



## SVET STARŠEV, ŠOLSKO LETO 2022/2023

### Zapisnik 3. sestanka Sveta staršev

Zg. Pirniče, 07. 06. 2023, ob 18.00

#### Prisotni starši:

1. A - Filip Poplatnik; 1. B – Vesna Perc; 2. A - Maša Zalaznik Jerina; 3. A - Jerneja Duhovnik; 4. B - Marija Brank; 5. A - Igor Josipović 5. B - Gašper Nerer; 6. A - Mateja Henigman; 6. B - Rok Govekar; 7. A - Maruška Kenig; 7. B - Peter Nerer; 8. A - Tina Rabzelj;; 9. A - Mojca Erjavec; 9. B - Brane Potočnik.

#### Prisotno vodstvo šole:

- ga. Marija Ločniškar (pomočnica ravnateljice)

#### Prisotni predstavniki skupine za prehrano:

- g. Janez Sečnik, vodja šolske prehrane
- g. Dino Zukanović, kuhar
- ga. Mojca Mihovec, predstavnica staršev

#### Opravičene odsotnosti:

ga. Damijana Božič - Močnik (ravnateljica); 2. B - Gašper Mis; 3. B - Špela Novak; 4. A - Tjaša Kovše; 8. B - Saša Milač Žura, Rok Govekar; 7. A, Primož Zajc, 2.A.

#### Dnevni red:

1. Potrditev zapisnika 2. sestanka Sveta staršev.
2. Potrditev zapisnika 2. dopisne seje Sveta staršev.
3. Evalvacija ponudbe šolske prehrane v OŠ Pirniče (skupina za prehrano).
4. Razno.

#### ZAPISNIK:

V uvodu ga. Mojca Erjavec, predsednica Sveta staršev, razloži, da je bila seja sklicana zato, ker je bilo na prejšnjih sejah Sveta staršev precej komentarjev na prehrano. Na 2. seji Sveta staršev je bil podan sklep, naj se Skupina za prehrano sestane in preveri stanje šolske prehrane. Ker to še ni bilo realizirano, se je organiziral sestanek Sveta staršev skupaj s predstavniki Skupine za prehrano.



Ga. Mojca Erjavec prosi za odprto in vljudno komunikacijo, da se poslušamo in predvsem slišimo.

Dnevni red je bil potrjen brez glasu proti.

### **K1: Potrditev zapisnika 2. sestanka Sveta staršev**

Na zapisnik ni pripomb. Zapisnik je vedno objavljen tudi na spletni strani šole, pod zavihkom Svet staršev.

### **K2: Potrditev zapisnika 2. dopisne seje Sveta staršev**

Zapisnik je sklepčno potrjen.

### **K3: Evalvacija ponudbe šolske prehrane v OŠ Pirniče (Skupina za prehrano)**

Vsi komentarji, ki so bili predani s strani staršev, so bili predhodno predani tudi Skupini za prehrano, da se lahko na sestanek vnaprej pripravijo.

G. Janez Sečnik, ki v OŠ Pirniče opravlja delo vodje šolske prehrane, oblikuje jedilnike in ima 20 let izkušenj na tej šoli, predstavi šolsko prehrano v OŠ Pirniče:

