



OSNOVNA ŠOLA
GORNJA RADGONA

REZULTATI ANKETE

O ZADOVOLJSTVU S ŠOLSKO PREHRANO

V ŠOLSKEM LETU 2018/19 ZA UČENCE IN STARŠE

Gornja Radgona, junij 2019

Pripravila: Nada Žitek

1. Osnovni podatki

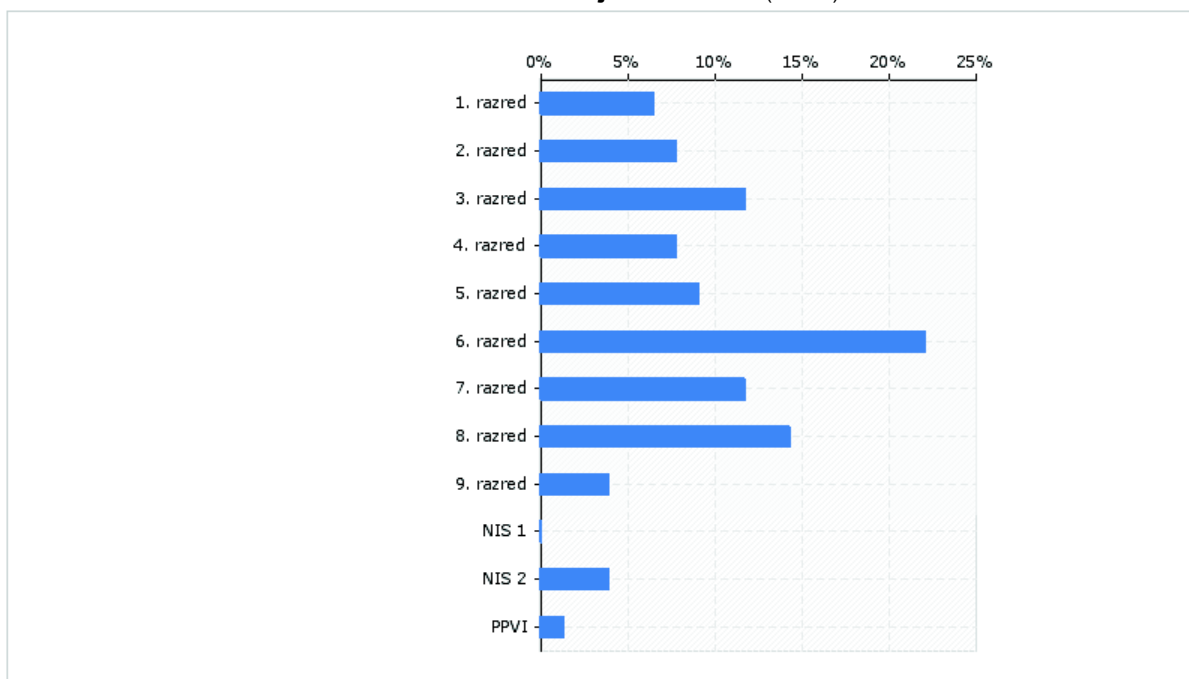
Anketa o šolski prehrani za starše za šolsko leto 2018/19 je bila objavljena na spletni strani šole, v zavihku »Za starše«, pod ikono » Vloge in ankete«, od ponedeljka, 20. 5. 2019 do četrтка, 30. 5. 2019. V času pogovornih ur v torek, 28. 5. 2019, so lahko starši med 15.00 in 17.00 reševali anketo tudi v šoli v računalniški učilnici. Starše smo pisno zaprosili, da se odzovejo in rešijo anketo. Anketo je rešilo 77 staršev.

Anketa o zadovoljstvu o šolski prehrani za učence, za šolsko leto 2018/19 je bila objavljena na spletni strani šole. Učenci so jo reševali pri urah oddelčne skupnosti, učenci od 1. do 3. razreda pa pri urah spoznavanja okolja, pri vsebinah, ki se navezujejo na prehrano, zdrav način življenja ...

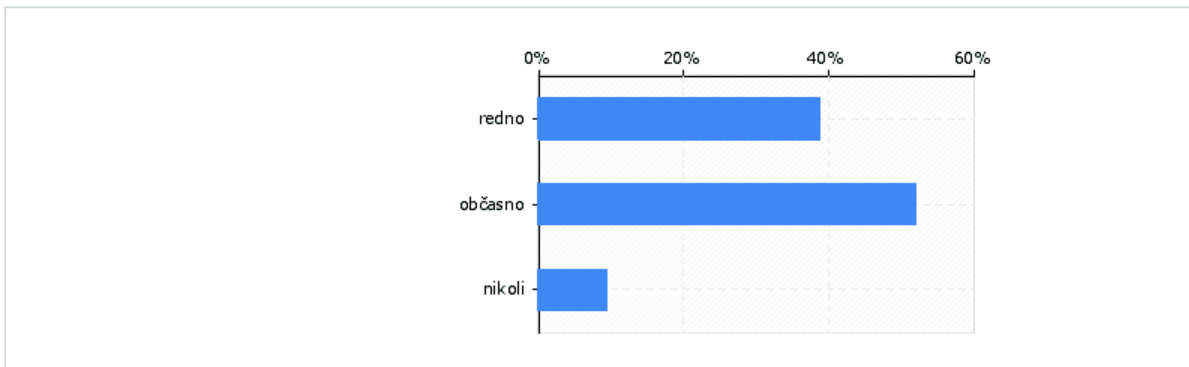
2. Zbirnik ankete, ki so jo reševali starši

Zbiranje podatkov je potekalo od 20.5.19, 7:30 do 30.5.19, 14:37

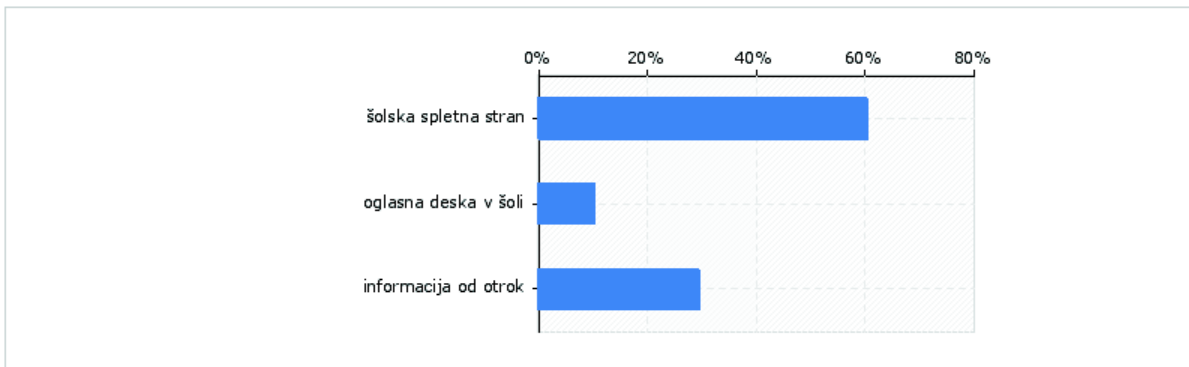
Kateri razred obiskuje Vaš otrok? (n = 77)



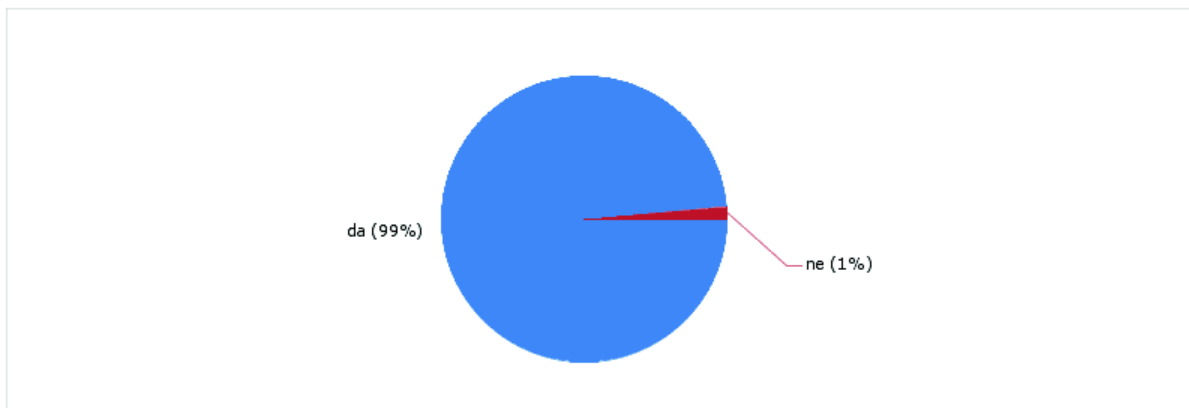
Kako pogosto spremljate šolski jedilnik? (n = 75)



