

## Zapisnik 1. seje odbora za prehrano in pripravo jedilnikov

Četrtek, 23. 11. 2023, ob 7.10, v veliki zbornici šole

### Dnevni red:

1. Pozdrav, ugotovitev prisotnosti in sprejem dnevnega reda.
2. Aktivnosti v šolskem letu 2023/2024.
3. Predlogi in pobude učencev.
4. Predlogi in pobude staršev.
5. Razno.

### Prisotni:

Anja Prkič – organizator šolske prehrane, *predsednica*  
Manuela Bračko – vodja kuhinje, namestnica predsednice  
Andreja Herzog – učiteljica BIO, NAR, GOS in ONA  
Tamara Sakovič – učiteljica KEM, NAR, POK  
Helena Krajnc – članica Sveta staršev (predstavnica 5. a)  
Domen Stajnko – član 19. šolske otroške vlade (učenec 9.a)  
Dejan Kokol – ravnatelj šole

### Ad 1) Pozdrav, ugotovitev prisotnosti in sprejem dnevnega reda

Organizatorica šolske prehrane, Anja Prkič je pozdravila vse prisotne in predstavila dnevni red. Prav tako je tudi ravnatelj, Dejan Kokol pozdravil vse prisotne in jih seznanil s spremembami glede sestave odbora za prehrano ter pripravo jedilnikov. Na novo sta v odbor imenovana članica Sveta staršev Helena Krajnc in učenec Domen Stajnko (9. a). Ravnatelj je članom odbora predstavil tudi kadrovske spremembe glede kuhinje.

**Sklep št. 1:** Predlagani dnevni red je bil soglasno sprejet.

**Priloga št. 1:** Lista prisotnosti

### Ad 2) Aktivnosti v šolskem letu 2023/2024.

Predsednica odbora Anja Prkič je prisotne seznanila z aktivnostmi v času od 1. 9. 2023 do 23. 11. 2023. Povedala je, da se na dnevni ravni učencem postreže okrog 1300 obrokov. Poudarja, da se kolikor je le mogoče približuje željam učencev, staršev in zaposlenih vendar je potrebno gledati tudi na prehranske smernice, sredstva in na zakonodajo javnega razpisa za javne zavode. Stvari se na jedilniku ne ponavljajo, 2 krat na teden je mlečni obrok, 2 krat na teden so namazi, 1 krat na teden mesni obrok in 1 krat na teden je obrok sestavljen po želji otrok.

V letošnjem letu smo sodelovali v aktivnosti Kuhnapato, kjer so učenci pripravili otrokom zdravo tradicionalno jed, bograč. Obeležili smo tudi TSZ, kjer smo učence ozaveščali o lokalni pridelavi hrane in tradicionalnem slovenskem zajtrku, čebelarstvu. Na Mednarodni dan ozaveščanja o izgubah hrane in odpadni hrani, smo pripravili reciklirano sladico in izobesili plakate. Anja pove, da po šolski shemi skrbimo za večji vnos sadja in zelenjave, ki vključujejo vitamine in mineralne snovi. Ravnatelj pove, da vsako leto ob koncu šolskega leta izvedemo še vprašalnike o prehrani, ki jih rešujejo tako učenci kot njihovi starši vendar je odziv staršev slab zato razmišljamo, da bi učenci anketo reševali v šoli hkrati pa prosi gospo Heleno Krajnc, da naj spodbudi k reševanju še njihove starše. Ravnatelj še omeni, da se je spremenil dohodninski razred in da naj bi bil v letu 2027 obrok kosila za vse brezplačen. Na tem mestu je opozoril, na kadrovski in prostorski problem, investicije ter velikost jedilnice pri delitvi in pripravi obrokov za vse.

**Sklep št. 2:** Člani odbora so se seznanili z aktivnostmi v času od 1. 9. 2023 do 23. 11. 2023.

**Priloga št. 2:** Aktivnosti v času od 1. 9. 2023 do 23. 11. 2023; zapisala Anja Prkič.

### **Ad 3) Predlogi in pobude učencev**

Predstavniki učencev je povedal, da si želijo, da bi bilo za malico manj namazov in za kosilo več testenin. Organizatorica prehrane Anja Prkič odgovarja, da smernice narekujejo, da morajo biti tudi zelenjavni namazi in da se bodo v prihodnje smernice spremenile tako, da bodo zahtevale še več zelenjavnih namazov. Vseeno pa se bo potrudila, da bo le teh čim manj. Anja pove, da smo v tednu otroka upoštevali želje otrok in obroke prilagodili njihovim zahtevam.

