

Analiza ankete za starše

Q1 Prosim, da pri vsakem vprašanju označite vaš odgovor:						
	Podvprašanja	Odgovori				Veljavni
		DA	NE	OBČASNO	Skupaj	
Q1a	Ali vaš otrok zajtrkuje?	34 (72%)	8 (17%)	5 (11%)	47 (100%)	47
Q1b	Ali ste seznanjeni z jedilnikom v vrtcu oz. šoli?	40 (85%)	1 (2%)	6 (13%)	47 (100%)	47
Q1c	Menite, da je vašemu otroku v vrtcu oz. šoli ponujeno dovolj sadja in zelenjave?	33 (70%)	7 (15%)	7 (15%)	47 (100%)	47
Q1d	Menite, da prehrana v našem vrtcu oz. šoli ustreza kriterijem zdrave prehrane?	30 (64%)	8 (17%)	9 (19%)	47 (100%)	47

Iz odgovorov ugotavljamo, da zajtrkuje manj kot polovica otrok, kar pomeni, da je pomembno, da jim ponudimo zajtrk/malico dovolj zgodaj.

Spodbudno je tudi, da se starši zanimajo za jedilnik, saj so to potrdili v 80 %.

Več kot $\frac{2}{3}$ staršev meni, da je otrokom ponujeno dovolj sadja in zelenjave.

Skoraj $\frac{2}{3}$ staršev (64%) pa je mnenja, da prehrana ustreza kriterijem zdrave prehrane.

To potrjuje naš trud, da smo na dobri poti k čim boljši prehrani na naši šoli/vrtcu.

Q2	Vaši predlogi, pobode in mnenja:	
Odgovori		<p>Spoštovani straši! Vaši predlogi, pobude in mnenja so nam dragoceni. Hkrati bi vam radi predstavili, da <u>SO PRI SESTAVI JEDILNIKOV UPOŠTEVANI STANDAR-DI ZDRAVEGA PREHRANJEVANJA v VIZ(2005) in PRAKTIKUM JEDILNIKOV ZDRAVEGA PREHRANJEVANJA(2008), KI JU JE IZDAL ZAVOD RS ZA ŠOLSTVO . Pri pripravi jedilnika smo upoštevali uredbo o zelenem naročanju in uvajamo tudi ekološka živila in živila iz integrirane pridelave.</u></p> <p>V primeru, da ni mogoče zagotoviti ustreznih živil, nedobavljenih surovin ali tehničnih težav, si šola pridržuje pravico do spremembe jedilnika. Jedilnik za prvo starostno obdobje v vrtcu je prilagojen otrokovim potrebam in je zapisan za poševnico. Otroci imajo na razpolago vodo ali nesladkan čaj. Alergeni so zapisani ob posameznih jedeh z velikimi črkami. Učenci/otroci imajo pri malici in ves čas pouka/bivanja na razpolago sezonsko sadje. Jedilnike sestavljajo: Irma Peran - organizator šolske prehrane, Veronika Pavalec, Jelka Šernek – kuharici in vzgojiteljice v vrtcu ter posamezni učenci 8. in 9. razreda.</p>
1	hrana se je zelo izboljšala s prihodom kuharice Jelke Ahman Šernek, otroci z užitkom pojedjo kar pa je najpomembnejše	Hvala za pohvalo!
2	želim izpostaviti da so jedi odkar je v kuhinji nova kuharica na oko in tudi drugače bolj okusne. izjava temelji na izjavi mojih dveh otrok. je tudi več sladic, katere se pripravijo v kuhinji in ne kupljenih. še puding okrasijo in je celo užiten, pa tudi ni težko dodati čebule k krompirju. kako zlahka in malo je treba , da se pripravljena (plačana) hrana poje in ne na koncu zavrže cel voz.	Hvala za pohvalo!
3	ne pomaga veliko sadja in zelenjave, če je le ta (to) škropljena-o in otrok zaužije cocktail pesticidov. zgrešena politika javnega naročanja. šole bi morale kupovati lokalno, ekološko.	Se strinjamo, da je politika javnega naročanja zgrešena, a žal ne moremo drugače.
4	sadje naj bo bolj raznoliko	Trudimo se, da bi bilo sadje raznoliko.
5	manj industrijsko predelane hrane	Vedno manj je omenjenih živil, a vsaka sprememba ni naenkrat.
6	preveč je zdrave prehrane, nima vsak otrok rad samo mlečnih izdelkov in jogurtov.	Mlečni izdelki so vir beljakovin – priporočilo Nacionalnega laboratorija za zdravje, okolje in hrano (NLZOH), ki nas nadzira.