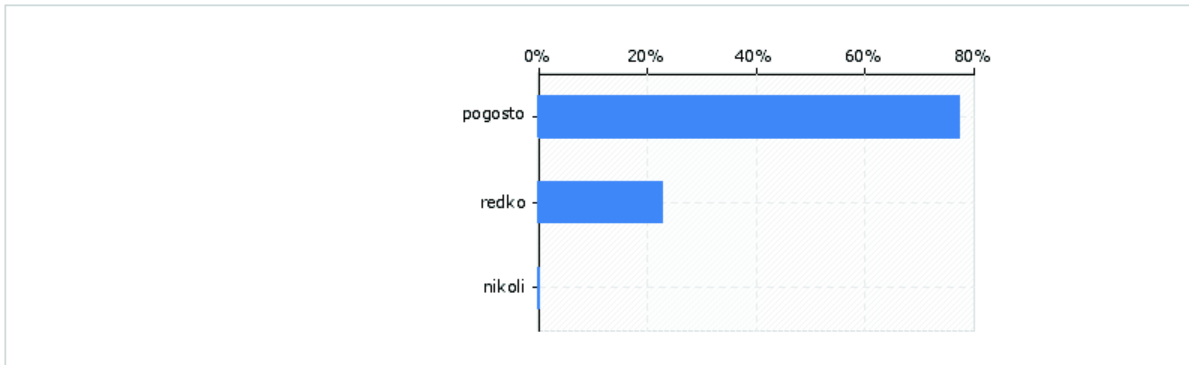
Na kakšen način pridobivate informacije o šolskem jedilniku? (n = 68)



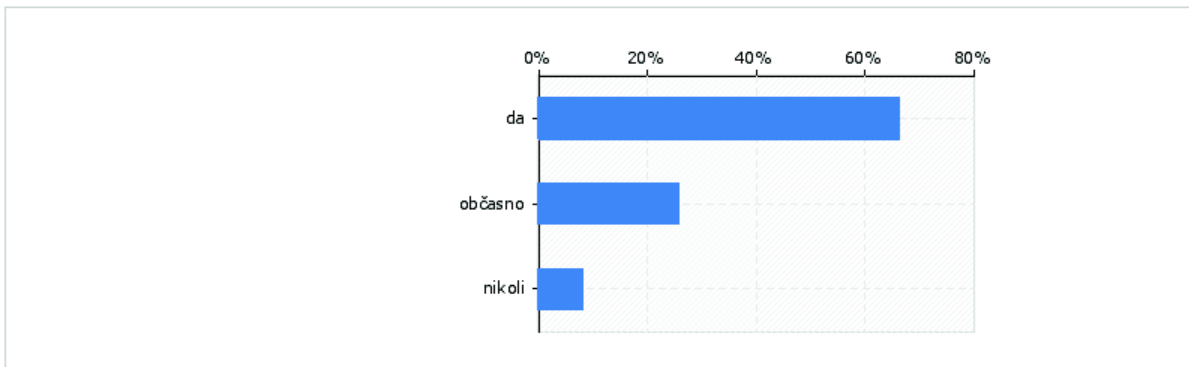
Je šolski jedilnik dovolj pregleden? (n = 68)



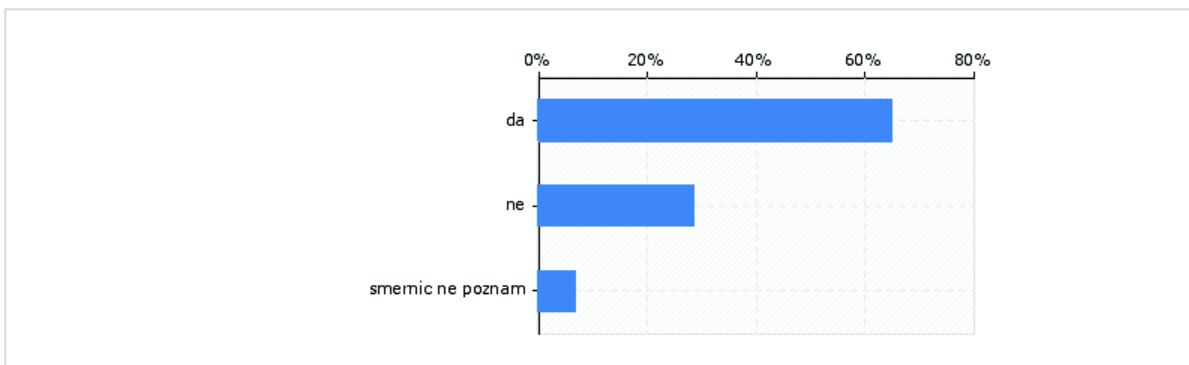
Kako pogosto se z otrokom pogovarjate o šolski prehrani? (n = 75)



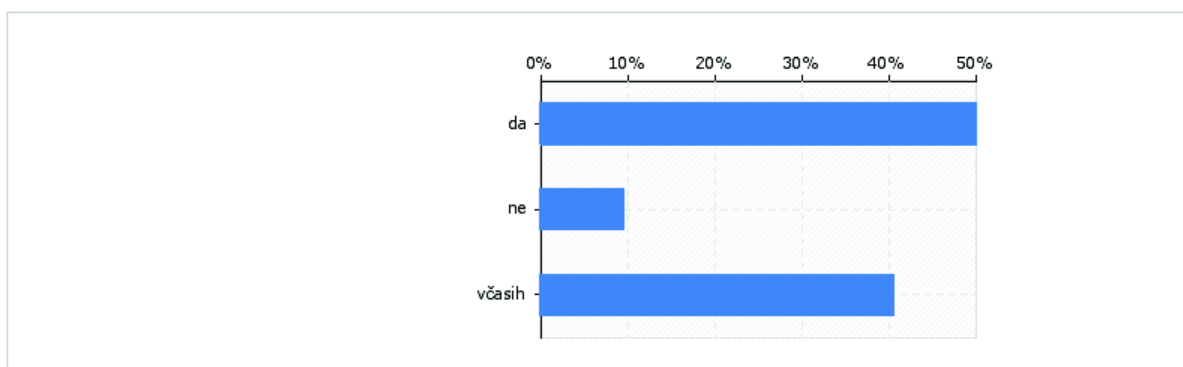
Ali Vaš otrok pred odhodom v šolo zajtrkuje? (n = 74)



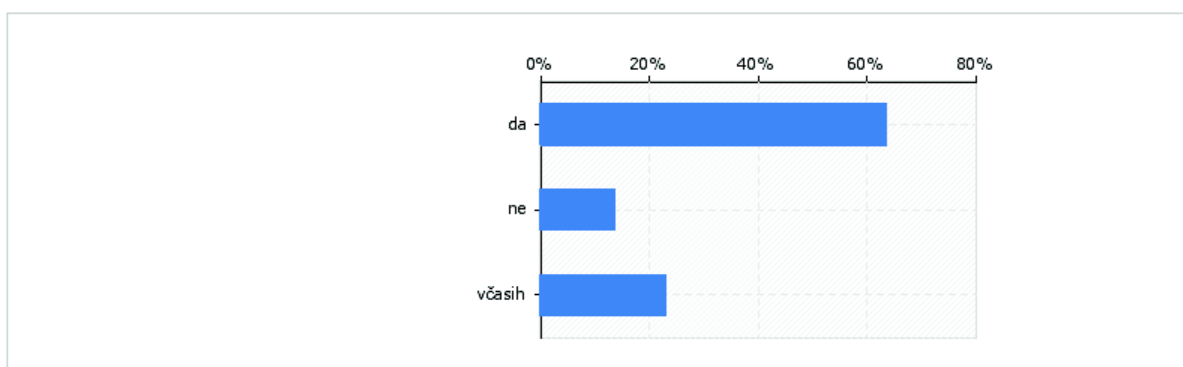
Ali menite, da prehrana na šoli ustreza smernicam zdravega prehranjevanja učencev? (n = 74)



