



Zapisnik 1. seje odbora za prehrano in pripravo jedilnikov

Sreda, 15. 01. 2025, ob 13.00, v veliki zbornici šole

Dnevni red:

1. Pozdrav, ugotovitev prisotnosti in sprejem dnevnega reda.
2. Aktivnosti v šolskem letu 2024/2025.
3. Predlogi in pobude učencev.
4. Predlogi in pobude staršev.
5. Razno.

Prisotni:

Anja Prkič – organizator šolske prehrane, ***predsednica***
Lidija Celcar – vodja kuhinje, namestnica predsednice
Andreja Herzog – učiteljica BIO, NAR, GOS in ONA
Tamara Sakovič – učiteljica KEM, NAR, POK
Helena Krajnc – članica Sveta staršev (predstavnica 6. a)
Dejan Kokol – ravnatelj šole

Odsotni:

Tamara Sakovič – učiteljica KEM, NAR, POK
Ava Rovšnik – članica 20. šolske otroške vlade (učenka 7. b)

Ad 1) Pozdrav, ugotovitev prisotnosti in sprejem dnevnega reda

Organizatorica šolske prehrane Anja Prkič je pozdravila vse prisotne in predstavila dnevni red. Vse prisotne je prav prijazno pozdravil tudi ravnatelj šole Dejan Kokol. Opravičeno odsotni sta bili Tamara Sakovič – učiteljica KEM, NAR, POK in Ava Rovšnik – članica 20. šolske otroške vlade (učenka 7. b)

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

Priloga št. 1: Lista prisotnosti

Ad 2) Aktivnosti v šolskem letu 2024/2025.

Predsednica odbora Anja Prkič je prisotne seznanila z organizacijo in potekom dela v šolski kuhinji ter z aktivnostmi, ki so potekale v obdobju od 2. septembra 2024 do 15. januarja 2025. Izpostavila je, da se v šolski kuhinji soočajo s težavami in izzivi zaradi pomanjkanja kadra in bolniških odsotnosti. Prav tako je poudarila, da so z začetkom novega šolskega leta v veljavo stopile nove prehranske smernice, ki smo jih kot javni zavod dolžni spoštovati. Kljub temu upoštevamo tudi želje učence - v tednu otroka je

so bili obroki prilagojeni njihovim željam. Pojavljajo se tudi manj zdrave izbire živil, malenkost manj pogosto kot v prejšnjem šolskem letu.

Predstavila je tudi naslednje aktivnosti, povezane s prehrano in prehranjevanjem v tem šolskem letu:

1. Ob Mednarodnem dnevu ozaveščanja o izgubah hrane in odpadni hrani, 29. septembra 2024, smo izobesili plakate na temo zavržene hrane. Prav tako sodelujemo v projektih **Hrana ni za tjavendan** (natečaj **Reciklirana kuharija** in **Hranozavest**), katerih cilj je spodbujanje odgovornega odnosa do hrane.
2. V tednu od 11. do 17. novembra 2024 smo obeležili **Teden slovenske hrane**. Tedenski jedilnik je bil prilagojen in je spodbujal odkrivanje bogate tradicije domačih jedi. Projekt **Kuhnapato** je učencem in učenkam omogočil spoznavanje vrednot naše kulinarčne dediščine. Članice kuharskega krožka so v šolski kuhinji pokazale svoje kuharske spretnosti in poglobile svoje znanje o slovenski kulinarčni dediščini. V sredo, 13. novembra 2024, so skupaj s kuharicami za malico pripravile okusno kombinacijo mesne zaseke in pora na kruhu, ki je med vsemi požela velik uspeh. Za kosilo so skuhale bograč in spekle koruzno zlejevanko.
3. 15. novembra smo organizirali tudi že dobro poznani dogodek **Tradicionalni slovenski zajtrk**, ki je namenjen ozaveščanju o prednostih lokalne oziroma slovenske hrane, premisleku o prehranjevalnih navadah in zmanjševanju odpadne hrane. Letošnji projekt je potekal pod sloganom: "**Tradicionalni slovenski zajtrk – moj naj zajtrk!**"
4. Poleg tega smo vključeni tudi v **Šolsko shemo sadja in zelenjave**, ki spodbuja večji vnos sadja in zelenjave.
5. V celotnem šolskem letu sodelujemo tudi s **Centrom za krepitev zdravja Gornja Radgona**, ki izvaja projekt **Keep Young & Fit**. Izvajajo gibalne in prehranske delavnice s poudarkom na zdravem prehranjevanju in gibanju.
6. Enkrat mesečno organiziramo šolski obrok, ob katerem nas obišče tudi **mag. diet. Mojca Malačič**, ki učence dodatno ozavešča o zdravi prehrani in prehranskih smernicah. Več informacij o projektu, prispevke in oddaje si lahko ogledate na naslednji povezavi: [Keep Young & Fit](#).