7	boljša malica. prepogosto se ponavlja mlečni riž in ostali mlečni izdelki....	– ” –
8	za naše otroke si želimo le najboljše. najboljša bi bila seveda ekološka prehrana. v prvi vrsti pa bi bilo dobro ukiniti vso konzervirano hrano, ki vsebujejo kakršnekoli aditive, konzervanse...poudarek bi naj bil na sveže pripravljene hrani (pa spet brez dodatkov, kot so razne vegete, fanti za golaž...tako opevana vegeta vsebuje mononatrijev glutaminat (e 621) dokazano škodljiv in se kopiči v telesu skozi leta. e 250 je skoraj v vseh klobasah, paštetah...tudi dokazano škodljiv. vzemite to kar sem napisal kot dobronamerno, ker si za svojega otroka želim samo najboljše. pa lep pozdrav!	Hvala za dobronamerne predloge. Berite še odgovor št. 5.
9	neuravnotežene kombinacije (sladek zajtrk, sladko kosilo (carski praženec), absolutno preveč sladkorjev (čemu sladkam čaj?), čokoladne roladice ipd. za najmlajše neprimerno	Upoštevali bomo vaše predloge, a po drugi strani ankete in želje učencev kažejo, da bi radi slajše napitke, zato <u>včasih</u> ugodimo tudi njim (kompromis).
10	hrana naj bo predvsem takšna , da bodo otroci jedli in da ne bodo lačni sedeli v šoli. ne želimo eko prehrane !!	Delež eko prehrane želimo dvigniti, ne pa zmanjšati ali ukiniti (priporočila). To ni le naša želja, temveč želja večine staršev. Hrana je kljub vsemu dovolj raznolika, da se za vsakega kaj najde in ni lačen.
11	želela bi, da se hrana pripravlja z minimalnim vnosom dodatkom jedem (npr. instant juhe, omake...), da je čim več jedi pripravljenih in ne kupljenih(s tem mislim na razna peciva, štručke ipd..). glede na to, da živimo na podeželju in da šola ni velika bi morali strmeti k temu, da bi se čim več hrane nabavilo pri okoliških kmetih, predvsem sadje in zelenjava.	Glejte odgovora št. 3 in 5.
12	jedilnik se preveč ponavlja	Trudimo se, da se ne bi jedilnik ponavljal. Uvajamo tudi novosti, ki pa jih dodajamo zelo počasi in postopno, saj je za nekatere vrste novosti/hrane potreben daljši čas, da jih otroci sprejmejo (in jih jedo).
13	pogrešamo več sezonske hrane, domače, ekološke, predvsem lokalne hrane (med, mleko, jogurti ipd.), preveč sladkanih in sladkih stvari, domač kruh, več drugih žitaric, če otroci sodelujejo in je na oko lepo pripravljeno bodo jedli tudi takšne, drugačne stvari!	Tudi vam moram žal odgovoriti, da je za lokalno hrano potrebno javno naročilo, na katerega se večina naših lokalnih ponudnikov ne prijavi. Glede izgleda pa mislim, da se izboljšuje (popravite me, če se motim).
14	v prehrano je potrebno vključiti več eko živil, ki nikakor niso veliko dražja od tistih, ki so pridelana na konvencionalni način, t.j. integrirana pridelava. ponujati otrokom 30 krat škropljena jabolka, ne hvala. v jarenini pa bi lahko na eko kmetiji turinek dobili zelo kvalitetna jabolka znamke demeter (bio dinamična pridelava). eko moka, eko	Hvala za vaše predloge. Se strinjam glede lobijev. Glejte tudi odgovora št. 3 in 5.

