



OSNOVNA ŠOLA KRMELJ
Krmelj 104
8296 Krmelj
Telefon: 07 8185 750
Faks: 07 8185 758
E-pošta: os.krmelj@guest.arnes.si



REZULTATI IN ANALIZA ANKETE O ZADOVOLJSTVU S ŠOLSKO PREHRANO ZA STARŠE 2020/21

Anketiranci: Starši učencev OŠ Krmelj

Datum izvedbe: Junij 2021

Pripravila in analizirala anketo: Barbara Bec Bekrić (organizatorica šolske prehrane)

Ravnateljica: Gusta Mirt

Krmelj, julij 2021

1. SPLOŠNI PODATKI:

Anketne vprašalnike so reševali starši učencev OŠ Krmelj.

Anketa je bila elektronska, izvedena s pomočjo spletne aplikacije 1ka ankete. Objavljena je bila v mesecu juniju (med 18. 6. in 24. 6. 2021) na spletni strani <https://1ka.arnes.si/a/19875>.

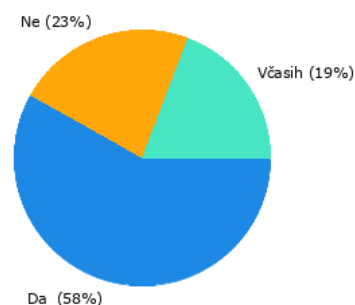
Gospa ravnateljica Gusta Mirt je staršem posredovala spletno povezavo na anketo.

Anketo je izpolnilo 31 staršev.

2. ANALIZA ANKETE:

2.1 Ali imate o prehrani v šoli dovolj informacij?

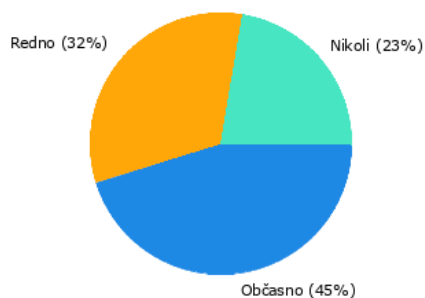
Večina staršev ima o prehrani v šoli dovolj informacij (58%). 23 % staršev je odgovorilo, da o šolski prehrani nima dovolj informacij. Vzroki za to so lahko različni. Se bomo pa trudili, da bodo starši v naslednjem šolskem letu bolj informirani.



n = 31

2.2 Kako pogosto spremljate šolski jedilnik?

Večina staršev jedilnik spremlja občasno (45%). 23 % staršev jedilnikov ne spremljajo, 32 % pa redno spremlja jedilnike.



n = 31

2.3 Kje spremljate šolske jedilnike?

Največ (45%) staršev jedilnike spremlja preko svojih otrok, 35 % pa preko spletne strani šole.



n = 31

2.4 Ali so jedilniki dovolj pregledni?

Večina (81 %) staršev meni, da so jedilniki dovolj pregledni.



2.5 Zelo se trudimo, da šolska malica in kosilo ustrežata kriterijem zdravega prehranjevanja in upoštevanje smernic? Ali bi imeli še kakšen predlog izboljšave?

Na to vprašanje je odgovorilo samo 25 staršev. 32 % staršev meni, da je v jedilnik potrebno vključiti več zelenjave, 28 % pa več sadja.

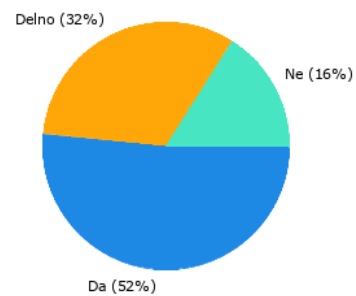


9 staršev je zapisalo svoje predloge izboljšave, ki so navedeni v spodnji tabeli:

nimam predlogov
kosilo-premajhen obrok
predvsem sveže sadje, ne gnilo kot je po pripovedi otrok zadje čase kar pogost pojav
več mesa.
manj hrenovk, pic, paštet,...
hrana naj bo takšna da otroci domov ne prihajajo lačni!
ne bi spreminjala količin
brez paštete in ribjega namaza; otroci je ne jedo in gre veliko tega v odpadek.
malica naj bo preprosta brez hamburgerjev kroketk razničev

