



ZAPISNIK 3. SESTANKA KOMISIJE ZA ŠOLSKO IN VRTČEVSKO PREHRANO ZA ŠOLSKO LETO 2021/2022

Čas: četrtek, 17. 02. 2022, preko Zoom povezave, s pričetkom ob 16.30.

Prisotni: pom. ravnateljice za vrtec Ariadna Agnič, dipl. vzg., Špela Murn, mag. prof., Irena Pečnik, VPO-pom. vzg., Gregor Ravbar, predstavnik podjetja Slorest, d. o. o, predstavnica staršev Dragica Kren

Ostali prisotni: ravnateljica Andreja Koščak, prof.

Odsotni: Nina Pavlin, prof., ga. Tea Grgič, učenka Ema Zamida, učenec Mark Lavrič

Dnevi red:

1. Uvodni pozdrav predsednice komisije
2. Analiza trenutnega stanja in izpeljanih sprememb na področju vrtčevske prehrane
3. Analiza trenutnega stanja in izpeljanih sprememb na področju šolske prehrane
4. Analiza trenutnega stanja kuhinje in zaposlenih (Slorest).
5. Pobude in predlogi

K1

Predsednica komisije Ariadna Agnič je pozdravila vse navzoče in hkrati predala opravičilo odsotnih članov. Seznanila nas je z dnevnim redom.

K2

Ariadna Agnič nas je seznanila s trenutnim stanjem in izpeljanimi spremembami v vrtcu. Od zadnjega sestanka so v vrtcu nadaljevali s približevanjem zdrave prehrane otrokom in njihovim staršem. Tematika prehrane se je dnevno prepletala z ostalimi aktivnostmi v skupinah. Otroci so s pomočjo dejavnosti spoznavali različna žita, sadje, zelenjavo, se pogovarjali o zdravi in nezdravi hrani, o hrani, ki nam da energijo za gibanje, in tisti, ki nas uspava in utruje. Kuhali so polnozrnat makarone, pekli kruh, delali smutije in sadna nabolada ter zelenjavne prigrizke in namaze. S starši so doma pripravljali svoje najljubše jedi in recepte, napisane na roko, prinašali v vrtec. V nekaterih skupinah smo staršem vzgojiteljice pripravile tudi anketne vprašalnike. Staršem so razdelili zloženko. V jedilnike so začeli vključevati jedi po izboru skupin. Za naslednje mesece načrtujejo izdelavo knjižice zbranih receptov, anketni vprašalnik, nadaljevati nameravajo z seznanjanjem otrok z zdravo prehrano ter v prostorih vrtca pripraviti pregledno razstavo na temo prehrana.

Pri tej točki sem dodala, da so me strokovne delavke vrtca v tem obdobju od našega zadnjega srečanja opozorile na določene pomanjkljivosti glede prehrane in pribora. Vse informacije sem sproti predala pomočnici ravnateljice vrtca, ona pa je z gospodom Gregorjem sproti reševala in odpravljala nastale pomanjkljivosti.

Strokovne delavke vrtca so pohvalile pozitiven odnos osebja kuhinje in njihovo pripravljenost pomagati.

K3

Predsednica komisije Ariadna Agnič je predala besedo vodji šolske prehrane, Špeli Murn, mag. prof. Seznanila nas je, da je od našega zadnjega srečanja učencem podala pobudo, da naj napišejo na list pozitivne in negativne ocene o šolski prehrani, ki so jo izvedli v tem tednu.

Povzela je:

1. kaj je učencem **všeč**:
 - malice so v redu, všeč so jim namazi;
 - pri kosilu so pohvalili, da imajo na razpolago vodo;
 - prijazno osebje kuhinje.
2. Kaj učencem **ni všeč**:
 - ravioli so bili pretrdi;
 - za 8. in 9. razred so malice premajhne;
 - pribor umazan;
 - nejevoljni so pri malici, ker zmanjka, v tem tednu je bilo premalo »šmorna«;
 - solata ni dovolj okisana;
 - v pudingu naj bi bila voda in ni bil okusen.
3. Kaj si učenci v bodoče **želijo**:
 - raviole s sirovo omako,
 - hamburgerje za malico.

Učenci so prehrano tudi pohvalili, da je okusna in odnos osebja kuhinje do učencev, njihovo prijaznost.

Predsednico komisije Ariadna je povprašala vodjo šolske prehrane o šolski shemi, ali se izvaja. Vodja šolske prehrane je o šolski shemi povedala, da je trenutno premor, ker so večji delež denarnih sredstev že porabili in se trenutno dogovarja z računovodkinjo, kako naprej.