**Sklep št. 3:** Prisotni so seznanjeni s predlogi in pobudami učencev, ki jih je podal njihov predstavnik Domen Stajnko.

### **Ad 4) Predlogi in pobude staršev**

Predstavnica staršev Helena Krajnc je povedala, da si želijo, da se v jedilnik vsaj v zimskem času vključi več obar. Vodja kuhinje Manuela Bračko in organizatorica prehrane Anja Prkič sta povedali, da smo poskušali imeti že več obar na jedilniku, kar pa se učencem ni dopadlo in so obrok izpuščali to je potrdi tudi učenec Domen Stajnko. Članica sveta staršev je povedala, da je s strani staršev prišla ideja, da bi za prvi šolski dan učencem ponudili makovo potico.

**Sklep št. 4:** Člani odbora so se seznanili s predlogi in pobudami staršev. Na jedilnik bomo dodali še kakšen obrok obare.

### **Ad 5) Razno**

Učiteljica Andreja Herzog pove, da bi lahko sadje, ki je ostalo od malice nastavili nekje v posodi, da bi si učenci lahko vzeli in pojedli. Ravnatelj pove, da se je cena obroka minimalno spremenila in da imamo dve novi kuharici, zato je cena obroka nižja. Manuela pove, da se trudijo, da je zavržene hrane čim manj, zato potičke, ki ostanejo, zamrznejo in jih ponovno nato postrežejo pri kakšnem drugem obroku, ko pa jih učenci rade volje pojedjo.

Organizatorica šolske prehrane Anja Prkič se je zahvalila vsem prisotnim.

Seja odbora je bila končana ob 7.56.

Zapisnik zapisala:  
Tamara Sakovič

Organizator šolske prehrane:  
Anja Prkič

Ravnatelj šole:  
Dejan Kokol

**Priloge:**

- Vabilo
- Lista prisotnosti
- Aktivnosti v šolskem letu 2023/2024 (Anja Prkič)



## AKTIVNOSTI

### MEDNARODNI DAN OZAVEŠČANJA O IZGUBAH HRANE IN ODPADNI HRANI

Avtor: Anja Bregar

Generalna skupščina Združenih narodov je 29. september razglasila za mednarodni dan ozaveščanja o izgubah hrane in odpadni hrani. Obeleževanje tega dne je pomembno za ozaveščanje o razsežnosti težave in morebitnih rešitvah na vseh ravneh.

V EU se vsako leto zavrže skoraj 59 milijonov ton hrane (131 kg na prebivalca), katere tržna vrednost je ocenjena na 132 milijard evrov. Več kot polovica odpadne hrane (53 %) se zavrže v gospodinjstvih.

V okviru organizirane šolske prehrane dajemo posebno pozornost odgovornemu odnosu do hrane. Na naši šoli bomo vse dni v letu posebej pa še ob mednarodnem dnevu ozaveščanja o izgubah hrane in odpadni hrani posvetili posebno pozornost. Pri kuharskem krožku so učence in učenci izdelali plakate s to tematiko. V šolski kuhinji pa so pripravile reciklirano sladico iz ovsenih kosmičev. Sledila je mini degustacija, kjer smo ozaveščali o izgubah hrane in odpadni hrani.