2.6 Ali je vaš otrok zadovoljen s kakovostjo šolskih obrokov?

52 % staršev meni, da je njihov otrok zadovoljen s kakovostjo šolskih obrokov, 32 % otrok pa je delno zadovoljnih. Majhen delež otrok (16 %) s kakovostjo šolskih obrokov ni zadovoljnih.



n = 31

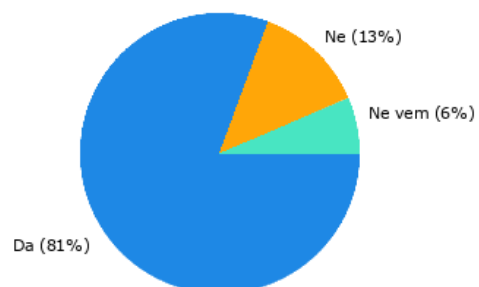
Na kakovost obrokov vpliva, poleg načina mehanske, termične obdelave in priprave živil, tudi izvor, lokacija, proizvajalec in cena živil. Pri dobaviteljnih živil smo v veliki meri vezani na ponudnike, ki so izbrani z javnimi razpisi. To so predvsem večja priznana slovenska živilska podjetja in obrati. V prehrano vključujemo tudi biološko pridelana živila, vendar je pri nabavi le-teh velika omejitev njihova visoka cena, pri določenih artiklih pa tudi dostopnost količin in dostava. Priprava jedi vključuje zdrave postopke, pripravo iz svežih sestavin, odsotnost priprave v velikih količinah maščobe (cvrtja), odsotnost koncentratov (kock), zmerno soljenje in sladkanje. Sama priprava pa je odvisna tudi od kuharskega osebja.

Razlogov za delno zadovoljstvo otrok s kakovostjo šolskih obrokov je lahko več: domače prehranjevalne navade, večina učencev z leti postane bolj izbirčna, mnenje posameznika začne zelo vplivati na mnenje večine, spodbudna vloga učiteljev je zmanjšana, spreminjajo se okusi učencev v skladu z njihovim razvojem, ipd.

2.7 Ali menite, da ima vaš otrok v šoli na razpolago dovolj sadja in zelenjave?

Večina (81 %) staršev meni, da ima otrok v šoli na razpolago dovolj sadja in zelenjave, samo 13 % je takih, ki se s tem ne strinjajo.

Odgovor na to vprašanje je nekoliko v nasprotju z odgovori staršev pri 5. vprašanju, kjer je več % staršev označilo, da bi morali v jedilnik vključiti še več zelenjave in sadja.



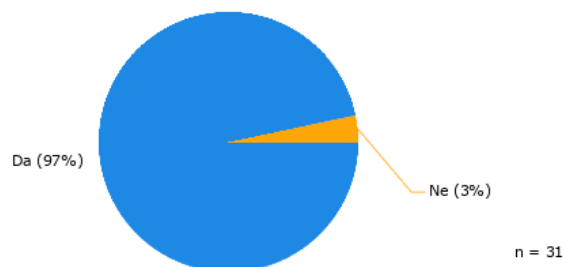
n = 31

Otroci imajo vsak dan na voljo sadje pri obeh malicah in vsaj eno vrsto zelenjave. Zelenjava je v obliki solate, zelenjavne juhe, zelenjavne priloge in pogosto tudi vmešana v razne omake. Občasno pa je zelenjava tudi pri malici in malici v podaljšanem bivanju. Trudimo se, da vključujemo sezonsko zelenjavo in sadje. V zimskem času, se večkrat poslužujemo tudi suhega sadja, oreščkov in konzervirane

zelenjave. Šola je vključena tudi v Šolsko shemo, v okviru katere učencem v času pouka ponudimo sadje in zelenjavo kot dodatni obrok.

2.8 Ali veste, da na šoli spodbujamo zdravo prehranjevanje z različnimi aktivnostmi, kot so medeni (tradicionalni) zajtrk, brezmesni dan itd.?