Sklep št. 2: Člani odbora so se seznanili z aktivnostmi v času od 2. 9. 2024 do 15. 1. 2025.

Ad 3) Predlogi in pobude učencev

Predstavnica učencev je bila opravičena odsotna.

Sklep št. 3: Organizatorica šolske prehrane Anja Prkič bo zaradi učenkinе odsotnosti zaprosila za zbrane predloge in pobude učencev.

Učenka Ana Rovšnik je naknadno prinesla zapisane predloge in pobude učencev. Prikazani so v prilogi. Organizatorica šolske prehrane Anja Prkič jih bo pregledala in jih glede na prehranske smernice in zmožnosti skušali realizirati.

Ad 4) Predlogi in pobude staršev

Predstavnica staršev, Helena Kranjc je v nadaljevanju predstavila predloge in pobude staršev, ki so zbrani v prilogi. Izpostavila je težavo namazov, velikost porcij obrokov in željo staršev oz. učencev po več manj zdravih izbir živil. Učiteljica Anja in ravnatelj odgovarjata, da smo kot javni zavod zavezani spoštovati veljavne prehranske smernice, ki temeljijo na strokovnih priporočilih in so namenjene zagotavljanju zdrave in uravnotežene prehrane za otroke in mladostnike. Hkrati si prizadevamo najti ravnovesje med zahtevami smernic in željami, ki jih izražajo učenci ter starši. Prehrana je področje, kjer se okusi, navade in preference posameznikov zelo razlikujejo, kar je razvidno tudi iz zbranih povratnih informacij. Na primer, medtem ko nekateri učenci in starši pohvalijo določene jedi, kot je domač čokoladni namaz z banano, drugi menijo, da tovrstni obroki niso ustrezni. Takšne razlike so povsem razumljive, a hkrati predstavljajo izziv pri oblikovanju jedilnikov, ki bi zadovoljili vse. Organizatorica šolske prehrane Anja Prkič odgovarja tudi, da bo prejete predloge in povratne informacije podrobno proučila in kjer bo mogoče, bomo le-te upoštevali pri nadaljnjem načrtovanju šolske prehrane. Naš cilj ostaja zagotavljanje uravnoteženih obrokov, ki bodo čim bolj usklajeni z željami učencev in njihovih staršev, obenem pa bodo ustrezali prehranskim smernicam.

Sklep št. 4: Člani odbora so se seznanili s predlogi in pobudami staršev.

Ad 5) Razno

Organizatorica šolske prehrane Anja Prkič se je zahvalila vsem prisotnim.

Seja odbora je bila končana ob 13.45.

Zapisnik zapisala:
Andreja Herzog



Organizator šolske prehrane:
Anja Prkič



Ravnatelj šole:
Dejan Kokol

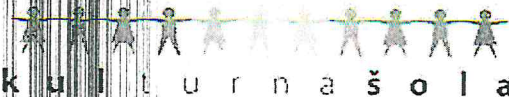


Priloge:

- Vabilo
- Lista prisotnosti
- Zbrani predlogi in pobude staršev
- Zbrani predlogi in pobude učencev



ZDRAVA ŠOLA



Osnovna šola Gornja Radgona, Prežihova 1, 9250 Gornja Radgona

Šolsko leto: 2024/25

Gornja Radgona, 7. 1. 2025

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 2024/25 kot ravnatelj Osnovne šole Gornja Radgona imenujem:

