

Šolsko leto 2021/22

Datum: 2. 11. 2021



OSNOVNA ŠOLA
GORNJA RADGONA

Evidenčna številka: 6002-1/2021-2

Na osnovi pooblastil in v skladu s Pravili o šolski prehrani (z dne, 5. 3. 2020), po sklepu na Svetu staršev ter Šolske otroške vlade in v skladu z Letnim delovnim načrtom za šolsko leto 2021/22 kot ravnatelj Osnovne šole Gornja Radgona imenujem:

Odbor za prehrano in pripravo jedilnikov v šolskem letu 2021/22

I. Odbor sestavljajo:

1. Anja Bregar – organizator šolske prehrane, *predsednica*
2. Marica Kocbek – vodja kuhinje, *namestnica predsednice*
3. Andreja Herzog – učiteljica BIO, NAR in GOS
4. Tamara Sakovič – učiteljica KEM, NAR, SPH in NPH
5. Nataša Golob Bračko – članica Sveta staršev (predstavnica 8. c)
6. Bine Petek – član 17. šolske otroške vlade (učenec 8. a)

II. Naloga Odbora za prehrano in pripravo jedilnikov je spremljava jedilnikov in prehrane v šoli, z upoštevanjem in vključevanjem smernic zdravega prehranjevanja v osnovnih šolah.

III. Sklicujem 1. sejo odbora, ki bo v **četrtek, 11. novembra 2021, ob 14.00, v veliki zbornici šole.**

IV. Prosim, da prijazno sprejmete nalogo.

Lep pozdrav.



Ravnatelj šole:
Dejan Kokol



Zapisnik 1. seje odbora za prehrano in pripravo jedilnikov

Torek, 11. 11. 2021, ob 14.00 v veliki zbornici šole

Dnevni red:

1. Pozdrav, ugotovitev prisotnosti in sprejem dnevnega reda
2. Pregled in potrditev zapisnika 1. sestanka odbora za prehrano in pripravo jedilnikov (8.6.2021)
3. Aktivnosti v času od 1. septembra 2021 do 11. novembra 2021
4. Predlogi in pobude učencev
5. Predlogi in pobude staršev
6. Razno

Prisotni:

Anja Bregar – organizator šolske prehrane, *predsednica*

Marica Kocbek – vodja kuhinje, namestnica predsednice

Tamara Sakovič – učiteljica KEM, NAR, POK

Nataša Golob Bračko – članica Sveta staršev (predstavnica 8. c)

Sonja Muršec – pomočnica ravnatelja

Opravičeno odsotni: Andreja Herzog – učiteljica BIO, NAR in GOS, Bine Petek – član 17. šolske otroške vlade (učenec 8. a), Dejan Kokol – ravnatelj šole

Ad 1) Pozdrav, ugotovitev prisotnosti in sprejem dnevnega reda

Organizatorica šolske prehrane je pozdravila vse prisotne in predstavila dnevni red.

Sklep št. 1: Člani odbora so soglasno potrdili predlagani dnevni red (Priloga 2 – Dnevni red).

Ad 2) Pregled in potrditev zapisnika 1. sestanka odbora za prehrano in pripravo jedilnikov (8.6.2021)

Predsednica Anja Bregar je podala kratek pregled zapisnika 1. sestanka odbora za prehrano in pripravo jedilnikov.

Sklep št. 2: Člani so soglasno potrdili zapisnik 1. sestanka odbora za prehrano in pripravo jedilnikov (8. 6. 2021)

Ad 3) Aktivnosti v času od 1. septembra 2021 do 11. novembra 2021

Predsednica odbora Anja Bregar je prisotne seznanila z aktivnostmi v času od 1. septembra 2021 do 11. novembra 2021. Zgoraj omenjena je povedala, da naša osnovna šola sodeluje v »ŠOLSKI SHEMI« s finančno podporo Evropske unije. Za namen šolske sheme za obdobje od 1. 9. 2021 do 24. 6. 2022 smo prejeli 3.236,40 EUR brez DDV.