- Smernice glede prehrane v OŠ oblikuje Nacionalni inštitut za javno zdravje (v nadaljevanju NIJZ). Smernice zajemajo gramature obrokov, katera živila se lahko vključujejo, katera redko in katera ne; kaj vse mora prehrana vsebovati; podajajo tudi predloge jedilnikov.
- Če se smernice upoštevajo, količina hrane ni takšna, kot se jo pričakuje. Količina hrane je bila vedno problem. V šoli se poskušajo prilagoditi z večjimi količinami (primer: riž), kar pa še vedno ne reši problema, saj je želja po določeni hrani (primer: lazanja) velika. Na vseh seminarjih o šolski prehrani opozarjajo, da debelost narašča, tega je po Covidu še več. Kar pomeni, da ne morejo in ne smejo jačati obrokov. Nekaj let nazaj je ravnateljica predlagala, da bi se vseeno ponudilo več mesa (primer: piščančja bedra), po ponovni preverbi tabele s količinami, je v obrokih dovolj mesa. Količinsko so mogoče smernice napačne, saj nekateri otroci potrebujejo več hrane, ampak smernice še vedno ostajajo enake.
- Pred leti so imeli v šoli inšpekcijski pregled, na podlagi anonimne prijave. Glede na težo ukrepov so se v šoli takrat odločili, da se bodo smernic za prehrano striktno držali.
- Leta 2015 so najeli računalniški program, kjer je zunanji svetovalec, skupaj z zdravnico iz pediatrične klinike, svetoval o prehrani. V program so vnašali v gramih vsa živila (sol, meso, vse), program je kontroliral količine in energijske vrednosti. Rezultati so bili takšni, da je količina bila v redu zastavljena.
- Če so predlogi staršev glede šolske prehrane dobri in skladni s smernicami za prehrano, se jih lahko upošteva pri sestavi jedilnikov.
- Juhe se zlivajo stran, ker je otroci ne pojejo. Mesečni račun za Biotero (podjetje za ravnanje z organskimi odpadki) je visok. Juha ostane, lazanja pa ne. Solate otroci ne vzamejo in ostaja. Sadje tudi ostaja. Če otrok vzame od celotnega jedilnika samo lazanjo, rabi 2 kosa, če bi vzel





še juho, solato in sadje, pa bi bil en kos, ki je predpisan po smernicah, dovolj. Tudi dopoldanske malice ne pojedjo vsi. Primer: od 12 kosov kruha jih je 5 ostalo.

- Vprašanje staršev: Če otrok poje malico in celotno kosilo (juha, glavna jed in sadje), bi moral imeti otrok dovolj?

Odgovor: DA.

Otroci repeteja ne dobijo iz zgornjih razlogov. Viške hrane lahko razdelijo, ampak to naredijo šele pri zadnjih otrocih.

- Vprašanje staršev: Če otrok, ki je še vedno lačen, ampak je med prvimi, ki pridejo na kosilo, lahko pride na koncu še enkrat?

Odgovor: DA, tudi sadje je vedno na razpolago, edino pravilo je, da vse pojejo v jedilnici.

Sadje si lahko otroci vedno pridejo naložiti, tudi če jim zmanjka na pladnju, je v jedilnici vedno še na voljo.

- Vprašanje staršev: Ali se kdaj spremlja katere hrane gre več stran?

Odgovor: Z leti smo ohranili nekatere jedilnike, da se ne meče hrane stran. Ajdova kaša, zrezki, morska rižota, tega se ne je. So poskusili različne jedi, ampak če se ne je, potem nehajo ponujati to hrano. Skladno s smernicami morajo izločiti določena živila (npr. pašteta, hrenovke, poli salamo). Belega kruha ni na jedilniku, so vse druge vrste kruha. Maščob ni preveč, ker ne cvrejo (razen izjemoma), uporabljajo konvektomate. Čaja se ne sme sladkati, ne smejo mu dodajati medu.

- Vprašanje: Ali ima cela Slovenija te smernice in ali se jih vsi držijo?

Odgovor: DA, ampak se jih vsi ne držijo. Včasih so kuhali različne stvari, potem pa so se odločili, da se bodo poskušali držati čim bolj smernic. Kot je že zgoraj zapisano, so imeli pred leti anonimno prijavo s strani staršev, da se kuhajo makaroni s sladkorjem in orehi. Inšpekcija se je odzvala, pregledali so jedilnike za 2 meseca nazaj. Ugotovitve so na spletni strani OŠ: <https://www.os-pirnice.si/solska-prehrana-obvestilo-za-starse/>

V preteklosti so naredili tudi analizo jedilnikov po drugih OŠ.

Vedno je na voljo sadje, vedno je na voljo kruh in mlečni izdelki, ki ostanejo od prejšnjih obrokov.

Cena prehrane: Občina Medvode je z javnimi zavodi v njej poenotila cene prehrane. Le ceno dopoldanske malice določa pristojni minister.