Anja Prkič

### TRADICIONALNI SLOVENSKI ZAJTRK IN ČEBELARSKI MOJSTER SE PREDSTAVI

Avtor: Edita Vodan-Šoštarč

V petek, 17. novembra 2023 je potekal na OŠ Gornja Radgona Tradicionalni slovenski zajtrk za vse učence. Z učenci 1. b smo ta dan pouka namenili zajtrku, ki je za naše telo zelo pomemben. Prvo šolsko uro nas je obiskala pomočnica ravnateljice Silva Vračko in nam zaželela dober tek. Na obisk pa smo povabili tudi mojstra čebelarja, Jožeta Matavža in sledil je pogovor o tem, od kod dobimo hrano posebej med. Učenci so bili prav tako ustvarjalni in smo dan popestrili z likovno dejavnostjo. Ves čas je vsebina bila namenjena ozaveščanju o pomembnosti slovenske hrane za slovensko kmetijstvo in prehranskih navadah. Veliko so izvedeli o čebelah, čebelnjaku, čebelarju, medu, maslu, kruhu, jabolku, od kod hrano pravzaprav dobimo... Pogovarjali smo se o mojstrskih poklicih, kot je mlinar, čevljar, lončar, čebelar ... saj smo želeli poudariti kulturno dediščino (TKD), kako je bilo nekoč in danes, ki še je kako pomembna za današnji čas saj učenci veliko tega ne vedo. Učenci so bili ustvarjalni in so izdelovali iz odpadnega eko materiala. Z učiteljico sva se odločile, da to šolsko leto nameniva tudi ekošoli, eko izdelkom in da bodo učenci izdelovali izključno iz odpadnega materiala, jih tako reciklirali (kot je steklo, les, karton, plastika, blago, volna ...). Ker smo se naučili, kaj so panjske končnice, je vsak učenec svoj kos tršega odpadnega furnirja tudi poslikal. Na koncu smo sestavili in razstavili tri čebelnjake, ki nam krasijo hodnik.

<http://813.ablak.arnes.si/piwigo/index.php?/category/693>

Mateja Fluher in Edita Vodan Šoštarč

## TRADICIONALNI SLOVENSKI ZAJTRK IN DAN SLOVENSKE HRANE

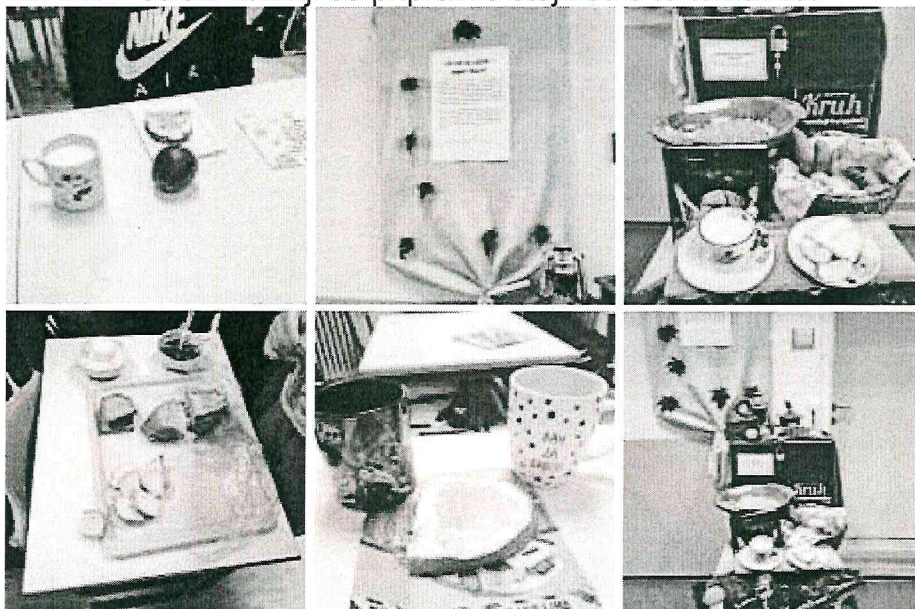
Avtor: Anja Bregar

Dan slovenske hrane (uradno razglašen s strani Vlade Republike Slovenije) in projekt Tradicionalni slovenski zajtrk, se vsako leto izvaja tretji petek v mesecu novembru.

Letos je obeleževanje potekalo v petek, 17. novembra.

Na ta dan smo na naši šoli pripravili Tradicionalni slovenski zajtrk in obeležili dan slovenske hrane. Učence smo s projektom ozaveščali o pomenu zajtrka, prednostih lokalno pridelanih živil, kmetijstva in čebelarstva ter njunem vplivu na okolje.

Letos smo več pozornosti namenili kruhu saj je tudi slogan »**Kruh za zajtrk – super dan!**«. V šolski kuhinji so pripravile stojnico s to tematiko.