V oktobru smo z izbranimi razredi s strani NIJZ izvedli anketo o Šolski shemi. V ta namen je bila v četrtek, 4. 11. 2021 skupaj s šolsko kuhinjo pripravljena razstava z degustacijo sezonskega in lokalnega sadja in zelenjave. Učenci so spoznali različne sorte jabolk in hrušk ter ostalo jesensko sadje in zelenjavo ter lokalne ponudnike s katerimi sodelujemo. Uživali so v degustaciji in reševali uganke o sadju in zelenjavi, hkrati pa se ozaveščali o pomenu uživanja sadja in zelenjave.

Zaposlene v šolski kuhinji so se v septembru udeležile izobraževanja HACCP v času COVID 19 in dietna prehrana v šolah in vrtcih. Pridobili smo tudi novi pomivalni stroj, ki bo zaposlenim v kuhinji olajšal delo.

Tudi letos smo se prijavi v projekt Kuhnnapato, katerega osrednji namen je priprava zdravega tradicionalnega obroka. Prva aktivnost na to temo bo izvedena v Tednu slovenske hrane, 16. 11. 2021. Druga aktivnost pa se bo izvedla tekom šolskega leta, v skladu s cilji projekta, ki je poiskati pozabljene recepte svojega regije, ali zanimive tradicionalne jedi, sestavine in prilagoditi jed današnjim potrebam.

Dne 19. 11. 2021 bomo sodelovali v vseslovenskem projektu Tradicionalni slovenski zajtrk, katerega smo izvajali z namenom, da bi pri učencih izboljšali zavedanje o namenu in razlogih za lokalno samooskrbo.

Sklep št. 3: Člani odbora so se seznanili z aktivnostmi v času od 1. septembra 2021 do 11. novembra 2021.

Ad 4) Predlogi in pobude učencev

Predstavnik učencev Bine Petek, se 1. sestanka odbora za prehrano in pripravo jedilnikov ni udeležil. Predsednica Anja Bregar je povedala, da se bo o pobudah in predlogih učencev pozanimala individualno.

Sklep št. 4: Prisotni so bili seznanjeni o odsotnosti predsednika učencev in da se bo predsednica odbora Anja Bregar s predsednikom učencev o pobudah in predlogih pogovorila en drugi dan.

Ad 5) Predlogi in pobude staršev

Predstavnica staršev je posredovala mail vsem članom Sveta staršev s prošnjo, da posredujejo mail za povratne informacije o šolski prehrani. Odziv je bil velik, zato je predstavnica staršev na seji odbora za prehrano in sestavo jedilnikov povzela vse povratne informacije – pohvale, pobude, predloge; katere je predstavila na seji in jih dala v razpravo. Najprej pa je povedala, da s podanimi informacijami, vprašanji, predlogi starši želijo dobronamerno in se zavedajo, da so mnenja in okusi različni, vendar starši verjamejo, da lahko skupaj z dobrim sodelovanjem, doprinesejo zadovoljstvo iz vseh strani. Starši se zahvaljujejo za sodelovanje in se zavedajo, da je potrebno veliko vložene truda tako pri sestavi jedilnikov kot tudi za izpeljavo kuhanih obrokov. S svojimi opazkami, predlogi, pobudami želijo, da so sprejete dobronamerno in s pokazano voljo, da so slišani. Starši se zavedajo, da je šolska prehrana zelo pomembna za njihove otroke, tudi da otroci ne jedo vsega in je težko ugoditi vsem.

Sklep št. 5: Člani odbora so se seznanili s predlogi in pobudami staršev (Priloga 3 – Predlogi in pobude staršev; zapisala predstavnica staršev Nataša Golob Bračko).

Ad 6) Razno

Organizator šolske prehrane Anja Bregar se je zahvalila vsem prisotnim in sejo odbora končala ob 15.15.

Seja odbora je bila končana ob 15.15.

Zapisnik zapisala:
Tamara Sakovič

Organizator šolske prehrane:
Anja Bregar



Ravnatelj šole:
Dejan Kokol

Priloge:

- vabilo
- predlogi in pobude staršev; zapisala predstavnica staršev Nataša Golob Bračko

PRILOGA 3

Ob povzetkih so zapisani odgovori.

