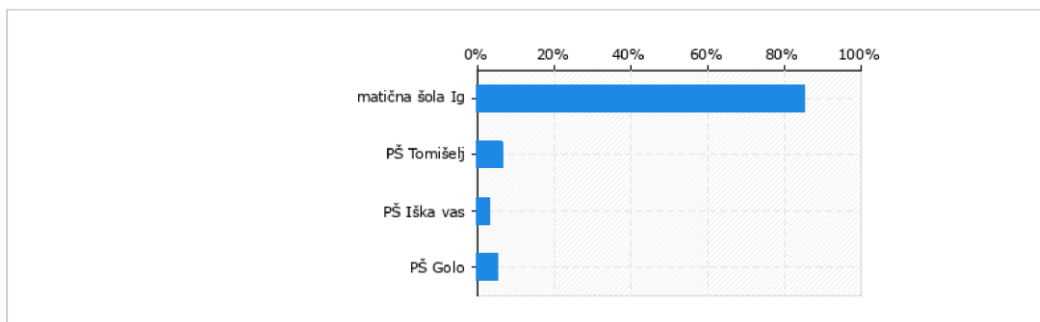


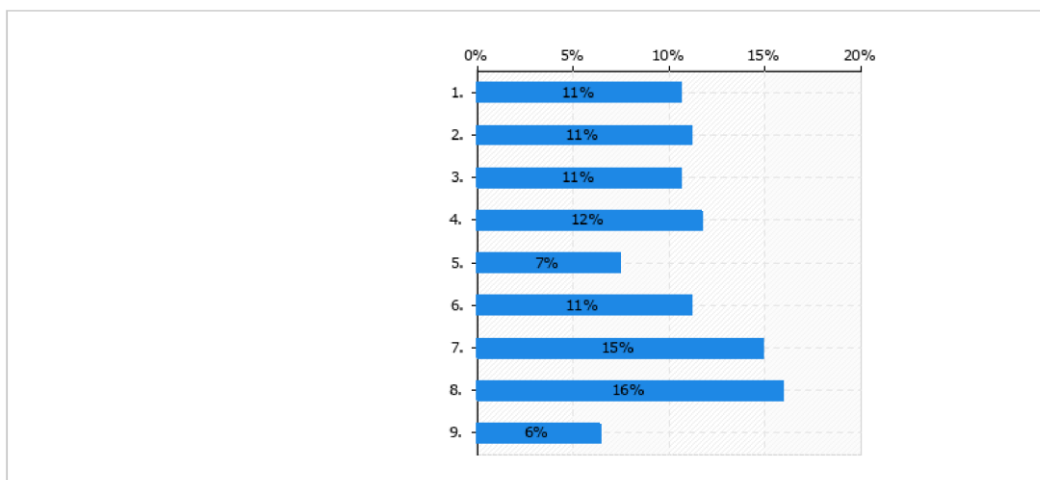
Analiza ankete o šolski prehrani v šolskem letu 2021/22

Zbiranje podatkov je potekalo od 23. 5. do 1. 6. 2022, k sodelovanju smo povabili učence v spremstvu staršev z željo, da bi pridobili mnenja učencev od 1. do 9. razreda, iz vseh štirih enot šole.

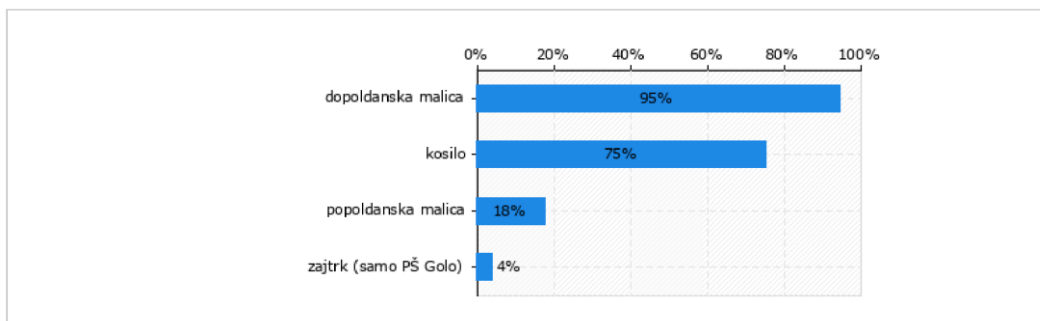
Katero šolo obiskuješ?



Kateri razred obiskuješ?



Na katere obroke šolske prehrane si prijavljen/a?

