Насоки и дидактически материали за курса на обучение “Устойчива храна в детските градини”

Наръчникът дава инструкции относно електронния портал и курс на обучение “Устойчива храна в детските градини”.

(PDF формат за сваляне и принтиране)

Съдържание

1. Информация за проекта 3
2. Електронен курс и портал „Устойчива храна в детските градини“ 6
3. Дидактическа концепция 9
4. Инструкции за използване на елетронната платформа 10
5. Проучване: Храната в детските заведения в страните партньори по проекта 11
5.1. Австрия 13
5.2. България 15
5.3. Чехия 17
5.4. Германия 18
5.5. Италия 20
5.6. Словения 22
5.7. Великобритания 24
6. Целеви групи 27
7. Нови предизвикателства пред децата на бежанци 28
8. Полезни материали и съвети 29
9. Добри практики 31

Авторско право

© Copyright 2016 - 2018 the SusKinder Consortium

Всички права запазени.

Този документ е лицензиран за обществеността по международен лиценз Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International License.

Този лиценз ви дава право да копирате, разпространявате и надграждате това съдържание с некомерсиална цел при условие, че посочите неговия автор: партньорските организации по проект SusKinder , както и да лицензирате създаденото от вас ново съдържание при идентични условия.

Съфинансиран от програма „Еразъм+“ на Европейския съюз

Подкрепата на Европейската комисия за издаването на тази публикация не следва да се счита за подкрепа на нейното съдържанието, което отразява само възгледите на нейните авторите, и Комисията не може да бъде отговорна за употребата и приложението на съдържанието на публикацията.

1. Информация за проекта

Целта на стратегическото партньорство е да се разработи курс за електронно обучение и интерактивен онлайн портал "Устойчива храна в детските градини". Порталът ще предложи онлайн образователни ресурси по темата за здравословно хранене на децата в ранна детска възраст, които да послужат на учители, възпитатели, доставчици на кетъринг и кухненски персонал. Съдържанието на курса ще бъде преведено на всеки от езиците на седемте страни партньори и адаптирано към законодателството и учебните програми на конкретната държава.

Нови изисквания към участниците, отговорни за здравословно хранене на децата в ранна детска възраст

Професионалните умения на преподаватели и служители, заети в детските градини в Германия и други страни в Европа, са се променили драстично през последните 10-15 години. В почти всички европейски страни броят на часовете, които едно дете прекарва в детско заведение, се увеличава. В Германия целодневните грижи за децата достигат 48,9%. Поради този факт, персоналът в детските заведения поема отговорности за много нови задачи и оперативни процеси. Храненето в детското заведение се явява важна и отговорна задача.

Програмата на курса на обучение не предоставя съдържание, свързано с висока експертиза за храната и хранителните продукти. Проект по-скоро има за цел разработването на професионален профил на персонала в детските заведения чрез предоставяне на информация за здравословната храна и устойчиво производство на храни. Повишаването на знанията на персонала по тези теми ще допринесе за подобряване комуникацията с родителите, а също така ще подпомогне интеграцията на семействата на бежанци в новите страни домакини.

Нови предизвикателства от децата на бежанци

С навлизането на голям брой семейства на бежанци в Европа възникват и нови предизвикателства, свързани с храненето в ранна детска възраст. Традиционно детските заведения са места, където семейства с малки деца се срещат и общуват. Сега тези общностни центрове са идеална възможност за бежанските

семейства да осъществят контакт с местни семейства и да се запознаят с тяхното общество и култура. Персоналът в детските заведения може да подпомогне процеса на интегриране

на бежанците, като предварително бъде информиран за спецификата на хранителните навици, религиозна принадлежност и традиции. Проектът поставя специален фокус върху този въпрос.

Основни резултати от проекта:

- Насоки и дидактическа концепция за "Устойчива храна в детските градини";
- Онлайн портал "Устойчива храна в детските градини", предоставящ различни онлайн образователни ресурси на езика на всяка страна партньор по проекта: английски, български, италиански, немски, словенски и чешки;
- Пилотен електронен курс "Устойчива храна в детските градини" на английски език;
- Седем версии на курса за електронно обучение "Устойчива храна в детските градини", преведени на езика и адаптирани към спецификата и нуждите на всяка страна партньор по проекта;
- Семинари за разпространение на резултатите;
- Международна мрежа на заинтересованите страни.

Електронният курс се състои от 5 модула и 15 учебни единици, които обхващат следните теми:

- ✓ **Модул 1:** Ключовата роля на персонала в детските градини за промяна на хранителните навици.
- ✓ **Модул 2:** Как да се повиши качеството и устойчивия произход на храната.
- ✓ **Модул 3:** Обучението на открито като добра възможност.

- ✓ **Модул 4:** Вкусови качества на храната и междукултурни навици при хранене.
- ✓ **Модул 5:** Как да общуваме с родителите и да ги мотивираме.

Целеви групи и партньори

Основните целеви групи по проекта включват персонала в детските заведения, както и служителите в кухните към градините и външни кетъринг компании за ежедневно приготвяне и доставка на готова храна за нуждите на детските заведения, които не разполагат със собствена кухня. Други важни целеви групи са управлениския и административен персонал на детските заведения, публичната администрация и образователни институции, вкл. висши училища, които предлагат обучение на лица, които желаят да развиват кариерата си в предучилищния сектор.

Електронният курс и онлайн порталът "Устойчива храна в детските градини" ще предложат възможност за разработване на иновативен набор от умения и компетенции на гореизброените целеви групи. Резултатите от дейностите по проекта трябва да достигнат до минимум 250 души във всяка страна партньор.

С цел разпространение на резултатите ще бъде създадена Европейска партньорска мрежа. Мрежата ще бъде наречена "Общността в действие за устойчивост в детските градини" и ще предоставя обратна информация относно съдържанието и приложимостта на курса за електронно обучение.

Партньорството по проекта включва осем партньори от седем държави - Австрия, България, Великобритания, Германия, Италия, Словения и Чехия. Партньорите са институции с опит и компетенции в различни области на устойчивото развитие и образование.

2. Електронен курс и портал „Устойчива храна в детските градини“

Съдържание на електронния курс и портал „Устойчива храна в детските градини“:

Модул 1: Ключовата роля на персонала в детските градини за промяна на хранителните навици

Този модул представя ролята на персонала в детската градина за формиране на информираност за здравословно, социално отговорно и екологично устойчиво хранене в детската градина. Новите предизвикателства пред педагозите в детските заведения (напр. до 5 хранения в детска градина и начално училище, млечна кухня за деца до 3 годишна възраст, договаряне с доставчици на хранителни продукти и готова храна и пр.), както и интеграцията на бежанските семейства в общността на детската градина или началното училище също са тема в модула.

В този модул се дискутира връзката между здравето и храненето на децата, правилата за обществените поръчки за училищата и детските градини, устойчивото развитие, устойчивия избор на хранителни продукти и приготвянето на храната. Освен това се предлагат области на действие, когато става въпрос за хранене и хранителни навици в детските градини.

Модул 2: Как да се повиши качеството и устойчивия произход на храната

Здравословното хранене е основата на правилното физическо и умствено развитие. Затова е особено важно децата и юношите да получат всички необходими хранителни вещества, от които тялото се нуждае за своето развитие. Заболяванията, свързаните с неправилно хранене, и наднорменото тегло, за съжаление, все повече се проявяват в ранна детска възраст. Затова и формирането на култура на зравословно хранене трябва да бъде предмет на съвместните усилия на родители и персонал в детските градини и училища.

