

Številka: 1810 -06/18 – 4/468  
Nova Gorica, 23. 4. 2018

OSNOVNA ŠOLA MILOJKE ŠTRUKELJ NOVA GORICA  
Gospod Janez Kobe, ravnatelj  
Delpinova 7

5000 Nova Gorica

### Zadeva: Mnenje o strokovnem pregledu organizirane šolske prehrane

Spoštovani!

Dne 18.4.2018 smo v okviru rednega programa Nacionalnega inštituta za javno zdravje OE Nova Gorica opravili strokovni pregled organizirane prehrane na vaši osnovni šoli. Redno strokovno spremljanja skladnosti šolske prehrane je NIJZ OE Nova Gorica opravil na šoli že leta 2013, v okviru projekta Uživajmo v zdravju pa ponovno leta 2016.

Strokovni pregled je potekal na osnovi Vodil za strokovno spremljanje šolske prehrane, ki jih je oblikovala strokovna skupina za šolsko prehrano pri Ministrstvu za zdravje, in v skladu z določili Zakona o šolski prehrani (Ur. l. RS, št. 3/13), ki v 20. členu opredeljuje strokovno spremljanje skladnosti šolske prehrane s strokovnimi usmeritvami in svetovanje šolam, ki ju izvaja Nacionalni inštitut za javno zdravje.

V skladu z omenjenim zakonom se pri organizaciji prehrane upoštevajo strokovne usmeritve, ki so opredeljene v Smernicah za zdravo prehranjevanje v vzgojno-izobraževalnih zavodih, sprejete na Strokovnem svetu RS za splošno izobraževanje dne 11. avgusta 2010. Omenjene smernice poleg vzgojno-izobraževalnih dejavnosti, povezanih s šolsko prehrano, opredeljujejo tudi strokovne usmeritve in navodila za izbor živil, načrtovanje sestave, količinske normative in način priprave šolske prehrane ter časovni okvir za njeno izvedbo. Strokovne usmeritve in navodila temeljijo na dokumentih, ki jih je v zvezi s prehrano v vzgojno-izobraževalnih zavodih sprejelo Ministrstvo za zdravje, in so objavljeni na spletnih straneh omenjenega ministrstva. Omenjeni Zakon v 4. členu določa, da se pri organizaciji šolske prehrane upoštevajo vsi omenjeni dokumenti, ki so tako **predmet strokovnega spremljanja**, kot to določa Zakon.

Na osnovi razgovora z ravnateljem, organizatorico šolske prehrane, šolsko svetovalno delavko, vodjem kuhinje ter iz analize jedilnikov šole za mesec april 2018, Nacionalni inštitut za javno zdravje OE Nova Gorica podaja naslednje

**strokovno mnenje:**

Prehrani otrok in mladine je v Resoluciji o nacionalnem programu o prehrani in telesni dejavnosti za zdravje (2015 – 2025) posvečena posebna pozornost. Skladno s cilji omenjene resolucije so bile na podlagi mednarodnih standardov in normativov oblikovana prehranska priporočila za zdravo prehrano otrok in mladostnikov za načrtovanje in pripravo zdravih in uravnoveženih obrokov v vzgojno-izobraževalnih zavodih v Sloveniji. Vzgojno-izobraževalni zavodi so tista okolja, kjer je možno s sistemskimi ukrepi pomembno vplivati na prehranjevalne navade in zdravje celotne populacije otrok in mladostnikov.

Omenjena strokovna priporočila in drugi veljavni dokumenti podajajo konkretne strokovne usmeritve in navodila, ki opredeljujejo merila za izbor živil, načrtovanje sestave, količinske normative in način priprave šolske prehrane ter časovni okvir za njeno izvedbo.