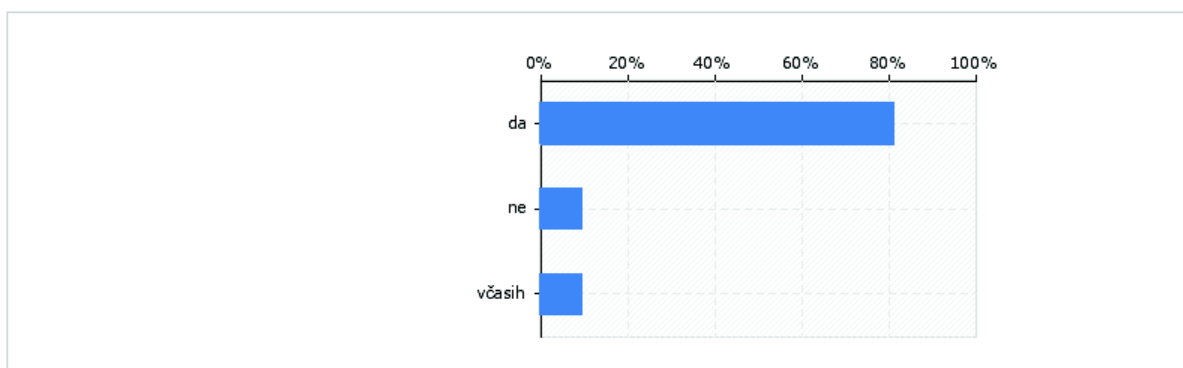
Ali ste s kakovostjo jedi, ki jih ponuja šola, zadovoljni? (n = 74)



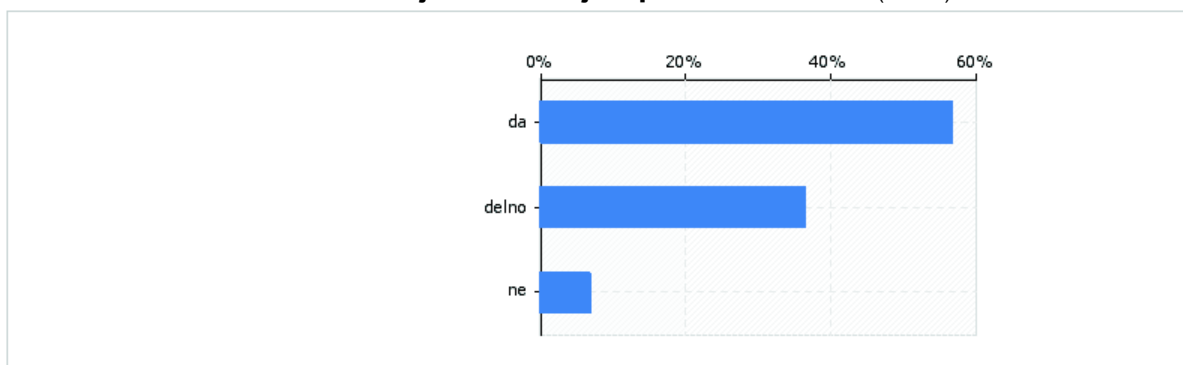
Ali menite, da ima Vaš otrok na razpolago v šoli dovolj sadja? (n = 74)



Ali menite, da ima Vaš otrok na razpolago v šoli dovolj zelenjave? (n = 74)



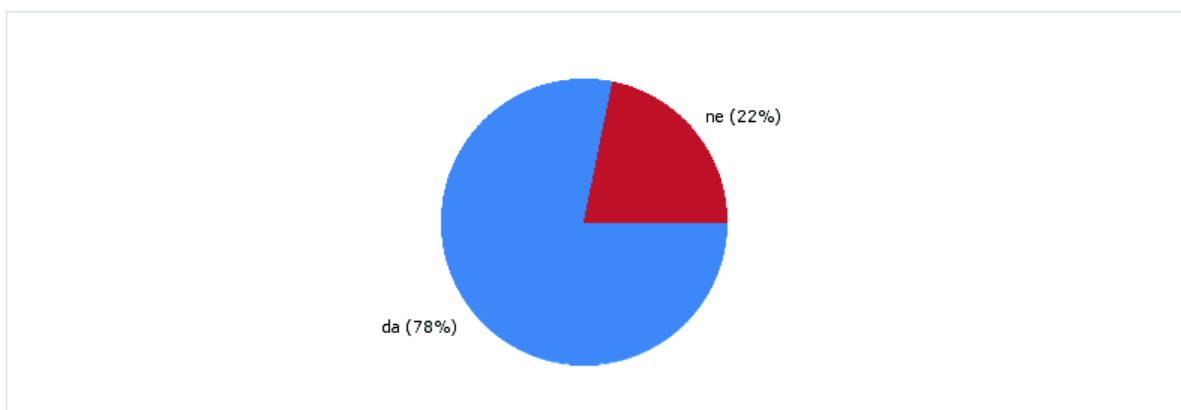
Ali ste zadovoljni s kakovostjo dopoldanske malice? (n = 74)



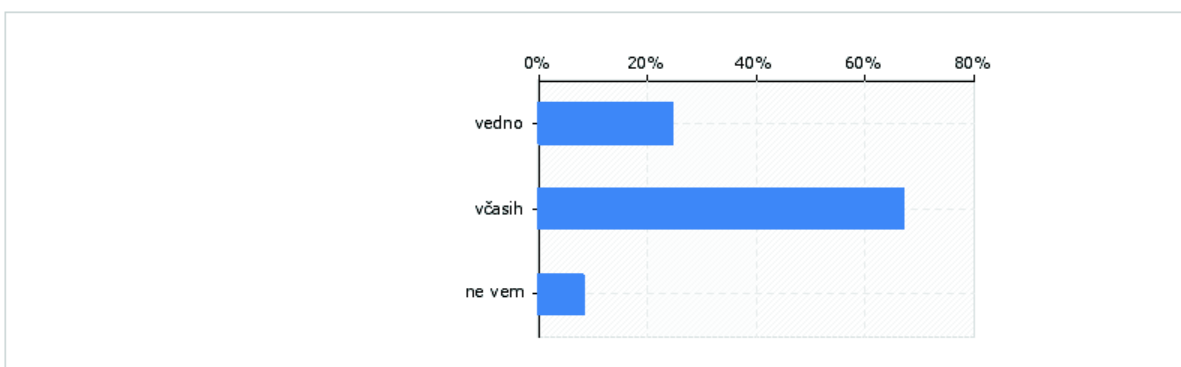
V primeru, da ste delno oz. niste zadovoljni, zapišite razloge zakaj.

jedo preveč kruha. v 90% je kruh za zajtrk in malico ter tudi v popoldanski malici.
včasih je premočna malica (npr. kmečka juha z mesom,...). menim, da če je kosilo tudi močno kalorijsko otoci imajo preveč močne obroke.
ponavlja se maslo. pašteta, ribji namazi..
pozdravljeni! menim, da bi lahko v jedilnik vključili več različnih pekovskih dobrot. moj otrok se zmeraj pritožuje, ker sadja ni zadosti, vedno zmanjka ali pa je gnilo. tudi gneča mu ni všeč. pravi, da ko hočeš oddati krožnike sploh ni vrste. lp
preveč gotovih kupljenih izdelkov
nekatero stvari se mi ne zdijo primerne za malico, kot npr. juha, hamburger ipd.
industrijsko predelano hrano, kot so hrenovke in suhe salame, pa kakšen bel kruh je potrebno ukinit.
več sadja in večji obrok
za otroke, ki npr. nimajo radi kruha z semni bi lahko bil na razpolago navaden črn kruh
premajhna količina
premalo enolončnic
zato ker je premalo sadja
bolj zdravo
ribji in mesni namaz
preveč je sirmih namazov
ker je prevečkrat ribji namaz
raznolikost
zaradi vnaprej pripravljenih jedi kot so rogljički, sendviči,... s temi jedmi ni nič tako daleč narobe, vendar bi jih lahko pripravljala kuhinja sama in ne predpripravljenih jedi le do konca termalno obdelala.
namazan kruh, lahko bi si otroci sami mazali
premalo hrane
prevec je vkljucenih slascic in hitre hrane
sami namazi
prevec enolična hrana (namazi in podobno)
nima popoldanske malce
ker je občasno hrana premastna
ko je jajčni namaz ali zelenjavni namaz bi še lahko bil drugačen namaz na izbiro, ker potem je otrok samo kruh
beli kruh, mlečni kruh, sirov burek, mlečni kruh, rogljiček...ta hrana je za nas doma sladica.

