



Datum: 21 .03. 2022

## ZAPISNIK 1. SEJE ODBORA ZA PREHRANO OSNOVNE ŠOLE TRZIN V š.l. 2021/2022

DATUM: Sestanek se je odvijal 21. 03. 2022 ob 14:00 v šolski zbornici

- PRISOTNI: - Lucija Pirc, organizatorica šolske prehrane  
- Darko Kočevar, gl. kuhar in vodja kuhinje  
- Irena Zidar, pomočnica kuharice  
- Mojca Zibelnik, kuharica  
- Nina Zupan, predstavnica zaposlenih vrtca  
- Gordana Slak, Stanka Jaklič, predstavnici zaposlenih šole  
- Raša Šomen, Danica D. Hribar, predstavnici staršev šole  
- Matejka Chvatal, ravnateljica OŠ Trzin

ODSOTNI: - Damijan Kohek, predstavnik staršev

### **Dnevni red:**

1. Zadovoljstvo s šolsko prehrano v š. l. 2021/2022 s strani učencev
2. Poročilo o diskusiji na temo prehrane s sveta staršev z dne 14. 3. 2022
3. Pobude in predlogi

1. Lucija Pirc, organizatorica šolske prehrane je zbrala podatke/želje učencev v zvezi s prehrano:

- Učenci od 6. do 9. razreda so v več primerih povedali, da so za njih premajhne porcije
- Ko je riba, je preveč suha
- Solata je včasih prekisla, preslana, premastna
- Za kosilo bi večkrat imeli testenine, govejo juho, piščančjo obaro z žganci, rižoto s piščancem; manjkrat pa bi imeli enolončnice s fižolom
- Za malico bi večkrat radi mlečen gres/riž s kakavom, umešana jajca, kosmiče z mlekom, pizza žepke, burek, med in maslo/marmelado, sirovo štručko, hot-dog v štručki, radi bi imeli ob kruhu in siru tudi salamo
- Povedali so tudi, da je kuhinjsko osebje včasih nesramno do njih in da včasih ne dajo primernega pribora



## 2. Iz sveta staršev:

- odnos osebja z učenci je mnogo boljši kot lani, nihče od staršev na svetu tudi ni več omenjal razprtij v kolektivu,
- ker jedilnik sledi sezonskim juham, se učenci višjih razredov pritožujejo, da je hrane premalo oz. ta ne zadostuje potrebam po energiji (na svetu izpostavljen primer kosila: piščančja obara in sladoled),
- v nižjih razredih opozarjajo na ponavljajoče se mlečne obroke v zadnjem času (jogurt tudi 3x tedensko).

Predstavnica zaposlenih vrtca je povedala, da v vrtcu pozdravljajo novosti/nove jedi, je pa dodala, da bi lahko bilo več sezonskega sadja, da včasih pogrešajo neupoštevanja starosti otrok (špageti pri dojenčkih); večkrat bi lahko bilo: šmoren, sadna kupa, korenčkova juha, rdeča pesa.

Predstavnica zaposlenih, ga. Stanka Jaklič, je povedala, da je hrana dobra, okusna; ga. Gordana Slak pa je poudarila pomembno stvar, ki jo opaža, da če en učenec nekaj ne mara, mu mnogi sledijo.

Ga. Danica D. Hribar je pohvalila projekt Kuhna pa to in dodala, da bi lahko vpeljali v naslednjem šolskem letu, da bi šestošolci pri urah gospodinjstva vsaj 1x na leto pomagali v kuhinji pri kuhanju kosila.

## POBUDE IN PREDLOGI:

- V poletnih dneh naj se poveča postrežba juh – sezonskih.
- V vrtcu naj se poveča pitje tekočin pri otrocih, ne samo voda, predlaga se ne sladkan čaj, ki naj bo v skupinah prisoten skozi cel dan.
- Zmanjša naj se sol v vsej prehrani.
- Za nekatere otroke naj se solata servira surova (ne zabeljena), dogovor po skupinah.
- Predlaga se povečanje zelenjave in oreščki za malico (pesa, korenje, stročnice, oreščki, suho sadje).
- Hrana naj se gosti z rižem ali gustinom, ne z moko.
- Popoldanska malica se nujno poje v razredih.
- Kuharji naj bi vsaj kdaj čez šolsko leto tudi prišli v učilnice in se pogovarjali z učenci o prehrani.

Trzin, 2. 6. 2022

Ravnateljica:  
Matejka Chvatal

