

Datum: 28.11.2018

## ZAPISNIK SESTANKA ZA ŠOLSKO PREHRANO

Sestanek je bil 28.11.2018, med 8:00 in 9.30, na OŠ Srečka Kosovela Sežana, v učilnici 307.

### Prisotni:

Neža Pahor – vodja šolske prehrane  
Soraja Žerjal Gvardjančič – bivša vodja šolske prehrane  
Lucija Norčič in Miha Mlakar - predstavnika Sodexa  
Slavica Mislej - glavna kuharica  
Eva Miklavec in Špela Bezjak Zupančič - predstavnici skupnosti učencev šole  
Danijela Brčar in Dejan Ausec - predstavnika sveta staršev  
Jadranka Mihalič - ravnateljica  
Vesna Sovdat - predstavnica PB

### Opravičeno odsotni:

Nevenka Žiberna Remic

### Dnevni red:

1. Ime šolske restavracije
2. Pripombe in predlogi staršev
3. Pripombe in predlogi učencev
4. Razno

### Razprava in sklepi:

#### Ad 1:

Predstavnici skupnosti učencev predstavita izbor za poimenovanje šolske restavracije. Na sestanku Skupnost učencev šole so izbrali naslednje predloge: Kraški lonec, Pr` Srečkoti Srečko kuha in Kosovelova kuhinja. Sledilo je glasovanje. Največ predlogov je izbral predlog Pr` Srečkoti.

Ga Neža povem, da preimenovanje šolske kuhinje ne bo prineslo sprememb v načinu priprave hrane.

G Ausec podpira predlog učencev in je zadovoljen z izbiro.

Ga Soraja pove, da so učenci med poukom sami povedali, da sprememba imena šolske restavracije še ne pomeni izboljšanja.

#### Sklep:

Čimprej se v sodelovanju z likovno pedagoginjo, G Matejo Melan, dogovorimo za izvedbo napisa, ki bo nad vrati šolske kuhinje. Napis bo tudi na tedenskih jedilnikih.

Oblikujemo vrednote.

## Ad 2:

Ga Neža povem, da smo s strani predsednice sveta staršev, Ga Nevenke Žiberna Remic, prejeli vsi udeleženi pripombe na šolsko prehrano. Vsi smo ugotovili, da se nekatere pripombe ponavljajo že dlje časa.

Ga Danijela pove, da se ji do 5. razreda kosilo zdi v redu. Problem se pojavi pri višji stopnji, ko so učenci izbirčnejši in več pojedjo. Vsi zbrani se strinjamo, da bi učencem prvega triletja poskusili ponuditi celoten obrok. Pri tem je bilo izpostavljeno, da je potrebno učence spodbujati s strani učiteljskega osebja in s strani kuharskega osebja.

G Ausec pove, da se je dan pred sestankom, 27.11.2018, udeležil kosila in, da so se mu zdele porcije dovolj velike. Pove, da je bilo v jedilnici dovolj prostora in kljub temu, da je bilo konec 6. ure, gneče ni bilo. Predstavnici učencev mu povesta, da je bil Dan odprtih vrat na Šolskem centru Srečka Kosovela Sežana in zato ni bilo gneče, ker so bili odsotni učenci višjih razredov. G Ausca zanima, če bi lahko nekdo dobil dodatno kosovno hrano in, da bi to tudi računali. G Mlakar mu pove, da se bo pozanimal kakšne možnost ponuja programska oprema.

Ravnateljica predlaga, da se pri delilnem pultu učenec višje stopnje sam izrazi, če želi večjo porcijo kot mu pripada.

Predstavnici učencev poudarita, da so učenci višje stopnje zelo izbirčni kar se hrane tiče in da so se v tem šolskem letu množično odjavili od kosila. Namesto šolske prehrane se poslužujejo hrane bližnjih ponudnikov. G Mlakarja zanima po kakšni hrani posegajo učenci pri teh ponudnikih. Predstavnici učencev mu odgovorita, da so to štručke, burek, kebab ...

Vodja kuhinja, Ga Slavica predlaga, da jedilnikov ne bi več objavljali na šolski spletni strani. Meni, da je bila kultura prehranjevanja boljša v obdobju preden se je objavljalo jedilnike na spletu.

Ga Danijela opozori, da so nekateri učenci bolj zadržani in se bojijo vprašati za malo več hrane. Po njenih informacijah naj bi bile v šolski kuhinji ene kuharice bolj, druge manj naklonjene do delitve dodatkov. Ga Danijela pove, da bi tudi učitelji, ki spremljajo učence na kosilo morali spodbujati učence k prehranjevanju, jih spodbujati, da jed poskusijo ... Ravnateljica naroči vodji kuhinje, G Slavici, da posreduje dogovor o večjih porcijah in dodatkih celotnemu kuharskemu osebju.