Smernice zdravega prehranjevanja v vzgojno - izobraževalnih ustanovah (MZ, 2005) podajajo konkretne porazdelitve celodnevnih priporočenih energijskih in hranilnih vnosov za otroke in mladostnike; priporočila o režimu prehrane; priporočila o pogostosti uživanja posameznih skupin živil; priporočila glede uživanja odsvetovanih, hranilno revnih živil ter energijske in količinske deleže hranil po posameznih obrokih ter starostnih skupinah otrok in mladostnikov ter glede na različno organiziranost obrokov. Ob tem smernice podajajo priporočilo, da se uživanju vsakega obroka nameni dovolj časa, obroki pa morajo biti ponujeni v okolju in na način, ki vzbuja pozitiven odnos do prehranjevanja. Pri načrtovanju prehrane je treba upoštevati tudi želje otrok ter jih uskladiti s priporočili energijsko-hranilne in kakovostne sestave ter splošne zdravstvene ustreznosti ponujenih obrokov. Kako uspešno je udejanjanje strokovnih priporočil in smernic v praksi, je odvisno tudi od ustrezne strokovne usposobljenosti zaposlenih, izvajanja vzgojno-izobraževalnih dejavnosti, povezanih z zdravo prehrano ter od zaščite vzgojno - izobraževalnih okolij pred trženjem nezdrave hrane in pijače.

Uravnoveženo šolsko prehrano lahko zagotovimo z obroki, ki so sestavljeni iz priporočenih kombinacij različnih vrst živil iz vseh skupin živil, kar bo ob ustreznem energijskem vnosu zagotovilo zadosten vnos vseh hranil, potrebnih za normalno rast, razvoj in delovanje organizma. Priporočene kombinacije živil v obrokih dajejo prednost sadju in zelenjavi, kakovostnim ogljikohidratnim živilom (npr. polnovrednim žitom in žitnim izdelkom), kakovostnim beljakovinskim živilom (npr. mleku in mlečnim izdelkom z manj maščobami, ribam, pustim vrstam mesa ter stročnicam) ter kakovostnim maščobam (npr. kombiniranje več različnih vrst rastlinskih olj), izbiri živil z manj sladkorja in/ali maščob in sladil ter pitju manj sladkanih pijač. V vsak obrok naj bi se vključilo sadje in/ali zelenjava, ki pomembno prispevata k vzdrževanju ustreznega hranilnega in energijskega ravnovesja. Za jedilnike, ki so pestro sestavljeni in vključujejo živila iz vseh priporočenih skupin živil, lahko z veliko verjetnostjo trdimo, da zagotavljajo zadosten in uravnovežen vnos vseh potrebnih hranilnih snovi. Živila iz skupine odsvetovanih živil niso prepovedana, se pa svetuje, da se pojavljajo v razmeroma majhni pogostosti (npr. največ 2-krat mesečno) in zmerno v manjših količinah ter v kombinaciji s priporočenimi živilami. Pri obrokih naj bi se ponudilo otrokom tudi zadostne količine pitne vode, nesladkanega ali malo sladkanega čaja ter 100% sadne in zelenjavne sokove, ki jih poljubno redčimo z vodo oz. jih ponudimo kot del obroka. Svetujemo, da se v kuhinji spodbuja priprava jedi iz svežih osnovnih surovin in čim manj iz polpripravljenih ali že gotovih jedi (res samo izjemoma).

## I. OSEBJE

Ugotavljamo, da je organizatorica šolske prehrane po izobrazbi univerzitetni diplomiran inženir živilske tehnologije. Vodja kuhinje ima izobrazbo poklicnega kuharja. V obdobju zadnjega leta se je organizatorica šolske prehrane udeležila dveh strokovnih izobraževanj s področja zdrave prehrane in smernic zdravega prehranjevanja v VIZ in sicer strokovnega posveta z naslovom: *Strokovno srečanje organizatorjev prehrane in zdravstveno higienskega režima v vrtcih in šolah*, srečanje v okviru Šolske

sheme z naslovom *Mleko in mlečni izdelki v šolski prehrani* in javni posvet *Ali v slovenskih javnih ustanovah res uživamo kakovostno hrano*. Strokovna izobraževanja je organiziral NIJZ OE Nova Gorica, posvet pa VŠ Novo mesto. Osebe, ki dela v kuhinji se je v zadnjem letu tudi udeležilo dveh izobraževanj na temo zdrave priprave obrokov in priprave dietnih obrokov. Strokovna tema usposabljanja je bila delavnica za kuharje v okviru Šolske sheme sadja in zelenjave v šolskem letu 2016/2017, ki so ga organizirali Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano, Ministrstvo za zdravje, Ministrstvo za izobraževanje, znanost in šport, Nacionalni inštitut za javno zdravje in Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije in sodobna priprava dietnih obrokov, ki ga je organiziral Ravnateljski servis.