Odbor za prehrano in pripravo jedilnikov v šolskem letu 2024/25

I. Odbor sestavljajo:

1. Anja Prkič – organizator šolske prehrane, predsednica
2. Lidija Celcar – vodja kuhinje, namestnica predsednice
3. Andreja Herzog – učiteljica BIO, NAR, GOS
4. Tamara Sakovič – učiteljica KEM, NAR, POK
5. Helena Krajnc – članica Sveta staršev (predstavnica 6. a)
6. Ava Rovšnik – članica 20. šolske otroške vlade (učenka 7. b)

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

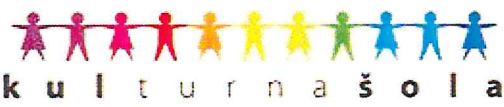
III. Sklicujem 1. sejo odbora, ki bo v sredo, 15. januarja 2025, ob 13.00, v veliki zbornici šole.

IV. Prosim, da prijazno sprejmete nalogo.

Lep pozdrav.



Dejan Kokol, ravnatelj



Osnovna šola Gornja Radgona, Prežihova 1, 9250 Gornja Radgona

Datum: 15.1.2024

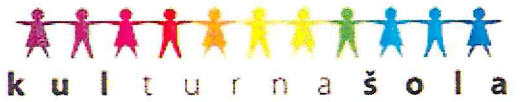
LISTA PRISOTNOSTI

1. SESTANEK ODBORA ZA PREHRANO IN PRIPRAVO JEDILNIKOV OSNOVNE ŠOLE GORNJA RADGONA

SREDA, 15.1.2024, v veliki zbornici OŠ Gornja Radgona

ZAP. ŠT.	IME IN PRIIMEK	PODPIS
1	Anja Prkič	Prkič
2	Lidija Celcar	Celcar
3	Andreja Herzog	Herzog
4	Tamara Sakovič	opr.
5	Helena Krajnc	Krajnc
6	Ava Rovšnik	opr.
7	Dejan Kokol, ravnatelj	Kokol

Anja Prkič, predsednica odbora za prehrano in pripravo jedilnikov



Osnovna šola Gornja Radgona, Prežihova 1, 9250 Gornja Radgona

Datum: 15.1.2025

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 2024/2025.
3. Predlogi in pobude učencev
4. Predlogi in pobude staršev
5. Razno

Anja Prkič, predsednica odbora za prehrano in pripravo jedilnikov

POVRATNE INFORMACIJE IN ODZIVI STARŠEV NA ŠOLSKO PREHRANO

1.a

Starše zanima, kdaj bo ustavljeno sodelovanje šole s kmetijo Kaučič, glede na trenutno zadevo v medijih?

2.a

Ni nobenih negativnih komentarjev glede prehrane. Sama sem tudi mnenja, da otroci morajo vse poskusiti 😊. Lahko smo veseli, da imamo v šoli kuhinjo in naše kuharice pridno pripravljajo obroke za naše otroke.

4.a

"Glede prehrane je moj otrok zadovoljen, vedno reče kak smo dobro jedli v šoli tako da ni pripomb. Samo dober apetit potem 😊. "

Evo, da ne bo samo pritoževanj nad šolsko prehrano 😊.

Želeli bi še več "bio" hrane, čokoladno-bananin namaz (domača Nutella) mu je bil super 😊.

4.c

1. Včasih tudi kdaj beli kruh ali sirova štručka.
2. Malo bolj raznoliko sadje ne samo banane in jabolka.
3. Večkrat jajčka za zajtrk.
4. Lokalne izdelke na splošno - vaše jogurte je posebej izpostavil, da jih več ne dobijo čeprav so "takooo dobri"

5.c

"Smo veseli, da imajo otroci v šoli topel obrok. Nimamo nobenih pritožb. Mogoče bi vprašali učence in med njimi razdelili kak anketni vprašalnik. Pogledali bi, katere hrane se največ zavrže in to hrano ne bi več kuhali ali redkeje ponudili."