G. Slavica pove, da so pred leti učencem ponujali celoten obrok in da se je dogajalo, da so učenci celoten pladenj vrgli na tla. G Ausec doda, da bi to moralo biti sankcionirano.

## Sklep:

Učencem prvega triletja se poskusi na krožnikih ponuditi cel obrok. Učitelj, ki učence spremlja na kosilu, naj učence spodbuja pri poskušanju hrane.

Pri razdeljevalnem pultu se razobesi listek, ki bo učence vzpodbujal, da kuharicam povedo kako veliko porcijo si želijo.

Ga Vesna pove, da otroci zavračajo okisano solato. Ravnateljica predlaga, da se na delilnem pultu ponuja tako okisano solato in solato brez kisa.

Predstavnica PB pove, da je bil na jedilniku poleg ražnjiča riž brez omake. Sam riž otroci zelo težko požirajo. Vodja prehrane povem, da imamo zelo velike težave pri

Oblikujemo vrednote.

umeščanju same zelenjave v obroke. Sam riž otroci še pojedjo, ko pa rižu dodamo malo graha ostaja. Ravnateljica predlaga, da grah v kuhinji servirajo poleg riža.

**Sklep:** Ponudi se obe vrsti solate: s kisom in brez. Poleg riža se ponudi tudi omako. Omako se po rižu poliva sproti, glede na želje učencev.

G Neža povem, da je bila ena izmed pripomb staršev tudi ta, naj učenci ocenjujejo posamezne obroke. Če bi učenci ocenjevali posamezne obroke, bi bilo potrebnega preveč dela. G Ausec predlaga, da bi to učenci naredili s tablicami. Veliko se da razbrati že iz Analize ankete o zadovoljstvu gostov.

**Sklep:**

Zaenkrat se ocenjevanja posameznih obrokov ne bomo poslužili, bomo pa spremljali odpadke.

Ga Neža izpostavim tudi primer odpadkov. Povem, da gre za dvorezen meč. Hkrati otrokom prve triade želimo nuditi cel obrok, tudi, če ga ne pojedjo in hkrati želimo zmanjšati odpadke. Sodexo vodi evidenco odvažanja odpadkov. Odpadke, ki nastajajo odvažata podjetje Bioterra.

Ga Neža povem, da se je ena izmed pritožb nanašala tudi na šipkov čaj, ki naj bi imel, po pisanju starša učenca, okus po krvi. Ga Soraja doda, da je to zelo dober čaj. Vodja kuhinje, Slavica, vpraša ali ga želimo poskusiti. Med degustacijo Ga Soraja pove, da smo na šoli imeli tudi že sadne čaje, vendar da vsebujejo veliko umetnih barvil in arom. Predstavnica podaljšanega bivanja, Ga Vesna, pohvali, da otroci tudi v podaljšanem bivanju dobijo čaj. Prav tako ji je všeč, da je kozarec z vodo pri kosilu. Ga Neža opozorim, da nalita voda v kozarce zavzame precej delilnega pulta. Da bi si otroci sami točili vodo v jedilnici, ne pride v poštev, ker bi nastala vrsta. Prišlo bi tudi do polivanja. Ravnateljica izpostavi, da je v pripombah pisalo, da si otroci želijo tudi sok. Bivša vodje prehrane, Ga Soraja, pove, da v osnovno šolo pridejo otroci iz vrtca, kjer so pili nesladkane pijače. V lanskem šolskem letu so postopoma zmanjševali količino sladkorja, dokler niso prišli do čaja oz. limonade brez sladkorja. Vodja šolske kuhinje, Ga Slavica, pove, da otroci vodo pijejo, čaj slabše, limonado pa zelo slabo. Oba predstavnika staršev podpirata, predlog enega izmed staršev, da se otrokom občasno ponudi 100% sok.

**Sklep:**

Še vedno bomo ponujali vodo in nesladkane čaje. Poleg šipkovega čaja bomo ponujali planinski in otroški čaj.

Voda pri kosilu še vedno ostaja na delilnem pultu. 2x mesečno bomo otrokom pri kosilu ponudili 100% sok.

**Ad 3:**

Učenki predstavita jedi, ki jih učenci pogrešajo: puding, gobova juha, pečen krompir, pica, mesna lazanja, kruhov cmok ...

