



Cesta Kokrškega odreda 16
4294 Križe

Datum: 20. 10. 2020

Št.: 900-3/2020/2

Z A P I S N I K

sestanka Komisije za prehrano,

ki je bil v četrtek, 15. 10. 2020, ob 18. uri v zbornici.

PRISOTNI: ravnateljica Erna Meglič, vodja prehrane Katja Eler, vodja kuhinje podjetja Slorest Dori Vrhnjak, predstavnica učiteljev Irena Snodic, predstavnik staršev Izidor Bitežnik in predstavnik učencev Urban Bizjak

OPR. ODS.: Polonca Kammermeier

Ga. ravnateljica je vse lepo pozdravila. Besedo je predala novi vodji prehrane Katji Eler, ki je predlagala naslednji

DNEVNI RED:

1. Pregled zapisnika zadnjega sestanka
2. Tekoče zadeve
3. Razno

Na dnevni red ni bilo pripomb.

K točki 1

Ga. Eler je pregledala zapisnik zadnjega sestanka, ki je bil 17. 1. 2019.

Na zapisnik ni bilo pripomb.

K točki 2

Tekoče zadeve:

Ga. Eler je seznanila s številom prijavljenih učencev na posamezen obrok v tem šolskem letu:

- Malica 356 učencev
- Kosilo 298 učencev
- Popoldanska malica 23 učencev
- Zajtrk 13 učencev

Dodala je, da je letos medicinsko indicirana le ena dieta.

Poudarila je pomembnost upoštevanja ukrepov (nošenja zaščitnih mask, razkuževanja rok, uporabe rokavic pri mazanju kruha učencev), ki jih izvajamo v času izrednih razmer (Covid). Temu primerno smo/so prilagodili tudi delo v kuhinji in nekoliko tudi meni za kosila (več jedi na žlico).

Ga. Eler je povedala še naslednje:

- Za učence 8. in 9. razredov smo povečali količino kruha pri malici, za učence 1. razredov pa uvedli polovične porcije (rezine kruha).
- Jedilnike sproti usklajujeta z vodjo kuhinje. Poudarek dajemo sezonski hrani; sedaj večkrat zelje in repa.
- Šolska shema se nadaljuje po že utečenem sistemu; ukinjeni so le »kotički za sadje«, sadje se učencem deli ob malici.
- Za čas od 19. 10. do 23. 10. 2020 se odjavi prehrana za učence od 6. do 9. razreda, ki se šolajo na daljavo (tajnica odjavi). Temu se prilagodi tudi količina sadja za šolsko shemo (poskrbi ga. Dori).

Ga. Eler je opozorila na ločevanje odpadkov po malici, saj učenci vse mečejo v isto posodo. Ta problem je predhodno izpostavila tudi ravnateljica.

Predstavniki učencev Urban Bizjak je predstavil mnenja učencev (večinoma učencev 9. razreda, ker ostali učenci na šoli niso imeli predlogov):

- Malica je premalo različna, jedilniki se ponavljajo.
- Čaja in juhe nimajo preveč radi, prav tako tuninega namaza in turistične paštete.
- Ob petkih so vedno ribe, kar jim ni preveč všeč.
- Želijo si manj jedi na žlico pri kosilu.

Vodja kuhinje, ga. Dori je pojasnila:

- Čaj sladkamo le z medom. Za boljši okus mu dodajamo tudi limono. Tako je že nekaj let. Ko je hladneje, večkrat ponudimo čaj, sicer napitek, ki ga imajo učenci raje.
- Učenci imajo krompirjev golaž za malico radi.
- RIBE ponujamo 1x tedensko, včasih pri malici, drugič pri kosilu, res so največkrat ob petkih.
- Enolončnice za kosilo ponujamo 1x na teden.
- V maju smo bili pri malicah res omejeni (pakirane porcije), sedaj smo jedilnik že malce prilagodili (razširili).
- Namazov za malico res ni veliko, večinoma so to maslo in med ali marmelada, sirni namazi, ribji namazi in čokoladni namazi. Smo odprti in bomo veseli dodatnih predlogov.

Ga. Dori je opozorila na gnečo pri kosilih. Pohvalila je učitelje g. Darkota, go. Beti in go. Petro, ki priskočijo na pomoč pri razvrščanju učencev pri kosilu. Opozorila je tudi, da dnevno ostaja cca 10 kosil. Ga. Dori se strinja, da je velika težava (ne)sortiranje odpadkov, ki nastanejo po malici. Prosi, če lahko razredniki poskrbijo, da učenci ločujejo odpadke, saj bi bilo to kuhinjskemu osebju zelo v pomoč. Za ta namen pri malici vedno dodajo posode.