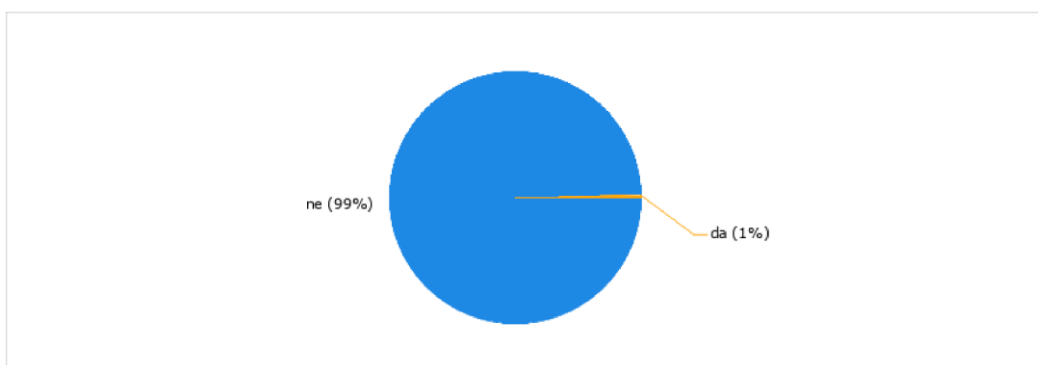


Osnovno šolo Ig trenutno obiskuje 762 učencev, 653 centralno šolo na Igu, 32 podružnično šolo v Tomišelju, 27 podružnično šolo v Iški vai in 50 podružnično šolo na Golem.

Za učence, ki obiskujejo centralno šolo Ig, podružnico Tomišelj in podružnico Iška vas pripravlja hrano centralna kuhinja Ig. Za učence pripravljajo dopoldansko malico, kosilo in popoldansko malico. Za učence, ki obiskujejo podružnico Golo pripravlja prehrano vrtčevska kuhinja enote Hribček na Golem. Za učence pripravljajo zajtrk, dopoldansko malico, kosilo in popoldansko malico.

Centralna kuhinja Ig pripravlja za učence dnevno povprečno 699 dopoldanskih malic (za 34 oddelkov), 526 kosil in 109 popoldanskih malic.

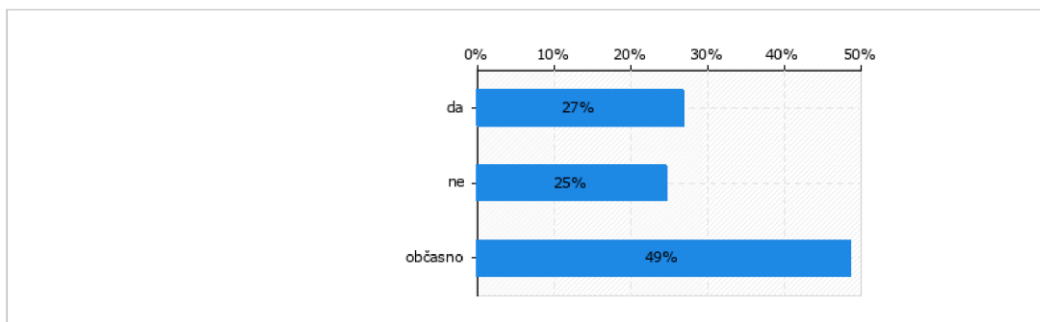
Ali v šoli prejemaš dietno prehrano?



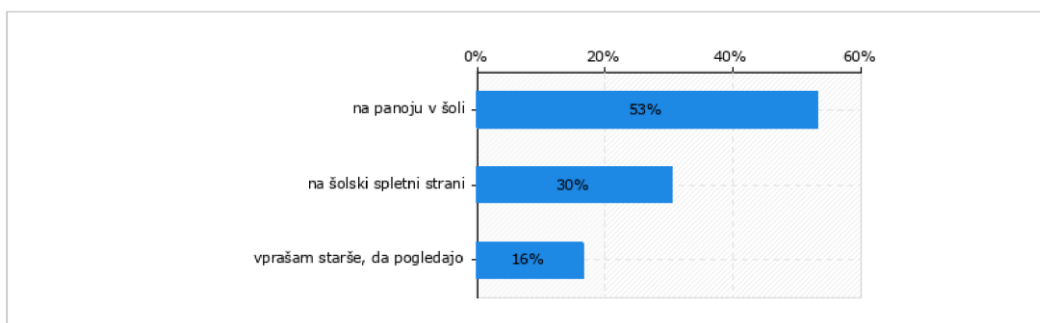
Dietno prehrano zgotavljamo izključno na podlagi Potrdila o medicinsko indicirani dieti za otroka, ki ga izda izbrani pediater ali specialist pediater. V potrdilu je jasno določena vrsta diete in čas trajanja.

