

Datum: 11. 5. 2018

ZAPISNIK SESTANKA ZA ŠOLSKO PREHRANO

Sestanek je bil 10. 5. 2018, med 8:00 in 9:00, na OŠ Srečka Kosovela Sežana, v učilnici gospodinjstva 305.

Prisotni: Soraja Žerjal Gvardjančič-vodja šolske prehrane
 Simona Korošec, Miha Mlakar in Lucija Zupančič, predstavniki Sodexa
 Slavica Mislej- glavna kuharica
 Ela Kovač, Dana Jerina- predstavnici skupnosti učencev šole
 Danijela Brerar, predstavnica staršev

Opravično odsotna: Vesna Sovdat-predstavnica PB

Dnevni red:

1. Analiza ankete o zadovoljstvu gostov
2. Razno.

Razprava in sklepi:

Ad 1:

Ga Simona je predstavila rezultate ankete, ki smo jo izvedli v februarju 2018.

Ankete smo natisnili in razdelili vsem otrokom, ki so naročeni na prehrano, to je okrog 650. Izpoljenih in vrnjenih je bilo le 319, torej 49%, glede na število obrokov na dan.

Iz rezultatov je razvidno, da so bile vrnjene predvsem ankete druge in tretje triade, kar po vsej verjetnosti vpliva tudi na rezultate. Ga Simona je predlagala, da bi naslednje leto izbrali drugi način anketiranja.

Sklep: predlog, da bi za anketiranje izbrali predstavnike vseh starosti, npr. iz vsakega razreda po en oddelek.

Kako si zadovoljen s spodaj naštetim?

Velikost
vzorca:

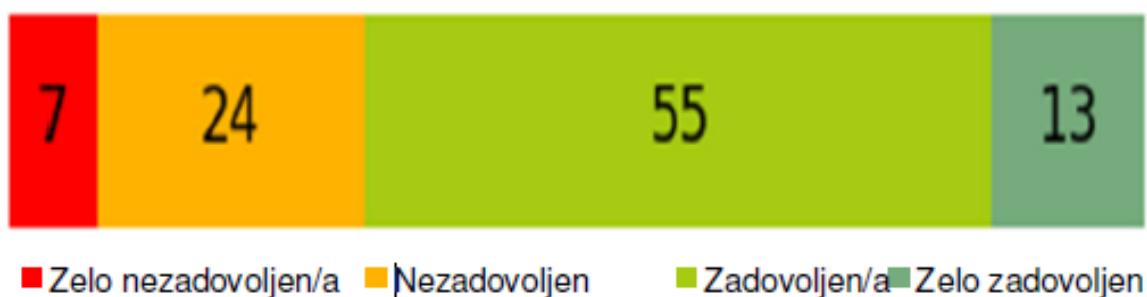
% Zelo zadovoljen +
% Zadovoljen

					Feb 2018	Mar 2017	
297	Kruh in štručke (žemlja, makovka, sirova štručka...)?	6	10	38	45	84	↑ 69
285	Pecivo in sladice (tortice, rogljički, pudingi...)?	7	13	31	49	80	80
280	Priloge (testenine, krompir, riž, njoki...)?	9	15	40	36	76	↓ 85
286	Zdrava hrana (okusna zelenjava in sadje)?	8	17	45	31	76	74
290	Meso in mesni izdelki (hrenovke, salame, dunajski zrezki...)?	12	14	39	34	74	76
293	Mleko in mlečni izdelki (kakav, jogurti, sirni namazi, mlečni	11	18	38	33	72	73
291	Raznolikost ponudbe jedi (različna hrana vsak dan)?	12	21	42	25	67	70
271	Solate	17	19	32	33	65	↓ 80
286	Izgled jedi (ali lepo izgleda)?	12	23	45	20	65	71
281	Juhe in enolončnice?	14	25	41	21	62	68
293	Velikost porcij jedi (se dovolj najes)?	18	30	33	19	52	↓ 68
291	Ribe in ribje jedi (namazi, ribje palčke, ocvrta riba...)?	34	23	27	16	43	46

Sicer je pa iz ankete razvidno, da je splošno zadovoljstvo s prehrano 69 %. Najbolj nezadovoljni so pa z velikostjo porcij in ribjimi jedmi.