Uspešnost udejanjanja strokovnih priporočil in smernic v praksi je odvisno tudi od ustrezne strokovne usposobljenosti zaposlenih. **Svetujemo, da se vaši strokovnjaki v prihodnje še udeležujejo strokovnih srečanj, ki jih organizirajo referenčne organizacije na področju javnega zdravja in šolske prehrane. Pridobljena znanja lahko znotraj kolektiva prenašate v obliki notranjih izobraževanj. V kolikor gre za notranje izobraževanje je o tem potrebno voditi evidenco, iz katere bo razvidna tematika, izvajalec izobraževanja, čas trajanja izobraževanja in prisotnost oseb na izobraževanju.**

Šola ima formalno vzpostavljeno skupino za prehrano, ki jo sestavljajo ravnatelj šole, organizatorica prehrane, kuharici, svetovalna delavka, računovodkinja, učiteljica biologije, naravoslovja in gospodinjstva, pomočnica podružnice šole, učiteljica podružnične šole, predstavnica staršev in predsednica parlamenta. Sestanki skupine za prehrano so vodeni z zapisniki srečanj.

## II. PONUDBA in IZVAJANJE PREHRANE

### 1. JEDILNIKI IN NAČRTOVANJE OBROKOV

Ugotavljamo, da je tedenski jedilnik javno dostopen na vidnem mestu (oglasne deske v šoli, spletna stran šole) in na dan ogleda skladen z objavo. Jedilnike vedno načrtujejo na osnovi Smernic zdravega prehranjevanja v vzgojno-izobraževalnih ustanovah (MZ, 2005), na osnovi Praktikumuma jedilnikov zdravega prehranjevanja v VIZ (MZ; 2008) in na podlagi svojih izkušenj. Občasno se pri načrtovanju jedilnikov poslužujejo ročne metode s pomočjo prehranskih enot (Priloga smernic, MZ, 2005) in računalniškega načrtovanja jedilnikov v Šolskem loncu. Le redko pri načrtovanju uporabljajo kuharske knjige kot so *Za otroke kuhajmo zdravo* in *Mamica nauči me kuhati* avtorice Emilije Pavlič.

Organizatorica šolske prehrane jedilnik 1 do 2-krat na leto prehransko s pomočjo ročne metode prehranskih metod in računalniškim programom Šolski lonec. Poudarek dajejo pestrosti in visoko kakovostnim živilom, povečujejo pa tudi delež ekološko pridelane hrane. Trudijo se vključevati čim več svežih živil lokalnega izvora in jedi pripravijo iz osnovnih surovin. Usmerjeni so na zmanjševanje porabe sladkorja, zato učencem ponujajo le napitke brez sladkorja, sladice z manj sladkorja pa pripravijo sami v lastni kuhinji.

Šola ima lastno centralno kuhinjo v centralni šoli in razdelilno kuhinjo v podružnični šoli (OŠ Ledine) ter OŠ za katero pripravijo le šolska kosila (OŠ Frana Erjavca Nova Gorica). Malice in kosila pripeljejo iz centralne kuhinje. V centralni kuhinji dnevno pripravijo 2352 obrokov.

Šola v tekočem šolskem letu beleži zmanjšan trend ostankov hrane, saj opažajo, da učenci letos pojedjo več kot prejšnja leta. Organizatorica šolske prehrane navaja, da najpogosteje ostaja zelenjava in zelenjavne jedi, občasno zelenjavne juhe ter meso in mesni izdelki. Medtem, ko govejo ali kokoško juho, sadje in sadne jedi ter priloge jedem ostajajo le redko. Zavod se res že veliko let zelo trudi, da bi bilo ostankov hrane čim manj tako, da učence spodbujajo k zaužitju celotnega obroka, v času obroka

so dežurni učitelj ali drugi delavci šole vedno prisotni v jedilnici, kjer uredijo prostor in z mokro krpo pobrišejo mize. Dežurni učitelj na jutranjem sestanku, ki ga organizirajo ob ponedeljkih in za katerega vodijo zapisnik, seznanjajo druge učitelje o dogajanju v jedilnici ali v razredih v času razdeljevanja malic ali kosil. Z učenci se pri različnih predmetih in dejavnostih v okviru šole se veliko pogovarjajo o pomenu zdrave prehrane in kulturi prehranjevanja, seznanjajo jih z novimi živili, za učence organizirajo kuharske delavnice skupaj s kuharskim osebjem v šolski kuhinji, starše seznanjajo z recepti novih jedi preko e-asistenta, vsako leto na prvem roditeljskem sestanku organizatorica šolske prehrane staršem predstavi šolsko prehrano... Da se izognejo odpadkom, pa tudi zaradi odgovornega odnosa do hrane ter kulture prehranjevanja se neprevzete šolske obroke in presežke že pripravljenih obrokov brezplačno odstopi vsem učencem šole po malici oziram po kosilu, po 14.15, v jedilnici.