6.a

Tudi porcije so premale. Če pa si gredo po 2 porcijo pa so kregani in ne dobijo .tudi z kvaliteto prehrane nezadovoljni

Porcije so res res premajhne glede izbire pa nimam pripomb.

Otrokom je všeč čokoladno mleko, dajte ga večkrat na jedilnik.

Radi imajo tudi mlečne prikuhe (gris, riž)

Ukinitve novodobnih namazov, ki otrokom niso okusni.

Večkrat se pogovarjam z različnimi starši, ki mi večkrat potožijo da pridejo otroci iz šole lačni ker jim hrana tudi kosilo ni bilo všeč ali pa je ni bilo dovolj.

7.a

Ena mama je izrazila predlog, da bi bilo na jedilniku več krompirja.

Kaki golaž bi bil ok pravi moj sin.

Pa otroci ne marajo nekih "novih barnvih namazov" in pol raje jedo le suh kruh. Bi bili bolj veseli le kruha z maslom ali z zaseko.

Moje mnenje je, da vsi ti na novo ustvarjeni namazi zadnjih let niso ravno hrana, ki si jo otroci želijo. Na koncu imamo le to: hrana ostaja in se jo zavrže, otroci so lačni, mi starši pa plačujemo. Poraz na celi črti. Pa ne narobe razumeti, tako pač je.

Vem, da so neke smernice oz. predpisi s strani zakonodajalcev a žal niso v dobrobit otrokom.

Moj sin si želi **golaža**, **juh**. Pravi pa, da zelje in čufte poje le v šoli, ker jaz doma tega ne znam dobro skuhati :). Obožuje tudi zeleno solato.

Zavedam se, da je težko sestaviti jedilnik, ki bi bil všečen večini. Pa še vse je podrvženo najcenejšemu ponudniku.

7.b

- Po navedbah nekaterih, so otroci "razočarani" glede kakovosti in velikosti porcij prehrane.
- Zmeraj ne dobijo 2. porcije, čeprav so še lačni.
- Težave z odnosom kuharic do otrok - naj bi bile nesramne.

8.c

Mene zanima, od kod kupuje šola jajca za prehrano, upam da ne od Kaučiča

9.a

1) glede hrane bi se naj vrnili nazaj namazi, kot so zaseka, nutella, pašteta...

Namaze katere dobijo nihče ne, jé. Vseeno ga proba in je neukusen.

Kosila bi si želeli bolj začinjene, ali pa bi si lahko sam dosolil ali dopoprال. Bi se našel, kdo in nagajal, vendar se to tudi reši.

Ti kateri delajo pravilnike za hrano, ali ne vidijo, da otrokom ni dobro?

Kuharce so sposobne skuhat, vendar se jim ne pusti!

Tradicionalna hrana se naj vrne in ne neka, ne vem sploh poimenovat.

Slovenci imamo določen okus.

Zakaj se pitniki ne vrnejo? Če so se preveč napili vode, kak te to gre?

2) Otroci pogrešajo preprosto hrano: **palačinke, rogljičke, sadni jogurti..**

Všeč jim je bilo **suho sadje**.

3) Tudi ostala starša sta opisala predvsem to, da si otroci želijo nazaj namaze po prejšnjih receptih...

Sprašujejo se, kaj se je spremenilo, ker bojda otrokom po večini hrana ne ustreza.

9.b

- Radi bi izrazili svoje mnenje glede šolske prehrane. Menimo, da trenutne smernice niso ustrezne, saj je hrana pogosto preslaba in predraga. Opažamo, da otroci zaradi tega odklanjajo obroke, kar se vidi pri ostankih hrane, to pa je zaskrbljujoče.

Namesto da bi se otroci lahko v miru in s polnimi želodci posvetili učenju, so pogosto prisiljeni razmišljati o alternativnih rešitvah ali ostanejo lačni. Prepričani smo, da bi morala biti šolska prehrana bolj usmerjena k sitosti otrok, saj je kvalitetno prehranjevanje ključno za zdrav razvoj in dobro počutje otrok, tudi če prehrana ne sledi smernicam. Tudi otroci morajo imeti besedo in se njihove pravice v smernicah upoštevati, katere podajo sami, večinoma pa se ne upoštevajo.

