

OŠ Predoslje Kranj

5.3.2020

-
- Nudimo štiri obroke: zajtrk, dopoldansko malico, kosilo, popoldansko malico.
 - V okviru svojih zmožnosti poskrbimo tudi za dietno prehrano (17 diet).
 - V šolskem letu 2019/20 nadaljujemo s projektom Šolska shema (ŠSZ, ŠM).

-
- Na dveh fontanah je na voljo voda, v jedilnici pa kruh, sadje in zelenjava tudi manj sladkan čaj ter ne-prevzete malice. Dostop do teh živil imajo vsi učenci.
 - Dežurni učitelji skrbijo, da poteka razdeljevanje in uživanje hrane mirno in kulturno.
 - Prizadevamo si, da so malice raznolike, zdrave in dovolj izdatne.

-
- Na šoli je imenovana devetčlanska skupina za šolsko prehrano (člani so tudi predstavniki učencev in staršev), ki daje mnenja in predloge glede šolske prehrane in obravnava predloge uporabnikov.
 - Šola stremi k temu, da upošteva vse smernice prehranjevanja ter cilje in načela vzgojno-izobraževalnih dejavnosti, povezane s šolsko prehrano.

Dejavnosti

- izobraževanja staršev in učencev, organizatorjev prehrane ter učiteljev; (seminarji, strokovni sestanki, sredstva javnega informiranja, izboljšanje izobraževalnih programov);
- izboljšava strokovnosti kuhinjskega osebja (strokovna izpopolnjevanja, seminarji, delavnice);
- priučitev pravilnih prehranskih navad in ustreznega odnosa do kakovostnih živil (več vključevanja ustreznih novih vsebin v učno-vzgojni proces);

Dejavnosti

- vzpodbujanje nezadostne zdravstvene prosvetljenosti (z osveščeno, s pripravo raznih delavnic na to temo v okviru Rap GZDP);
- priprava raznih brošur, plakatov, člankov na temo zdrave prehrane;
- ogled sejmov, prireditev z aktualnimi vsebinami na temo zdrave prehrane;

Dejavnosti

- učencem vsak dan omogočamo 20-minutni odmor za kulturno zaužitje obroka v šolski jedilnici, kosilo lahko zaužijejo tudi po končanem pouku;
- učence navajamo pospravljati za seboj po končanem obroku, za seboj sami pospravijo posodo in pri tem poskrbijo za ločevanje ostankov oziroma jih navajamo, da pojedjo vse in hrane ne zavržejo;
- ob odmorih namenjenih prehrani učitelji spremljamo prehranske navade otrok;

Dejavnosti

- pri načrtovanju jedilnikov vzpodbujamo tudi učence k sodelovanju skladno s smernicami;
- učence navajamo na higienske navade oz. umivanje rok pred obrokom;
- spodbujamo pitje zdrave pitne vode, nesladkanih in negaziranih pijač (uporaba pitnikov z vodo na predmetni in razredni stopnji, voda z limono, voda s kumaro, domača limonada manj sladkani čaji in napitki);

Dejavnosti

- zmanjševanje plastenk in plastičnih kozarčkov; uporaba skodelic za pitje, nič več vode v plastenkah;
- za dneve dejavnosti si učenci prinesejo bidon ali stekleničko v katero natočijo pijačo, ki jim je na voljo (voda z limono, voda s kumaro, domača limonada, manj sladkani čaji, manj sladki napitki, 100% sok redčen z vodo...);

Dejavnosti

- vključevanje sadja in/ali zelenjave pri vseh obrokih;
- 20 minutni rekreativni odmori (zunaj; v primeru slabega vremena v telovadnici);
- zunanja učilnica – pouk na prostem;
- nova igrala – igra na prostem;
- sprostitveni kotiček (razredna stopnja).

Lokalno pridelana živila

- eko kalčki (alfa alfa, brokoli, rdeče zelje, redkev, mix)
- eko čaji (zeliščni), 100% naravni jabolčni in ribezov sok
- jagode, češnje, kaki, jabolka, suho sadje, maline, slive
- buče, solata, krompir, por, kumare, paprika, korenje, kislá repa, kisló zelje, rjavi fižol, čebula, česen
- bio goveje meso
- mleko, jogurt
- marmelade
- med...

Lokalni ponudniki

- Gregor Ovsenik
- Pernuš Marko s.p.
- Kmetija Markuta
- Janez Likozar
- Primož Zupan
- Vila Natura
- Kmetija Matijovc
- Janez Kompare
- Kmetija Šuštar
- Kmetija Jarkovič
- Vita Activus d.o.o.
- Stanislava Šink
- Ribogojstvo Goričar d.o.o.
- Lincer d.o.o.
- Peter Pičman
- Mesarija Snedic
- Zeliščni vrt Majnika
- Bio doibrote d.o.o.
- Medenka d.o.o.

Rezultati

- ankete o zadovoljstvu s šolsko prehrano kažejo na zadovoljstvo učencev in staršev s šolsko prehrano
- zadovoljni smo tudi zaposleni
- dobra ekipa v kuhinji
- dobra komunikacija kuhinje z vodstvom šole
- odlični kuharji

-
- ... uspešna zgodba se nadaljuje ...