## 2. SESTAVA OBROKOV IN ORGANOLEPTIKA

Jedilnik za mesec april 2018 smo ocenili tudi z vidika pogostosti vključitve posameznih živil/jedi v obroke in primerjali glede na veljavna prehranska priporočila. Ta metoda temelji na beleženju v naprej izbranih posameznih živil ali skupin živil, ki dokazano vplivajo na prehranski vnos posameznih preučevanih hranil.

Iz analize dopoldanskih malic in kosil ugotavljamo, da je ponudba le-teh z vidika prehranske kakovosti pretežno skladna s priporočili.

Iz omenjenega jedilnika ugotavljamo, da sta sadje in/ali zelenjave (sveža in/ali predelana) vključena pri vsakem obroku, kot se priporoča. Po možnosti naj bosta ponujeno sadje in zelenjava v čim manj predelani obliki (sveža), sezonska in v čim večjem deležu iz lokalne in/ali ekološke pridelave in/ali predelave. Zavod omogoča, da imajo učenci sadje in/ali zelenjavo tudi med posameznimi obroki. Vključeni so v evropskem projektu – Shema šolskega sadja.

Ponujate širok izbor različnih vrst kruha in pekovskih izdelkov (iz polnozrnate/graham, bele, polbele in črne moke, koruzne, ajdove, ovsene, ržene moke), kar je pohvalno. Po priporočilih naj bi bili polnovredna žita, izdelki ter kaše zastopani vsakodnevno in naj bi predstavljali vsaj polovico ponudbe ogljikohidratnih živil. Vi ste jih vključili v 94,1% deležu. Ob uživanju le teh je potrebno omogočiti tudi zadostne vnos tekočine.

Ribe in ribje izdelke ste v opazovanem obdobju ponudili le 4-krat (1-krat kot ribji brodet, 2-krat kot ribji namaz in 1-krat kot pečeni file orade). Priporočeno je 1 do 2-krat tedensko, vsak teden, po možnosti naj bodo sveže ali zamrznjene oz. v nasprotju lahko tudi kot ribji namazi pri malici.

Mesni izdelki s homogeno strukturo oz. z večjim deležem maščob se na jedilniku niso pojavili, kar je zelo pohvalno. Tudi pri ponudbi rdečega mesa sledile priporočilom in ga ponudite 2-krat tedensko. V jedilniku je dobro zastopano belo meso in mesni izdelki z vidno strukturo; vi ste ga vključili v 41,2% deležu. Upoštevajte le priporočilo, da imajo mesne jedi, ki so pripravljene iz osnovnih sestavin (npr. zrezek oz. meso kot tako) prednost pred predelanimi mesnimi izdelki.

Odsvetovana živila iz skupine (industrijsko pripravljene) pekovski in slaščičarski izdelki z veliko vsebnostjo maščob in/ali sladkorjev ter običajno tudi različnih živalskih aditivov naj bi bila po priporočilih zastopana do 2-krat mesečno, kar ste pri načrtovanju aprilskega jedilnika upoštevali. Običajno sladice pripravite sami v šolski kuhinji, pri čemer je lažje nadzorovati količino dodanega sladkorja, količino in vrsto maščobe ter izboru ustrezne sestavine (npr. moke iz polnovrednih žit, večja vsebnost sadja...). Odsvetovana živila iz skupine sladkarije, čokolada in sadno-žitne rezine niso bili na jedilniku zastopani, kar velja pohvaliti.

Omejitev svetujemo za odsvetovana živila iz skupine mlečni izdelki z dodanimi sladkorji in večjo vsebnostjo aditivov (npr. kakav, topljeni siri, sadni jogurti...), ki so bili na jedilniku zastopani skladno s priporočili.