	testenine, eko jogurti ne stanejo bistveno več od konvencionalnih, so pa veliko bolj zdravi. sem mnenja, da se v javnih kuhnjah prehranjuje zelo nezdravo, ker živila vsebujejo ostanke pesticidov, sicer v nekih mejah, ki jih je predpisala komisija, kaj pa lobiji (multinacionalke)...	
15	vljudno prosim, da se pripravi hrane posveti več časa, tisti ki sestavljajo jedilnik pa naj se udeležijo kakšnih izobraževanj glede sestave jedilnika. V jedilnik se naj vključi tudi ekološko pridelana hrana od lokalnih pridelovalcev, pri snovanju javnih razpisov za dobavitelje hrane pa bodite bolj fleksibilni. Menim, da je potrebno delati tudi na kvaliteti kuharic.	Pripravi hrane se namenja toliko časa, kolikor ga določajo pravilniki (naše kuharice bi z veseljem raje posvetile čas pripravi hrane, a se morajo ukvarjati z ostalimi aktivnostmi, ki jih nalaga HACCAP). Kuharice in vodja šolske prehrane se udeležujemo seminarjev, najraje neodvisnih institucij, ki na objektivni način predstavijo teme v zvezi s prehrano v šolah/vrtcih. Berite tudi odgovora št. 3 in 5.
16	lokalno, sezonsko, tudi malo drugače (ni mišljeno vegetarijansko, ampak raznoliko, tudi stvari, ki jih morda ne poznajo), lepo tudi za oko	Hvala za vaše mnenje. Berite še odgovore št. 3, 5 in 12.
17	moje mnenje je , da ta anketa za starše ne more biti v pomoč pri načrtovanju jedilnika- preveč splošna vprašanja – malice in kosila so neenakomerno sestavljeni , enkrat samo sladko enkrat ne (posebej vrtec) – premalo hrane na razpolago (posebej čufti) – premalo ali nobene tekočine (voda/čaj...) pri kosilu na razpolago	Iz vaših odgovorov dobimo namige, da jedilnike oplemenitimo, ne pa na novo sestavimo. Vaši odgovori so tudi odraz vaših – domačih prehranjevalnih navad, ki vplivajo na zdravje. Npr. v šoli obrok malice oz. kosila ne bo bistveno prispeval k zdravim prehranjevalnim navadam, če doma družina oz. otrok ne zajtrkuje; drugače je v vrtcu, saj otroci v večini preživijo dalj časa in imajo zato več obrokov. Glede količine se trudimo, da bi bilo vedno dovolj. Glede tekočine imajo v vrtcu ves čas na razpolago čaj in sadje/ v šoli ves čas na razpolago sadje, pri večini obrokov čaj/sok, v vodovodnih pipah teče pitna voda. Pa še nekaj: zanimalo nas je tudi, koliko poznate jedilnike, saj iz posameznih pripomb staršev ugotavljamo, da ne poznajo/berejo jedilnikov in jih hkrati kritizirajo. POUDARJAM, DA GRE ZA POSAMEZNIKE, NIKAKOR TEGA NE POSPLOŠUJEM NA VSE STARŠE.
18	moram dodat, da je prehrana v zadnjem letu dosti boljša, kot pa je bila pred tem-s tem mislim, da je bila dosti boljše skuhana in pripravljena. hvala	Hvala za pohvalo!
19	več sadja,zelenjave	Berite nagovor.
Veljavni	Skupaj	

Odgovore obdelala in odgovorila na vaše predloge pobude in mnenja:

Irma Peran, organizator šolske prehrane

Za vse nadaljnje dogovore mi pišite na elektronski naslov: irma.peran@gmail.com