Za stroške in zavrženo hrano, katera ostaja v velikih količinah, ni kriv tisti kateri hrano pusti, če mu ne odgovarja, kriv je tisti kateri jo hoče vsiliti družbi ali posamezniku.

Prosimo, da upoštevate povratne informacije staršev in učencev. Pohvale, predloge in graje z veseljem delimo, saj verjamemo, da lahko skupaj izboljšamo stanje. Prilagodite jedilnike in smernice tako, da bodo ustrezale potrebam in željam otrok, katere vam tudi podajo v šoli pri vprašalniku, ter zagotavljale polnovredno prehrano.

Vnaprej hvala za vaše razumevanje in prizadevanja za boljšo šolsko prehrano.

- otroci predlagajo, da bi bili namazi bolj navadni, torej manj teh čičerikinih, lečinih in podobnih namazov

- otroci v večini s prehrano niso zadovoljni, doma povedo, da velikokrat ostanejo lačni (ne samo zaradi sestave neokusnega jedilnika, tudi zaradi količine hrane, ki jo prejmejo)
- meso je pogosto žilavo, otroci to velikokrat povedo doma, včasih so v omakah tudi koščki špeha, kar otrokom ni dobro (recimo makaronfleisch)
- otroci povedo, da se veliko hrane zavrže, starši se zavedajo, da je potrebno skrbeti za pestro in raznoliko polnovredno prehrano za naše otroke, vendar se sprašujejo, kje je smisel, če se toliko hrane zavrže
- otroci povedo, da so večkrat na meniju tudi čudne kombinacije
- otroci pravijo, da gob veliko otrok ne je
- starši so posredovali informacijo, da se zavedajo, da se pri prehranjevanju verjetno nekateri otroci ne obnašajo najlepše, vendar tudi nekatero kuharsko osebo ni najbolj prijazno do otrok (npr. ko otroci pridejo prosit za več, se jih odklanja z besedami ZDAJ BO PA DOVOLJ itd.) Še posebej se v odzivu staršev pojavlja ime ene kuharice, ki se v kuhinji osorno in z neprimernim besediščem znaša nad otroki, starši zahtevajo, da se v kuhinji o tem pogovorijo z vodjo.

Ugotavljam, da se je na šoli ustanovil odbor za prehrano, sicer zelo pozno. Do sedaj sodelujemo samo preko anket. Šola ne daje nikakršnih povratnih informacij, nismo seznanjeni z dejanskim stanjem, itd.

Že v začetku šolskega leta sem spraševala v šoli o novih smernicah prehrane. Odgovora nisem dobila. Večkrat se pogovarjam z otrokom glede prehrane in pravi, da namazov, ki jih imajo za malico ne mara.

Če želimo zadeve premakniti na bolje bi bilo potrebno:

- analiza stanja,
- predstavitev smernic učencem in staršem (skrbnikom),
- izobraževanje učencev o zdravi prehrani (kaj, kako, kdaj, zakaj),
- sodelovanje učencev pri sestavi jedilnikov, upoštevanje tudi njihovih želja,
- ugotovitev vzrokov morebitnega zavračanja obrokov,

Tudi doma bi morali marsikaj narediti na tem področju. Dejstvo pa je, da se zdrave prehrane ne sme vsiljevati, mora biti okusna, tudi videz ni nepomemben.

Najti pravo pot, pomembno je zadovoljstvo vseh in da se čim manj hrane zavrže.

MNENJA O ŠOLSKI PREHRANI (OD DRUGIH UČENCEV)

MALICA: več različnih namazov, manj mlečnih malic, bolj meden/sladkan čaj, večkrat sokovi, večkrat žemlje, občasno zraven posladek (npr. bonbonček/čokolica)..., manj težjega namaza, več borovnic in češenj, manjkrat štrudel & makom, večkrat testenine & makom,

KOŠILO: Več olja in kisa v solati, večkrat mlinci/paradižnikova solata, več rdečega mesa, bolj pečeno meso, manjkrat kvingja,