Iz aktualnega jedilnika ugotavljamo, da je v jedilnik preskromno vključeno mleko in priporočeni mlečni izdelki. Po smernicah mleko in mlečni izdelki vključite vsak dan v jedilnik. Priporočila za otroke in mladostnike so: od 2 do 3 enote/dan za otroke v starosti med 7 in 9 let, 3 enote/dan za otroke v starosti med 10 in 12 let ter 4 enote/dan za mladostnike v starosti med 13 in 18 let. V kolikor učenci ne marajo mleka lahko le tega nadomestimo s priporočenimi mlečnimi izdelki, ki praviloma ohranijo vse koristi mleka. Po zagotovitvi organizatorke prehrane se držite priporočil o prednosti uporabi svežega (pasteriziranega) mleka pred trajnim (UHT).

Iz analize popoldanske malice je razvidno, da so dnevno ponujene različne vrste kruha, sadja in tedensko mleko oz. mlečni izdelek. 1-krat tedensko so vključeni v popoldansko malico slani prigrizki (krekerji, grisini, prepečenec), ki pa jih raje nadomestite s priporočenimi živila kot so sadne solate, obloženi kruhki iz polnozrnatega kruha, z dodatkom sira in zelenjave. Odsvetovana živila niso povsem prepovedana, v vsakdanji jedilnik jih vključimo v velikih časovnih presledkih.

Ugotavljamo, da je zavod glede na pretekle preglede naredil zelo velik napredek pri vključevanju polnovrednih žit, izdelkov iz kaš, pustega belega mesa in mesnih izdelkov z vidno strukturo ter popolnoma izločil oz. v razmeroma majhni frekvenci iz šolskih jedilnikov umaknil odsvetovana živila in na ta način postopamo vplival na razvoj zdravih prehranjevalnih navad učencev.

Jedi pripravlja kuharsko osebje v celoti sami, kar je pohvalno. Po zagotovitvi organizatorke prehrane nikoli ne vključujete v obroke polpripravljene, gotove in instant izdelke.

Na podlagi razgovora z vodjo šolske prehrane ugotavljamo, da imajo učenci v času svoje prisotnosti v šoli na voljo zadostne količine tekočine. Zavod to omogoča s ponudbo pitne vode in 100% sadnega sirupa brez dodanega sladkorja ob obroku, med obrokom pa učencem ponudijo le vodo iz pitnika. Sadni sirup (100%) naj se ponuja močno razredčen z vodo in sicer le občasno. Otroci naj imajo na razpolago nesladkan čaj in pitno vodo, kar najbolj ustreza priporočilom zdrave prehrane. V zimskem času predlagamo nesladkani čaj. Tako sok kot sladkani čaj predstavlja »tekočo energijo«, ki jo je potrebno upoštevati pri energijski vrednosti obroka. V primeru, ko obrok vsebuje sadje, ni potrebno ob obroku ponuditi še soka.

Zavod pripravlja tudi dietne obroke za otroke z medicinsko predpisano dieto, le ti so izpeljani iz osnovnega jedilnika. Pri načrtovanju dietnih obrokov po njihovi oceni nimajo večjih težav. Na šoli imajo trenutno 34 učencev z dieto, kot so sladkorna bolezen, celiakija, fenilketonurija, laktozna intoleranca, alergije na mleko, oreške, jajca, med, sojo, sadje in ribe. Dietne obroke že vrsto let vsakodnevno pripravlja le ena oseba v kuhinji v tem primeru vodja kuhinje. Izdelali so svoj protokol obveščanja vseh akterjev (šola, starši, otrok) o dietni prehrani posameznega učenca v šoli. Vzpostavljeno imajo zelo dobro komunikacijo med organizatorico prehrane in starši otrok z dieto. Organizatorka prehrane ima za posamezno dieto izdelan dietni jedilnik, ki ga arhivira v pisni obliki. Pomembno je, da jedilniku sledi tudi ustrezna receptura, iz katere je nedvomno razvidno, katera živila so uporabljena. Dosledno upoštevanje dietnih jedilnikov lahko prepreči nenamerno zamenjavo živila in s tem posledično možnost stika otroka s prehranskim alergenom, v katerem ni tveganja za aktualno poslabšanje njegovega zdravja.

Zavod ne ponuja stalne možnosti brezmesnega menija, se pa v redni ponudbi zagotavlja enkrat tedensko brezmesni dan, meso se ob tem ustrezno nadomešča, kar je skladno s priporočili.