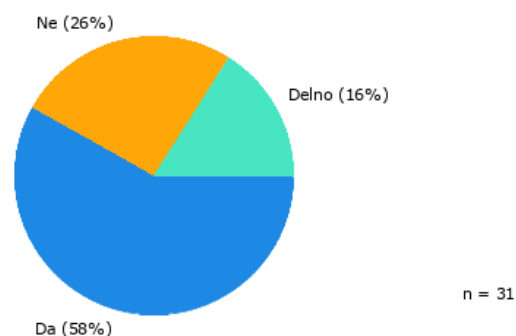
Skoraj vsi starši (97 %) vedo, da spodbujamo zdravo prehranjevanje z različnimi aktivnostmi. Samo eden od staršev (3 %) je označil, da tega ne pozna.



2.9 Ali je vaš otrok zadovoljen s količino šolskih obrokov?

58 % staršev meni, da je njihov otrok zadovoljen s količino šolskih obrokov, 26 % pa, da otrok ni zadovoljen s količino.

16 % otrok je delno zadovoljnih s količino šolskih obrokov.



Pri naslednji anketi bi to vprašanje spremenili, ker bi bilo zanimivo izvedeti ali učenci niso zadovoljni s količino obroka pri malici ali pri kosilu.

Šolska malica pokriva 10- 15 % dopoldanskih dnevnih potreb po hrani in energiji. V skladu s temi izračuni so pripravljene tudi šolski obroki za različne starostne skupine otrok. Učencem, ki doma ne zajtrkujejo, malica ne more nadomestiti 20% hranilno-energijskih potreb. Veliko učencev tudi ne vzame vseh živil, ki jih dobijo za malico. Če bi učenci pojedli malico v celoti (tudi sadje, zelenjavo, polnozrnat, mlečne izdelke itd.), bi jim količinsko zadostovala. Poleg tega imajo učenci vedno na voljo sadje v razredu, ki ostane od malice.

Šolsko kosilo pokriva 35 % dnevnih potreb po hrani in energiji. V skladu s temi izračuni so pripravljena tudi šolska kosila za različne starostne skupine otrok. Veliko učencev pri kosilu ne vzame ali ne poje vseh živil, ki jih dobijo. Poleg tega lahko učenec, ki je še lačen, dobi dodatek (repete). Opažamo, da po dodatek (meso, cmoke, njoke, lazanjo, sladico itd.) prihajajo učenci, ki za kosilo pojedjo le glavno jed.

Če bi učenci pojedli kosilo v celoti (tudi juho, zelenjavno prilogo, solato, sadje, polnozrnatne izdelke itd.), bi jim količinsko zadostovalo.

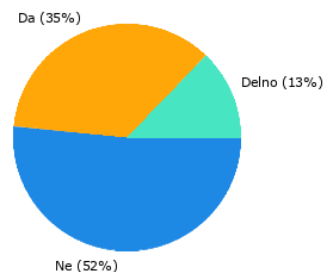
2.10 *Ali veste, da pri pripravi obrokov vključujemo tudi izdelke in pridelke lokalnih pridelovalcev (jajca, meso, ribe, sadje, kruh mleko, jogurt)?*

Vsi starši (100 %), ki so sodelovali v anketi, so seznanjeni s tem, da pri pripravi obrokov vključujemo izdelke, pridelke lokalnih pridelovalcev.

2.11 *Ali ste seznanjeni s projektom Shema šolskega sadja in mleka, ki ga izvajamo na šoli?*

Več kot polovica staršev (52 %) ni seznanjenih s projektom Šolska shema. 35 % staršev pa je s projektom seznanjenih.

Potrebno bo izvesti dodatne izobraževalne in/ali promocijske dejavnosti za starše in jim na ta način približati vpogled v projekt Šolska shema.



n = 31

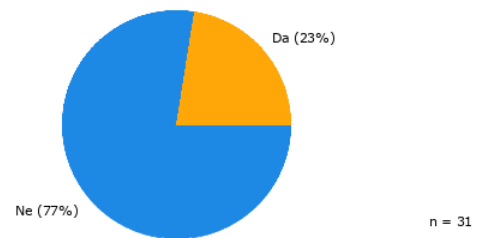
2.12 *Kakšno je vaše mnenje o projektu Shema šolskega sadja in mleka?*

/
sadje ja, mleko pa ne odgovarja vsakemu
dobro
nevem
ne poznam
ga nimam
preveč mleka
dobro.
dobro je, ker je lokalno pridelano.
je v redu.
moti me, da so otroci dostikrat lačni, za rast potrebujejo več kalorij in ne samo zdravo in lahko hrano.
ne poznam.