V šolski kuhinji trenutno pripravljamo dietno prehrano za 11 učencev – večina je alergijski diet brez kravjega mleka, jajc, pšenice, oreščkov ali arašidov, nekaj je diet pri laktozni in fruktozni intoleranci, pripravljamo pa tudi eno sladkorno dieto s štetjem ogljikovih hidratov.

Ali spremljaš šolski jedilnik?

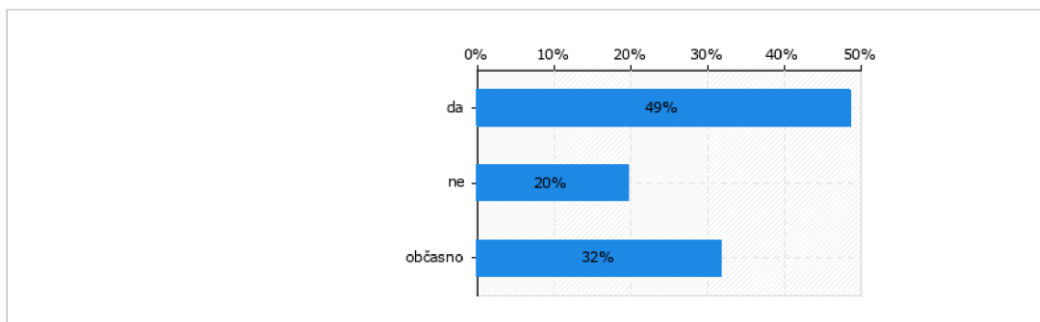


Kje najpogosteje spremljaš jedilnik?

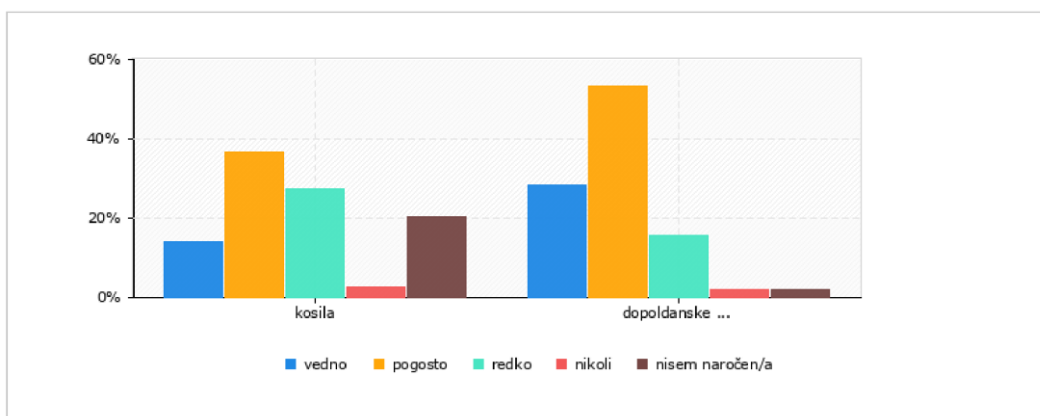


Šolski jedilnik planiramo mesečno. Objavljen je na šolski spletni strani, na centralni šoli je izobešen na panoju v jedilnici, na panoju pri razredu 1. a (pritičje) in na panoju nasproti razreda 2. b (1. nadstopje).

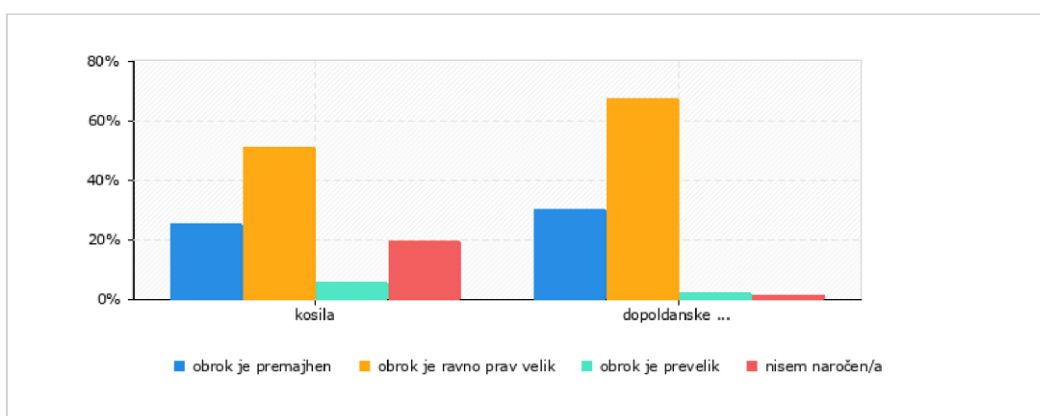
Ali poješ zajtrk pred odhodom v šolo?