Jedilnik se lahko spremeni, če se spremenijo okoliščine (bolniške odsotnosti).

Uporaba zapakirane hrane (embalaža): Če so za malico na voljo pakirani izdelki in se hrana neodprta vrne nazaj v kuhinjo, jo lahko ponovno uporabijo. Nepakirane hrane se v skladu s higienskimi standardi in Haccap-om ne sme ponovno uporabiti in se jo direktno meče v smeti.

Popoldanski prigrizek: včasih se zgodi, da od preteklih obrokov ne ostane prav veliko. V takih primerih lahko ponudijo samo kruh in sadje. Včasih dobijo jogurte, če se jih od malic nabere dovolj.



*Ga. Mojca Mihovec, predstavnica staršev v Svetu za prehrano:*

Skupina za prehrano je imela do sedaj 3 sestanke. Starši in kuharji imajo zvezane roke pri določenih stvareh, ampak marsikaj se da narediti, če je interes. Predlaga tudi udeležbo na izobraževanjih o smernicah za g. Dina Zukanovića. Strinja se, da starši ne poznajo smernic in podpira, da je potrebno smernice razložiti staršem. Predlaga ponovno izvedbo ankete o prehrani za starše in učence. Anketo je naredila že leta 2019, otroci so povedali podobne stvari, kot sedaj, niso samo graje, so tudi pohvale. Naj se pokaže, koliko hrane se zmeče stran v Bioteru. Pri 4ih zaposlenih in 350 otrocih bi lahko marsikaj skuhalo tudi v šoli. Predlaga, da se hrano naredi otrokom bolj prijazno, se jih bolj motivira, z upoštevanje smernic, npr. kuhinja na prostem, itd.

*Ga. Marija Ločniškar, pomočnica ravnateljice:*

Otrokom, ki ne jedo dovolj, se pozna tudi pri pouku (nemirnost, ...). Bo predala informacijo naprej, da bi še kaj naredili v smeri, da bi otroci več pojedli, poskusili več različne hrane. Malice se poje veliko, težava nebelega kruha je samo v višjih razredih. Pogovarjajo se tudi o tem, da je malica malo pred 10. uro, kosilo pa že ob 12ih (prilagojeno gneči in številu otrok). Razmišljajo kako organizirati pouk na način, da bi se ta razmak podaljšal. Že celo leto iščejo časovno rešitev.

*g. Dino Zukanović, kuhar:*

Upošteval bo kakršnekoli predloge in izboljšave, če bo le lahko, veliko od odvisno od vodstva in njihovih navodil. Ne želi biti tisti, ki bo odločal, kateri otrok dobi dodatno porcijo in kateri ne, bo naredil, kot se bo odločilo vodstvo.

### **SKLEP 1: Smernice za prehrano naj se predstavijo vsem staršem.**

Na prvem roditeljskem sestanku v naslednjem šolskem letu se v vseh razredih predstavijo smernice za prehrano. Kaj se lahko naredi na to temo in kaj se ne more spremeniti. Vsi starši naj dobijo enake informacije, na način, da se predstavitev smernic poenoti za vse. G. Janez Sečnik podpira idejo, da jih on predstavi staršem na roditeljskih sestankih.

### **SKLEP 2: Še enkrat se odloči o popoldanski malici in prigrizku.**

### **SKLEP 3: Izvede se anketa med starši in otroci o prehrani – predlogi o prehrani, zadovoljstvu.**

Pred anketo se razloži smernice. Rezultati ankete naj se potem predstavijo tudi na prvih roditeljskih sestankih.

*Dodatni komentarji predstavnikov staršev:*

1.a:

- solatni bar (odg: se ne da – Haccap), večja organizacija pri deljenju hrane.

1.b:



- ga. Vesna Perc (namestnica): predlogi so smiselni, pomanjkanje komunikacije o smernicah, dobila je 3 mnenja staršev, preveč kruha v popoldanskem času.

