

Valgamaa Kutseõppekeskuse Rohelise kooli keskkonnaanalüüs 2025/2026

Valgamaa Kutseõppekeskuse Rohelise kooli keskkonnaanalüüs koostati 2025/2026. õppeaasta tegevuste, töörühma protokollide ja köögi vaatlustulemuste põhjal.

Analüüsi fookuses on kolm kooli igapäevaeluga kõige tihedamalt seotud teemat: **toit, prügi ja jäätmed** ning **vesi**. Need teemad valiti Rohelise Kooli tegevuse põhisuundadeks 30.09.2025 toimunud töörühma koosolekul.

1. Rohetiim ja kaasamine

Valgamaa Kutseõppekeskuses tegutseb Rohelise kooli töörühm, kuhu kuuluvad juhtkonna, õpetajate, õpilaste ja lapsevanema esindajad. Selline koosseis toetab Rohelise kooli põhimõtet, et keskkonnategevused ei ole ainult ühe õpetaja või valdkonna ülesanne, vaid kogu koolipere ühine vastutus.

Õppeaasta jooksul on Rohelise kooli tegevusi seotud nii õppetöö, praktilise köögitöö, rahvusvaheliste projektide kui ka ülekooliliste sündmustega. Projekti „Traditional Taste“ kaudu väärtustati kohalikke traditsioone, kestlikke toiduvalikuid ja teadlikku ressursikasutust. Samuti otsustati jätkata projekti tulemuste sidumist igapäevase õppetööga ja koguda õppijatelt tagasisidet.

2. Toit ja toidujäätmed

Toidu teema on VKÕK jaoks eriti oluline, sest koolis toimub toitlustus, kokaõpe ja praktiline köögitöö. Köögi vaatlustulemuste põhjal koguti perioodil **16.03–13.04.2026** andmeid 20 vaatluskorra kohta.

Selle perioodi jooksul prognoositi kokku **3459 sööjat**, tegelikult sõi **3189 inimest**. Tegelik küllastajate arv oli prognoositust **270 inimese võrra väiksem**, mis teeb umbes **7,8%** erinevuse. See näitab, et toidu valmistamisel on vaja veelgi täpsemalt arvestada tegelikku sööjate arvu.

Toiduvalmistamisega seotud jäätmeid registreeriti kokku umbes **56,5 kg** ning toiduülejääke umbes **87,8 kg**. Kokku moodustas see ligikaudu **144,3 kg** jäätmeid või ülejääke. Tegelik sööjate arvu põhjal oli see umbes **45 g ühe sööja kohta**. See näitaja ei ole väga suur, kuid annab hea aluse edasiseks võrdlemiseks ja eesmärkide seadmiseks.

Positiivne on see, et kooliköögis ei visatud kõiki ülejääke automaatselt ära. Mitmel juhul kasutati toitu uuesti: tatart kasutati salatis, liha ja kastmeid jahutati ning külmutati hilisemaks kasutamiseks, kartulit kasutati järgmisel päeval lisandina, osa jääke suunati loomatoiduks ning biojätmeid koguti eraldi. See näitab, et köögis kasutatakse juba ringmajanduse ja toiduraiskamise vähendamise põhimõtteid.

Samas ilmnesid ka probleemkohad. Kõige suuremad toiduülejäägid tekkisid päevadel, mil tegelik sööjate arv jäi prognoositust tunduvalt väiksemaks. Näiteks 08.04 ja 09.04 jäi sööjaid prognoositust üle 25 võrra vähem ning mõlemal päeval tekkis üle 13 kg toiduülejääki. Samuti kordus põhjusena, et portsjonid jäid söömata või kõik ei soovinud salatit.

Järeldus: VKÕK on alustanud süsteemset toidujätmete mõõtmist ning see on väga tugev alus Rohelise kooli analüüsile. Järgmine samm on muuta mõõtmine järjepidevaks ja võrreldavaks: eristada valmistamisjäägid, serveerimata jäänud toit, taldrikujäägid, biojätmed, loomatoiduks suunatud jäägid ja uuesti kasutatud toit.

3. Prügi ja jätmed

Prügi ja jätmete valdkonnas on koolis toimunud positiivne areng. 01.04.2026 koosolekul märgiti, et koolis on nüüd rohkem jäätmejaamu, mis võimaldavad prügi paremini sorteerida. Samuti otsustati jätkata teadlikku jätmete sorteerimise suunamist.

Lisaks on koolis korraldatud taara kogumine ja äraviimine taarapunkti. See näitab, et jätmetega seotud tegevused ei piirdu ainult prügikastide olemasoluga, vaid on tekkinud ka konkreetne korraldus ja vastutus.

Järeldus: jätmete sorteerimise võimalused on paranenud, kuid edaspidi tuleks koguda rohkem mõõdetavaid andmeid: kui palju tekib segaolmejätmeid, biojätmeid, pakendijätmeid, paberit ja taarat. See aitaks näidata Rohelise kooli tegevuste tegelikku mõju.

4. Vesi

Vee teema valiti üheks 2025/2026. õppeaasta põhisuunaks. 19.12.2025 koosolekul kavandati märtsis 2026 toimuvat veepäeva ning arutati, kuidas muuta see õppijatele põnevaks, harivaks ja kaasavaks.