Zavod pri pripravi jedi uporablja dnevno rastlinska olja različnih vrst, zelo pogosto pa uporabljajo mehko margarino in maslo, občasno pa še smetano. Ostalih vrst maščob za pripravo hrane ne uporabljajo. V skladu s priporočili pretiranega praženja ali cvrtja v globoki maščobi po zagotovitvi organizatorke prehrane ne uporabljajo.

### 3. REŽIM PREHRANJEVANJA

Šola v okviru svoje ponudbe obrokov ponuja dopoldansko malico, kosilo in popoldansko malico, kar je v skladu s priporočili o zagotovitvi vseh priporočenih obrokov glede na čas izvajanja pouka. Zajtrk se ne ponuja, ker ni interesa.

Skladno s Smernicami zdravega prehranjevanja v vzgojno-izobraževalnih ustanovah (MZ, 2005) je med obroki zagotovljen dvourni razmik. Na OŠ Milojke Štrukelj delijo dopoldansko malico po 2. šolski uri. ob 9:55, na podružnični šoli Ledine pa malico delijo ob 9:35, z izjemo učencev prvega razreda, ki malicajo ob 9:00 uri. Z delitvijo kosila začnejo ob 11:30 uri in zaključijo ob 14:25 uri. Transport hrane na ostali šoli poteka med 10:45 in 11:10 uro. Odmor za malico traja 20 minut, kosila se učenci udeležijo po pouku oziroma učenci, ki so vključeni v podaljšano bivanje imajo za kosilo zagotovljenih 30 minut.

Pri zdravem načinu prehranjevanja je zelo pomembna tudi kultura prehranjevanja, zato svetujemo, da učence in predšolske otroke tudi v prihodnje osveščate o kulturi prehranjevanja (ustrezen čas prehranjevanja, hitrost uživanja obroka, spodbudno okolje, lepo vedenje pri mizi, osebna higiena...).

### 4. ZADOVOLJSTVO UPORABNIKOV S PONUDBO

Šola po izjavi organizatorice prehrane redno vsako leto izvaja anketo o zadovoljstvu uporabnikov s ponudbo šolskih obrokov in ugotovitve tudi prenaša v prakso.

Zakon o šolski prehrani v 4. členu nalaga, da se v letnem delovnem načrtu šole opredelijo konkretne aktivnosti, s katerimi se bo spodbujala kultura prehranjevanja in zdrav način prehranjevanja. Iz LDN šole za 2017/18 oz. letnega delovnega načrta organizatorja prehrane za šol. l. 2017/18, ki nam je bil posredovan so jasno razvidne konkretne dejavnosti, ki jih izvajate na področju prehranjevanja.

Vzgojno-izobraževalne vsebine so:

- pravilnik šolskega reda in obnašanja v jedilnici,
- eko dan, kjer so obroki šolske prehrane sestavljeni iz ekoloških živil oz. živil lokalnega porekla,
- kultura prehranjevanja s tem spodbujajo učence k oblikovanju prijetnega, umirjenega vzdušja, da jedo počasi, sede, v miru, da hrano dobro prežvečijo in uporabljajo vljudne besede,
- naravoslovni dan na temo prehrana,
- učenci in učitelji obeležijo Tradicionalni slovenski zajtrk,
- vključeni so v Šolsko shemo,
- organizirajo delavnice na razrednih urah na temo prehrana,
- v sklopu pouka, izbirnih predmetov in interesnih dejavnostih in
- obdelujejo šolski vrt.

Vzgojno-izobraževalne vsebine se izvajajo za učenec od 1. do 9. razreda.

### III. IZBOR IN NABAVA ŽIVIL

Običajno sklepajo štiriletne pogodbe, nekaj naročil živil pa izpeljejo neposredno preko naročilnic. Zavod si prizadeva, da ponuja lokalno pridelano hrano, od tega preko javnih naročil predstavlja 15% sadje in zelenjava iz lokalne pridelave, 10% vseh živil pa predstavljajo ekološka živila. Težava, ki jo navaja vodja šolske prehrane v zvezi z vključevanjem lokalno pridelanih/predelanih živil je v tem, da nekateri dobavitelji tako velikih količin ne uspejo dostaviti. Količinsko največ živil dostavijo od kmeta ali zasebnika ter zadruga.