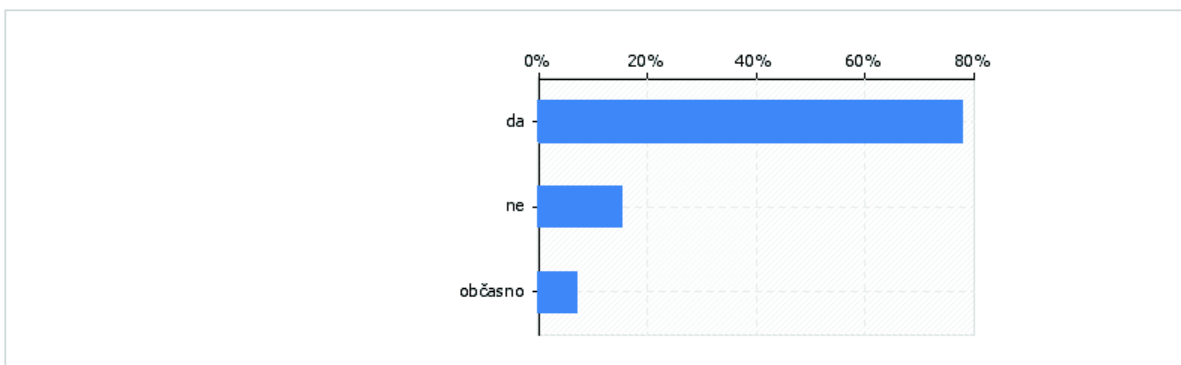
Ali menite, da je dopoldanska malica količinsko zadostna? (n = 73)



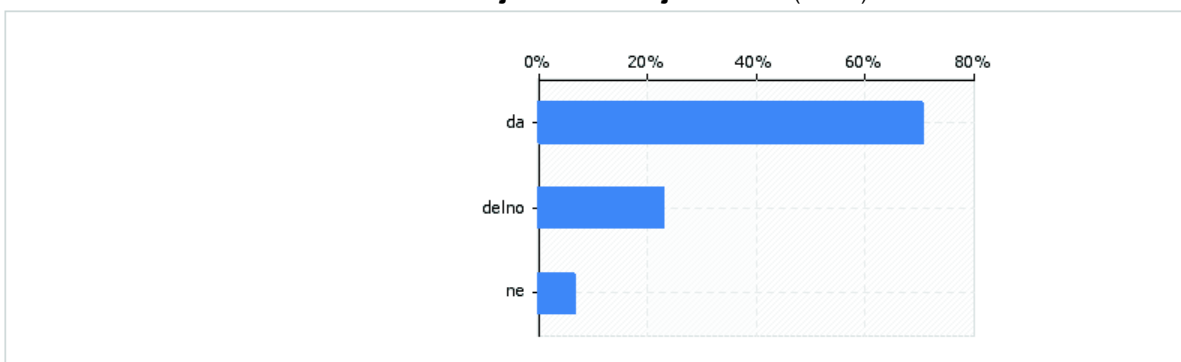
Ali Vaš otrok za dopoldansko malico zaužije vse jedi, ki so mu ponujene? (n = 73)



Ali Vaš otrok v šoli kosi? (n = 72)



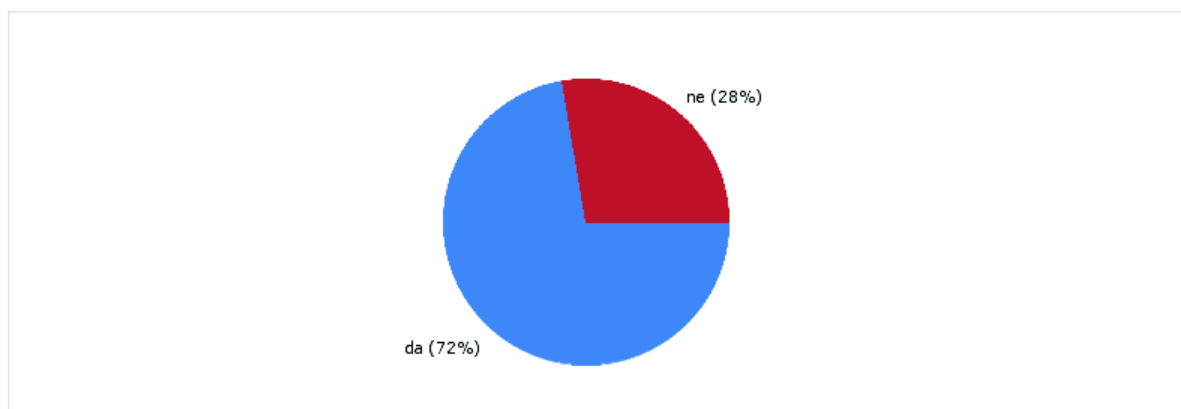
Ali ste zadovoljni s kakovostjo kosila? (n = 61)



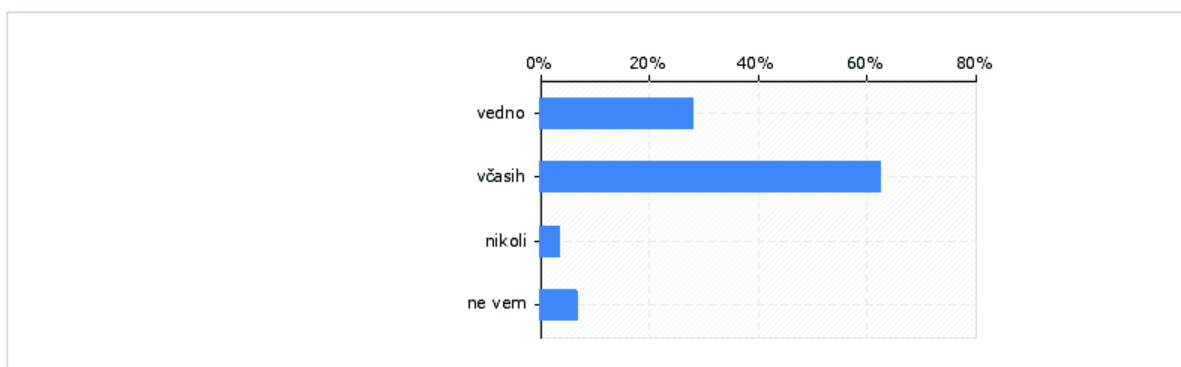
V primeru, da ste zapisali delno oz. ne, zapišite razloge zakaj.

prevec mesnih jedi...
občasno je meso žilavo.
premalo
vsak dan,izjema je petek,imajo na jedilniku meso.
premajhne količine
ker učitelji otroka silijo da si vzame in poje jedi, ki jih tudi doma ne jé
...
absolutno prevec dni v tedni je mesnih obrokov!
premalo lokalne hrane, nekuhani makaroni, hladne omake, prevec zapečeno meso, mastno ter žilavo meso,
na primer: enolončnice so zelo slabo pripravljene (nekuhana zelenjava, brez okusa,...).
mrzla hrana, premalo oprano sadje in zelenjava in solate
premalo hrane
zato ker
premajhne kolicine
premalo zelenjave in sadja
juhe niso okusne, solata je več krat že parjena, ko jo dobijo na krožnik
pogrešam v šoli pripravljeno hrano, brez dopeke, pogrevanja, stvari iz vrečk ipd. ne vem zakaj ne zmorejo sami speči palačink...,
mrzla hrana, premalo lokalne hrane, gotovi izdelki....