Модулът описва възможностите за взаимодействие между персонала на градината и доставчиците на хранителни продукти с цел изработване на здравословно меню. представени са различни факти, свързани с хранителния режим на ецата. Втората част на модула се фокусира върху практически въпроси, свързани с приготвянето на дневното меню в детската градина. Как се изготвя седмично меню и как изборът на хранителни продукти може да бъде по-устойчив (включване на биологични храни, регионални и сезонни хранителни продукти)? Представени са основните стратегии за това как да се балансират разходите чрез добро планиране на ежеседмичното меню и устойчиви вериги за доставки.

Модул 3: Обучение на открито

Този модул представя обучение на открито, което спомага чрез интересен и полезен начин да се обясни произхода на храната на децата.

Модулът разглежда и възможностите за градинарство в детската градина и как то може да се използва за развиване на интереса на детето към външния свят. Представени са практическите стъпки, които са свързани с посещаването на ферма и какво децата научават от тези уроци навън.

Посещенията във ферми са особено полезни за деца на бежански семейства с цел тяхната по-добра интеграция. Децата на практика повишават знанията си за земеделието в Европа. Демонстрационните зеленчукови градини в детските заведения служат за нагледни интердисциплинарни класни стаи за деца от всички възрасти. Те са вдъхновяващ образователен инструмент за учене чрез преживяване и придобиване на трайни умения за здравословен начин на живот.

Модул 4: Вкусови качества на храната и междукултурни навици при хранене

Храненето е основен фактор, определящ здравето, растежа и развитието на децата. В ранна детска възраст се възпитават нагласи за вкус към определени храни (например с по-малко мазнини, сол и захар) и чувството за удоволствие от храната: изграждат се хранителни навици, които могат да повлияват на хранителното поведение през следващите периоди от живота.

Този модул дискутира теми като изграждане на хранителни навици и култура в ранна детска възраст, родители, учители и връстници като модели за поддражание и др. Основните принципи на устойчивата храна (регионална, сезонна, биологична) са представени.

Модул 5: Как да общуваме с родителите и да ги мотивираме

Този модул ще ви даде идеи как да накарате учителите и родителите да работят заедно, за да увеличите максимално образователните предимства за децата. Темата за интегриране на имигрантски семейства в училищната общност също е засегната. Полезни съвети как да бъдат организирани събития, в които храната има централна роля, или как да приготвим кутията с храна за училище, ще са полезни на родителите. Посещенията във ферми или градинарството са други възможности за повишаване жизнения опит на децата и споделянето с родителите им.

Персоналът на детската градина се нуждае да повиши познанията си за междукултурна комуникация. Отделен раздел от модула е посветен на подкрепата, която детската градина може да окаже на родителите, напр. организирането на допълнителни класове за готвене, от които родителите да се научат как да приготвят здравословна храна в къщи без това да им косва допълнително средства от семейния бюджет.

3. Дидактическа концепция

В основата на дидактическата концепция за курса за електронно обучение и портала "Устойчива храна в детските градини" е обучението за придобиване на компетентности, използвайки дидактически подход, ориентиран към обучаемите. Затова уеб базираният учебен материал и учебна среда не само се отнасят до трансфера на знания и умения, но и до промяна в поведението на обучаемите. Базираната на личен опит и експертиза обработка на информацията дава възможност на обучаемите да разберат комплексни взаимовръзки, за да могат да разработят нови практически подходи към ежедневната работа в детските градини.

Следните принципи се прилагат, за да се постигне максимално качество на трансфера:

- Професионално обучение с практическа насоченост
- Теория и практика в балансирана комбинация, ориентирана към действие и приложение
- Ясно формулирани резултати, базирани на изграждане на умения
- Съгласуваност на целите на курса и формата на обучение
- Дидактичен дизайн на учебната програма и подходяща модулация
- Приложение на различни методи в курса за електронно обучение
- Последователен дизайн на индивидуализирани възможности за обучение

Концепция на електронния курс

Електронният курс се състои от пет модула. Всеки модул съдържа следните еднакви елементи: Ккаква е целта на модула? След приключване на този модул аз ще науча (резултатите от обучението).

Всеки модул се състои от 4 до 6 раздела, всеки от които от 3 до 5 глави. Всеки раздел съържа следните лементи: въведение към темата; образователни резултати; глави с теоретична насоченост, допълнителни материали за практически упражнения, съвети и добри практики; полезни връзки към други образователни инструменти.

В края на всеки модул са изброени ключови действия с практическа насоченост.

В раздел **"ресурси"** на платформата (http://suskinder.suscooks.eu/resources), обучаемите могат да намерят допълнителни материали като статии, практически задания (pdf), видеоклипове (тези видеоклипове са под 2 минути и включват различни дейности / дискусии, свързани с храната в детската градина), уеб връзки, допълнителна тематична информация, с цел повишаване знанията по конкретни теми, засегнати в модулите.

В секцията **"тестове"** (http://suskinder.suscooks.eu/tests) са събрани тестове по отделните модули с цел достъпен самоконтрол. В секцията "**новини**" (http://suskinder.suscooks.eu/news) обучаемите могат да намерят актуална информация по проекта, например, препратки към конференции, публикации и дейности на мрежата на партниращите си страни.

4. Инструкции как да използвате платформата за електронно обучение

Проектът предлага курс за електронно обучение и интерактивен онлайн портал "Устойчива храна в детските градини", с онлайн ресурси за учители, земеделски производители, координиращи агенции, служители на НПО и други заинтересовани лица в сектора на биологичното производство.

Връзка към онлайн портала: http://suskinder.suscooks.eu

Порталът представя пилотен курс за електронно обучение "Устойчива храна в детските градини - електронно обучение за педагози, кетъринг доставчици и кухненски персонал" на английски език и 6 адаптирани национални версии на курса на всички езици на партньорите - австрийски, български, италиански, чешки, немски, словенски.

Курсът съдържа учебна програма с резултати от обучението, определени съгласно изискванията на ЕКР и НКР. Курсът включва 5 модула, разделени на 15 учебни единици, вска от които съдържа по няколко раздела.

Инструкции за обучаемите

За обучаемите съдържанието на курса е достъпно от главното меню в сайта на проекта, бутон "Електронно обучение": http://suskinder.suscooks.eu/e-learning.

След отваряне на менюто учащите могат директно да прегледат модулите и да избират с кой модул да започнат. Не е необходима регистрация или друг вход за платформата. Всички модули са достъпни онлайн, както и за офлайн обучение - модулите могат да се изтеглят като PDF документи. В подкрепа на учебния процес са създадени тестови въпроси за всеки модул. Тестовете са достъпни през главното меню в сайта на проекта, бутин „Тестове“.

Допълнителна информация и връзки към други документи, свързани с темите на отделните модули, обучаемите ще намерят в главното меню през бутон „Ресурси“.

Инструкции за администратори

Всеки учител или администратор има възможността да използва заключена система за управление на съдържанието на http://suskinder.suscooks.eu/admin:, където може да създава ново учебно съдържание, документи, снимки, видеоклипове или връзки към външни уеб сайтове. Текстът може да бъде редактиран благодарение на стандартните функции за форматиране на съдържанието. Чрез файловия мениджър всички документи и снимки са лесно достъпни онлайн и могат да бъдат свързани със съдържанието на курса. Системата съдържа всички езикови версии на курса, а администраторите могат лесно да ги разглеждат.

5. Проучване: Детска грижа и детски заведения в страните партньори

Обект на проучването са организацията и състоянието на грижите в ранна детска възраст и детската диетология във всяка от страните партньори по проекта. Структурата на детските задения за деца до 7-годишна възраст варира в различните страни. В много от тях съществуват различни гъвкави системи за дневна грижа. В някои детски заведения децата стоят само няколко часа и консумират закуска, която носят от вкъщи. В други престоят е до 10 часа и децата получават три хранения на ден (закуска, обяд и следобедна закуска).

Информацията от всяка страна партньор по проекта е обобщена и представена в следващите страници, доколкото са налични данни за системите за обществено хранене за всяка една от тях. Посочени са заинтересованите страни, както и източници на информация.

