

Datum: 12. 12. 2017

ZAPISNIK SESTANKA ZA ŠOLSKO PREHRANO

Sestanek je bil 8. 12. 2017, med 11:30 in 13:00, na OŠ Srečka Kosovela Sežana, v učilnici gospodinjstva 305.

Prisotni: Soraja Žerjal Gvardjančič-vodja šolske prehrane
Simona Korošec-področni vodja Sodexa
Slavica Mislej- glavna kuharica
Ela Kovač, Anja Antončič- predstavnici skupnosti učencev šole
Nevenka Žiberna Remic in Dejan Ausec predstavnika sveta staršev
Jadranka Mihalič-ravnateljica
Ester Trobec- pomočnica ravnateljice
Opravično odsotna: Vesna Sovdat-predstavnica PB

Dnevni red:

1. Obrazložitev pripomb staršev, ki jih je po e-pošti posredovala Ga Nevenka
2. Pripombe in predlogi staršev
3. Pripombe in predlogi učencev
4. Razno.

Razprava in sklepi:

Ad 1:

Ga Simona je povedala, da smo odgovor na pripombe staršev že posredovali v pisni obliki, želela je na kratko povzeti napisano, vendar sta starša rekla, da ni potrebno, da sta že seznanjena z odgovorom. Odgovor je priložen tudi temu zapisniku.

Ga vodja prehrane sem povedala, da smo bili na nekatere pripombe ogorčeni in užaljeni, saj blatijo delo kuharic in šole ter so neresnične. To je bila pripomba, da jedi ne kuhamo v šoli, temveč so pripeljane od drugod.

Sklep:

V bodoče bomo upoštevali samo izjave, ki temeljijo na dokazanih in resničnih dejstvih.

Ga ravnateljica je še dodala, da so takšne pripombe nedopustne in želi, da se dotična oseba opraviči šoli in kuharicam.

Ga Ester pove, da obstajajo takšna in podobna mnenja o šolski kuhinji, odkar je kuhinja pod Sodexom.

Ga Nevenka predlaga dan odprtih vrat, da bi straži lahko prišli na ogled dela v kuhinji.

Sklep: Predstavniki staršev iz Sveta staršev lahko pridejo kadarkoli na pokušino kosila in tudi na ogled kuhinje.

G Ausec in Ga Nevenka pohvalita kosilo, ki sta ga pokusila. Ga Nevenka tudi pove, da je hrana v šolski restavraciji zelo dobra in kvalitetna.

Oblikujemo vrednote.

Ad 2:

G Ausec je predlagal, da bi jedi, ki se množično zavržejo nadomestili z neko jedjo, ki je primerljiva in jo imajo otroci raje. Večkrat bi dali na jedilnik govejo juho.

Sklep: V naslednjem mesecu, bomo pozorni na zavrženo hrano in se bomo potem odločili za morebitne spremembe.

Vodja prehrane sem povedala, da smo zavrženo hrano že spremljali in tehtali, ter da je težko določiti, katere hrane največ ostane, ker enkrat ostane eno, drugič drugo. Dobro pojedjo govejo juho.

G Ausec je imel pripombo na velikost obrokov. Povedal je, da je opazoval učence pri kosilu in pripomnil, da imajo majhni in veliki otroci enake porcije. Predlagal je, da bi večji učenci dobili večje porcije. Kuharica je povedala, da je bil takrat čas kosila za nižje razrede, zato so bile porcije enake. Višjim razredom dajo večje porcije, v skladu z normativi. Ga Simona Korošec je zagotovila, da so porcije za večje učence že sedaj večje, da pa vsega učenci ne vzamejo, kar je na jedilniku in so zato po kosilu še lačni. Povedali sta tudi, da lahko dobijo dodatek, razen mesa, ki je kosovno, prešteto. Da pa meso, ki ga drugi ne vzamejo, dajo v posebno posodo in ga razdelijo tistem, ki bi radi še. Vendar to ni mišljeno kot dodatek.

Sklep: učence je potrebno ponovno opozoriti, da je dodatek samo za tiste jedi, ki niso porcijsko preštete (vse prikuhe, solata, testenine, rižote, njoki, itd).

G Ausec je tudi vprašal, kako je s solatami, oziroma, ali skuhamo količino hrane po številu naročenih ne glede na to ali pojedjo ali ne.