V vseh prejetih mailih – **večina od 3. do 9. razreda so pohvalili šolsko prehrano**. Zraven pa so zapisali tudi povratne informacije otrok ter predloge staršev samih:

KOSILA:

- Brezmesni obroki;
 - ali bi lahko bilo mesečno večkrat brezmesni obrok?
Od novembra 2021 so že planirani petki z brezmesnimi obroki
 - Izbira brezmesne prehrane – možnost s prošnjo na šolo? Komu poslati?
Možna je oddaja pisne vloge na šolo ali vodji prehrane na njen mail:
anja.bregar2@guest.arnes.si
 - Možnost pri brezmesnih obrokih – obroki brez živalskega izvora – predlog, vsaj poskusiti narediti več obrokov brez teh sestavin. Starš je predstavnicu staršev tudi poslal ideje ter recepte (ričet brez mesa, jota brez mesa, lečina enolončnica, fižolova juha, prebranac, rižota z mlado špinačo in še več)

Predloge bodo smiselno preučili in upoštevali v prihodnje

- Opazka, da je na jedilniku zelo veliko mesa (odziv tudi mesojedcev) – predlog, da bi lahko večkrat bili brezmesni obroki

Vzeli na znanje in predlog bodo upoštevali

- Večkrat kot priloga krompir; v novembru sicer je 2x pražen in 2x pire, v oktobru in septembru je bilo manj (predlog iz enega razreda)

Vzeli na znanje, vendar pa se pečenega krompirja izogibajo zaradi vnaprej pripravljene in bi posledično izgubil svež okus.

- Ali je možnost, da je morda vsaj 1x ali 2x na voljo beli kruh za malico, primer kot beli kruh z namazom ali kot priloga k obari.

Belega kruha se izogibajo, bodo pa v bodoče upoštevali predlog.

- Okus hrane – premalo začinjeno. Nekateri starši opažajo, da je otrokom do sedaj bilo v redu, zadnje čase pa pravijo, da je neokusno.

V šolski kuhinji ni prišlo do kadrovskih sprememb, da bi zato prihajalo do sprememb v začinjenosti. V kuhinji pa morajo upoštevati količino začinjenosti po smernicah šolske prehrane.

- Ali je možnost, da imajo vsaj od 7.razreda dalje možnost imeti sol na mizi, da si dosolijo?
Žal te možnosti ne moremo izvajati, kot že rečeno zaradi upoštevanja smernic šolske prehrane.
- Možnost alternative pri obroku – primer: ko je bila za kosilo rižota z morskimi sadeži; da bi bila še morda rižota z zelenjavo. (po analizi koliko otrok poje določeno kosilo, se ugotovi kakšno količino dodatno narediti z alternativo)

V tem primeru so ravno želeli uvesti novost pri kosilu z morskimi sadeži in bila je možnost odločitve riža z omako z morskimi sadeži ali brez. Bomo pa razmislili še o drugi alternativni, predlagamo pa tudi, da starši seznanite svoje otroke, da pri prevzemu obroka obvestijo kuharice.

- Nestrinjanje s sladoledom razen poleti
Sladoled ni pogosto na jedilniku, mnenje bomo vzeli na znanje. Sladoled dodamo predvsem zaradi upoštevanja želje otrok.
- Pred kratkim zadnje 3 dni ni bilo na voljo sadja
Sadje je skoraj vedno na voljo, če ostane je na voljo na pladnju, kjer si učenci in učenke vedno lahko vzamejo dodatno količino.
- Opazijo, da večkrat dobijo obroke, ki niso zapisani za tisti dan na jedilniku, npr. namesto čuftov so bile hrenovke
Do takšnih situacij prihaja zato, ker se zgodi, da surovine niso pravočasno dostavljene na šolo in v takih primerih morajo takoj najti drugo rešitev.
- Premajhna količina obrokov – en razred je že napisal opazko na šolo in jim je bilo odgovorjeno, da bodo skušali popraviti, vendar se naj ne bi nič izboljšalo
Količina obroka je po smernicah šolske prehrane. Vedno pa poudarjamo, da si učenec ali učenka lahko pride po dodatno količino. Osebje v kuhinji opaža, da učenci in učenke ne pojedjo vsega, niti ne povedo, da npr. ne bi mesa in bi samo riž, zato posledično tudi ostaja določena hrana. Se pa dogaja tudi to, da bi si nekateri celo 3x prišli le po riž.
- Predlog: hrana, ki ostaja od kosila, da se porabi pri popoldanski malici – posledično bi lahko bila morda tudi brezplačna in bi bilo manj zavržene hrane
O tem predlogu so že razmišljali, vendar bi prihajalo do istih obrokov med učenci in učenkami, kateri imajo kosilo in popoldansko malico. Včasih to že upoštevajo in se trudijo, da je vedno manj zavržene hrane.
- Predlog: v jedilnik se naj uvršča več tistih zdravih obrokov, katerih v šolski kuhinji ugotavljajo, da jih večina otrok dejansko poje vse in bi bilo posledično manj zavržene hrane.