В началото на 2000 г. европейските държави отбелязват повишаване нивото на заболеваемост и наднормено тегло сред населението на континента. Световната здравна организация дори оповестява, че проблемът с наднорменото тегло се е превърбал в епидемия за 20-ти век. Повече от една трета от всички възрастни хора по света са с наднормено тегло или със затлъстяване. В развитите страни това важи за всяко четвърто до пето дете. Общият брой на всички хора с наднормено тегло или със затлъстяване е според актуални анализи (Lancet, 2014; do: 10.1016 / S0140-6736 (14) 60460-8, http://www.thelancet.com/journals/lancet/article/PIIS0140-6736 (14) 60460-8 / резюме) е нараснал от общо 875 милиона души през 1980 г. до 2,1 милиарда в съвремието.

Наднорменото тегло в детска възраст се увеличава особено бързо. Делът му е нарастнал с почти 50% между 1980г. и 2013г. В развитите страни повече от 22% от всички момичета и 24% от момчетата са с наднормено тегло или със затлъстяване. В развиващите се страни делът е едва 13%, но също така е възходяща величина. Има много деца в Близкия изток и Северна Африка, които са засегнати. Статистиката в ранна детска възраст е важна за експертите, тъй като затлъстяването увеличава риска от развитие на сърдечно-съдови заболявания, диабет, но също и рак. Експертите се опасяват, че разходите за системата на общественото здравеопазване ще се увеличат значително във връзка с тази статистика.

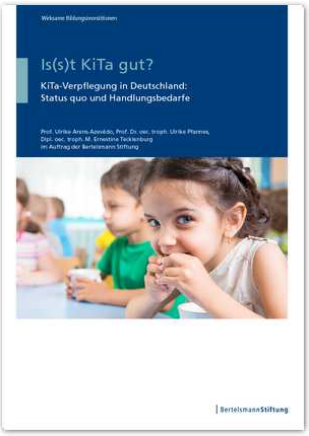
На Европейската конференция на министрите, проведена от Световната здравна организация (СЗО) пред ноември, 2006 г. в Истанбул, се отбеляза, че затлъстяването е едно от най-трудните предизвикателства хората, отговорни за здравните политики. Превенцията е най-важната мярка, която следва да се предприеме: http://www.euro.who.int/de/publications/abstracts/who-european-ministerial-conference-on-counteracting-obesity.-conference-report.

Препоръки за храненето в детските заведения в страните партньори по проекта

В резултат на препоръката на СЗО и вследствие на внедрени системи за мониторинг на здравето във всяка държава по отделно, всички партньорски страни по този проект са определили стандарти за качество за здравословно хранене в детската градина, които са представени в този наръчник.

Но във всички страни партньори стандартите са основно препоръчителни, без да имат задължителен характер. В никоя от страните няма институция, която да следи за спазване на препоръките относно качеството на храната в детските градини.

Изследване на цялата територия на Германия (Bertelsmann Stiftung 2014), например, показва, че децата в детските градини все още се хранят с твърде малко зеленчуци за сметка на консумацията на месо:



→ https://www.bertelsmann-stiftung.de/en/publikationen/publikation/did/isst-kita-gut
→ https://www.bertelsmann-stiftung.de/en/publikationen/publikation/did/7-fragen-7-respond-to-noon-catering-in-German-kitas

За да се въведат промени в посока здравословно хранене в детските градини е необходимо повишаване квалификацията на персонала в тях. Именно това цели този проект, като разрботеният електронен курс съчетава теоретичното знание за устойчивата храна, разписаните препоръки и ежедневните предизвикателства, с които се сблъсква персонала в детските заведения.

Препоръки за устойчиво хранене в детските градини в страните партньори

През 21 век е вече потвърдено, че изменението на климата е пряко повлияно от дейността на човека. Експертите също така приемат, че приблизително 20% от емисиите на CO2 идват от хранителната система. Загубата на биологично разнообразие, замърсяването на водата и други екологични проблеми са пряко свързани с нашия неустойчив начин на живот и хранителни навици.

Промяната в менюто в детската градина предлага уникалния шанс да се повиши културата на хранене, която да включва устойчива, здравословна и балансирана диета. Това е толкова важно, тъй като хранителните навици се развиват през първите години на живота и много трудно се променят на по-късен етап.

Анализът на препоръките в страните партньори показва, че в отделни страни аспектът на устойчивата храна вече е взет под внимание. В някои части на Австрия, например, се насърчава безопасна за околната среда кухня и се определя процент на вложени биологичните хранителни продукти в детското меню. В Италия намаляването на отпадъците е посочено като една от целите в препоръките.

В курса за електронно обучение, който ще бъде разработен в този проект, персоналът в детската градина, включително и кухненския, ще повиши своите компетенции относно здравословното хранене и хранителни навици.

Също така трансферът на знания чрез примерите за добри практики от страните партньори ще допринесе за по-добро разбиране на изходните точки за положително развитие в другите страни.

a. Австрия

Административен статут

В Австрия държавните органи (федерални, общински) отговарят за 56% от яслите и детските градини. По-голямата част от детските заведения са общински (98.7%). Пастните заведения за детска грижа се стопанисват основно от различни асоциации (65,3%), от които 24,7% от църковни организации. Останалите се разпределят между частни фирми, физически лица и други субекти.

Увеличаване на посещаемостта в детските заведения

През последните години се наблюдава увеличение на броя на децата, които посещават детски заведения в съответните три възрастови категории: 3, 4 и 5 години. Това респективно влияе върху броя на детските заведения. Броят на децата на 3-годишна възраст, които посещават детска градина, се увеличава от 66,3% през 2005 г. на 85,6% през 2015г. Сред 4-годишните е отбелязано увеличение от 89,8% на 96,0% през последните десет години, докато при 5-годишните делът е нараснал от 91,9% на 97,4%.
При възрастовата категория на деца под 3-годишна възраст увеличението е почти четирикратно: от 4,6% през 1995 г. на 19% през 2010 г.

Престой в детското заведение

77,5% от децата в яслите консумират обяд на място. В детските градини процентът е 47%.

Бюджет и такси

Таксите за ясла или детска градина варират в отделните федерални провинции. Няма обща държавна регулация, което предпоставя широкия диапазон от напълно безплатно до високи такси за посещение на детско заведение. Обикновено разходите са обвързани с доходите на семейството. Общините определят таксата за обяд, която обикновено се заплаща допълнително от родителите. Средните цени варират от €2,80 до €3,80 на ден.

Закуска, обяд и следобедна закуска

Обикновено детските градини в Австрия не са оборудвани с кухненски помещения. Много малко общини осигуряват бюджет за кухненски помещения и кухненски персонал. В повечето ясли и детски градини обядът се доставя. Доставките към кетъринг компаниите или ресторантите се възлагат от общините. Храната се доставя в няколко варианта: приготвена на деня и директно сервирана, приготвена по метода „cook and chill“, което предполага притоплянето й на място в детското заведение, или напълно замразена и затоплена преди непосредственото й сервиране.

Вариантите за сутрешна и следобедна закуска вариарат от домашно приготвени, предоставени чрез кетъринг услуга или приготвени на място от персонала на детското заведение.

Съотношение ученици– учител

В детските ясли максималният брой деца за една група е 15. На група се пада по един педагог, като обикновено се изисква и помощник-педагог да е на разположение. В зависимост от федералната провинция, Съотношението учител – ученици варира от 1: 4 до 1: 8. Максималният брой деца за една група в детската градина е между 20 и 25 деца. При пълно оползотворяване съотношението учител-ученици е от 1:12 до 1:17.