Sklep:

- Ko pridejo starši na kosilo, preverijo tudi kakšne so porcije. Zato je predlog tudi ta, da pridejo ob različnih urah, tudi takrat, ko so na kosilu pretežno večji učenci. To je po 12:20, ko konča 5. šolska ura.
- Tistim fantom, ki so zelo veliki bodo kuharice ponudile porcijo nad normativom.
- Sardele nabavimo razkoščičene



Temelj zdravega prehranjevanja za otroke in mladostnike je pestra, kakovostna in raznolika prehrana, ki je dobra popotnica za nadaljnje življenje. Temu sledimo pri organizaciji prehrane na Osnovni šoli Sežana. Pri pripravi uravnotežene prehrane pa ne smemo popolnoma izključiti želje otrok.

Otroci so pohvalili okusnost skuhane hrane, da je zdrava, kljub temu pa sporočajo, da si želijo predvsem za današnjo mladino značilnih jedi: pizza, sladice, dunajski zrezek, kebab, sladki napitki,... Želijo si spoznavati tudi drugo, tujo kulinariko.

Ga Simona je tudi predstavila akcijski plan glede na rezultate ankete.

Glede na pohvale, predloge in pripombe smo se odločili:

- Uvesti animacije jedi tujih kuhinj (takoj bomo realizirali mehiško animacijo, maja in junija)
- V oktobru, v tednu otroka, bomo za malico ponudili nekaj priljubljenih jedi, pripravljenih v uravnoteženem obroku (hamburger, ...)
- Ribje jedi se bomo trudili približati otrokom še naprej
- Pri sladicah bomo izbirali pretežno med tistimi ki jih lahko pripravimo v kuhinji, občasno pa bomo ponudili sadne cmoke, ki jih otroci pogrešajo.
- Približati zelenjavo s ponudbo zelenjave po izbiri 1x mesečno: kuhinja pripravi več zelenjavnih prilog od katerih si učenec izbere katero bo poskusil
- Kot animacijo pripraviti presno sladico.

Ad 2:

Ga Bracar je vprašala, kako smo realizirali sklepe prvega sestanka.

Vodja prehrane sem povedala, da od januarja naprej učencem ne ponujamo več sladkanih pijač. Pri kosilu dobijo vodo ali občasno razredčen sadni sok, pri malici pa nesladkan čaj, zadnje čase tudi limonado, ki jim je bolj všeč, kot čaj.

Polnozrnatke pice, za katero je bil predlog še nismo ponudili, se bomo pa angažirali za bodoče.

Ga Simona tudi pove, 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, vendar jo imamo na jedilniku že dovolj.

Sklep prejšnjega sestanka je bil tudi, da bi se vprašanja v anketi nanašala na prehrano doma. Žal takih vprašanj si ne upamo postavljati, zaradi morebitnih napačnih interpretacij anketirancev in staršev.

Vodja prehrane sem seznanila prisotne z analizo porabljenih plastičnih vrečk, ki so jo izvajali učenci tretjih razredov. Plastične vrečke se uporablja pri malici za transport malic. Vanje damo sadje, pribor, ter vse, kar ne more biti pomešano skupaj v košari. Učenci so ugotovili, da je poraba vrečk pretirana in podali tudi svoje predloge, kako bi porabo zmanjšali.

Ideje so bile dobre in smo tudi že ukrepali. Porabo vrečk smo omejili na minimum in v naslednjem šolskem letu, se bomo organizirali, da plastike za enkratno uporabo ne bo več.

Glede imena šolske restavracije sem povedala, da se bo uvedlo z naslednjim šolskim letom. Učenci, ki obiskujejo krožek Podjetništvo, bodo pripravili predlog za novo ime. Svoj predlog lahko pripravijo tudi predstavniki šolske skupnosti učencev.

Učenci tokrat niso imeli posebnih pripomb.

Zapisala: Soraja Žerjal Gvardjančič