

PRIMERI
DOBRE
PRAKSE PRI
PREHRANI V
ŠOLSTVU

16. 11. 2021



ZAKAJ JE DOBRA HRANA TAKO POMEMBNA?

Kvaliteta hrane vpliva na:

- počutje oz. razpoloženje učencev
- zdravje
- **Število učencev, ki hodijo na obroke v šoli** → z večjo maso uporabnikov lažje pokrijemo tudi stroške, ki pridejo z nakupom kakovostne hrane

KAKO OHRANITI DOBRO KVALITETO PREHRANE

- Pred vsakim polletjem (2x na leto) naredimo vprašalnik o ZADOVOLJSTVU O PREHRANI, ki ga odgovorijo učenci
- Večkrat na leto naj strokovnjaki preverjajo jedilnike
- Sprotno previrjanje kakovosti surovin, ki so uporabljene pri kuhi
- Takoj odreagirati v primeru, če regulatorji zaznajo padec kvalitete prehrane

PRIMERI DOBRE PRAKSE PRI
PREHRANI V ŠOLSTVU:



FRANCIJA

- Komisija, ki je zaposlena za sestavljanje jedilnikov ima več članov ki vsebuje tudi nutricionista
- Učenci se o zdravi prehrani in o njihovih učinkih učijo polovico njihovega šolstva
- Na vsaki mizi je vrč vode (in samo voda), ki si jo lahko otroci sami nalijejo oz. jo nalije kuhar, ki hodi okoli jedilnice z več hrane
- Za kosilo imajo časa 60min

SLOVAŠKA

- Redno skrbijo za higieno pri kuhi in nikoli ne uporabljajo zmrznjeno (pred narejeno) hrano
- Za kvaliteto in higieno hrane so odgovorni kuharji in glavni član šole
- Izobraževanje o prehrani poteka nekajkrat letno → učenci, ki se v to bolj zanimajo obiskujejo lahko dodatne ure pouka (o kuhanju in hrani), ki jih vodi nutricionist

FINSKA

- Učenci se že od malega učijo manire pri mizi in o zdravem prehranjevanju
- Komisija, ki je zaposlena za jedilnik se posvetuje tudi z člani šole (učitelji in učenci) → poslušajo nasvete in kritike učencev
- Kvaliteta in zadovoljstvo z hrano je pogosto krat preverjena čez šolsko leto
- V jedilniku so upoštevano tudi raznovrstne diete, vegetarijanstvo, ...

ŠPANIJA

- Kuharji/šefi so sami odgovorni za kvaliteto hrane, ki jo pripravijo → če pride do komplikacij so oni odgovorni
- Vsak obrok je enak shemi “ zdravega krožnika “
- Učenci imajo šolski predmet o zdravi prehrani, ki ga mora vsak obiskovati
- V šoli organizirajo programe (o prehrani, debelosti, boleznih, ...) za učence vseh razredov, ki jih lahko vsi obiskujejo

SPREMEMBE, KI BI JIH LAHKO NAREDILI

- Nabava lokalnih certificiranih Slovenskih surovin v večjem obsegu, primerjava cenovne in kvalitetne ponudbe surovin večjih trgovin.
- Postavitev strokovne več članske komisije za ustvarjanje kakovostnih jedilnikov in prenos dobrih svetovnih praks v prehrani
- Skrb, za dolgoročno planiranje in objavljanje kakovostnega jedilnika
- Vsaj 2x letno preverjanje stopnje zadovoljstva s prehrano
- S strokovnim spremljanjem (**večkrat** ugotavljamo skladnost jedilnikov s strokovnimi usmeritvami Strokovnega sveta Republike Slovenije za splošno izobraževanje)

KONEC

▶
HVALA ZA VAŠO
POZORNOST!