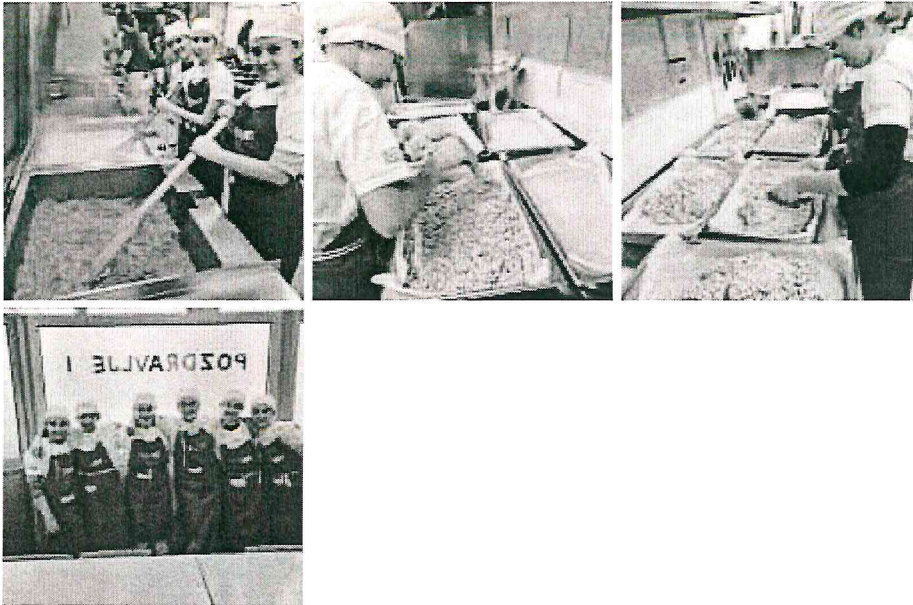
## KUHNAPATO

Avtor: Anja Bregar

V torek, 21.11.2023, smo izvedli aktivnost v okviru osnovnošolskega projekta na ravni slovenskih regij in pokrajin »Otroci otrokom pripravimo zdrav tradicionalen obrok!«.

Učenke kuharskega krožka so se pridružile našim zlatim zaposlenim v šolski kuhinji. S skupnimi močmi so pripravile: domač bučni namaz, makove flikice, bograč, domačo bučno-makovo pogačo ter domač sadni jogurt. Bilo je tradicionalno, zdravo in okusno!

Obiskala nas je tudi vodja projekta Anka Peljhan, ki naredila nekaj fotografij in napisala nekaj besed. Pogledate, si jih lahko **tukaj**.



## ŠOLSKA SHEMA SADJA in ZELENJAVE

Šolska shema je ukrep Skupne kmetijske politike EU, ki otrokom v osnovni šoli in zavodih za vzgojo in izobraževanje otrok in mladostnikov s posebnimi potrebami zagotavlja brezplačen dodatni obrok sadja in zelenjave ter mleka in mlečnih izdelkov. Obvezni spremljevalni izobraževalni ukrepi povezujejo otroke s kmetijstvom in spodbujajo zdravo prehranjevanje.

Sadje in zelenjava sta skupini živil, ki sta nujno potrebni, da jih vključimo v del vsakdanje uravnotežene prehrane vsakega posameznika. Pomembna sta zato, ker z uživanjem tako sadja, kot tudi zelenjave pozitivno vplivamo na svoje počutje in zdravje. Spadata med biološko visoko vredna živila, saj sta bogata z antioksidanti, vitamini, prehransko vlaknino, elementi in veliko drugimi zaščitnimi snovmi.

Znižujeta energijsko vrednost obrokov, saj vsebujeta veliko vode in prehranske vlaknine in s tem pripomoreta, da lažje ohranjamo priporočeno telesno maso



Zato je bistveno, da otroci in mladostniki oblikujejo pozitiven odnos do sadja in zelenjave ter ju tudi uživajo v zadostni količini. Ker se v šoli zavedamo pomembnosti tega, smo se vključili, da sodelujemo v »ŠOLSKI SHEMA« EU.

### NAČRT IZVEDBE ŠOLSKE SHEME

1. Pogostost razdelitve :  
V času od septembra 2023 do junija 2024, praviloma enkrat tedensko sadje oz. zelenjava, kot dodatek k obroku.
2. Način razdelitve: V jedilnici v času malice.

