



Zapisnik 1. seje odbora za prehrano in pripravo jedilnikov

Četrtek, 21. 11. 2019, ob 14.00 v veliki zbornici šole

Dnevni red:

1. Pozdrav, ugotovitev prisotnosti in sprejem dnevnega reda
2. Pregled in potrditev zapisnika 2. sestanka Odbora za prehrano in pripravo jedilnikov (sreda, 12. 6. 2019)
3. Aktivnosti v času od 1. septembra 2019 do 21. novembra 2019
4. Predlogi in pobude učencev
5. Predlogi in pobude staršev
6. Razno

Prisotni:

Dušan Šut – organizator šolske prehrane, **predsednik**
Marica Kocbek – vodja kuhinje, namestnica predsednika
Andreja Herzog – učiteljica BIO, NAR in GOS
Dragica Vereš – učiteljica KEM, NAR, GOS
Nataša Golob Bračko – članica Sveta staršev (predstavnica 6. c)
Aleš Mlinarič – član 15. šolske otroške vlade (učenec 8. b)
Dejan Kokol – ravnatelj šole

Opravičeno odsotni: Dragica Vereš – učiteljica KEM, NAR, GOS, Sonja Muršec – pomočnica ravnatelja

Ad 1) Pozdrav, ugotovitev prisotnosti in sprejem dnevnega reda

Ravnatelj Dejan Kokol je pozdravil vse prisotne in predstavil dnevni red. Poseben pozdrav je namenil novemu organizatorju šolske prehrane Dušanu Šutu in novemu članu odbora Alešu Mlinariču.

Sklep št. 1: Člani odbora so soglasno potrdili predlagani dnevni red.

Ad 2) Pregled in potrditev zapisnika 2. sestanka Odbora za prehrano in pripravo jedilnikov

Sklep št. 2: Člani odbora za prehrano in pripravo jedilnikov so potrdili zapisnik 2. sestanka. (Priloga 1- Zapisnik 2. sestanka Odbora za prehrano in pripravo jedilnikov)

Ad 3) Aktivnosti v času od 1. septembra 2019 do 21. novembra 2019

Vodja odbora Dušan Šut je povedal, da je ravnatelj Dejan Kokol s šolskim letom 2019/20 imenoval novi Odbor za prehrano in pripravo jedilnikov.

Ravnatelj je izpostavil problem odpadne hrane in povedal, da se glede tega problema tudi v tem šolskem letu iščejo rešitve, kljub temu, da je za razrešitev te problematike bilo v preteklosti že veliko postorjenega. Prav tako je povedal, da smo problem čakalnih vrst pri malici in kosilu delno rešili z zamenjavo skupin pri malici (predmetna in razredna stopnja). Za razrešitev problema čakalnih vrst pri kosilu, se je ta problematika upoštevala tudi pri izdelavi urnika rednega pouka in podaljšanega bivanja učencev. V nadaljevanju je ravnatelj povedal, da sprememba strukture urnika glede premika kosila predmetne stopnje po četrti šolski uri trenutno ni izvedljiva, saj na kosilo niso naročeni vsi učenci, kar bi posledično pomenilo, da bi le-ti bili primorani počakati šolsko uro za nadaljevanje pouka. Povedal je, da ena izmed je možnosti rešitve problema pri podaljšanem času odprtosti kuhinje za kosilo.

Sklep št. 3: Člani odbora so se seznanili z aktivnostmi v času od 1. septembra 2019 do 21. novembra 2019 (Priloga 2- Aktivnosti v času od 1. septembra 2019 do 21. novembra 2019; zapisal Dušan Šut)

Ad 4) Predlogi in pobude učencev

Predstavnik učencev je povedal, da učenci želijo več hamburgerjev in izpostavil problem uporabe prevelike količine plastike (plastični lončki). Ravnatelj Dejan Kokol je razložil, da so lončki, ki jih uporabljamo v šoli razgradljivi, saj so narejeni iz koruznih vlaken. Zaradi zagotovitve higienskega minimuma pa učenci naj ne bi uporabljali bidonov. Organizator šolske prehrane Dušan Šut je povedal, da bodo želje učencev pri sestavi jedilnikov preučili in smiselno upoštevali. Poudaril je, da pri pripravi jedilnikov moramo upoštevati smernice zdrave prehrane, smiselno pa bodo upoštevali tudi želje učencev.

Sklep št. 4: Prisotni so seznanjeni s predlogi in pobudami učencev, ki jih je podal njihov predstavnik Aleš Mlinarič.