K4

Predsednica komisije Ariadna Agnič je predala besedo gospodu Gregorju, predstavniku podjetja Slorest, d. o. o. Povedal nam je, da je v kuhinji po našem zadnjem sestanku meseca novembra občutno manjši pritisk in se čuti sproščenost sodelavcev.

V vrtcu glede prehrane rešujejo težave sproti. Povedal je, da zelo dobro sodelujejo. V tem času smo 1-krat na teden na jedilnik dodali tudi obrok, ki ga predlaga skupina v vrtcu.

Učiteljici Špeli se zahvaljuje za poslane komentarje učencev.

- Na to, zakaj so bili ravioli za učence pretrdi, težko presodi in poda zadovoljiv odgovor.
- Da zmanjka kruha, je po njegovem mnenju vzrok, da imajo učenci zelo radi namaze. Poudaril je, da če jim zmanjka, lahko vedno pridejo v kuhinjo, kjer dobijo kruh. Tega se poslužujejo.
- Kaj se dogaja s premalo kisano solato, za katere polivko imajo določeno recepturo, bo preveril.
- Glede hamburgerjev za dopoldansko malico bo preveril po drugih šolah. Problem vidi pri zagotavljanju ustrezne toplote mesa, saj otroci malicajo v razredih.

Povedal nam je, da nam mleko dostavljajo iz kmetije Gril iz Kočevskih poljan. Sodelovanje je dobro steklo. V naslednjem tednu bodo začeli uporabljati tudi njihove jogurte.

K5

Predsednica komisije Ariadna Agnič je predala besedo predstavnici staršev Dragici Kren. Povedala je, da bo ona sama malce kritična. Ima to možnost, da vidi, kako jedo malico in kosilo učenci v šoli.

Pohvalila je zajtrke oz. malice. Edino v ponedeljek je izpostavila, da se ji je zdel »šmoren« masten. Drugače pa bi otroci radi jedli hrenovke, »nutello«, med in maslo, čokoladno mleko, makovke, koruzni kruh, polnozrnat kruh, sirov burek.

Glede sadja je povedala, da jim v razredu ostajajo hruške in jabolka, slive pa so bile brez okusa. Med mandarinami v skledi se najde tudi kakšna nagnita. Zelenih jabolk učenci ne jedo. Pogrešajo banane, kaki (ni več sezona). Predlagala je, naj bo sadje dobro, naj raje vzamejo malce dražje.

Glede solate je povedala, da je premalo olja, kisa, soli. Zelje je predolgo narezano. Predlagala je, da se bo treba usesti in narediti malce drugačen jedilnik, kot ga imajo v vrtcu. Tudi ona je pohvalila odnos osebja kuhinje.

Predstavnik podjetja Slorest, d. o. o. ji je v odgovor podal, da je sadje v tem času malce bolj okrnjeno. Za solato bo preveril, kako se pripravlja receptura. »Šmoren« je bil pripravljen na željo vrtčevske skupine, iz vrtca niso dobili nobene informacije, da naj bi bil premasten.

Predsednica komisije Ariadna Agnič je nato predala besedo ravnateljici Andreji Koščak. Tudi ona je seznanjena z nepripravljenostjo solate. Predlagala je, da bi imeli učenci in zaposleni možnost, da si sami okisajo in solijo solato. Na delilnem pultu naj bo na razpolago olje, kis in sol. Pri šolskem jedilniku je še nekaj prostora za spremembe in novosti. Tako se lahko jedilniki prilagodijo tako vrtcu kot šoli.

Glede hamburgerjev bi ona predlagala, da ga imajo za kosilo, in sicer poleg krompirja in solate. Ravnateljica je predlagala vodji šolske prehrane, naj bo 1-krat na mesec umeščena na jedilnik jed, ki jo predlagajo učenci oz. določen razred.

Dotaknila se je komunikacije s starši ter vzpodbudila obe vodji šolske in vrtčevske prehrane, da pripravita anketo za starše na način, ki bo starše privabil k njenemu izpolnjevanju.

Dragica Kren je povedal, da so si učenci v šoli v naravi sami počistili ostanke hrane s krožnika in razporedili pribor. Strinjali smo se, da je potrebno v jedilnici narediti ločevalni otok, kjer bodo učenci sami za seboj počistili ostanke s krožnika in razporedili pribor.

Naslednji sestanek bo v mesecu aprilu 2022.

Sestanek smo zaključili ob 17.45.

Dolenjske Toplice, 18. 2. 2022

Zapisala:
VPO-pom. vzg. Irena Pečnik