



ZAPISNIK 1. SESTANKA KOMISIJE ZA ŠOLSKO IN VRTČEVSKO PREHRANO ZA ŠOLSKO LETO 2021/2022

Čas: Sreda, 22.9 2021, preko zoom povezave, s pričetkom ob 16.00 uri

Prisotni: ravnateljica Andreja Koščak prof., pom. ravnateljice za vrtec Ariadna Agnič dipl.vzg., Špela Murn mag.prof , Nina Pavlin prof., Irena Pečnik VPO-pom.vzg., Gregor Ravbar – Slorest d.o.o, predstavnici staršev ga. Tea Grgič in ga. Dragica Kren in učenka Ema Zamida

Odsoten: učenec Mark Lavrič

Dnevi red:

1. Uvodni nagovor ravnateljice.
2. Prehrana v novem šolskem letu.
3. Spremembe in prilagoditve v jedilnikih za vrtec in za šolo.
4. Šolska shema.
5. Razno.

K1

Ga. ravnateljica Andreja Koščak je vse prisotne lepo pozdravila in predstavila člane komisije za šolsko in vrtčevsko prehrano. Mandat komisije je štirileten.

1. predsednik: Ariadna Agnič, dipl.vzg., pomočnica ravnateljice za vrtec in organizatorica prehrane za vrtec,
2. član: Špela Murn, mag. prof., organizatorica prehrane za šolo,
3. član: Nina Pavlin, prof., učiteljica RP,
4. član: Irena Pečnik, VPO-pom.vzg.,
5. član: Gregor Rajbar, Slorest d.o.o,
6. član: Tea Grgič, predstavnica staršev,
7. član: Dragica Kren, predstavnica staršev,
8. član: Ema Zamida, predstavnica učencev,
9. član: Mark Lavrič, predstavnik učencev.

Seznanila nas je s kratkim povzetkom iz sestankov Sveta staršev in Sveta zavoda. Odzivi članov na obeh sestankih, tako Sveta staršev kot Sveta zavoda, so bili vzpodbudni in optimistični. Ravnateljica je povabila gospoda Gregorja Rajbara, da nam je predstavil podjetje Slorest d.o.o, ki je s 15.9.2021 prevzelo prehrane v vrtcu in osnovni šoli Dolenjske Toplice.



V podjetju Slorest d.o.o je zaposlenih okoli 500 ljudi. Kuhinje imajo na različnih koncih Slovenije. Gospod Rajbar je vodja več kuhinj, katerih najblžja nam je kuhinja v tovarni Revoz v Novem mestu. Od tam nam bodo dostavljali kosila, dokler ne bodo vzpostavili in preuredili šolske kuhinje v OŠ Dolenjske Toplice. V nadaljevanju nam je predstavil nekaj načrtov, ki jih želijo izvesti; za učence želijo v šolski jedilnici narediti ločevalni otok, kjer bodo učenci sami za seboj pospravljeni pladnje in ločevali odpadke. Poudarek bodo dali na zmanjševanje odpadne hrane.

Ga. ravnateljica je vodenje nadaljevanje sestanka predala predsednici komisije ga. Ariadni Agnič. Sama pa je ostala prisotna na sestanku.

K2 in K3

Učiteljica Špela Murn, mag. prof., organizatorica prehrane za šolo, nam je predstavila prehrano učencev. Prehrana poteka nemoteno, dopoldanska malica je v razredih. Pripravljeno malico iz jedilnice dostavijo v razred dežurni učenci. Na šoli ima sedem učencev dieto. Predvsem so to diete na mleko in jajca, eden učenec ima diabetes.

V nadaljevanju je učenka Ema Zamida, podala odzive učencev ob spremembah prehrane v šoli. Hrana je učencem okusna, predvsem pa jim je všeč odnos kuharjev do učencev. Kuharji jim zaželijo dober tek, se z njimi pohecajo. Izpostavila je manjše količine malice, kar ima za posledico, da zmanjkuje za učence, ki si želijo pojesti več. Pri kosilu teh težav nimajo, saj se prehranjujejo v šolski jedilnici in lahko gredo iskat dodatno porcijo.

Učenci za malico predlagajo razne namaze, kot so marmelada, med, pašteta... Za kosilo predlagajo enolončnice, pečen krompir... Glede premajhnih količin malice se je z učenko strinjala tudi ga. ravnateljica ter prosila, da se količine povečajo.

Pom. ravnateljice Ariadna Agnič in organizatorica prehrane za vrtec, nas je seznanila s potekom prehranjevanja v vrtcu. Naši prvi vtisi so vspodbudni. V vrtcu ima 8 otrok dieto. Prevladujejo diete na mleko, jajca in arašide.

V nadaljevanju je pomočnica predstavila dosedanje in načrtovane spremembe, ki se bodo zgodile v prihodnjih tednih. Spremenili so se vrtčevski jedilniki, tako vizualno kot vsebinsko. Jedilniki se sestavijo v sodelovanju z gospodom Rajbarjem, s katerim s pomočnico dnevno usklajujeta in odpravljata začetne težave.