Na 12. vprašanje je odgovarjalo le 16 staršev, pa še to jih je 7 od njih odgovorilo z *ne vem*, *ne poznam*. 4 starši imajo o projektu pozitivno mnenje, en starš pa meni, da imamo na jedilniku prevečkrat mleko.

2.13 Ali ste seznanjeni z načinom odjave obrokov, če je vaš otrok odsoten od pouka?

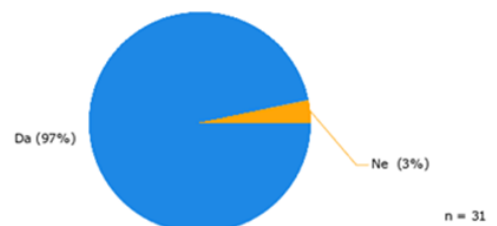
Skoraj vsi starši (97 %) so seznanjeni z načinom odjave obrokov.



2.14 Na šoli deluje komisija za šolsko prehrano, kjer sodelujejo tudi starši. Ali bi si v prihodnjem šolskem letu želeli sodelovati v šolski komisiji?

7 (23 %) od 31 staršev je označilo, da bi si v prihodnjem šolskem letu želelo sodelovati v šolski komisiji za prehrano.

Rezultat je spodbuden.



2.15 PREDLOGI, MNENJA IN SPODBUDE STARŠEV O ŠOLSKI PREHRANI:

15 staršev je odgovorilo na zadnje vprašanje.

Med predloge in mnenja o šolski prehrani so starši zapisali naslednje (prepisano iz ankete in ni lektorirano):

- Če je mlečna malica, bi lahko bilo namesto tega na voljo tudi sadje. torej ali ali.
- Kombinacija čaj in namaz (nutela, marmelada..) - bolj bi pasalo mleko. Juha naj bo na voljo tudi za učence predmetne stopnje. Manj jedi na žlico - pojavi se tudi 3x tedensko. hrana je večkrat hladna (npr ribe, pohano meso..), testenine so razkuhane in zlepljene. Več solat. V poletnem času za malico raje sok pri malici in ne topel čaj. Hvala.
- Kosilo v zgornji šoli je včasih hladno.
- Otroci so zadovoljni, tako da nimamo nobenih pripomb. kar tako dalje.
- Želim si da bi bilo za zajtrk večkrat med, marmelada, sadje. že več generacij otrok ne mara ribjega namaza in paštete. prosim da v zajtrke uvrstite bolj preprosto domačo hrano. mogoče jogurt sadni/navadni, žemlja. rezine sira, salame...jabolko, kruh,...samo prosim ne več navedenih namazov. Zgrožena sem ko zvem koliko gre tega v odpadek.

- Iz jedilnika za malico izločite testenine s sladkorjem. Telečja obara za malico ni primerna. Hrana ima občasno vonj po čebuli posebej kruh. Rezine kruha bi lahko bile drugače postrežene otrokom in ne na pladnju.
- Bolj raznovrstni jedilniki.
- Kar tako naprej, menim da delate dobro.
- Preveč testenin.
- Odlično, kar tako naprej.
- Prehrana v šoli je odlično pripravljena ter raznovrstna.
- Hrano jedo otroci, zato naj bo prilagojena njim in njihovim potrebam.
- Manj sladek čaj.
- Kosilo - večji obrok; anketo kaj imajo otroci radi.

3. ZAKLJUČEK:

Starši so podali nekaj pohval, pa tudi predlogov in pripomb. Predloge bomo skušali upoštevati in se obenem držati smernic zdravega prehranjevanja v vzgojno-izobraževalnih ustanovah (normativi za količino, kakovost, vrsto živil oz. hranilnih snovi...), vključevanju sezonskih, ekoloških ter lokalnih živil v jedilnike (glede na ponudbo in ceno) ter pravil EKO in zdrave šole (čim manj odpadkov).

Ker imamo ljudi različne okuse in navade, se žal prehrana v šoli ne more prilagoditi vsakemu posamezniku, želimo pa si, da bi bilo čim več učencev in tudi staršev s šolsko prehrano zadovoljnih.