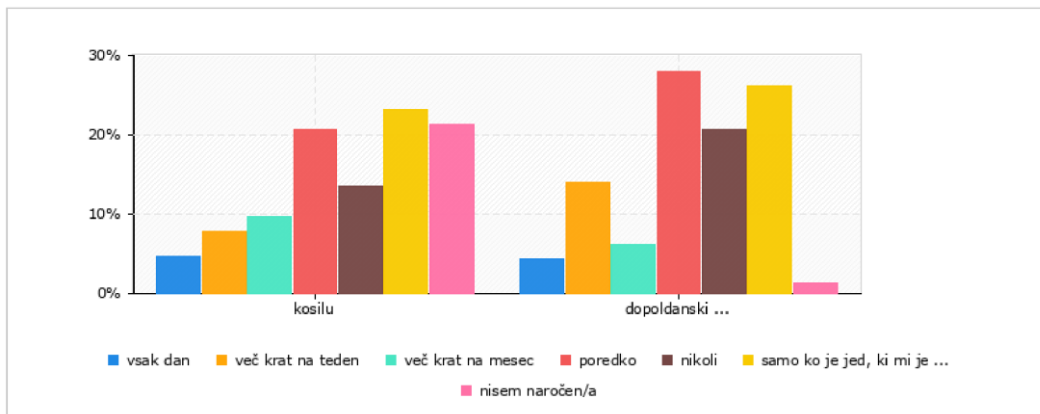
Kako pogosto poješ celoten obrok (vsa živila, ki so ponujena):



Kakšna se ti zdi količina:



Kako pogosto vzameš dodatek/repete pri:



Zanimalo nas je ali učenci pred odhodom v šolo zajtrkujejo, saj je zajtrk poleg kosila in večerje eden izmed treh glavnih obrokov. Pokriva 20 % dnevnih energijskih potreb, z njim telesu že jutraj zagotovimo dovolj energije za delo, učenje in igro. Dopoldanska malica je vmesni obrok med zajtrkom in kosilom in ni nadomestilo zajtrka.

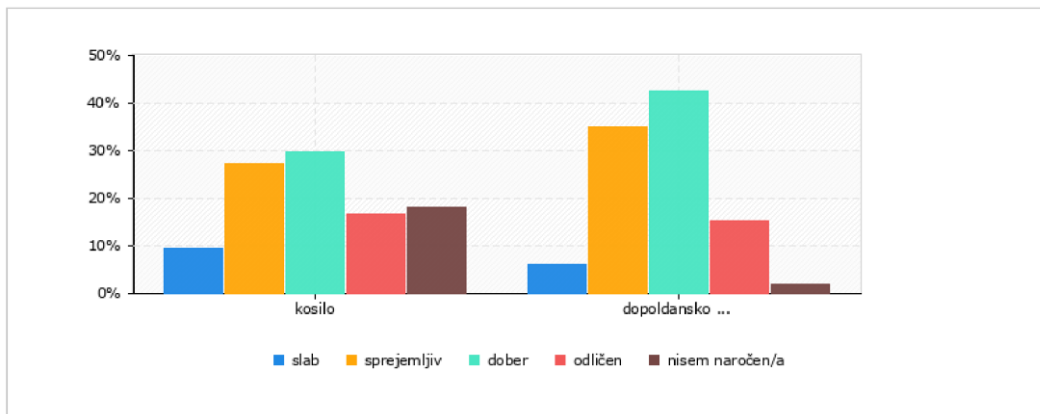
Jedilnik je oblikovan na podlagi smernic NIJZ, količinskih normativov ter prostorskih in kadrovskih kapacitet. Menimo, da so obroki primerno veliki, če učenci vzamejo vse, kar jim je pri obroku ponujeno. Trudimo se, da je zlasti pri kosilu obrok sestavljen iz več elementov. Tako lahko učenec, ki mu ni všeč glavna jed, izbira še na primer med juho in solato ali kruhom, sladico ali sadežem.

Ker želimo zmanjšati zavržek hrane, lahko učenci izbirajo, kaj želijo vzeti pri glavni jedi. Če je na primer glavna jed sestavljena iz krompirja, mesa in omake, lahko učenci izberejo vse troje, dve sestavini ali samo eno. Prav tako spodbujamo, da vzamejo manjšo porcijo, če niso prepričani, ali jim bo jed všeč.