Ga. Eler je dodala, da imajo učitelji z mazanjem namazov veliko dela, a z namazi se raznolikost jedilnikov poveča, zato predlaga, da tako ostane tudi v naprej.

Predstavniki staršev g. Bitežnik ni prejel nobenih predlogov oz. pripomb ostalih staršev. Podpira sezonsko hrano, ki je zdrava. Glede enoličnosti obrokov je vprašal, če kaj primerjamo z drugimi šolami. Zanima ga tudi pestrost prilog pri kosilu.

Ga. Dori je pojasnila, da so jedilniki na ostalih šolah podobni, pripravljata se hrana, ki je zdrava in ni nujno enaka tisti, ki bi jo učenci radi jedli. Priloge pri kosilu so krompir, makaroni, riž, mlinci, kaša, itd.

Ga. Eler je dodala, da pri pripravi jedilnikov upoštevamo Smernice zdravega prehranjevanja.

Predstavnica učiteljev ga. Snodic je predstavila svoje stališče, in sicer:

- Pohvalila je zaposlene v kuhinji, ki so, kljub veliko dela, zelo prizadevni in vedno pripravljene ustreči.
- Zajtrki niso zelo raznoliki, so pa zelo lepo pripravljene in primerni. Vedno je na voljo kruh. Čaj imajo raje planinski kot hibiskus. Če je z medom in limono, ga popijejo. Letos so za zajtrk prvič dobili jajčka in bili navdušeni.
- Pri malici pogreša več sveže zelenjave in rezine sira, npr. kruh-sir-paprika ali kruh-sirni namaz-paprika. Turistične paštete učenci ne marajo.
- Skozi leta opaža, da so se otroci navadili jesti sadje, zdi pa se ji, da bi zraven gresa pri malici morali učenci dobiti še kaj zraven, ker je sadje, ki ga dobijo, del Sheme sadja in ne del malice. Juho pri malici učenci radi pojejo. Učence učimo vztrajnosti pri hrani.
- Predlagala je, da se čim več uporablja solata lokalnih pridelovalcev, če je mogoče.
- Kosila se ji včasih zdijo preskromna; npr. piščancu in zeljnim krpicam bi morali dodati tudi juho. Opaža, da je veliko svinjskega mesa in piščanca, manj je govedine. Včasih so bili goveji zrezki in testenine in to so imeli učenci zelo radi. Tudi ješprenj imajo radi. Neprimerni se ji tudi zdijo mrzli napitki sredi zime.

Ga. Dori je odgovorila, da bodo pripombe v zvezi z govejim mesom upoštevali. Strinja se, da je planinski čaj najbolj priljubljen. Turistično pašteto lahko ukinejo. Počasi uvajajo tudi zelenjavo pri malici. Ugotovila je, da pisanega kruha učenci ne marajo, radi pa imajo polnozrnatega.

Ga. Eler je dodala, da bodo na jedilnik večkrat uvrstili sir.

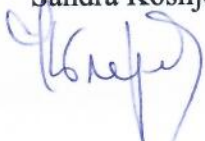
Učenec je predlagal več vrst salame; suho ali piščančja prsa, tudi kruh bi bil lahko bolj različen; npr. ržen, pirin... Pripomnil je, da tuna v smetanovi omaki ni bila dobra – preveč maščobe. Za malico je predlagal musli z jogurtom, špinačni burek ali zavitek s sirom in medeni namaz. Za kosilo pa testenine z rakci ali kot prilogo krompir z blitvo. Sendviči, ki jih vzamejo s seboj na ekskurzije, naj bodo brez kumaric. Obaro imajo radi, bobiče pa ne. Od testenin je predlagal polnozrnate in pirine.

Ga. Eler je odgovorila, da so morski sadeži zelo delikatni in jih na jedilnik ne bi uvrstila. Za malico pa bodo poskusno vključili žgance in jogurt. Ugotavlja, da imajo učenci jedi na žlico radi. Dodala je še, da naj učenci rabljene skodelice od malice namenijo ločevanju odpadkov.

Ga. ravnateljica je dodala, da je bil njen predlog več jedi na žlico, predvsem zaradi trenutne situacije oz. zaradi varnosti pri prenašanju kosil v razrede. Tudi ona je izrazila svoje zadovoljstvo glede kuhinje. Prav tako je vesela, da je vodenje prehrane prevzela ga. Katja Eler.

Ga. Eler se je zahvalila vsem z besedami, da je pripravljena sprejeti vsako kritiko in da se veseli nadaljnega medsebojnega sodelovanja, z upanjem, da trenutna situacija čim prej mine. Sestanek je bil končan ob 19.00.

Zapisala:
Sandra Košnjek



Vodja prehrane:

Katja Eler