To že upoštevamo in tudi želimo dodajati novosti iz meseca v mesec.

MALICE:

- Predlog več mlečnih stvari (kosmiči, pšenični zdrob, puding, pirin zdrob s posipom kakava ...)
Že upoštevamo in bomo proučili tudi v prihodnje
- Velikokrat malica zelo pusta in količinsko premalo; npr. kos kruha, salama ali kos kruha, rezina sira, včasih celo brez kakršnegakoli namaza, zelenjave, jogurta.. Ko se starši pogovarjajo s starši drugih šol ugotavljajo, da imajo tam bolj raznoliko malico in količinsko tudi več.

Vedno zraven dodamo sadje ali zelenjavo in napitek. Bomo pa proučili in upoštevali mnenje.

- Suha malica in premalo – makovka in čaj, včasih suha štručka in mrzel napitek – ali je možnost za malico topel napitek

Zaradi proučevanja in dodajanja novosti, se zavedamo, da včasih smo dodali tudi limonado, ki je morda bila nekaterim prehladna za malico. Bomo vzeli na znanje in čimbolj upoštevali predlog.

- predlog za malice – večja količina, raznolikost (nekateri otroci nimajo zajtrka, zato bi bilo smiselno, da bi vsebinsko in količinsko bil obrok malice večji – bolj sitostni)
Vzamemo na znanje in bomo upoštevali v prihodnje ter skušali to spremeniti.
- otroci pogrešajo sadne jogurte (domače) , čokoladno mleko (domače)
Žal smo v tem koledarskem letu že presegle znesek namenjen lokalnim dobaviteljem. Bomo pa upoštevali predlog z novim koledarskim letom.
- bio navadni jogurt in kosmiči – težava pri mlajših, da si niso mogli kosmiče dati v jogurt, sam jogurt jim je bil prekisel (ali je možnost, da dobijo lonček v katerega si lahko dajo jogurt in zraven kosmiče?)
Bomo upoštevali in v bodoče našli drugo rešitev.

KRITIKA ZA OSEBJE V KUHINJI:

- 6. razred starši opozarjajo, glede prijaznosti kuharice – navedek zapisanega staršev:
» nekaterim prehitro zmanjka potrpljenja in prijaznih besed do učencev. Včasih eskalira žal preveč in v bodoče lahko padejo tudi direktne obtožbe, česar si pa vsi ne želimo«

O kritiki se bomo interno pogovorili z osebjem v kuhinji in jih o tem seznanili. Vsekakor si želimo dober odnos med vsemi.

POHVALE:

- Večina staršev so kompletno pohvalili prehrano in jo imajo zelo radi
- Pohvale kuharicam, so prijazne, ustrezljive.. če otrok ne je mesa dobi več priloge
- S šolsko hrano so v večini zadovoljni in je okusna
- Starši se zavedajo, da so v kuhinji primorani upoštevati vse smernice šolske prehrane in menijo, da je zelo pomembno, da imajo otroci v šoli hranljiv obrok, saj starši pogosto doma nimajo časa pripraviti kosilo vsak dan, zato je pomembno otroke spodbujati, da jedo vse oz. vsaj poskusijo.
- Otroci so veseli, če prosijo za dodatno količino, da jo dobijo
- Avokadov namaz je bil odličen
Za vse pohvale se iskreno zahvaljujemo.

Prošnja staršev, katerih otroci imajo predpisano dieto, da se z njimi več sodeluje, predvsem vodja šolske prehrane ter naprošajo, ko se starši obrnejo na njo, da pristopi s prijaznejšim odnosom. Prosijo, da so slišani in da z veseljem sodelujejo pri sestavi dietnih jedilnikov, saj je skupni interes v dobro otroka.

Vodja prehrane je vzela na znanje in si vsekakor želi sodelovanja s starši, katerih otroci imajo predpisane diete. Vsi starši so vedno dobrodošli na pogovor, da uskladimo želje in pričakovanja.