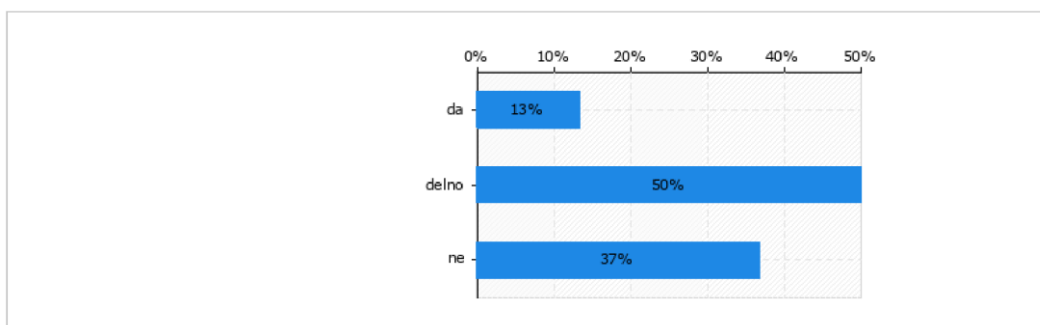
Učenci najpogosteje prihajajo po dodatek, ko je na jedilniku sladica ali testenine. Opažamo, da pogosto učenci ne vzamejo vseh ponujenih jedi in kasneje želijo dodatek le tiste sestavine, ki so jo vzeli. Dodatek količinsko ne more biti enakovreden prvotnemu obroku, samo celotno kosilo lahko zadosti energijskim in hranilnim potrebam.

V letošnjem letu smo tudi v šolski kuhinji občutili rast cen živil, naši ponudniki so v zimskih mesecih začeli napovedovati dvige cen. Kakor ste zagotovo že seznanjenih iz medijev šole težko zagotavljamo obroke po zastavljenih cenikih, saj so cene živil precej narasle. Ceno šolske malice določa minister za šolstvo, v šolskem letu 2021/22 ta znaša 0,90 €. Cenik ostalih obrokov je del ekonomskega programa šole, ki se bo v poletnih mesecih ponovno ovrednotil in spremenil, tako da bo omogočal nemoteno delovanje šolske kuhinje skladno z dvigi cen živil, delovnega materiala, energentov idr.

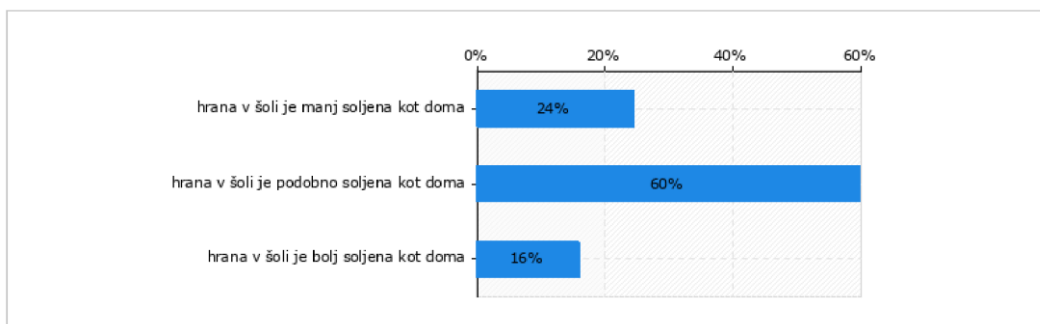
Kakšen se ti na splošno zdi šolski jedilnik za:



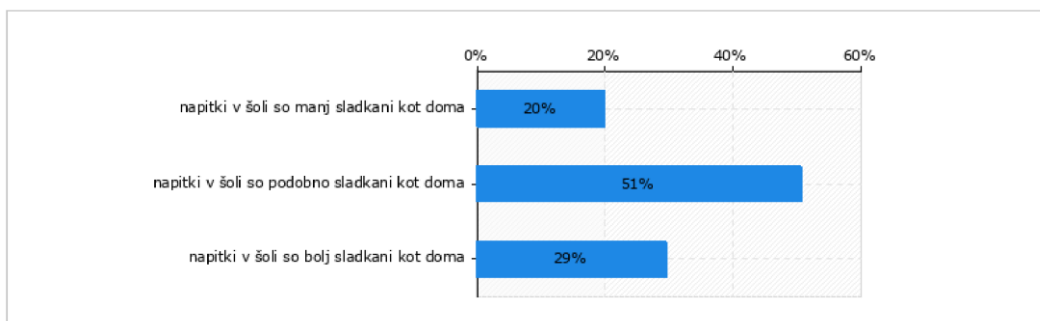
Se ti zdi šolska hrana podobna hrani, ki jo uživata doma?