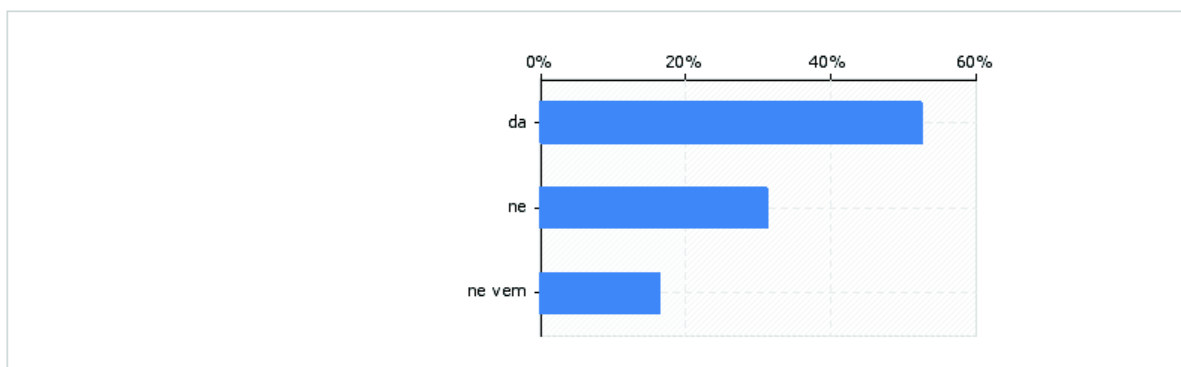
Ali menite, da je šolsko kosilo količinsko zadostno? (n = 61)



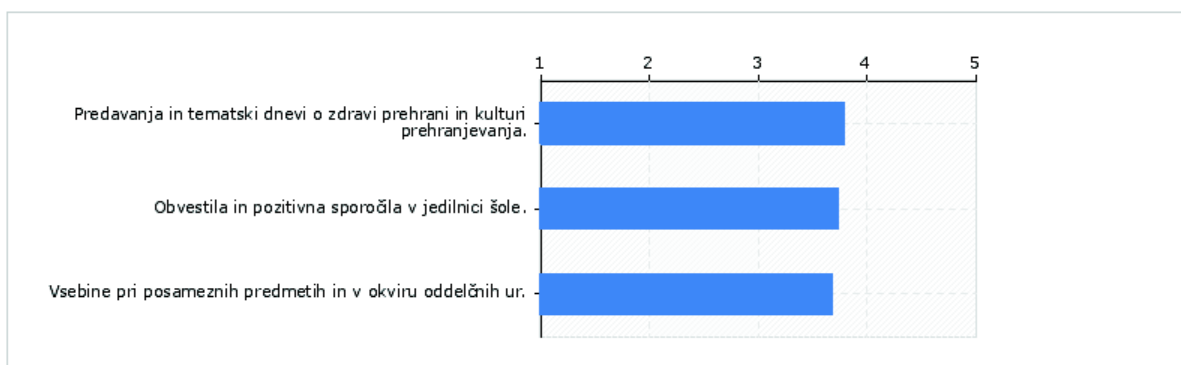
Ali Vaš otrok za šolsko kosilo vzame vse jedi, ki so mu ponujene? (n = 61)



Ali Vaš otrok dobi dodatek, v primeru, da mu je obrok količinsko premajhen? (n = 61)



Kako ste zadovoljni z aktivnostmi, s katerimi šola vzpodbuja zdravo prehranjevanje in kulturo prehranjevanja učencev? (n = 71)



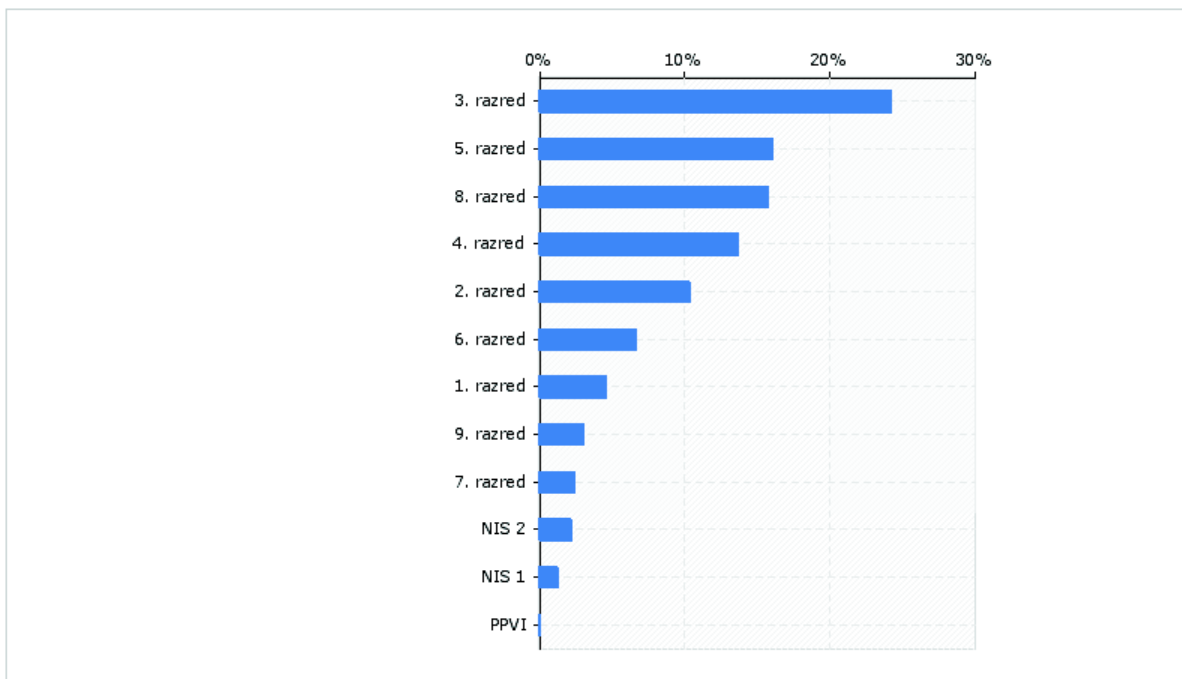
Ali nam želite še kaj sporočiti v zvezi s prehrano na šoli? Napišite Vaše predloge, pripombe, pohvale ...

/
prav je da se prisluhne tudi otrokom kaj imajo radi in to mi je tudi všeč. veseli me da obstaja odbor za prehrano v katerega so vključeni tudi starši.
priznam, da se je prehrana v zadnjih 4. letih zelo izboljšala. vse pohvale odgovornim za to. morate pa priznat, da ni zdravo, da imajo otroci vsak dan mesni obrok kosila. izjema je petek. doma nismo vegetarijanci, se pa zavedamo, da človeško telo ne potrebuje vsak dan mesa. pa tudi k varovanju okolja pripomoremo s tem, če zmanjšamo porabo mesa. vljudo vas naprošam, da razmislite o tem in morda naredite še brezmesna kosila vob ponedeljkih, ker so zagotovo vsi v nedeljo jedli šnici! :) čevape, zdaj ko je topleje :) verjamem v vas, lp
za kosilo bi lahko bila na izbiro 2 menija
poskušajte urediti, da v primeru najavljene (pisne) odsotnosti otroka (ko je o tem obveščen razrednik in/ali ravnatelj) ne bo potrebno še posebej (telefonsko) odjavljati otroka od obrokov! juha v samopostrežni izbiri za otroke ni primerna
otrok zal ne morete sprasevati kaj bi radi jedli. odrasli moramo presoditi, kaj je za njih najboljše. enkrat mesечно je lahko pregreha npr. krof, hamburger, piza ipd. vse ostalo mora biti kakovostna in hranilna hrana. prevečkrat dodana sladica.
več sadja in zelenjave pri dopoldanski malici.
namesto kruha pri malicah in zajtrku predlagam, cornflakes, jogurt, banana in čaj, jajčka, muslije (z manj sladkorja), gris, ..
ponujena možnost včasih se mi zdi premalo. mislim, da sin večinoma vzame vse ponujene jedi. vem, da juhe včasih ne vzame. včasih pa posebej pohvali celo juho. pa še enkrat hvala za omogočanje dietne prehrane.
predlagam da se kuha iz svežih sestavin, lokalnega izvora in čimmanj jedi z ogromno konzervansi. vsaka eko šola bi se tega morala zavedati!
na jedilniku bi lahko bile palačinke ki jih otroci obožujejo, kaka pica, čokoladni rogljiček, rižev narastek, piščančja salama....
pohvala kuharicam za omogočanje posebnih diet
premalo hrane
jedilnik naj sestavlja oseba, ki ima izkušnje na tem področju, ne pa gospa žitek. lani, ko ga je sestavljala gospa vereš je bil kvalitetnejši. kuharice naj probajo prej hrano, kot jo postrežejo našim otrokom, pa na kakšen tečaj bi bilo dobro, da gredo.
morda bi lahko dali na izbiro več brezmesnih obrokov. ali pa naj otrok kar sam odloči, če mu na krožnik daste meso. nič ni narobe, če ga ne želi, pa naj več solate dobi.
moj otrok pride iz šole lačen! sem zelo nezadovoljen z kosili. za malico skoraj vsak dan dobijo neki namaz! za kosilo nima dovolj časa! ker ima ob ponedeljkih osem ur! za kosilo ne dobi dovolj! gre po repete a mu kuharice ne dajo!
nov krožek o prehrani: otroci naj pomagajo pri sestavi zdravega jedilnika. krožek lahko vodi tudi učenec, kuharica, učitelj ipd...
solatni bife pri kosilu
ne
otrok pride lačen domov. razmisliti o času malice in kosila na nižji stopnji.
dobro kuhajo kuharice
želim, da bi otrok dobil npr. še priloge, tudi če ni pojedel mesa ali juhe. razumem, da ne dobi dveh sladici in se s tem tudi strinjam, ne razumem pa zakaj ne more dobiti npr. mlincev, če ni pojedel vsega mesa. poleg tega bi lahko bile nekatere kuharice bolj prijazne do njih, saj otroci točno vedo pri kateri kuharici bodo dobili dodatek in pri kateri ne.