Ниво на образование на персонала

В повечето федерални провинции педагозите в детските ясли трябва да преминат обучение за детски педагог, но може да се изисква и допълнително обучение за предучилищна и начална педагогика. В детските градини изискванията за унифицирани и като учители работят специалисти със съответното образование.
Освен това в много части на Австрия се изисква наличието на помощник-възпитател, за чиято квалификация има различни изисквания. Продължителността на куровете за специална професионална квалификация варират от 60 до 300 часа, включително и практика.

Теми за здравето и храненето в учебните програми

Теми за здравето и храненето, включени в учебната програма: 3 часа седмично (2 часа в първата година на обучение, 1 час през четвъртата година на обучение)
1-ва година на обучение:

- хранене на децата, храна, хигиенно ноу-хау, безопасност на кухните, мултикултурни аспекти, аспекти на равенството между половете, принципи на общественото хранене, хранене в детската градина;

4-та година на обучение:

- устойчиво потребителско образование, здравни аспекти, заболявания, свързани с храненето.

Обучение и квалификация на персонала на детските се организира от педагогическите факултети към университетите, колежите за обучение на учители и регионалните власти. Темите, включение по време на обучението, са относително свободни в зависимост от интереса на участниците.

b. България

“Млечна кухня”/ Детска кухня

Детските кухни са организационно обособени структури, в които медицински и други специалисти приготвят, съхраняват и предоставят храна за деца от 10 месеца до тригодишна възраст. Храната трябва да отговаря по качествен състав и технологична обработка на възрастовите особености на детския организъм.
В детските кухни се приготвя храна за неорганизиран и организиран контингент деца. "Неорганизиран контингент" са деца на възраст от 10 месеца до три години, които се отглеждат у дома, а храната се подготвя по ежедневна заявка, направена от родителите им. "Организиран контингент" са деца на възраст от 10 месеца до 3 години, които са отглеждат в ясли или яслени групи, част от обединено детско заведение.
Млечните кухни, които са част от детска градина, се ръководят от директора на детското заведение, който контролира и отговаря и за цялостната дейност на детската кухня, включително и спазване на нормите за здравословно хранене при приготвянето на храната. Директорът на общинска детска кухня се назначава и освобождава от кмета на общината или района.

Ясли

Детските ясли са организационно обособени структури, в които медицински и други специалисти осъществяват отглеждане, възпитание и обучение на деца от тримесечна до тригодишна възраст. Те са създадени да подпомагат семействата при отглеждането на техните деца под тригодишна възраст и да осигуряват нормалното им физическо и умствено развитие (съгласно чл.118 от Закона за здравето).
Детските ясли са постоянни и сезонни. Постоянни детски ясли са тези, в които децата се отглеждат без прекъсване през цялата година. Те биват дневни, седмични и смесени. В дневните ясли се приемат деца от три месеца до тригодишна възраст за дневен престой. Дневният престой се осъществява всеки ден с изключение на събота, неделя и официални празници. В седмичните ясли се приемат деца от десет месеца до тригодишна възраст за седмичен престой. Децата в седмичните ясли се приемат в понеделник и се предават на родителите в петък. Децата могат да се взимат от родителите и през другите дни на седмицата, като храната за следобедна закуска и вечеря се дава на родителите. Сезонните детски ясли се разкриват при необходимост за период от 4 до 6 месеца. В тях се отглеждат деца от десет месеца до тригодишна възраст. Сезонните детски ясли са само дневни.
В детските ясли се осигуряват условия за нормално физическо и психично развитие и възпитание на децата чрез организиране и спазване на рационален дневен режим, съобразен с възрастовите особености на децата в групите; осигуряване на здравословно хранене, отговарящо на физиологичните норми за съответната възрастова група; организиране и провеждане на дейности, свързани с физическо и психично укрепване на децата; осигуряване на условия, които да ограничат заболявания при децата и настъпване на злополуки.

Детски градини

Всяка община разработва и изпълнява следните регламенти:

- Наредба за организацията и дейността на детските ясли на територията на съответната община;
- Наредба за условията и реда за записване, отписване и преместване на децата в предучилищна възраст в детските градини и училища на територията на съответната община.

Бюджет и такси

В общинските детски кухни такса „храноден“ се плаща за тристенно меню, което включва супа, основно ястие и десерт. Таксата варира от 1 лв. до 1,50 лв. Намаление от 50% може да се ползва от самотни майки; студенти; съпруги на военослужещи, деца и родители в неравностойно положение, семейства с три и повече деца.
Храноден в частните детски кухни варира от 2,80 лв. до 4,50 лв. За разлика от обществените кухни, частните предлагат и доставка, която се включва в цената, както и доставки през уикенда.
Общинските детски ясли и градини осигуряват храна на цени, определени от Общинския съвет в съответствие със Закона за местните данъци и такси. Родителите заплащат месечна такса от 60 лв. до 20 лв. в различните общини в България.
Частните детски ясли и градини събират месечни такси, като изчисляват разходите за изхранване на детето в зависимост от броя посещения и тяхната продължителност (полудневен или цял ден). Таксите варират от 300 лв. до 700 лв. месечно.

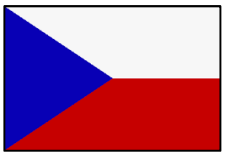
Детско меню

Детските ясли и градини предлагат най-често 4 хранения на ден:

- Закуската се сервира между 8:30– 9:00ч. сутринта и включва: топъл сандвич, тестени и макароните изделия и др. + плод или напитка (прясно мляко, чай или айран)
- Плод предиобед – дава се между закуската и обяда и е най-често сезонен.
- Обядът включва тристепенно меню: супа, основно с гарнитура/ салата и десерт.
- Следобедната закуска се сервира между 15:30 – 16:00ч. и включва топъл сандвич, мляко с ориз, плодов пай, мляко с пълнозърнести бисквити и др. + плод или напитка (прясно мляко, чай или айран).

Повечето детски ясли и градини са оборудвани с кухни, където се приготвя ежедневно храна според предварително изготвеното седмично меню. Менюто се поставя на информационно табло и/или на официалната интернет страница на детската градина. В някои случаи, когато детската градина няма кухня или не е изгодно да се поддържа кухня за маломерни паралелки, храната се приготвя и доставя от други детски градини или от частни кетъринг доставчици.

с. Чехия



Административен статут
В Република Чехия общините са държавният орган, който отговаря за откриването и функционирането на детските градини. По-голямата част от частните детски заведения се управляват от частни фирми или предприемачи или от църковни организации

Закуска, обяд и следобедна закуска
Повечето детски градини са оборудвани с професионални кухни и разполагат със собствен кухненски персонал. Когато една детска градина е част от основно училище, тя разполага с обща кухня, в която се приготвят ястия и за двете институции. В детските градини без собствена кухня храната обикновено се доставя от кухни на други детски заведения или от частни кетъринг компании за обществено хранене. Всички училищни кухни и кетъринг доставчици трябва да се придържат към разписаните национални стандарти. В държавните детски градини закуска не се предлага.

Бюджет и себестойност
Родителите заплащат храната според минималните и максималните финансови прагове, определени от националното законодателство. Събраните такси се използват за закупуване на хранителни продукти за приготвяне на детското меню. Разходите за електроенергия, вода и комунални услуги се заплащат от съответната община; заплатите на кухненския персонал (напр. готвачите) се заплащат от държавния бюджет. Сутришната и следобедна закуска се приготвя всеки ден и съдържа храна и напитка. Обядът е също прясно приготвен и включва супа, основно ястие и салата / десерт, напитка.

Национални или регионални препоръки:
Изискванията относно храната в учебните заведения е обект на отделен закон. Към момента няма национални или регионални препоръки относно устойчивия аспект на храната в общественото хранене.