G Ausca zanima kako smo realizirali sklepe prejšnjih sestankov. Zanima ga ali se pica na jedilnikih pojavlja pogosteje. Vodja šolske prehrane in Ga Lucija mu

Oblikujemo vrednote.

odgovoriva, da je pica še vedno na jedilniku enkrat v šestih tednih. Predstavnica PB, Ga Vesna, pove, da otrokom ni bila všeč koruza, ki je bila na pici. Vodja šolske prehrane in Ga Lucija ji odgovoriva, da na pico kuharice ne dajejo več koruze. Predstavnici učencev povesta, da ostali pogrešajo tudi čevapčiče. G Miha pove, da se čevapčiči lahko pripravijo, same kuharice pa jih ne morejo same pripravljati mase. G Ausec vpraša glavno kuharico ali so otroci radi jedli čevapčiče. Ga Slavica pritrди. Vodja prehrane povem, da je bila zopet pripomba staršev na surovo meso. Ga Danijela pove, da je mogoče rožnate barve zaradi konzervansov. Ga Lucija pove, da mleto meso pripravljajo kuharice same. V šolo pride kos mesa, ki ga same zmeljejo. Meso je zagotovo dovolj pečeno. S strani G Ausca pride pobuda, da bi na jedilnik dodali hamburger. Predstavnici učencev se s predlogom strinjata.

Glavna kuharica pove, da imajo otroci zelo radi dunajske zrezke in ražnjiče, kar potrđita tudi predstavnici učencev. Ravnateljica vpraša ali bi bilo mogoče, da bi učenci dobili dva ražnjiča. G Miha in Ga Lucija pritrđita.

Ga Vesna pove, da na jedilniku pogreša mleto pečenko.

Predstavnici učencev zelo pohvalita mehiško animacijo, ki je bila izpeljana v lanskem šolskem letu. Prav tako pohvalita sendviče in solato, ki pride zraven. Učenci si želijo večkrat kruhove cmoke. Povedali sta tudi, da kadar so kosmiči oz. medvedki z mlekom, večkrat zmanjka mleka. Učence pri malici moti preveč namazov. Želijo pa si več suhomesnatih izdelkov, predvsem pršuta. Povedo, da se je ribji namaz pojavljal prepogosto. Ga Lucija pove, da bo naslednji teden na jedilniku liptaverski namaz. G Ausec predlaga, da namaze, ki jih otroci ne marajo nadomestimo z drugo jedjo. Predstavnici učencev povesta, da je na jedilniku prepogosto jogurt in da nekaterim učencem se zdi mleko preveč vodeno. Glavna kuharica pove, da otroci raje pojedjo sadne jogurte kot navadne. Ga Lucija preveri jedilnike in ugotovi, da se jogurti (vključno s sadnim kefirjem) enkrat tedensko na jedilniku. Doda, da mleka v šolski kuhinji ne redčijo z vodo. Učencem pri malici na vsak drugi teden postreženo z lokalnim mlekom.

Predstavnici učencev predlagata, da se učencem četrth razredov ne bi nosilo več malice po razredih, temveč, da bi jo šli sami iskat v kuhinjo. Ravnateljica pove, da imamo letos na matični šoli le dva četrta razreda in da raznašanje malice ne predstavlja večjega zaloga za dežurna učenca.

#### **Sklep:**

Jedi, ki jih učenci pogrešajo, bomo ponudili na jedilnikih. Pica bo na jedilniku dvakrat na mesec npr. zelenjavna in polnozrnata. Otrokom se na jedilniku ponudi čevapčiče. Enkrat na 2 meseca učencem ponudimo hamburger z zelenjavno prilogo in juho. Dunajski zrezek bo na jedilniku dvakrat v šestih tednih. Ko bodo na jedilniku ražnjiči, bo vsak učenec dobl dva komada. Izpelje se animacijo tujih kuhinj. Občasno se da na jedilnik tudi kruhov cmok. Če pri malici zmanjka mleka, ga gre dežurni učenec z vrčem ponj v kuhinjo.

#### **Ad4:**

Ravnateljica pove, da imamo na jedilniku zelo veliko mesa. Ob petkih nudimo brezmesne obroke. G Ausca zanima, koliko otrok vegetarijancev imamo na šoli? Ravnateljica mu pove, da tega podatka nimamo. Poudari, da pripravljamo dietne obroke zgolj za učence, ki so prinesli zdravniško opravičilo.

Oblikujemo vrednote.

---

Ravnateljica pove, smo si 15.11.2018 na Osnovni šoli Koper ogledali njihovo šolsko kuhinjo. Njihova kuhinja je veliko večja od naše. Vodja prehrane povem, da se je zelo težko primerjati z drugimi. Vsaka šola ima svoje specifikke.

Ravnateljica pove, da v letu 2019 načrtujemo izolacijo jedilnice.

G Ausec predlaga, da preučimo ali je mogoče vključiti možnost večjega plačila za večjo porcijo. Zanima ga, koliko časa potrebujemo, da realiziramo zastavljene cilje.

Ga Lucija pove, da lahko v začetku decembra začnemo z novimi jedilniki. G Miha pove, da bi, če bi bilo mogoče sistemsko urediti način plačevanja dodatka, s tem začeli po novem letu.

**Sklep:**

Čim prej začnemo z realizacijo zastavljenih ciljev.

Zapisala: Neža Pahor

---

Oblikujemo vrednote.