V prvi fazi je izpostavila postopno uvajanje raznolike prehrane, s katero naj bi si otroci v vrtcu zagotovili 70-75% svojih dnevnih energetskih in bioloških potreb. Vse novosti se bodo uvajale postopoma, hkrati pa se bodo spremeljali odzivi otrok.

V drugi fazi bo poudarek na razdeljevanju in serviranju hrane. Ko bodo epidemiološke razmere to dovoljevale, bo hrana na voljo samopostrežno. Dežurni otroci bodo sodelovali pri razdeljevanju pribora in prtičkov. Starejši otroci si bodo sami postregli in si jo odnesli na mizice.



Potrebno bo zamenjati tudi premajhne krožničke. Čajni kotiček se bo uredil v skupnih prostorih pred igralnicami.

Sama sem dodala opažanja strokovnih delavk po prvem tednu. Otroci so bolj ješči. Veliko jih pride iskat dodatno porcijo. Ko so na jedilniku enolončnice ali obare kruh ostaja, ker so jedi na žlico tako okusno pripravljene, da otroci ga otroci ne potrebujejo več. Sem pa tudi jaz izpostavila, da so količine hrane premajhne, tako da se moramo sredi kosila vračati v kuhinjo, kar nam vzame veliko časa. Dodatne količine so sicer vedno na voljo.

Gospod Rajbar je pri tem podal informacijo, da bo zaposlenim v kuhinji primesel mobilni telefon, da bodo strokovne delavke v kuhinjo sporočile potrebe.

V nadaljevanju je predstavnico staršev ga. Dragico Kren je ga. Gregorju predstavniku Sloresta, postavila nekaj vprašanj. Zanimalo jo je, s kakšnimi sredstvi dosežejo okusnost hrane, saj je bilo to večkrat izpostalljeno. G. Rajbar ji je odgovoril, da okusnost dosežejo predvsem s količino, ki se kuha. Dodatki, ki jih uporabljajo so klasične začimbe in sol. Pozorni so, da hrana ni preveč začinjena.

Ga. Dragica se je v nadaljevanju strnjala, da je zelo pomemben končni korak tudi postrežba. Zanimalo jo je ali bodo krožnike in ostali pribor zamenjali tudi v šoli ali samo v vrtcu. G. Rajbar je povedal, da se bo pozanimal in si ogledal pribor in krožnike, ki se uporablja po drugih šolah, pregledal kaj je na tržišču nudijo in poiskal rešitve.

Ga. Teja Grgić predstavnica staršev je g. ravnateljici čestitala za ta korak spremembe v prehrani in dejala, da verjame, da bodo otroci in starši v prihodnosti s prehrano zadovoljni.

K4

Učiteljica Špela Murn, mag. prof., nas je seznanila s Šolsko shemo, ki ostaja enaka kot preteklo šolsko leto. Financirana je iz sredstev EU. **Šolska shema bo vidno označena na jedilniku. Vse dobavnice za šolsko shemo podpiše Špela Murn, mag. prof.**

Šolska shema poteka na sledeči način:

- v ponedeljek in sredo imajo učenci na voljo sadje ali zelenjavo,
- v torek imajo učenci na voljo mleko oz. mlečne izdelke.

K5

Nina Pavlin, prof. je zanimalo ali bi jedilniki na spletni strani bolj vidni in lažje dostopni. Pom. ravnateljice Ariadna Agnič ji je odgovorila, da bo spletna stran vrtca prenovljena in da bo jedilnik bolj dostopen. Učiteljica Špela Murn, mag. prof. ji je odgovorila, da bo dostopnost uredila na šolski spletni strani.

Nina Pavlin, prof. bi želela, oz. vzpodbudila, da otroci sami pospravijo za seboj iz pladnja. G. Rajbar ji je odgovoril, da imajo v prihodnosti namen učence vključiti v ločevanje odpadkov. V



VRTEC GUMBEK
v Osnovni šoli DOLENJSKE TOPLICE
PIONIRSKA CESTA 35
8350 DOLENJSKE TOPLICE
TEL: 07 38 45 200
e-pošta: os.dolenjske-toplice@os-dt.si



jedilnici bodo do konca šol. leta naredili otok z ločevanjem bioloških odpadkov. Zdaj ko zaposleni v kuhinji pospravljajo pladnje, jim je to kar velik izziv.

Ga. ravnateljica je podala dva predloga:

- 1.predlog: da imajo učenci na voljo pri priboru tudi nože.
- 2.predlog: da se uredi miza oz. kotiček v jedilnici, kjer se prehranjujejo učitelji.

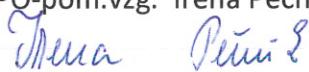
Izpostavila je tudi, da se bo ločevanje odpadkov oz. ločevalni otok v jedilnici za učence uredil, saj druge šole to že delajo.

Naslednji sestanek bo konec novembra, začetek decembra.

Sestanek smo zaključil ob 17.00 uri.

Dolenjske Toplice, 26.09.2021

Zapisala:
VPO-pom.vzg. Irena Pečnik



Priloga:

- Slep o imenovanju komisije za šolsko in vrtčevsko prehrano