviljad vms) söökla laudadele. Peale lõunapausi vaatavad lõpus toitlustustöötajad toidu üle ja otsustavad, kas neid võib järgmisel päeval serveerida.

Gonzaga Kolledži keskkoolis kasutatakse järele jäänud toitu, et valmistada sööki madalama sissetulekuga vanemaealistele inimestele. Toitu valmistatakse kaks korda nädalas ja tänu sellele on aastast 2005 säästetud üle 13 000 kilogrammi toitu.