Обучение на децата
Обучението в държавните детски заведения протича съобразно националното ръководство «Рамкова образователна програма». То определя резултатите от обучението за всяка учебна програма в училище. Ръководството не включва обособени теми, ориентирани към храненето. Единственото изключение е следното твърдение: «Учителите се придържат към принципите на здравословния начин на живот и по този начин дават на децата добър пример.»

Тенденции в педагогиката / образованието:
Съществува тенденция към по-здравословна храна сред младите родители. Това би могло да се иползва като двигател за инициране на промяна на детското меню, което да включва здравословна и устойчива храна.

d. Германия

Административен статут

Повечето от детските градини в Германия се управляват от неправителствени организации (66,9%) като протестантски или католически църкви, следвани от детски градини, под опеката на държавните органи (33,1%). 2% от детските градини се управляват от частни фирми и 8,2% от родителски кооперативи (източник: Statista, 2016, p.11-14).

Дневен режим на престой

Разглеждайки развитието на детската грижа в Германия, през 2008 г. 32% от децата на възраст под 7 години посещават детска градина, а през 2015 г. 48,9% деца използват възможността да посетят полудневно или целодневно детско заведение. Броят на децата, посещаващи дневни грижи, е нарастнал общо от 1 млн. през 2000 г. до 2,86 млн. през 2015 г. (Statistisches Bundesamt 2015). Броят на местата за дневни грижи е нараснал от 25 500 през 2000 г. до 54 536 през 2015 г., а броят на храненията в детските заведения от 1 млн. през 2000 г. е достигнал до 2,01 млн. през 2015 г. (Tecklenburg, ArensAzevedo 2016).

63% от децата на възраст до 3 години и около 80% от децата на възраст от 3 до 6 години се хранят на обяд в детската градина (Arens-Azevedo et al., 2014).

Повечето от наличните данни, които описват ситуацията "храноден в детската градина", идват от национално проучване на Министерството на земеделието от 2016 г. Направено е запитване до 7 000 детски градини и 1 408 (20,1%) изпращат попълнен въпросника до изследователската група. В проучването попадат 691 планирани менюта и 225 рецепти от 8 кетъринг компании (Tecklenburg, Arens-Azevedo, 2016).

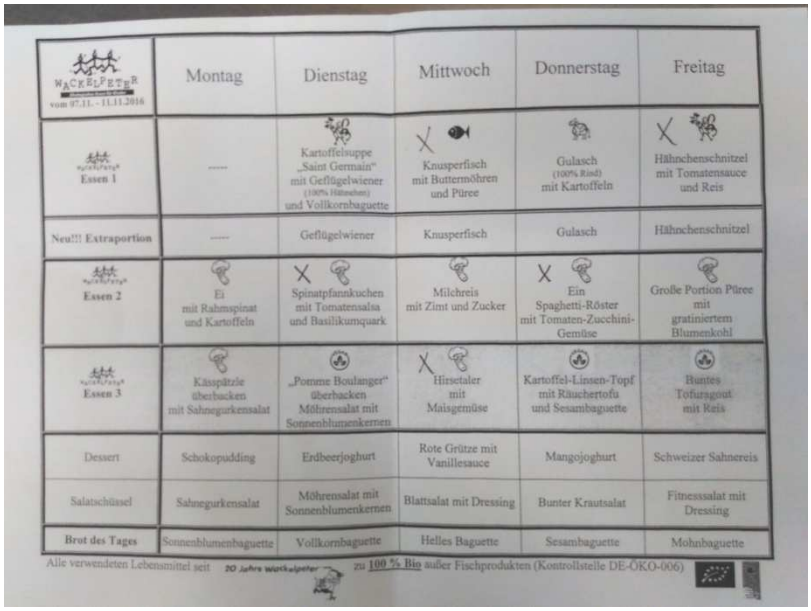
Бюджет & себестойност

Таксите за ясла и детска градина са много различни в зависимост от местоположението в съответната федерална провинция. Заплащането за детските грижи не е унифицирано и варират от почти безплатно до скъпо. Обикновено разходите се калкулират спрямо доходите на родителите. Общините определят таксата за дневната грижа, която включва и обяд (и закуска), в зависимост от доходите на родителите.

Ако детето остане само 4-5 часа на ден в детската градина, таксата е по-ниска. Ако детето остане 8 часа в детската градина, му се полага и храна. Сумата, която родителите заплащат за обяд варира дори и в една и съща федерална провинция, понеже често зависи от решения взети от частните асоциации и родителски кооперативи, които договарят опреелени условия с административните органи на местната власт. По тази причина стойността на хранодена в детската градина варира от € 0,45 до € 5,00 на ден. Средната стойност на обедното меню е € 2.42. (Tecklenburg, Arens-Azevedo 2016).

Опитът от ежедневната консултантска работа на Ökomarkt e.V. в Хамбург показва, че детските ясли в града предлагат обедно меню (доставка на топла храна) от € 1,95 до € 3,50 на дете. Кухненският персонал в детски градини, които имат собствени помещения за приготвяне на храна (обикновето това са детски градини с над 70 деца) има бюджет от € 0,70 до € 1,50 на ден за едно дете.

Закуска, обяд и следобедна закуска



WACKELPETER Woche 07.11. - 11.11.2016	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Essen 1	-----	Kartoffelsuppe „Saint Germain" mit Geflügelwiener (100% Hähnchen) und Vollkornbaguette	Knusperfisch mit Buttermöhren und Püree	Gulasch (100% Rind) mit Kartoffeln	Hähnchenschnitzel mit Tomatensauce und Reis
Neu!!! Extraportion	-----	Geflügelwiener	Knusperfisch	Gulasch	Hähnchenschnitzel
Essen 2	Ei mit Rahmspinat und Kartoffeln	Spinatpfannkuchen mit Tomatensalsa und Basilikumquark	Milchreis mit Zimt und Zucker	Ein Spaghetti-Röster mit Tomaten-Zucchini-Gemüse	Große Portion Püree mit gratiniertem Blumenkohl
Essen 3	Kässpätzle überbacken mit Sahnegurkensalat	„Pomme Boulanger" überbacken Möhrensalat mit Sonnenblumenkernen	Hirsetaler mit Maisgemüse	Kartoffel-Linsen-Topf mit Räuchertofu und Sesambaguette	Buntes Tofuragout mit Reis
Dessert	Schokopudding	Erdbeerjoghurt	Rote Grütze mit Vanillesauce	Mangojoghurt	Schweizer Sahnereis
Salatschüssel	Sahnegurkensalat	Möhrensalat mit Sonnenblumenkernen	Blattsalat mit Dressing	Bunter Krautsalat	Fitnesssalat mit Dressing
Brot des Tages	Sonnenblumenbaguette	Vollkornbaguette	Helles Baguette	Sesambaguette	Mohnbaguette

Alle verwendeten Lebensmittel seit 20 Jahre WACKELPETER zu 100 % Bio außer Fischprodukten (Kontrollstelle DE-ÖKO-006)

Средно 95.9% от детските градини предлагат обяд. 53.3% предлагат закуска и 60.8% междинно хранене следобед. 9.8% предлагат допълнително хранене в групите. Много малък брой детски градини не предлагат храна (1,9%) (Arens-Azevedo et al., 2014, p.14).

Повечето от детските градини получават топла храна от външна кухня (56.4%). Друг вариант е наличието на кухня в самата детска градина (32.8%), където храната се приготвя на място. Едва 7.7% от детски заведения разчитат на храна от кетъринг доставчик, която пристига в охладено състояние.

Кетъринг системата "Cook and Chill" (3,1%) е най-малко популярният вариант, при който храната бързо се охлажда до температури от 2 до 4 ° C след приготвянето й и се връща към нормална температура за консумация непосредствено преди доставката в детската градина (Arens-Azevedo et al., 2014, p.17).