Ad 5) Predlogi in pobude staršev

Predstavnica staršev Nataša Golob Bračko je podala povratne informacije s strani staršev in hkrati povedala, da je odziv bil zelo skromen. Na prebrana vprašanja, pobude in pripombe sta odgovorila g. ravnatelj in ga. Marice Kocbek, vodja kuhinje. V celoti tako vprašanja, pobude in pripombe z odgovori so priloženi k temu zapisniku kot priloga.

Predstavnica staršev Nataša Golob Bračko je pohvalila vse nove kulinarčne projekte oz. aktivnosti povezane s prehrano, v katere je vključena šola in jih izvaja. Hkrati je poudarila, da je dobrodošlo, da o dogajanju na šoli obveščamo na spletni strani in se tako sproti seznanja starše o dogodkih na šoli.

Ravnatelj Dejan Kokol se je predstavnici staršev zahvalil za angažirano in konstruktivno njeno delo.

Sklep št. 5: Člani odbora so se seznanili s predlogi in pobudami staršev (Priloga 3 –Pobude, predlogi staršev in odgovori; zapisala Nataša Golob Bračko)

Ad6) Razno

Vodja kuhinje Marica Kocbek je povedala, da je pomivalni stroj premajhen za vso posodo in predstavlja tehnični problem. Ravnatelj se zavzema za iskanje ustreznih rešitev, le-te pa so odvisne od razpoložljivih investicijskih sredstvih šole.

Organizator šolske prehrane Dušan Šut se je zahvalil vsem prisotnim in sejo odbora končal ob 14. 55.

Seja odbora je bila končana ob 14.55.

Zapisnik zapisala:
Andreja Herzog



Organizator šolske prehrane:
Dušan Šut



Ravnatelj šole:
Dejan Kokol



Priloge:

- vabilo
- Aktivnosti v času od 1. septembra 2019 do 21. novembra 2019 (Dušan Š.)
- Predlogi in pobude staršev (Nataša Golob Bračko)

AKTIVNOSTI V ČASU OD 1. 9. DO 21. 11. 2019 - ŠOLSKA PREHRANA



OSNOVNA ŠOLA
GORNJA RADGONA

SEPTEMBER

- v novem šolskem letu smo na željo učencev začeli z delitvijo juh iz kuhinje. Ni opaziti, da bi učenci posegali več po juhah.
- tudi v tem šolskem letu je naša šola prijavljena na Šolsko shemo sadja in zelenjave, nismo pa prijavljeni na Šolsko shemo - mleko. Tako dodatno razdeljevanje sadja in zelenjave poteka enkrat tedensko, kar je navedeno tudi na jedilnikih. To vključevanje v ta projekt je predstavljeno tudi na spletni strani šole pod rubriko PRHRANA.
- v četrtek, 12. 9. 2019, je bilo v sklopu športnega dne za 4. in 5. razrede izvedeno predavanje na temo Prehrana. Predavanje je izvedla strokovnjakinja za prehrano iz Centra za krepitev zdravja iz zdravstvenega doma Gornja Radgona.

OKTOBER

- 16. oktober, svetovni dan hrane. Slogan tega dneva je bil Z ZDRAVIM PREHRANJEVANJEM ZA SVET BREZ LAKOTE. V ta namen so kuharice v jedilnici šole pripravile lično razstavo lokalne hrane za ta letni čas in s tem opozorile, kako pomembno je jesti zdravo in lokalno hrano. Na naši šoli večino sestavin za obroke nabavljamo od lokalnih dobaviteljev in eko izdelkov, saj si želimo, da naši otroci jedo čim kvalitetnejšo in zdravo hrano. O tem je bil tudi napisan članek na spletni strani naše šole

NOVEMBER

- v mesecu novembru so učenci sami začeli pri obrokih čisti krožnike in ločevati umazano posodo. Namen tega je, da otrok spremlja koliko je zavržene hrane, kar lahko vpliva na njegovo razmišljanje, da bo raje sam vse podjedel oz. si vzel toliko hrane, kot jo bo lahko pojedel.
- izvedli smo Tradicionalni slovenski zajtrk na dan slovenske hrane

Ta dan so na temo zdrava prehrana imeli naravoslovni dan učenci 2. razreda in učenci od 6. - 9. razreda. Potekalo je vrsto različni dejavnosti na temo zdrave prehrane in sicer: predavanja, delavnice in degustacije. Učenci so bili razdeljeni v 16 skupin, kolikor je bilo tudi različnih aktivnosti. Sodelovanje je bilo s Centrom za zdravje Murska Sobota, s Srednjo šolo za gostinstvo in turizem Radenci, ter lokalnimi dobavitelji hrane.