Pripravo javnega razpisa za nabavo živil na šoli izvajajo s pomočjo zunanjih strokovnjakov s tega področja. Na osnovi razgovora z ravnateljem nam ta pove, da pri pripravi razpisne dokumentacije za javno naročanje živil sodeluje tudi šolski organizator in računovodja. V razpis vključujete merila, s katerimi se opredeljuje nabava lokalno pridelanih/predelanih živil. Pri pripravi razpisne dokumentacije upoštevate Priročnik z merili kakovosti za javno naročanje hrane v vzgojno – izobraževalnih ustanovah (MZ, 2008). Svetujemo, da zavod v okviru možnosti in v skladu s predpisi tudi v bodoče zagotovi oskrbo z živili iz lokalnih virov. Po spremembi Zakona o javnem naročanju (ZJN-3) lahko naročnik iz postopka javnega naročanja izloči enega ali več sklopov, če predstavljajo izločeni sklopi največ 20 % vseh sklopov in je skupna vrednost izločenih sklopov manj kot 80.000 EUR (<http://www.pisrs.si/Pis.web/pregledPredpisa?id=ZAKO7086>).

Na dan ogleda je bilo na jedilniku za kosilo kokošja juha s testeninami, svinjski zrezek v omaki, bela polenta, zelena solata, korenje, črn kruh in 100% sadni sirup/voda/čaj. Imeli smo možnost kosilo oceniti tudi organoleptično: obrok je ustrezal pričakovanjem. Prejeli smo potrditev, da kljub obdelavi živil obrok po nepotrebne ne izgubi pomembnih hranljivih snovi in hkrati so še vedno ohranjene senzorične lastnosti. Obrok so pripravili tako, da so se držali pravila zmanjšanje porabe soli in maščob ter obrok ni vključeval polpripravljenih, gotovih in instant izdelkov.

Po razgovoru z organizatorjem šolske prehrane smo si ogledali jedilnico, kuhinjo in shrambo. V shrambi nismo opazili odsvetovanih živil.

#### Zaključek:

Na OŠ Milojke Štrukelj Nova Gorica si prizadevate za organiziran sistem šolske prehrane, ki sledi smernicam in normativom na tem področju. Glede na primerjavo s predlaganimi izboljšavami, ki smo jih izdali pri pregledu leta 2013 in 2016 ugotavljamo velik napredek.

#### Ugotavljamo in predlagamo pa še naslednje:


1. Predlagamo pogostejše vključevanje rib in ribjih izdelkov ter mleka in priporočenih mlečnih izdelkov. Ribe in ribje jedi naj bodo na jedilniku 1 do 2-krat tedensko, mleko in priporočeni mlečni izdelki pa vsak dan.
2. Nadaljujte z vključevanjem sadja in/ali zelenjave v vsak obrok in nadalje upoštevajte razmerje 2:1 v prid zelenjavi pri vseh dnevno ponujenih obrokih.
3. Nadaljujte z dobro prakso navedbe ponujenih napitkov na jedilnik. Sadni sok (100%) naj se ponuja močno razredčen z vodo in le-tega ponudite občasno.

4. Svetujemo uvedbo tedenskega kroženja kuharskega osebja pri pripravi dietnih obrokov zaradi prenosa znanja še na drugo kuharsko osebje. Do sedaj dietne jedi vedno pripravlja le ena oseba v kuhinji, kar lahko predstavlja problem pri odsotnosti te osebe.
5. Smernice zdravega prehranjevanja narekujejo, da osnovna šola v primeru organiziranega jutranjega varstva ali večjega števila vozačev in v kolikor je izkazan interes staršev učencem omogoči možnost ponuditi zajtrk.

Predlagamo, da šola odpravi zaznana odstopanja do začetka šolskega leta 2018/2019.

Za vsa morebitna vprašanja ali potreben nasvet smo dosegljivi na tel.: 05/968 16 50 (Kristina Brovč Jelušič) ali e-naslov: [kristina.brovc.jelusic@nijz.si](mailto:kristina.brovc.jelusic@nijz.si).

Lepo pozdravljeni!

  
za Pridr.prof.dr. Marko Vudrag, dr.med, spec. Higiene  
Predstojnik NIJZ OE Nova Gorica



Pripravila:  
Kristina Brovč Jelušič