### 3. Namen:

- zagotavljati uravnoteženo prehrano otrok in mladostnikov;
- poskrbeti za ustrezen dnevni vnos sadja, zelenjave ter mleka in mlečnih izdelkov pri otrocih in mladostnikih;
- ozaveščati otroke in mladostnike glede sadja in zelenjave ter mleka in mlečnih izdelkov v povezavi s kmetijstvom, zdravimi prehranjevalnimi navadami, lokalnimi prehranskimi verigami, ekološkim kmetovanjem, trajnostno pridelavo in preprečevanjem zavržkov hrane in posledično ohranjanjem narave;
- informirati učence in učitelje o postopkih pridelave in predelave živil, predvsem sadja in zelenjave ter mleka in mlečnih izdelkov.

### 4. Cilji:

- ohranitev oziroma povečanje porabe zelenjave in sadja pri otrocih in mladostnikih,
- povečanje porabe mleka in mlečnih izdelkov pri otrocih in mladostnikih,
- povečanje porabe zelenjave pri otrocih in mladostnikih,
- povečanje porabe lokalnega sadja in zelenjave v šolah,
- povečanje porabe ekološkega sadja in zelenjave v šolah,
- spodbujati zdrave prehranske navade pri otrocih in mladostnikih ter jih povezati s kmetijstvom.

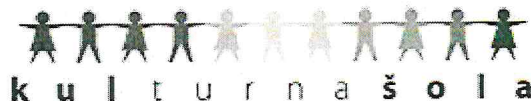
### 5. Načrt izobraževalnih in promocijskih aktivnosti:

- izdelava plakatov, panojev, razstav risb ipd. na temo sadja in zelenjave ter mleka in mlečnih izdelkov,
- ozaveščanje učencev o pomenu uživanja sadja in zelenjave ter mleka in mlečnih izdelkov,
- vključevanje vsebin sadja in zelenjave ter mleka in mlečnih izdelkov v medpredmetno povezovanje (npr. biologija, gospodinjstvo, likovna umetnost,...),
- degustacije sadja in zelenjave, mleka in mlečnih izdelkov ter ostalih kmetijskih proizvodov,
- predstavitev šolske sheme staršem in učiteljem,
- informacije o šolski shemi na spletni strani šole, na šolskem radiu.

### 6. Pridelovalci

Sodelovali bomo z lokalnimi dobavitelji sadja in zelenjave.

Anja Prkič



## Osnovna šola Gornja Radgona, Prežihova 1, 9250 Gornja Radgona

Datum: 23.11.2023

ZADEVA: Dnevni red 1. sestanka odbora za prehrano in pripravo jedilnikov OŠ Gornja Radgona

### DNEVNI RED

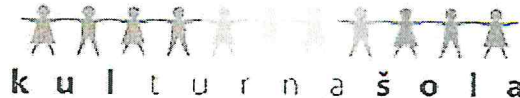
1. Pozdrav, ugotovitev prisotnosti in sprejem dnevnega reda
2. Aktivnosti v šolskem letu 2023/2024.
3. Predlogi in pobude učencev
4. Predlogi in pobude staršev
5. Razno

Anja Prkič, predsednica odbora za prehrano in pripravo jedilnikov





ŠKOLNA ŠOLA



k u l t u r n a š o l a

## Osnovna šola Gornja Radgona, Prežihova 1, 9250 Gornja Radgona

Šolsko leto: 2023/24

Gornja Radgona, 16. 11. 2023

Evidenčna številka: 6002-1/2023-2

Na osnovi pooblastil in v skladu s Pravili o šolski prehrani (z dne, 29. 9. 2022), po sklepu na Svetu staršev ter Šolske otroške vlade in v skladu z Letnim delovnim načrtom za šolsko leto 2023/24 kot ravnatelj Osnovne šole Gornja Radgona imenujem:

Odbor za prehrano in pripravo jedilnikov v šolskem letu 2023/24

I. Odbor sestavljajo:

1. Anja Prkič – organizator šolske prehrane, predsednica
2. Manuela Bračko – vodja kuhinje, namestnica predsednice
3. Andreja Herzog – učiteljica BIO, NAR, GOS in ONA
4. Tamara Sakovič – učiteljica KEM, NAR, POK
5. Helena Krajnc – članica Sveta staršev (predstavnica 5. a)
6. Domen Stajniko – član 19. šolske otroške vlade (učenec 9. a)

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

III. Sklicujem 1. sejo odbora, ki bo v četrtek, 23. novembra 2023, ob 7.10, v veliki zbornici šole.

IV. Prosim, da prijazno sprejmete nalogo.

Lep pozdrav.



Dejan Kokol, ravnatelj