3. Zbirnik ankete, ki so jo reševali učenci

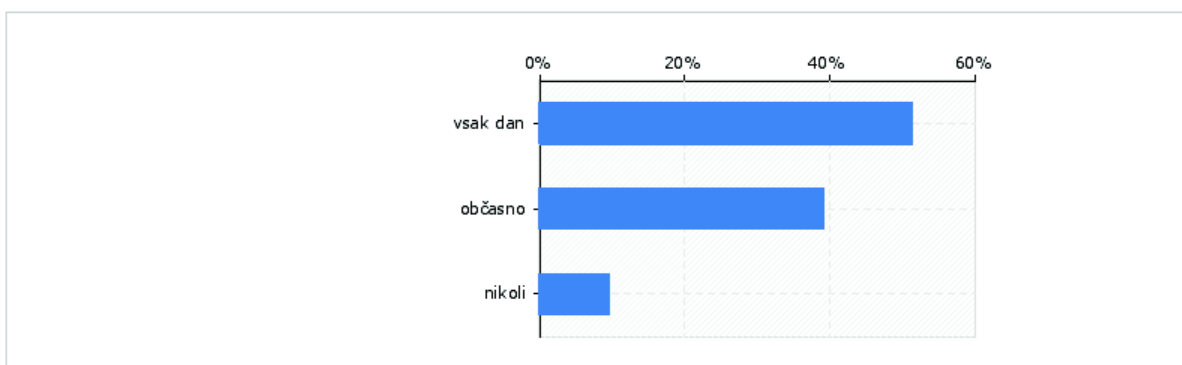
Zbiranje podatkov je potekalo od 20.5.19, 8:46 do 31.5.19, 21:50

Kateri razred obiskuješ? (n = 330)

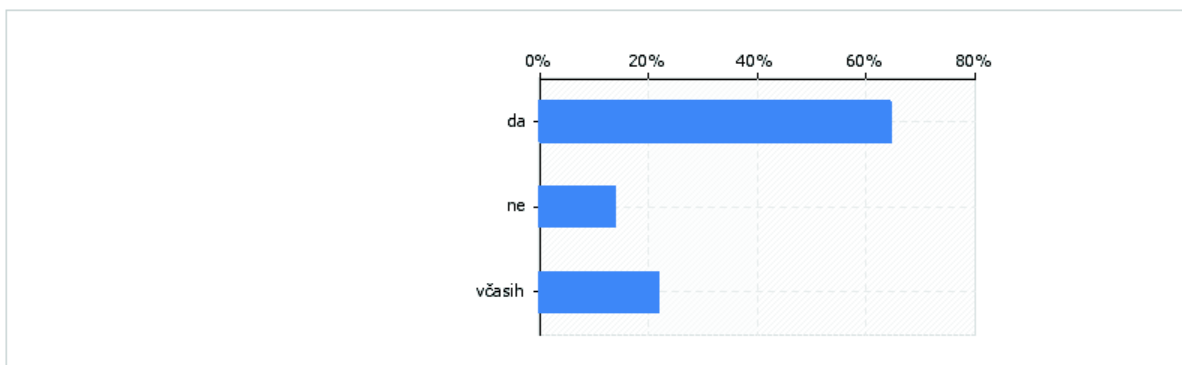


4.

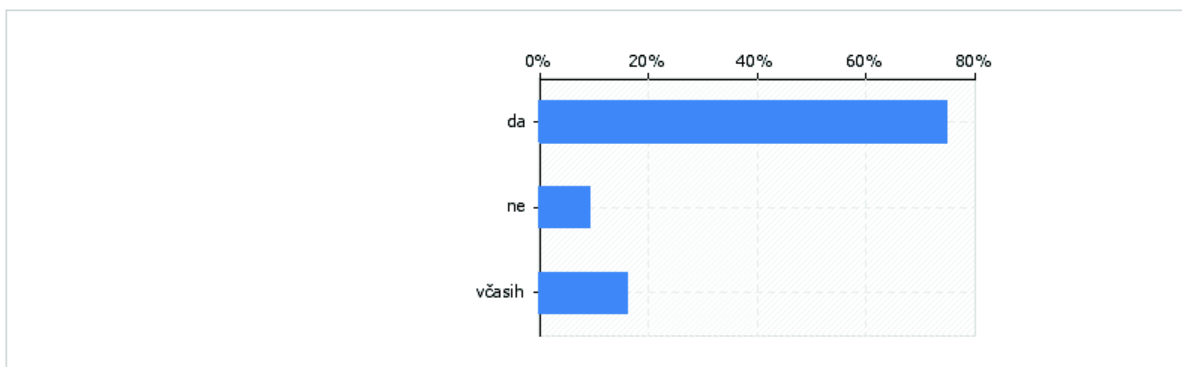
Ali zajtrkuješ? (n = 327)



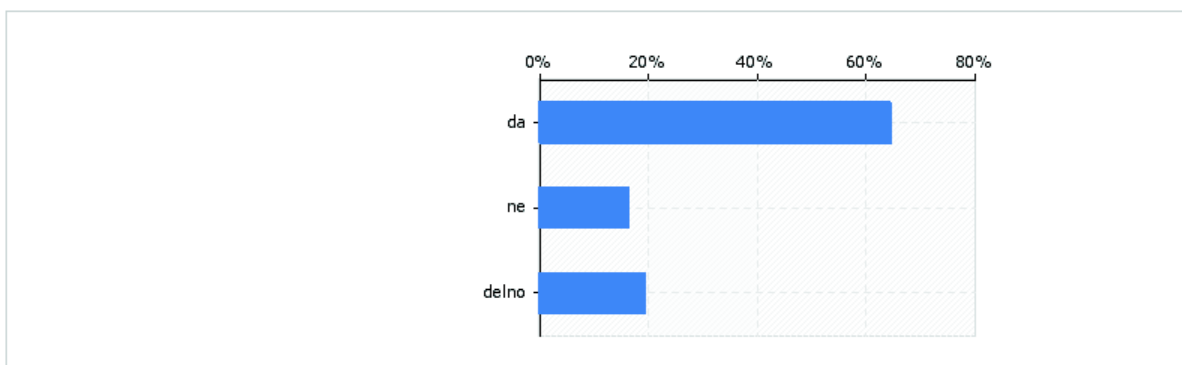
Ali imaš na razpolago v šoli dovolj sadja? (n = 326)



Ali imaš na razpolago v šoli dovolj zelenjave? (n = 326)