е. Италия

Обща информация

В Италия предучилищното образование включва две категории детски заведения:
- nidi di infanzia- детска градина за деца на възраст от 0 до 3 години;
- scuola dell'infanzia (детска градина за деца на възраст от 3 о 6 години.

Министерството на образованието в Италия дефинира правната рамка в сектора от 1968г. и периодично обновява педагогическите и организационни насоки.
Независимо дали детските градини са обществени или частни, те функционират под контрола на общините, които отговарят за управлението им на местно ниво.

Статистика

През 2000 г. публичните детски градини за деца на възраст 0-3 години са 2 404, а частните - 604. Има още 732 структури, предоставящи допълнилни образователни услуги за тази възрастова група (като детски площадки, семейни центрове и др.). Всички те са разпределени между 8 102 италиански общините и обслужват 201 565 деца през същата година (източник: Istat, AnnuarioStatisticoItaliano, 2015). През 2012-2013 г. децата на възраст от 3-6 години са 1 686 095 и са разпределени между 24 036 детски градини.

Всеки месец в училищните столове се предлагат 49 милиона ястия, въпреки че училищните кетъринг услуги са по-разпространени в северните региони, отколкото в южната част на Италия. Предлагането на храна в училищния стол като услуга се среща по-често в средните и големите градове. Всички ястия трябва да отговарят на базисен грамаж (граматура), определен от общинските разпоредби за училищните столове.

Съотношение ученици – учител

Една детска градина може да поеме от 20 до 60 деца взависимост от наличната площ, брой стаи и тоалетни. В детските заведение за деца на възраст от 0 до 3 години един учител се грижи за не повече от 5 деца. При възрастова група 3-6 години групата не трябва да надвишава 28 деца, така че максималното съотношение учител - ученицида е от 1 към 28.

Работно време
Обикновено детските градини са отворени за минимум 6 часа на ден, 5 дни в седмицата, 39 седмици в годината.

Хранене

Седмичното меню в детските градини се определя от ASL (Aziendesanitarielocali = местна здравна служба, работеща на подрегионално ниво) въз основа на критерии според възрастта и хранителните нужди на децата.

Домашно приготвените храни и напитки са забранени. Храната в детската градина може да бъде осигурена от следните три вида кухни:

a) кухня в самата детска градина, в която се приготвя всекидневно храна;
b) външна за детската градина кухня: ястията се приготвят от кетъринг компания, сравнително далеч от детската градина. Обикновено ястията се получават опаковани, порционират се и се сервират от квалифициран персонал в определена за целта стая в детското заведение, която е оборудвана, за да отговори на здравните изисквания при приготвяне на храни и напитки.
c) външна за детската градина кухня, в която се приготвят заготовки на ястията, които в последствие се доготвят и сервират в детската градина.

Когато ястията се приготвят в кухни за централизирано производство на кулинарната продукция, има два режима на приготвяне:
1 - с директна гореща връзка;
2 - с охладена гореща връзка (Cook and Chill): подготовка - готвене - охлаждане - съхранение - транспорт - подгряване - разпределение.

Менюто за децата се разработва от диетолог в съответствие с регионалните насоки за подобряване на качеството на училищния кетъринг и се одобрява от отдела за хигиена на храните и храненето на ASL (Местна здравна служба).

Менютата се сменят за всеки четири седмици и отчитат сезонността на продуктите за влагане. В тях трябва да се включват храни и хранителни продукти с определена седмична и/или месечна честота на ротация (напр. яйца веднъж седмично, шунка или риба тон веднъж месечно и т.н.). В случай че детето има установена хранителна алергия или непоносимост, документирано със съответната медицинска бележка, се изготвя специален хранителен режим. .

Обикновено храната в детската градина се приготвят сутрин на същия ден, в който ще се консумира. Използват се методи на приготвяне като готвене на пара, варене и печене. Не се допускат пържени храни. Що се отнася до избора на суровини, препоръчват се висококачествени храни като биологични, сертифицирани DOP (Защитено наименование за произход), IGP (Защитено географско указание) и STG (Храни с традиционно специфичен характер). Спазва се и предписаният дневен калориен прием. За закуска се предпочитат енергийни и лесно смилаеми храни като кисело мляко, пресни плодове, хляб, бисквити, зърнени закуски .

f. Словения

Възрастови групи

В Словения има 978 общински, които съставят дял от 91% и 89 частни детски заведения, с дял от 9% (Бюро по статистика, 2016 г.).Частните детски заведения се управляват от църкви, асоциации (Монтесори, Уолдорф ...) или други структури в сферата на частните грижи.

Най-общо децата се разделят на две според възрастта си: 1). от 11 месеца - 3 години и 2). от 3 до 6 години. Според броя на приетите деца в дадено детско заведение те се разделят и на по-малки групи (класове). Обикновено децата на една и съща възраст формират една група (хомогенна група). Има и случаи, когато групите са смесени и включват деца от различни възрастови групи (комбинирани групи).

Бюджет и такси

Таксата за съответното детско заведение е спрямо доходите на семейството и е обект на регулация на общинско ниво. Общината изчислява пълната такса, но родителите плащат само определен процент, който се изчислява всяка година според доходите им. На тази основа таксата за едно дете може да варира от беплатно до 77% или пълна такса за едно дете от семейството, 30% намаление от държавно фиксираната такса за второ дете и безплатно за всяко следващо дете от едно семейство.. Общините също определят такси за храна: от €1.77 о €2.86 евро (по данни от 2014 г.).

Храна

В Словения всички детски градини имат собствени кухни. В някои случаи кухните в детските градини проготвят и допълнително храна за външни потребители, които предимно са училища. Храната се приготвя на място и се сервира в класните стаи с помощта на учителя и помощен персонал. Родителите често са включени в дискусии относно политиката на хранене, като се информират по въпроса от детската градина, попълват въпросници и дават предложения.

Национални и местни препоръки в сферата на детското хранене

При приготвянето на храната в детските градини кухненският персонал трябва да спазва Националните препоръки за здравословно хранене в детските градини от 2010 г., разработени в сътрудничество с Министерство на здравеопазването, Министерство на образованието и някои други професионални организации. Министерство на здравеопазването и Образователният институт са публикували Наръчник при планиране на менюто в детските градини. Нанесени са и промени в Националната здравна програма за хранене и спорт 2015 - 2025. От 2014 г. законово е регламентирано влагането на минимално 10% биологичните продукти в храната, предлагана в детските градини и училищата. В действие са и проекти, които повишават информираността относно местно произвеждани

храни: напр. т.нар. „Традиционна словенска закуска“ (веднъж годишно, финансово подкрепено от Министерство на земеделието), Схема „Училищно мляко“, схема „Училищен плод“ и др

Образование на персонала в детската градина

Учителите в детските градини трябва да имат специализирано образование по предучилищна педагогика (продължителност на обучението: 3 години). Помощник-възпитателите трябва да имат завършено средно училище за предучилищни педагози или ако средното им образование не е специализирано, трябва да завършат едногодишно допълнително обучение по предучилищна педагогика. Към момента учебните програми не включват предмети, засягащи изцяло темата за храненето в детските заведения.

Тенденции в педагогиката / образованието:

- ✓ здравословна и устойчива храна (здравословна, биологична, устойчива)
- ✓ градинарство
- ✓ кулинарни класове

Общите тенденции са свързани предимно със здравословна и устойчива храна. Някои детски заведения създават собствени градини с учебна цел. Програми като Ekošola и Šolskiekovrt (биологична градина в училище) са добре известни и набират популярност.

g. Великобритания

Детските заведения във Великобритания

В Англия съществуват два вида детски заведения: регистрирани и нерегистрирани. Регистрираните центрове за детска грижа се инспектират от Службата за стандарти в образованието (Office for Standards in Education, Children's Services and Skills: Ofsted). Съществуват различни детски заведения като центрове за детска грижа, детски градини, почасови детски центрове, начални училища с предучилищни занятия и регистрирани детегледачи.