Kuharice so ta dan pripravile tudi razstavo v jedilnici šole na temo izdelki iz pirine moke lokalnih dobaviteljev.

Izvedli smo tudi degustacijo slovenskih bio jabolk. Učenci so lahko degustirali tri vste jabolk (topaz, lucy in sirius). Najbolj jim je bila všeč jabolka topaz, katero jim večkrat ponudimo v sklopu šolske sheme.

- vključevanje učencev v delo kuhinje. Učiteljica Dragica Vereš se je s skupino učencev prijavila na projekt KuhnaPaTo. Otroci otrokom pripravijo zdrav tradicionalni obrok. To bodo naredili 3x v šolskem letu. Prvič so kuhali 15. 11. 2019, na praznik Dan slovenske hrane. Drugič bodo za zadnji dan v letu 24. 12. 2019. Ta projekt je predstavljen tudi na naši spletni strani šole.

Pripravil:
Dušan Šut

Predstavnica staršev: Posredovala mail vsem članom Sveta staršev, kateri so posredovali mail naprej. Povratnih mailov je bilo zelo malo.

POVZETEK – ODZIV STARŠEV:

- Premali obroki – v 1.razredu se bi naj v tem šolskem letu zgodilo, da je učenec/ka pojedla vse in šla prosit za dodatno količino in le te ni dobila
- Starše zanima koliko imajo učenci/ke dejanski čas za obrok malice in kosila? Težava, dolge vrste, ko se najejo ni več časa iti po dodatno količino (Lansko šolsko leto smo na seji Odbora za prehrano to problematiko obravnavali. Ga. Sonja Muršec – pomočnica ravnatelja je dejala, da bodo v tem šolskem letu spremenili ure in organizacijsko izboljšali to problematiko – zato naprošam, da se seznanijo starše o spremembah in analizi v prvih 3mesecih)
- Pripomba: da se naj vsa hrana ne bi pripravljala v šoli v celoti, temveč šola dobi na pol že pripravljeno hrano ter da bi naj jedilnik bil napisan lepo, dejanski krožnik pri kosilu pa izgleda čisto drugače. Zmoti jih, da bi naj kar nekaj bilo zamrznjenih jedi (palačinke)
- Nekateri starši so napisali, da je njihov otrok zadovoljen s šolsko prehrano in nimajo pripomb
- Starše zanima ali se je preučilo vzroke preveč odpadne hrane in ali se v tem šolskem letu še vedno dogaja preveč odpadne hrane ?

Ugotovitev: na nekatere odgovore, smo že obravnavali na sejah Odbora za prehrano in so odgovori zapisani v preteklih zapisnikih, kateri so objavljeni na spletni strani šole.

Kljub temu, so bila vsa vprašanja in povratne informacije staršev obravnavana na 1.seji Odbora za prehrano v šolskem letu 2019/20.

Ravnatelj in glavna kuharica ga. Kocbek sta podala odgovore:

- Obroki so po smernicah prehrane za OŠ, že nekaj let skupaj opažamo, da učenci/ke ne pojedjo vsega in so posledično lačni. V kolikor je le mogoče, vsak dobi dodatno količino, če pride prosit.
- G. Ravnatelj pove o novi sistematizaciji urnika v jedilnici in pove, da se trudijo poiskati rešitve in si želijo, da se vsak učenec/ka v miru najejo v jedilnici. Več o novosti v šolskem letu sta skupaj z g. Šutom predstavila že pod točko AD3. (priloga)
- Šola se trudi večino hrane pripraviti v šoli. Glede palačink ravnatelj pove, da je iz leta v leto večje število naročenih kosil, pred leti je bilo število kosil občutno manjše – za primerjavo: v letu 1997 je bilo približno 186 kosil, letos 2019 pa približno 500 kosil. Kar pomeni, da bi kuharice morale speči približno 1000 palačink (2 na osebo). Posledično zaradi tega, ker pa učenci obožujejo palačinke, jih šola naroči zamrznjene in še le te redko.
- Hvaležni za pohvale
- Glede preučitve odpadne hrane smo bili aktivni, in v tem šolskem letu 2019/20 smo uvedli, da vsak učenec/ka sam počisti krožnik z odpadlo hrano. Predvsem želimo, da se učenci/ke zavedajo količine odpadne hrane in hkrati se o teh stvareh pogovarjajo tudi v šoli pri nekaterih predmetih oz. pri razrednih urah.