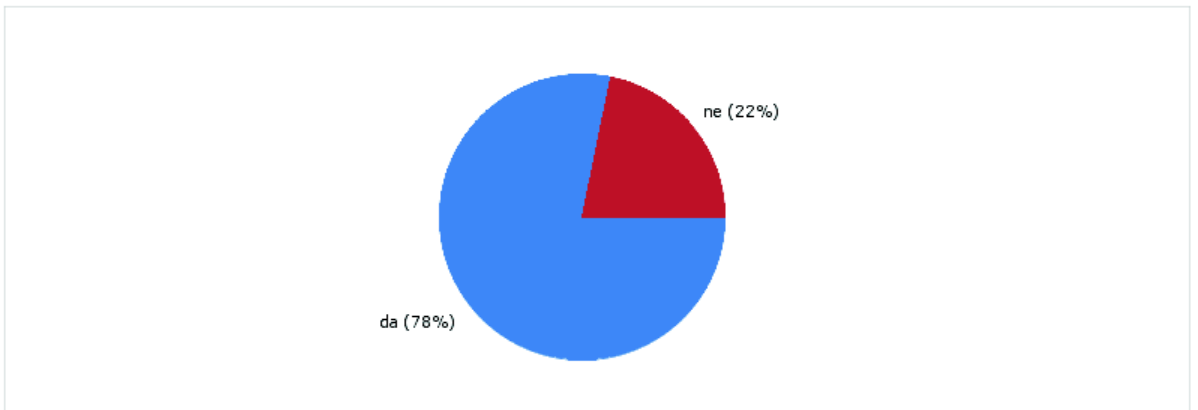
Ali si zadovoljen s kakovostjo dopoldanske malice? (n = 326)



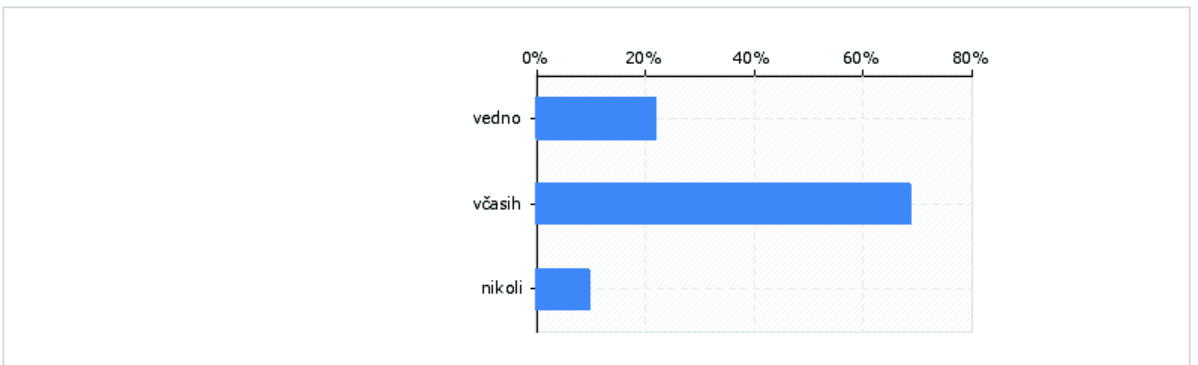
V primeru, da si delno oz. nisi zadovoljen, zapiši razloge zakaj.

manj kruha
preveč kruha, namazov, mlečnih izdelkov več bi lahko bilo pizz, palačink...
večkrat mi kaj ni dobro od hrane
ker ne hodim.
včasih sem
ker je v juhi žilovo meso
da meni je občasno
zato ker ni dobra
včasih ni užitno
ni dobrih namazov
ker ne jem vsega
ker je za jesti skoraj vedno samo kruh in namaz
vedno jemo isto
redko dobimo kaj zelo dobrega
ker je za malico skoraj vedno kruh in namaz
ne obiskujem
riž v mleku
včasih je dobro, včasih pa ni, ker so namazi in kruh in sir
ker imamo večina dni v šoli za dopoldansko malico kruh
ker hrana ni užitna
ko imamo sadje ni sočno
včasih je dobro včasih pa ne
hrana ni okusna in v njej sem našel plastiko
ker nimam dopoldanske malice
včasih dobimo juho
namazi so preveč zelenjavni
preveč namazov, sira, kruha, nesladkan čaj
vmes je preveč črnega kruha
vedno ista hrana
ker nimam rada različnih namazov razen ribjega

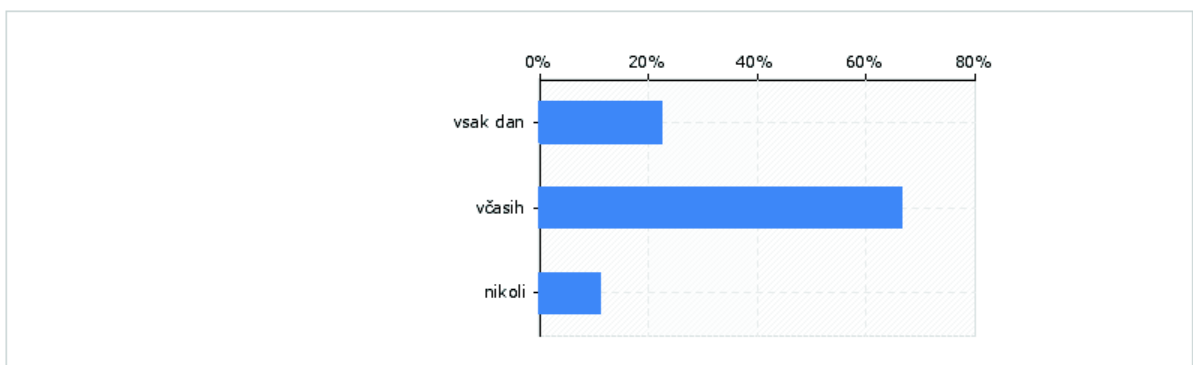
Ali je dopoldanska malica količinsko zadostna? (n = 325)



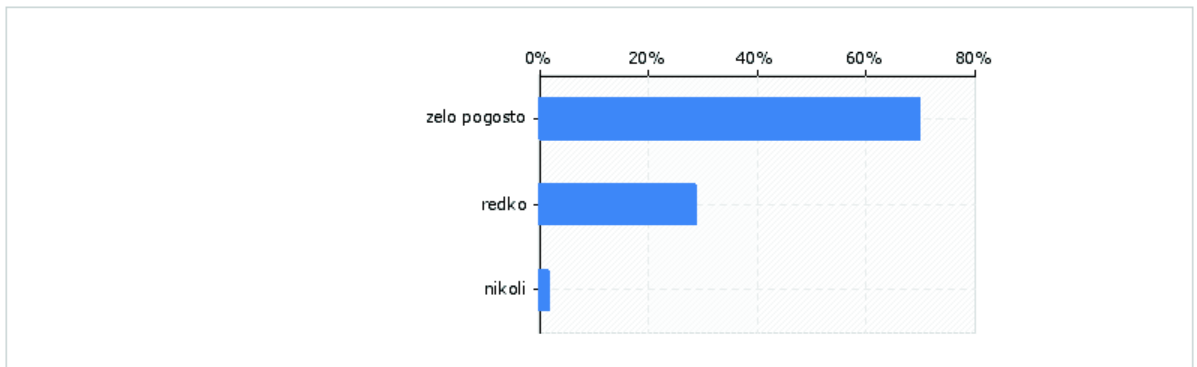
Ali za dopoldansko malico zaužiješ vse jedi, ki so ti ponujene? (n = 325)



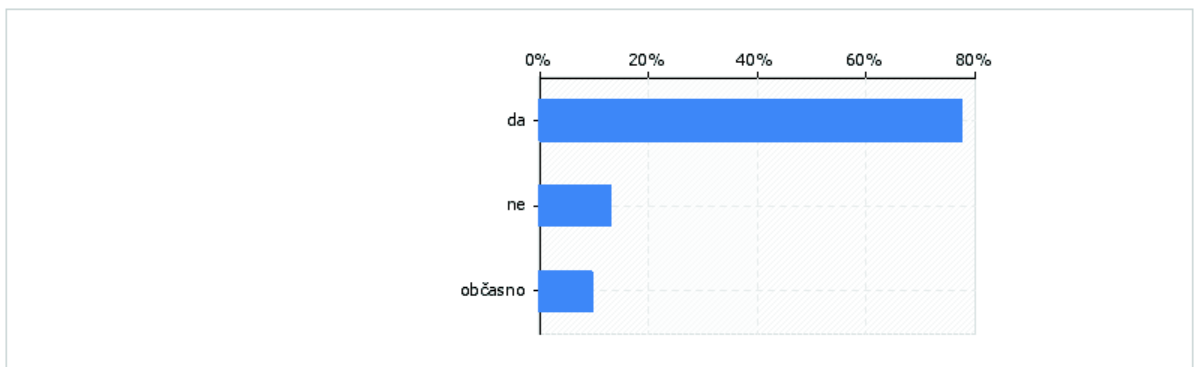
Kako pogosto vzameš dodatek malice? (n = 325)