Центрове за детска грижа

Центровете за детска грижа функционират като служби за дневни услуги за деца от 0 до 5 годишна възраст. Обикновено са отворени от 8:00ч. до 18:00ч. Предлагат редица услуги включително и здравна грижа и подкрепа за родители на малки деца. Някои центорве предлагат на място и образователни услуги за деца в ранна детска възраст и яслени групи. Тези центове, които не включват тези услуги, консултират родителите къде могат да намерят такива услуги в района, който желаят. Центровете с яслени групи се регистрират и следват държавните образователни стандарти за предучилищно образование (Early Years Foundation Stage (EYFS).

Детски ясли

Детски ясли приемат и обучават деца на възраст между 0 и 5 години. Те обикновено са отворени през целия ден, като много от тях остават отворени и до по-късни часове или през почивните дни, за да отговарят на нуждите на родителите, които имат различно работно време.

Съществуват различни видове детски ясли: частни, обществени, общински, разположени на работното място на родителите. Всички те обаче трябва да бъдат регистрирани и проверявани от Службата за стандарти в образованието (Ofsted) и да следват държавните образователни стандарти за предучилищно образование (EYFS). В тях се предлагат разнообразие от възможности за игра и обучение за децата, включително готварски класове и игри на открито.

Почасови детски центрове

Тези детски заведения предлагат образователни и занимателни услуги до три часа на ден за деца от 2 до 5 годишна възраст. Ако престоят е над 2 часа и децата се гледат от персонал нает за това, центърът трябва да е регистрирн от Ofsted.

Основни училища с прием в предучилищни групи и начален клас

Тези детски заведения са отворени в рамките на работния график на училището. Прием в предучилищна група и начален клас обикновено се предлага от общинските начални училища. Престоят на децата включва образователни и занимателни дейности. Децата могат да останат цял ден или почасово (напр. три часа сутринта или следобед) според политиката на детското заведение.

Регистрирани детегледачи

Детегледачите са самонаети лица, които ще се грижат за вашето дете в собствения си дом Ако се грижат за деца под осемгодишна възраст, е необходимо да бъдат регистрирани в Ofsted. Детегледачите често могат да предложат много гъвкав вариант на работа, с подчертан индивидуален подход към всяко дете, тъй като работят с малки групи. Например,

могат да се грижат за братя и сестри от различни възрасти. Броят и вида на предлаганите услуги от детегледачите е същият, както в детските центрове. Ако се грижат за деца на възраст от 0 до 5 годишна възраст, е необходимо да следват държавните образователни стандарти за предучилищно образование (EYFS).

В Англия всяка храна и напитка, предоставена на ученици на възраст над 5 години в общинските начални училища, трябва да е съобразено с образователните наредби относно стандартите и изискванията за храната в училище от 2007 г. В тях се определят станартите за хранене и видовете храни и напитки, които могат да се предлагат в училище. За децата, които посещават предучилищни класове в тези училища, най-малко 5 от разписаните стандарта трябва да бъдат покрити.

В графика се посочва, че за всеки ден трябва да се включва в обяда храна от следните групи:

a. Плодове и зеленчуци: пресни, замразени, консервирани, сушени или под формата на сок.

b. Храни богати на скорбяла: хляб, паста, макарони, спагети, ориз, картофи, сладки картофи, гулия, царевично брашно.

c. Месо, риба и други немлечни източници на протеини: месо и риба под различни форми- пресни, замразени, консервирани и сушени; месни и рибни продукти, яйца, ядки, зърнено-бобови култури, както и немлечни източници на протеини.

d. Мляко и млечни продукти: прясно мляко, сирене, кисело мляко (замразеемо или за пиене), крема сирене, млечни шейкове и яйчено-млечен крем.

Службата за обществено здраве в Англия (Public Health England - PHE) наскоро поръча на Children's Food Trust – неправителствена организация, която се стреми да насърчава здравословното хранене на децата, да разработи менюта за детските заведения в Англия, като се вземат под внимание актуализираните препоръки за хранене относно дневния прием на енергия и въглехидрати, включително диетични фибри и свободни захари. Това е в подкрепа на ключови национални приоритети като намаляване на детското затлъстяване, преодоляване на неравнопоставеността в достъпа до здравеопазването и осигуряване на на добро начало за всички деца чрез здравословна храна спрямо възрастта на децата от 6 месеца до 5-годишна възраст. Обновените менюта са публикувани в началото на 2017г. Според тях, например, плодов сок няма да бъде сервиран с обедното меню.

6. Целеви групи

Електронният курс и онлайн платформата "Устойчива храна за детските градини" е насочен към следните целеви групи: педагози и персонал в яслите, детските градини и началните училища, директори и ръководители, кухненски персонал и други заинтересовани страни.

1. Педагози и персонал в ясли, детски градини и начални училища

Основните целеви групи на курса и портала "Устойчива храна за детските градини" са педагозите и персонала в детски градини, ясли и начални училища. Те трансферират придобитите знания за здравословно хранене и устойчива хранителна система към децата и техните родители, както и към всички заинтересовани лица (административен и кухненски персонал, кетъринг доставчици). Педагозите в детските градини обучават децата на основите на храненето и насърчават развитието на здравословен хранителен избор. Те също така насърчават децата за активна физическа дейност и могат да включат в програмата градинарство и посещение на ферми.

2. Управленски персонал в детските градини

Друга важна целева група са директорите на детски градини. Те са хората, които биха могли да подкрепят и насърчат участието на целевите групи в електронния курс, както и последващата им ангажираност и работа в посока повишаване знанията в областта на здравословното хранене.

3. Кухненски персонал

Кухненския персонал и готвачите в детските градини, както и в кетъринг кухните, са други целеви групи, тъй като те подготвят планираното детско меню. Необходима е ясна координация и сътрудничество между тях, педагозите и родителите.

4. Учители и ученици от професионални училища, професионални колежи и университети

Други целеви групи са учителите и учениците от професионални училища, професионални колежи и университети, които се обучават и преквалифицират педагози и възпитатели. Учителите и студентите са важни мултипликатори за дългосрочното въздействие и реализацията на портала и курса. Те дават обратна връзка за адаптиране на резултатите от обучението към учебните програми на ПОО и за оценяване и подобряване на резултатите чрез тестване и преразглеждане.

5. Публична администрация

Хората, взимащите решения в публичната администрация, особено тези, които отговарят за детските заведения, също са целевата група по проекта. Програмите за детски градини често се финансират или одобряват от общината. Следователно повишаване информираността и интеграцията на обществените представители относно устойчивия подход са важни условия за успешното постигане на целите на проекта. Освен това устойчивото възлагане на обществени поръчки е тема, която в действителност се обсъжда и подкрепя активно от Европейската комисия и от много общини, което е добра предпоставка за сътрудничество по въпроси, свързани в устойчиви инциативи в детските градини.

7. Нови предизвикателства от децата от бежански семейства

С навлизането на голям брой семейства на бежанци в Европа възникват и нови предизвикателства, свързани с храненето в ранна детска възраст. Традиционно детските заведения са места, където семейства с малки деца се срещат и общуват. Сега тези общностни центрове са идеална възможност за бежанските семейства да осъществят контакт с местни семейства и да се запознаят с порядките в тяхното общество и култура. Персоналът в детските заведения може да подпомогне процеса на интегриране на бежанците, като предварително бъде информиран за спецификата на хранителните навици, религиозна принадлежност и традиции на децата. Проектът поставя специален фокус върху този въпрос.