19.03.2026 toimunud veepäev sai õpilastelt väga head tagasisidet. 01.04.2026 koosolekul otsustati saadud kogemusi kasutada järgmiste keskkonnateemaliste tegevuste kavandamisel.

Järeldus: vee teema on õppetöösse ja kooli tegevustesse toodud läbi teavituse ja praktiliste tegevuste. Järgmiseks tuleks lisada ka ressursikulu mõõde: vee tarbimise andmed kuude kaupa, võimalike lekkekohtade kontroll, kraanide kasutamise jälgimine ning õppijate teadlikkuse hindamine.

5. Õppetöö ja rahvusvaheline koostöö

Rohelise kooli tegevused on seotud õppetöö ja rahvusvaheliste projektidega. „Traditional Taste“ projekt toetas kohalike toidutraditsioonide, kestlike toiduvalikute ja teadliku ressursikasutuse väärtustamist. KA25AHTME projekti tulemusi on kasutatud praktilistes tegevustes ning õppijate tagasiside on olnud positiivne.

01.04.2026 koosolekul arutati ka kohaliku tooraine ja traditsioonide kasutamist projektitegevustes, näiteks magustoidu „Kamaroni mustsõstra kurdiga“ tutvustamist. See toetab toidu teemat ning aitab siduda Rohelise kooli põhimõtteid kutseõppe ja rahvusvahelise koostööga.

6. Tugevused

VKÕK Rohelise kooli tegevuste tugevused on järgmised:

Valdkond	Tugevus
Rohetiim	Kaasatud on juhtkond, õpetajad, õpilased ja lapsevanem
Toit	Toidujäätmeid on hakatud mõõtma ja analüüsima
Köögipraktika	Ülejääke kasutatakse võimalusel uuesti või suunatakse loomatoiduks/biojäätmetesse
Prügi ja jäätmed	Koolis on rohkem jäätmejaamu ning taara äraviimine on korraldatud
Vesi	Veepäev toimus ja sai positiivset tagasisidet
Õppetöö	Rohelise kooli põhimõtted on seotud praktilise õppe ja projektidega
Teavitamine	Rohelise kooli tegevusi plaanitakse tutvustada avatud uste päeval

7. Arenguvajadused

Peamised arenguvajadused on järgmised:

1. muuta toidujäätmete mõõtmine püsivaks ja ühtseks;
2. eristada andmetes valmistamisjäägid, taldrikujäägid, serveerimata toit, biojäätmel ja uuesti kasutatud toit;
3. parandada sööjate arvu prognoosimist, et vähendada ületootmist;
4. koguda ressursikulu andmeid vee, energia ja jäätmete kohta;
5. lisada jäätmejaamade juurde selgemad juhised;
6. kaasata õppijaid rohkem andmete kogumisse ja tulemuste analüüsi;
7. avalikustada olulisemad tulemused kooli infokanalites, et koolipere näeks tegevuste mõju.

8. Ettepanekud tegevuskavasse

Eesmärk	Tegevus	Mõõdik
Vähendada toiduülejääke	Võrrelda prognoositud ja tegelikku sööjate arvu iga nädal	Prognoosi ja tegeliku sööjate arvu erinevus väheneb
Parandada andmete kvaliteeti	Luaa ühtne toidujäätmete tabel: valmistamisjäägid, taldrikujäägid, serveerimata toit, biojäätmel, taaskasutus	Tabel täidetakse iga praktilise köögipäeva kohta
Suurendada sorteerimise teadlikkust	Lisada jäätmejaamade juurde pildilised juhised	Vähem valesti sorteeritud jäätmeid
Mõõta ressursikulu	Koguda vee ja energia tarbimise andmeid kuude kaupa	Kuupõhine ülevaade olemas
Tugevdada vee teemat	Korraldada veepäeva jätkutegevused ja kraanide/veekasutuse vaatlus	Õpilaste osalus ja tagasiside
Kaasata õppijaid	Anda rühmadele ülesanne analüüsida toidu- või jäätmeandmeid	Õppijate koostatud kokkuvõtted

Eesmärk	Tegevus	Mõõdik
Teavitada kooliperet	Avaldada Rohelise kooli tulemused avatud uste päeval ja kooli kanalites	Avaldatud kokkuvõte või stend

9. Kokkuvõte

Valgamaa Kutseõppekeskus on 2025/2026. õppeaastal liikunud Rohelise kooli tegevustes süsteemsema ja mõõdetavama lähenemise poole.

Kõige tugevam areng on toimunud toidu ja jäätmete valdkonnas: koolis kogutakse toidujäätmete andmeid, jälgitakse sööjate arvu, suunatakse osa jääke uuesti kasutusse ning arendatakse jäätmete sorteerimist. Vee teema on jõudnud õppijate teadvusesse läbi veepäeva ja vajab järgmiseks ressursikulu mõõtmise lisamist.

Keskkonnanalüüsi põhjal võib öelda, et VKÕK Rohelise kooli tegevused on seotud kooli igapäevase õppetöö, praktilise köögitöö ja rahvusvaheliste projektidega. Edaspidi on oluline jätkata andmete kogumist, siduda tulemused tegevuskavaga ning näidata kooliperele, kuidas nende tegevused aitavad vähendada keskkonnamõju.

Koostasid: Juri Gerzaniš ja Evelyn Tamm