Kako pogosto si postrežeš s sadjem, ki je ponujeno pri malici? (n = 325)



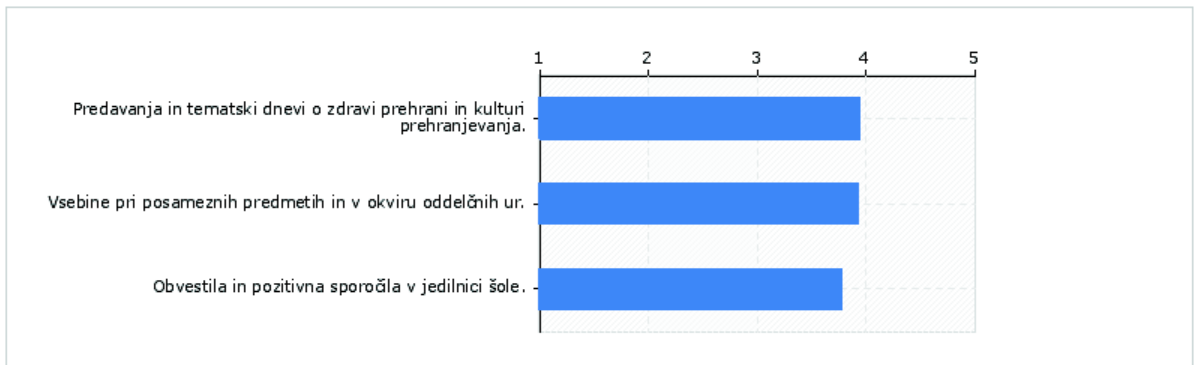
Ali v šoli kosiš? (n = 325)



Ovrednoti trditve ali se s trditvijo ne strinjaš in zate ne drži ali pa se s trditvijo popolnoma strinjaš, torej trditev zate popolnoma drži. (n = 280)



Kako si zadovoljen z aktivnostmi, s katerimi šola vzpodbuja zdravo prehranjevanje in kulturo prehranjevanja učencev? (n = 280)



4. Povzetek

Prehrana in način življenja pomembno vplivata na zdravje in počutje posameznika. Zdrava prehrana je še posebej pomembna v obdobju odraščanja. Šola ima pomembno vlogo pri vzgoji in izobraževanju s področja zdrave prehrane; pri oblikovanju zdravih prehranjevalnih navad in kulturi prehranjevanja. V letnem delovnem načrtu smo opredelili vzgojno-izobraževalne dejavnosti, povezane s prehrano ter dejavnosti, s katerimi spodbujamo zdravo prehranjevanje in kulturo prehranjevanja.

Pri načrtovanju prehrane upoštevamo veljavna strokovna priporočila. V pripravo obrokov vključujemo eko živila, živila slovenskih proizvajalcev, predvsem sadje in zelenjavo lokalnih dobaviteljev.

Še tako skrbno pripravljen polnovreden obrok hrane ne doseže svojega namena, če ga učenec odklanja. Šolska prehrana ni po okusu vseh učencev, poskušamo pa jo približati večini in še kljub temu zagotoviti smernicam zdrave prehrane otrok in mladostnikov, kar je razvidno iz ankete. Prehrana v večjih skupnostih je namreč ustrezna, če je ne odklanja več kot četrtna abonentov.

Enkrat tedensko je na jedilniku riba ali brezmesni obrok.

Iz jedilnika je razvidno, da se v šolski kuhinji pripravljajo v večini jedi, le redko že pripravljene.

V jedilnici imajo učenci na voljo vodo pri vseh obrokih. Imajo možnost izbire (velikost kruha, namazani kruh, suhi kruh, juha, meso, priloga, solata ...) in dodatka.

Odbor za prehrano in pripravo jedilnikov se je v šolskem letu 2018/19 dvakrat sestal. Članica odbora, imenovana s strani staršev, je bila zelo aktivna in nas je sproti obveščala o morebitnih nepravilnostih, ki so bile povezane v zvezi s prehrano, za kar smo ji zelo hvaležni.

Dodatna pojasnila k predlogom učencev in staršev:

- Več kot 60 % anketiranih je zadovoljnih s šolsko malico, kar je spodbuden podatek.
- Občasno je bila za malico pašteta, zaseka in hrenovka (upoštevane so želje učencev).
- Pri kosilu večina učencev ni vzela juhe.
- Praviloma je bila na jedilniku enkrat mesečno enolončnica.
- Na jedilniku je bil predvsem kmečki kruh, ovseni, koruzni in pirin, izjemoma je bela žemljica dodatek k hrenovki in kadar je za malico sendvič.
- Sadni jogurt so kuharice pripravljale v šolski kuhinji (navadnemu jogurtu lokalnega dobavitelja so dodale sadje in ga sladkale s slovenskim medom.
- Učenci so dobili pri malici nesladkan oz. manj sladkan čaj, kar jim ne ustreza, pijejo rajši vodo.
- Učenci nimajo radi namazov, ki se jih pripravljajo v šoli, veliko rajši jedo pekovsko pecivo, palačinke ...
- V šolski kuhinji so se pripravljali sendviči.
- Učencem nismo ponujali suhih salam kar dokazujejo jedilniki.
- Pogosto so imeli pri malici na razpolago kot dodatek dve vrsti zelenjave. Zelenjava se je postregla na mizo, ni se jim odmerila količina.
- Na jedilniku je bila za kosilo enkrat na teden riba ali brezmesni obrok.
- Veliko učencev ne mara mesa, imeli so možnost izbire (zaskrbljujoče pa je, da prav ti učenci ne marajo tudi stročnic ..., kako bodo dobili beljakovine.
- Na jedilniku so bile predvsem kremne juhe kuhane iz sveže zelenjave, manj čistih jih z zakuho.
- Sezonsko sadje in zelenjavo dobavljali lokalni dobavitelji, kar nam omogoča Zakon o javnem naročanju
- Učenci so dobili količinsko dovolj, ker pa so zelo izbirčni, (juhe, meso, solate ne jedo, ostane jim samo priloga) prihajajo lačni domov. Še vedno pa imajo možnost dobiti dodatek.
- Meso je bilo nabavljeno kakovostno, kadar je na jedilniku svinjska ribica, je meso pusto in zgleda »žilavo« kot pravijo učenci.
- Vso sadje (banane, mandarine ...) in zelenjava je oprano.
- V šolskem letu 2018/19 je bila od lokalnih dobaviteljev dobavljena zelena solata, šparglji, jagode, češnje, bučno olje, kis, navadni jogurt, mleko, paradižnik, kumare, paprika, marmelada z manj sladkorja, maslo; BIO: pirin zdrob, ajdova kaša, pirina polnozrnata moka, koruzni zdrob, kvinoja, limone, jabolka.
- Sadni jogurt so kuharice pripravljale iz svežega sadja, prav tako smutije, 2 –krat mesečno je bilo na jedilniku BIO goveje in piščančje meso.
- Rezultati ankete, vse utemeljene pripombe tako staršev kot učencev, nam bodo v veliko pomoč pri organizaciji šolske prehrane za naslednje šolsko leto. Šola bo v skladu z Zakonom o šolski prehrani ustrezno poskrbela za vzgajanje in izobraževanje učencev, povezane s prehrano. Pri načrtovanju bo upošteval veljavna strokovna priporočila.

Rezultati ankete, vse utemeljene pripombe tako staršev kot učencev, nam bodo v veliko pomoč pri organizaciji šolske prehrane za naslednje šolsko leto. Šola bo v skladu z Zakonom o šolski prehrani ustrezno poskrbela za vzgajanje in izobraževanje učencev povezane s prehrano. Pri načrtovanju bomo upoštevali veljavna strokovna priporočila.

Nada Žitek, organizatorica šolske prehrane

Dejan Kokol, ravnatelj šole