**2.a:**

- Hrana za alergike: Starši naj se dogovorijo za sestanek o prehrani s kuharjem. Šola je omejena pri nabavi sestavin (imajo določene dobavitelje, ki imajo omejeno ponudbo). Odprti so za to, da starši določene stvari sami prinesejo v šolo, in jih potem kuhinja ponudi njihovim otrokom za malico/kosilo.

**2.b:** odsotni

**3.a:**

- Zelo dober odziv glede komentarjev prehrane, večinoma negativne kritike, ki so zajete v poročilu in so tudi bile že obdelane. Mogoče prihajajo bolj lačni domov, ker imajo enake normative kot 1. in 2. razred.
- Premalo kuhanih mlečnih izdelkov (gres), npr. 1x teden (g. Janez Sečnik: Mlečne malice strežejo 1x na teden, kuhano v kuhinji), premalo zelenjavnih juh, če lahko zmanjšamo odpadno embalažo.
- Neprimerne sladice – alkoholni okusi: Odg.: V pecivo je bila dodana AROMA, nikakor ne alkohol.

**3.b:** Odsotni

**4.a:** Odsotni

**4.b:**

- Od 10 odgovorov jih je 5 pohvalilo prehrano. Pohvalili so tudi izbiro sadja.

**5.a:**

- Pohvala hrani. Preveč energije se posveča prehrani (na sestankih).

**5.b:**

- Samo 2 odgovora. Riž vedno trd in makaroni vedno razkuhani.

**6.a:**

- Premalo količine, otroci se bojijo prositi za več, neprijazni odgovori s strani zaposlenih.

**6.b:**

- Porcije enake kot v prvi triadi po občutku otrok. Ali se obroki plačujejo enako ali glede na količine?

**7.a**



- 7 mnenj staršev, nekateri pohvalili, nekateri pogrjali. Premajhna količina hrane. Hrana je velikokrat neokusna (preveč/premalo slano), razkuhani makaroni. Bi se dalo kaj več narediti na okusu hrane? Se lahko malce obide smernice? So za anketo staršev ampak prej je potrebno razložiti smernice staršem.

7.b: Odsotni

8.a;

- Večinoma so vsi zadovoljni, razen nekaj posameznikov.

8.b:

- Odsotni

9.a:

- Nekaj pripomb, nekateri starši so rekli, da-se je prehrana izboljšala.

9.b:

- 3 odgovori, vsi povezani s količino.

K4: Razno

/

Zaključeno ob 20:17.

Zapisnik pripravila: Maša Zalaznik Jerina

Mojca Erjavec,  
predsednica Sveta staršev  
OŠ Pirniče





## SVET STARŠEV OŠ PIRNIČE, šolsko leto 2022/2023

### LISTA PRISOTNOSTI NA 3. SESTANKU SVETA STARŠEV sreda, 7. 6. 2023 ob 18.00 v učilnici št. 26

razred	predstavnik	podpis
1. a	Filip POPLATNIK	
1. b	Primož ZAJC	ZA VESKA PERC
2. a	Maša ZALAZNIK JERINA	
2. b	Gašper MIS	OPRAVIČENO ODŠOTEN
3. a	Jerneja DUHOVNIK	
3. b	Špela NOVAK	?
4. a	Tjaša KOVŠE	OPRAVIČENO ODŠOTNA
4. b	Marija BRANK	
5. a	Igor JOSIPOVIČ	
5. b	Gašper NERER	
6. a	Mateja HENIGMAN	
6. b	Rok GOVEKAR	OPRAVIČENO ODŠOTEN
7. a	Maruška KENIG	
7. b	Peter NERER	
8. a	Tina RABZELJ	
8. b	Saša MILAČ ŽURA	OPRAVIČENO ODŠOTNA
9. a	Mojca ERJAVEC	
9. b	Brane POTOČNIK	
	MOJCA MIHOVEC	Mojca Mihovec
	Marija LOČNIŠKAR, pomočnica ravnateljice	
	Janez SEČNIK, vodja šolske prehrane	
	Dino ZUKANOVIČ, vodja kuhinje	