Zapisnik 1. sestanka skupine za prehrano

Prisotni: g. Tomaž Arzenšek, g. Boris Čujež, ga.Tanja Firer, g. Robert Gajšek, ga. Ina

 Hunski, ga. Polona Ratajc Čujež in ga. Darja Šarman.

Opravičeno odsotna: ga. Vanja Hriberšek.

Sestanek poteka na daljavo, preko aplikacije Webex.

Sestanek se je pričel ob 18:00.

Predlagan dnevni red:

1. Poročilo o delu šolske kuhinje v šolskem letu 2020/21

2. Poročilu o poskusnem spremljanju zavržkov hrane pri malici

3. Plan dela v šolskem letu 2021/22

4. Predlogi in pobude

Člani so potrdili dnevni red.

K1

 V šolskem letu 2020/21 so v kuhinji OŠ Hruševec Šentjur bili zaposleni Tomaž Arzenšek, Mihaela Arzenšek, Bojana Tuhtar in Andreja Turkuš, ki je za učence pripravljala dietne obroke. Bolniške odsotnosti je nadomeščala Katica Tuhtar.

 V povprečju (v času pouka v šoli) se je dnevno pripravilo:

* 395 malic, od tega 16 dietnih malic;
* 340 kosil, od tega 12 dietnih kosil;
* 30 popoldanskih malic.

 Osebje šolske kuhinje je pripravljalo obroke diet za celiakijo, laktozo, povišan holesterol, redukcijsko dieto in diete na različne alergije (mleko, med, svinjina, jajca, soja, oreščki, čokolada, lecitin).

 V času izobraževanja na domu je šolska kuhinja pripravljala kosila za učence naše šole in učence in dijake ostalih šol v občini Šentjur. Od 9. 11. 2020 do vključno 25. 1. 2021 je šolska kuhinja pripravila tudi do 100 obrokov dnevno.

 Pri pripravi obrokov smo upoštevali smernice za prehranjevanje v vzgojno izobraževalnih

 zavodih Strokovnega sveta RS za splošno izobraževanje. Vključevali smo živila ekološke pridelave, ki so bila na jedilnikih označeni kot »eko« oz. »bio«, ter živila lokalnih pridelovalcev oz. proizvajalcev.

 Druge aktivnosti v okviru šolske prehrane:

* V šolskem letu 2020/21 smo sodelovali v projektu »Šolska shema« (predvidena povrnjena sredstva v višini 3.763,54 €) in »Tradicionalni slovenski zajtrk«, ki smo ga izvedli na daljavo.
* Pri pregledu higienskega stanja kuhinjskega obrata je bil izveden odvzem vzorcev na snažnost za mikrobiološko preiskavo, vzorca živil za mikrobiološko preiskavo in preverjanje ustreznosti temperature živila. (29. 3. 2021 s strani NLZOH Celje).
* Opravljena je bila verifikacija HACCP sistema kuhinje OŠ Hruševec Šentjur, 29. 3. 2021 (Ksenija Zadravec Plaskan, dipl. san. in.).
* Priprava razpisne dokumentacije za objavo na Portalu javnih naročil (»Sukcesivna dobava konvencionalnih in ekoloških živil« s sklenitvijo okvirnih sporazumov za obdobje 3 let) v sodelovanju s SIB d.o.o.. Okvirni sporazumi z dobavitelji veljajo do 26. 3. 2024.
* Izvajanje postopka odpiranja konkurence za sadje in zelenjavo po štirih mesecih in enkrat na leto za vse sklope JN (v sodelovanju z SIB d.o.o).
* Usmerjeno usposabljanje vseh zaposlenih v šolski kuhinji, 21. 4. 2021, (Dobra higienska praksa in sistem HACCP).

K2

Poročilo o poskusnem spremljanju zavržkov hrane pri malici

Za vse učence šole je bil pripravljen didaktični material na temo zavržkov hrane, ki so ga

razredniki predstavili na razredni uri. V poskusno spremljanje je bil vključen 8. a razred.

Spremljanje smo izvajali meseca novembra in decembra 2019.

Ugotovitve:

* Namazi in polbeli kruh bolj priljubljeni kot pekovsko pecivo.
* Navadni jogurt, kefir, graham in temnejši kruhi manj priljubljeni.
* Vplivi na povečano količino neprevzete in zavržene hrane: pisno ocenjevanje pred ali po malici, slabo počutje, šport po malici in nepriljubljena živila.
* Posebnosti spremljanja in realnost rezultatov:

Tehnična izvedba (tehtnica, list beleženja, prisotnost učitelja, časovna stiska …)

Natančnost beleženja (število manjkajočih, število tistih, ki obroka ne vzamejo, število tistih, ki vzamejo večkrat, nekateri skrivoma odstranijo ostanke hrane …).

K3

* Nadaljevanje projektov »Šolska shema« in »Tradicionalni slovenski zajtrk«.
* Šolska prehrana se bo še naprej izvajala v okviru priporočil pristojnih služb za zajezitev virusa (umivanje rok, vodena malica in kosilo, manj učencev, konec pouka ob 12.10, pregrade).
* Izvedba ankete o šolski prehrani.
* Aktualiziranje dokumenta Pravila šolske prehrane (Darja Šarman v sodelovanju z go. Vanjo Hriberšek in poslovna sekretarko go. Zlatko Črešnar).
* Uvajanje brezmesnih menijev.
* Spremljanje odpoklica živil (Tomaž Arzenšek in Darja Šarman).
* Poročila o realizaciji Uredbe o zelenem naročanju in vključevanje lokalnih dobaviteljev.
* Odpiranje konkurence – JN (v sodelovanju s SIB d.o.o.).

K4

Ga. Ina Hunski posreduje informacijo s strani staršev, da starejši učenci pogrešajo možnost

dodatne porcije kosila in so do prihoda domov že lačni. Predlog: v razdelilni liniji kuharji

pripravijo krožnik oz. skodelico z večjo porcijo živil, ki niso na kos (torej priloge, kuhana

zelenjava in solate).

G. Robert Gajšek predlaga, da se posnetek sestanka skupine za prehrano posreduje

učiteljskemu zboru.

Sklep

Organizator šolske prehrane ga. Darja Šarman seznani učitelje z možnostjo izbire večje oz.

manjše porcije pri kosilu. Sklep se zapiše v zapisnik sestanka učiteljskega zbora.

Posnetek sestanka posreduje učiteljskemu zboru.

Sestanek je bil zaključen ob 18:45

Datum: Zapisala:

6. 10. 2021 Darja Šarman