Kakšna se ti zdi šolska hrana v primerjavi s hrano, ki jo uživata doma?



Kakšni se ti zdijo šolski napitki (čaj, sok) v primerjavi z napitki, ki jih uživata doma?



Pri uporabi soli in sladkorja za pripravo šolskih obrokov upoštevamo zastavljene normative. Prizadevamo si, da je hrana približana okusom učencev. Zavedamo se, da so osebni okusi zelo različni. Odvisni so od prehranskih navad, ki si jih najprej ustvarimo doma, nato v vrtcu in kasneje tudi v šoli.

Na naši šoli tudi veliko zaposlenih dnevno uživa šolsko malico ali kosilo. To je za nas dodaten pokazatelj, da je hrana okusna in kakovostno pripravljena.

Napiši 3 jedi, ki jih najraje poješ pri šolski malici

Učenci so najpogosteje navajali jedi, ki spadajo pod hitro hrano – pica, hot dog, burek. Te jedi imamo navadno na jedilniku enkrat mesečno, ker vemo, da jih imajo učenci radi. Enkrat mesečno je na jedilniku tudi žemlja s salamo, trudimo se, da ni salama vedno enaka, ampak se zmenjujejo različne vrste.

Pogosto so učenci navajali tudi sladke jedi (razni rogljički, navihančki, osje gnezdo) in mlečne jedi (zdrob, mlečni riž, kosmiči). V primerjavi z lansko anketo so bili letos večkrat izpostavljeni bombeta s tuno in koruzo, fit rogljič, sadni smoothie in različni namazi.

Napiši 3 jedi, ki jih običajno ne poješ pri šolski malici

Učenci so najpogosteje navajali različne vrste svežega sadja in zelenjavne priloge. Izpostavljen je bil tudi šolski jajčni namaz. Med mlečnimi jedmi je izstopal kefir, mlečni močnik, kaša z jabolki in cimetom ter žitni obrok Mulc – slednjega smo enkrat poksusili ponuditi kot novost, vendar je bil zelo slabo sprejet s strani učencev (najpogosteje jih je zmotila tekstura).

V lanski anketi so učenci večkrat predlagali, da bi želeli imeti pri malici spet ladjico z marelico, kar smo letos nekajkrat uvrstili na jedilnik. V letošnji anketi so ladjico večkrat omenili med jedmi, ki jih ne pojejo. Ta primer je res dober pokazatelj dejstva, da ima vsak svoj osebni okus in je praktično nemogoče zadostiti vsem.

Predlagaj nove jedi, ki bi jih želel/a jesti za šolsko malico

Učenci so najpogosteje navajali jedi, ki jih že imamo na jedilniku. Med vsemi zapisi pa smo našli tudi nekaj takih predlogov, ki jih bomo v prihodnje poskusili uvrstiti na jedilnik.

Pri sestavi jedilnika moramo upoštevati kapaciteto kuhinje, ki nam zaradi večjega števila obrokov malic prostorsko in časovno ne omogoča, da bi pripravljali določene jedi, ki si jih učenci želijo (npr. umešana jajca, šmorn, pohane šnite, sadna solata, topli sendvič). Nekatere željene jedi glede na energijsko in hranilno sestavo ne spadajo pod malico, saj je ta, kot že prej omenjeno, vmesni obrok in ne glavna jed (npr. makaronovo meso, hamburger, bedrca, horseburger, burito, takosi). Pojavile so se tudi želje po jedeh, ki jih na jedilnik ne moremo uvrstiti, ker so sestavljene iz živil, ki so pogosti alergeni ali predstavljajo preveliko prehransko tveganje (npr. arašidov namaz, pica z morskimi sadeži, sushi).

Napiši 3 jedi, ki jih najraje poješ pri šolskem kosilu

Učenci so najpogosteje navajali jedi s testeninami, lazanjo, musako, njoke, torteline, nabodala, dunajski zrezek, čufte, lososa in različne sladice. V primerjavi z lansko anketo je bil letos večkrat izpostavljen puran po mongolsko in razne priloge npr. štruklji, kruhovi cmoki, skutna štruca, riž.