През последните години сме изправени пред една от най-големите миграции в Европа. През 2016 г. повече от 1 милион души са подали молба за убежище в Европа, преобладаващо в Германия. Други държави, които отчитат голям брой търсещи убежище, са: Швеция, Унгария, Австрия и Норвегия. Най-големият двигател за този процес е конфликтът в Сирия, но и продължаващото насилие в Афганистан и Ирак, злоупотребите в Еритрея, както и бедността в Косово - причини, които карат хората да търсят нов живот другаде.

Миграциопнните процеси не са нещо ново за Европа, която вече е мултикултурна. Но мигратнският поток е многоброен за кратък период от време и всички ние трябва да се научим как да съжителстваме заедно успешно. Най-добрият подход е интеграция към ежедневието в дадена страна колкото е възможно по-бързо чрез изгражане умения и знания за средата. Но поради различния културен произход и начин на живот наимигрантите, този процес има някои специфики.

Имигрантите трябва да възприемат нов начин на живот и навици, които не познават. Новата детска градина, новото училище може да бъде стресиращо масто както за родителите, така и за децата. Но децата са много по-адаптивни, отколкото предполагате. В този процес на интеграция персоналът в детското заведение може да го подпомогне чрез морална покрепа и половително отношение.

За да се интегрират семейства на имигранти и техните деца персоналът на детската градина трябва да има основни познания за хранителните навици, религиозния произход и ритуалите, за да се потърси похоящ начин за ааптиране към новия за тях модел на поведение. В онлайн курса има повече за тази тема, с някои примери за добра практика, които биха могли да ви дадат представа как да интегрирате тези деца в детската градина или училищната общност, което е първата стъпка към по-широката общност.

8. Практически съвети и материали

(допълнително може да намерите, приложени към всеки модул в курса)

Работен лист към:

Модул 4: Вкусови качества на храната и междукултурни навици при хранене
Глава 1: Храната в детските градини: ролята на учителите, връстниците и атмосферата

10 стъпки към позитивни хранителни навици (по Ерик К. Елиасен)

1. Осигурете разнообразие от храни при всяко хранене на детето, с преобладаване на зърнени храни, зеленчуци и плодове.
2. Предлагайте повторно за опитване нови храни - необходими са най-малко 15 - 20 повторения, за да се възприеме вкуса на определена храна.
3. Изгответе и споделете със семействата списъци с храни (по категории), за да дадете посока при избора на дневно меню и да предложите нови идеи за ястия.
4. Учителите като модел за подражание при формирането на здравословни хранителни навици.
5. Седнете с децата на масата, докато те се хранят. Разговаряйте за вкуса, текстурата, външния вид и здравословните аспекти на храните. Разбира се, не говори само за храна, защото ще досадите. Включете теми, които всички деца обичат: семейство, семейни екскурзии и дейности, животни и т.н.
6. Планирайте продължителността на всяко хранене на децата, така че да е достатъчно за всяко от тях.
7. Уважавайте твърдението на детето, че е сито.
8. Разработете рутинна програма за сервиране на закуски, като прилагате едни и същи правила, независимо дали предлагате моркови, крекери или бисквити.
9. Измийте ръцете си преди всяко хранене; насърчавайте докосването и помирисването на храната като стъпка към дегустацията.
10. Намерете алтернативи, с които да замените използването на храната като награда или сервирането на храни с високо съдържание на мазнини, захар или сол като част от празненство.

Източник: *„Влиянието на учителите и семействата върху изграждането на хранителни навици при децата„ (Линк към оригиналния източник: https://www.fms.org/api/wp-content/uploads/2015/08/Eliassen_0.pdf).*

Работен лист към:

Модул 5: Как да общуваме с родителите и да ги мотивираме
Раздел 3: Интегриране на имигрантски семейства в общността на детските градини

Стратегии за изграждане на връзки със семейства на имигранти

Учителите се нуждаят от нови умения, за да работят с деца от семейства на бежанци и имигранти. В различните страни учителите могат да бъдат обучени за работа с такава таргет група.

Ето някои идеи как да подходим в общия случай:

1. Всички родители и деца, които взаимодействат с административен персонал при избора на детско заведение трябва да бъдат третирани по приятелски начин и с уважение. Персоналът би могъл да се научи да поздравява на техния език.
2. Ползването на опитен преводач, който споделя културния произход на родителите, би спомогнало за изграждането на по-добрата комуникация между родителите и отсрещната страна.
3. Ако е възможно, целият персонал трябва ясно да комуникира с имигрантите: от шофьорите на автобусите до администраторите и учителите, така че програмата да включва всички деца в общността независимо от техния произход.
4. Обучението на преподаватели по културна чувствителност към различните общности и групи е много полезно.
5. Покани родители да участват в различни дейности в училището или детската градина.
6. Понякога родителите не са наясно как е организирана дейността в детската градина и какво се очаква от тях.
7. “Вечери на различните култури”, по време на които родителите приготвят и споделят традиционни храни от техните родни страни.
8. Веднъж месечно роителите могат да споделят обща закуска в училището заено с някоя известна личност от общността.
9. Образователни и информационни семинари, на които да се обсъдат теми като здравето и дисциплината на децата, ранното детско развитие и образование, и въобще теми от особен интерес за родителите от имигрантски семейства.
10. Програми, насочени към повишаване на културната компетентност и общностно разнообразие.

9. Примери за добри практики

Семинари за развитие на мултикултурни умения

В Словения тези семинари се организирани за родители, деца и възпитатели. Целта е да се насърчават към по-добри отношения, основани на взаимно разбиране и уважение. Набляга се на езикови и културни прилики и различия. Семинарите се оргнизират както за деца, така и за деца и родители.

Примери за организирани семинари за родители и деца:

- **Укрепване на семействата:** семинари, в които семействата представят страната си на произход чрез културата си, кулинарните традиции, празници и др. Напр. изработване на коледни картички, приготвяне на традиционна рецепта и т.н.

- **Училище за майки:** среща между жени и лектори в определен ден и час. Темите за дискусия включват от изисквания, регламентирани в приемащата страна, до кулинарни традиции, приети обществени стеритипи и др. Основната цел е подпомагане на интеграцията на тези жени в обществения живот на страната домакин.

- **Езиков курс за родителите,** едновременно с който се представят училището / детската градина, града, в който живеят имигрантските семейства, важни сгради, които ще използват в ежедневието си. Запознават се с думи и изрази, които ще използват в ежедневната си комуникация в училището и детската градина.

Източник: *Ръководство за изпълнение на програмата Успешна интеграция на децата имигранти; ISA Институт Любляна, 2015 (Priročnik za izvajanje programa Uspešno vključevanje otrok priseljencev; ISA institut Ljubljana, 2015)*

Програма за жени от имигрантски семейства: запознаване с приемащата страна

Програмата е предназначена специално за жени от имигрантски семейства, тъй като те обикновено остават у дома, така че шансовете им за интегриране в новото общество са минимални. Жените в програмата и техният наставник посещават важни сгради институции в приемащата среда, които се налага да ползват в ежедневието си, както и организации, които предлагат помощ на имигранти: напр. библиотека, център за социално подпомагане, служба по заетост, пазар и т.н., както и културни и природни забележителности, така че да могат да получат впечатление за традициите и културните навици на мястото, в което живеят.

Участниците ще се срещнат с местни хора, ще говорят езика на нова страна и ще практикуват комуникационни умения в положителна атмосфера. Освен да опознаят местната среда, жените също ще се свързват помежду си, което не би било възможно, ако останат у дома. Друга полезна част от програмата е посещението на потенциални заинтересовани работодатели. Менторът избира най-подходящия работодател по отношение на интересите на групата.

Източник: *Barbara Fajdiga Perše, Tanja Krpan, I AM AN ACTIVE MEMBER OF A MULTINATIONAL SOCIETY Programme for social integration of women – third country nationals: Methodology and guidelines for train the trainer course, Ljudska univerza Nova Gorica, 2016*