Ga Korošec je povedala, da se količina hrane prilagodi potrebam. Hrane, ki jo otroci radi pojedjo, npr. testenine, kruhov cmok ipd. skuhamo veliko več, kot je v normativu, ker pojedjo več dodatkov. Solato zabelijo sproti, da ne ostaja, tudi testenine in druga živila, ki to dopuščajo, kuhajo sproti.

Ad 3

Tudi učenki sta povedali, da s porcijami niso zadovoljni in bi želeli večje.

Predlagali so, da bi učence anketirali glede prehrane doma in bi tako ugotovili, kaj raje jedo.

Sklep: v naslednji anketi, se bodo vprašanja nanašala tudi na prehrano doma.

Učenki sta imeli naslednje pripombe:

- mineštra je preredka.
- meso v polpetah ali čuftih je včasih rdeče-krvavo
- sok in čaj sta brez okusa,
- namazi so dobri, vendar vzamejo preveč časa za mazanje.
- želijo večkrat pico, več sladic
- pohvalijo kruhov cmok, čistočo in kuharice.

Ga Korošec je razložila, da je meso pečeno po normativih in je tudi kontrolirana notranja temperatura kosa mesa. Meso je pečeno prav, tako, kot mora biti. Povedala je tudi, da so raziskovali, zakaj se včasih pojavi rdečkasta barva sredice in ugotovili, da je temu verjetno vzrok reakcija soli in začimb, ki so v mesu. Meso za polpete pripravijo zjutraj in potem čaka na peko. Začimbe ki jih uporabljamo, so sol, poper, majaron, origano in podobna zelišča. Drugih začimbnih mešanic ali vegete ne uporabljamo. Dobavitelj mesa je mesarija PRUNK.

Oblikujemo vrednote.

Meso dobimo v kosih in ga v šoli zmeljemo, tako jamčimo za kvaliteto polpet in drugih jedi iz mletega mesa.

Sklep: polpete in čufte bomo delali tanjše, da se bolj prepečejo.

Glede soka in čaja sem vodja prehrane poudarila, da so smernice prehrane za šolske otroke stroge in odsvetujejo sladkane pijače.

Glede namazov sem povedala, da imajo učenci namaze v 4 posodicah in če se v razredu organizirajo, pride na eno posodico 6 učencev ali manj in gre mazanje hitreje. Škoda bi bilo opustiti namaze samo zaradi tega, ker vzamejo preveč časa za mazanje, saj jih imajo radi in popestrijo jedilnike.

Glede pice je G Ausec želel ugoditi učencem, da bi jim ponudili pico na dveh jedilnikih namesto na enem.

Sklep: pripravili bomo različne pice, tudi polnozrnatu ali iz kakšne druge moke.

Ad4

Vodja prehrane sem komisijo seznanila, da smo imeli danes redno kontrolo inšpekcijske službe iz Inštituta za javno zdravje. Zanimalo jih je koliko odsvetovanih živil šola ponuja učencem. Ko bodo poslali svoje mnenje ga bom posredovala komisiji za kakovost.

Sklep:

V bodoče bomo učencem ponudili vodo ali nesladkan čaj, občasno pa razredčen pravi sok. Sirupa ne bomo več ponujali.

Priloga:

Odgovor Ga Korošec na pripombe staršev, ki smo jih prejeli po elektronski pošti:

1. Ocvrte jedi, oslič in puranji zrezek po dunajsko, bomo pripravljali kar se da sproti, da bodo ohranili čim več hrustljivosti.
2. Njoke vedno pripravljamo z golažem in nikoli z bolonjsko omako, to je dezinformacija.
3. Maslo in med imamo na jedilniku 2 x v 6 tednih, ravno tako marmelado in maslo.
4. Ocvrt krompir bomo solili manj.
5. Paradižnikova omaka je vedno pripravljena iz paradižnikovih pelatov.
6. Da bi hrenovko in klobase zamenjali z lečo ali čičeriko, si ne predstavljamo, saj učenci neradi posegajo že po solati z dodano čičeriko.
7. Zelenjavne prikuhe so redno vključene v jedilnik in jih sezonsko menjamo.
8. Palačinke so na jedilniku in so iz moke, jajc, mleka, olja, sladkorja, soli ter dodatkom vode...tako da niso umetne.

Pri pripravi jedilnikov z vodjo prehrane se z vidika pestrosti, kvalitete živil, postopkov priprave hrane in hranilnega ter energijskega vnosa, se ravnamo po prehranskih smernicah.

Zapisała: Soraja Žerjal Gvardjančič

Oblikujemo vrednote.