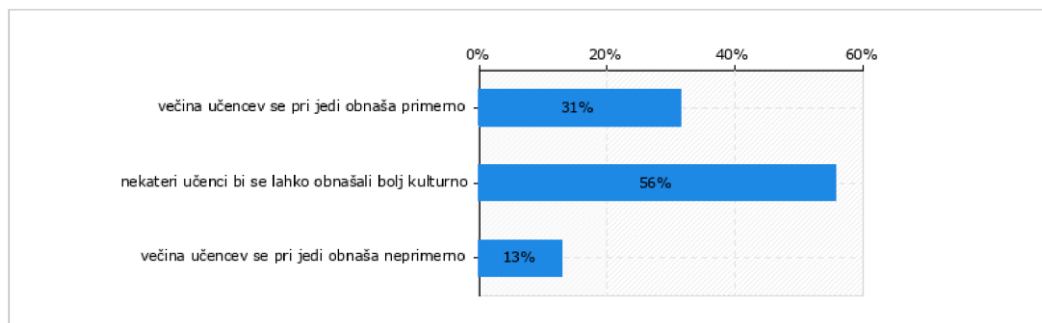
Naštej 3 jedi, ki jih običajno ne poješ pri šolskem kosilu

Učenci so najpogosteje navajali razne juhe in enolončnice, solate, ribe, krompir v solati in rižoto.

Predlagaj nove jedi, ki bi jih želel/a jesti za šolsko kosilo

Učenci so najpogosteje navajali jedi, ki jih že imamo na jedilniku. Navedli so tudi nekaj jedi, ki so podobni jedem, ki jih že ponujamo in jih bomo v prihodnosti poskusili pripraviti (npr. makaroni s sirom, jota brez mesa, testenine z lososom, mesni poleti, pasulj). Pojavile so se tudi nekatere jedi, ki po naši oceni ne spadajo v šolski prostor ali nam kapacitete ne omogočajo pripravo tovrstnih jedi (npr. pomfri, nugetsi, perutničke, rebrca, hamburger, jetrca, vampi, čevapčiči, pleskavica, steak, hobotnica, ocvrti kalamari, morski sadeži, tartufata, sarme, filane paprike in različna kitajska hrana).

Kakšna se ti zdi kultura obnašanja pri jedi v šoli?

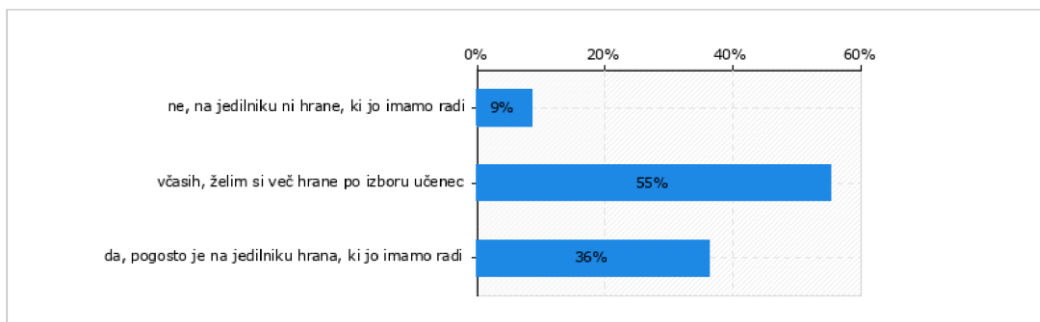


Kaj te še posebej moti pri nekulturnem obnašanju učencev?

Učenci so najpogosteje navajali, da jih moti ko so drugi učenci glasni, nespoštljivo ravnajo s hrano, se zmrdujejo nad hrano in zavržejo cel obrok. Moti jih tudi, da drugi učenci norijo po šoli, da bi zavzeli prvo mesto v vrsti za kosilo ali ko se vrivajo v vrsto za kosilo. Dežurni učitelji pogosto opažamo, da se učenci pri kosilu izmuznejo iz jedilnice in pustijo svoj pladenj na mizi. Še vedno opažamo, da učenci uničujejo pribor (zvijajo žlice in vilice). Zvit pribor naravnamo in ga damo ponovno v obtok – ko drugi učenci dobijo ta pribor pogosto pripomnijo, da je uničen. V jedilnici nimamo nadzornih kamer, da bi lahko ugotovile krivce za uničevanje šolske lastnine.

Takšno obnašanje učencev odraža nivo njihove kulture. Prehranjevalne navade, pod katere spada tudi obnašanje pri jedi, otroci pridobijo najprej doma, kasneje se z učenjem o primernem vedenju oblikujejo v vrtcu in osnovni šoli. Če pri jedi ni v bližini prisoten učitelj, se le redki vedejo v skladu s pravili, ki se jih že več let učijo.

Ali meniš, da so želje učencev upoštevane pri sestavljanju jedilnikov?



V letošnjem letu smo novembra ob tradicionalnem slovenskem zajtrku razrednikom posredovali tabelo, v katero so lahko zapisali predloge razreda za šolsko malico in kosilo. Predloge smo upoštevali v sestavi jedilnikov tekom šolskega leta. Ob analizi ankete o šolski prehrani smo dobili več konkretnih predlogov jedi, ki jih bomo v prihodnjem šolskem letu ponudili učencem. To je sicer lahko dvorezen meč, kot že omenjeno pri vprašanju o jedeh, ki jih ne pojedjo pri šolski malici.

Potrebno pa se je zavedati, da učencem ne moremo nuditi samo hrane, ki bi si jo oni želeli. Šolska kuhinja mora učencem zagotoviti prehrano, ki je energijsko in hranilno uravnotežena ter primerna za njihov razvoj.

Kakšen se ti zdi odnos osebja šolske kuhinje do učencev?

Učenci so navajali različna mnenja in situacije. Večina mnenj je bilo pozitivnih, učenci so pohvalili kuhanje in prijaznost ter nasmejanost osebja. Nekaj mnenj je bilo deljenih, naštevajo dobre in slabe izkušnje. Nekaj je bilo tudi negativnih mnenj, najpogosteje ker učenci niso dobili dodatka. Kuharice morajo pri razdeljevanju kosila slediti zalogi hrane. Če se deli preveč dodatka, se lahko zgodi, da količina ni zadostna za učence, ki pridejo med zadnjimi na kosilo. To je povsem objektivna situacija in ne odraža osebnega odnosa zaposlenih do učencev. Če na koncu razdeljevanja ostanejo presežki, se ti pogosto razdelijo naslednji dan pri kosilu – pogosto se učenci pritožujejo, da niso dobili tega dodatka, zato jim pojasnimo situacijo. Kljub temu se nam zdi to boljša rešitev, kot da bi hrano zavržli.

Pojavilo se je tudi mnenje, da je kuharicam vseeno, kako vržejo hrano na krožnik. Najpogosteje učenci prihajajo na kosilo v skupinah in takoj po zvonjenju. Ustvari se dolga kolona čakajočih, učencem se mudi naprej, zato kuharice poskušajo hitro postreči hrano, da bi čakajoči prišli čim prej na vrsto. Med drugim pa so učenci pohvalili, da jih kuharice poslušajo, ko povejo, kaj bi radi jedli in jim naložijo tisto hrano, ki si jo želijo (npr. brez omake, več priloge, manjši kos mesa).

Nekaj zapisov je bilo tudi, da kuharice niso nasmejane in strogo gledajo, prav tako dežurni učitelji. Zaposleni dnevno opažamo nekulturno obnašanje učencev, ki so nesramni do drugih, se vrivajo v vrsto, so glasni in ne upoštevajo pravil, obenem pa pričakujejo, da bodo kuharice in dežurni učitelji nasmejani in prijazni. Zlasti starejši učenci redko kuharicam zaželijo dober dan, se zahvalijo za hrano, ko pridejo po dodatek, ne rečejo ne prosim ne hvala. Seveda so tudi učenci, ki s svojim kulturnim vedenjem postavljajo vzor drugim. Želimo si, da bilo več učencev takih.

Če želiš, lahko tukaj zapišeš svoje mnenje, pohvalo ali kritiko o šolski prehrani.

Najpogosteje so se odgovori nanašali na živila, ki jih ne marajo in jih ne želijo jesti ter velikosti obrokov. Veliko je bilo tudi zahval, da imajo učenci možnost jesti hrano v šoli in pa pohval.

V lanski anketi so učenci večkrat navajali, da jih moti čakanje v dolgi vrsti za kosilo. Tokrat ni tega nihče navedel. Kljub temu, da ob zvonjenju po 5. in 6. šolski uri nastane dolga vrsta čakajočih, se ti hitro zrvstijo za razdelilnim pultom. Eden izmed razlogov za dolgo stoječo vrsto v preteklosti je bilo natakanje pijače na koncu pulta. Zaradi novih predpisov v času kovida smo pijačo umaknili, kasneje pa ugotovili, da je pretok za razdelilnim pultom mnogo hitrejši. Vemo, da so učenci pogrešali pijačo ob kosilu, dlje smo iskali rešitev. V mesecu maju smo preselili pitnik iz avle v jedilnico, kjer si lahko učenci tekom dneva natočijo vodo v bidone, med kosilom pa so na voljo tudi skodelice.

Vsem sodelujočim se zahvaljujemo, da ste si vzeli čas in rešili obsežno anketo. Vaši odgovori nam bodo v veliko pomoč pri ocenjevanju stanja in iskanja možnih izboljšav.

Urška Brvar Rušnjak
vodja šolske prehrane