

Analiza šolske prehrane za leto 2016/2017
OŠ Božidarja Jakca

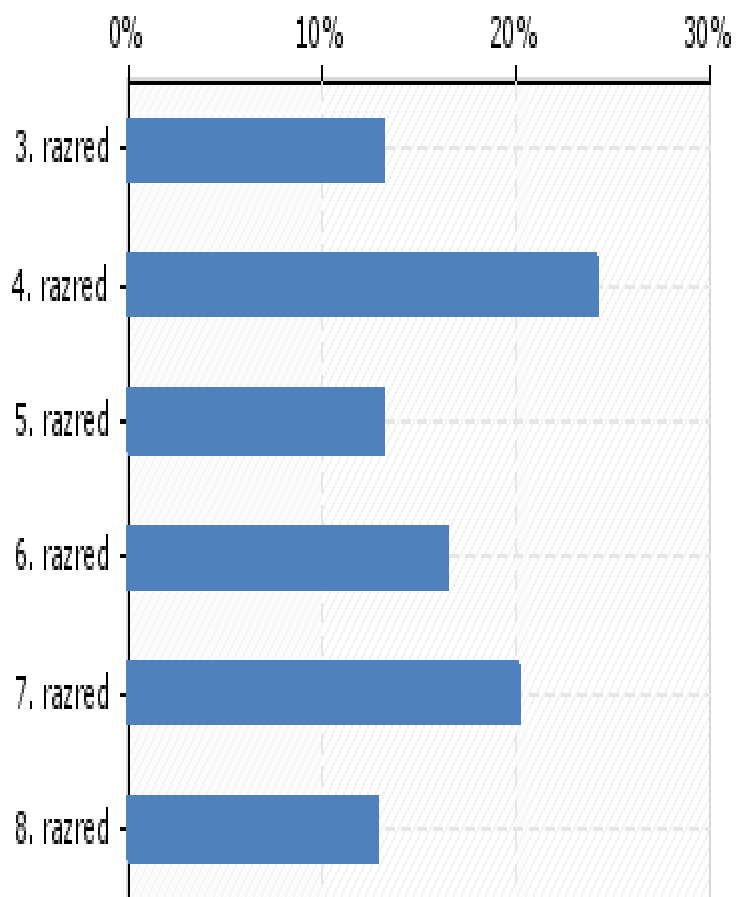
ANONIMNI ANKETNI VPRAŠALNIK ZA UČENCE

**Anketni vprašalnik so reševali učenci A paralelke
od 3. do 8. razreda.**

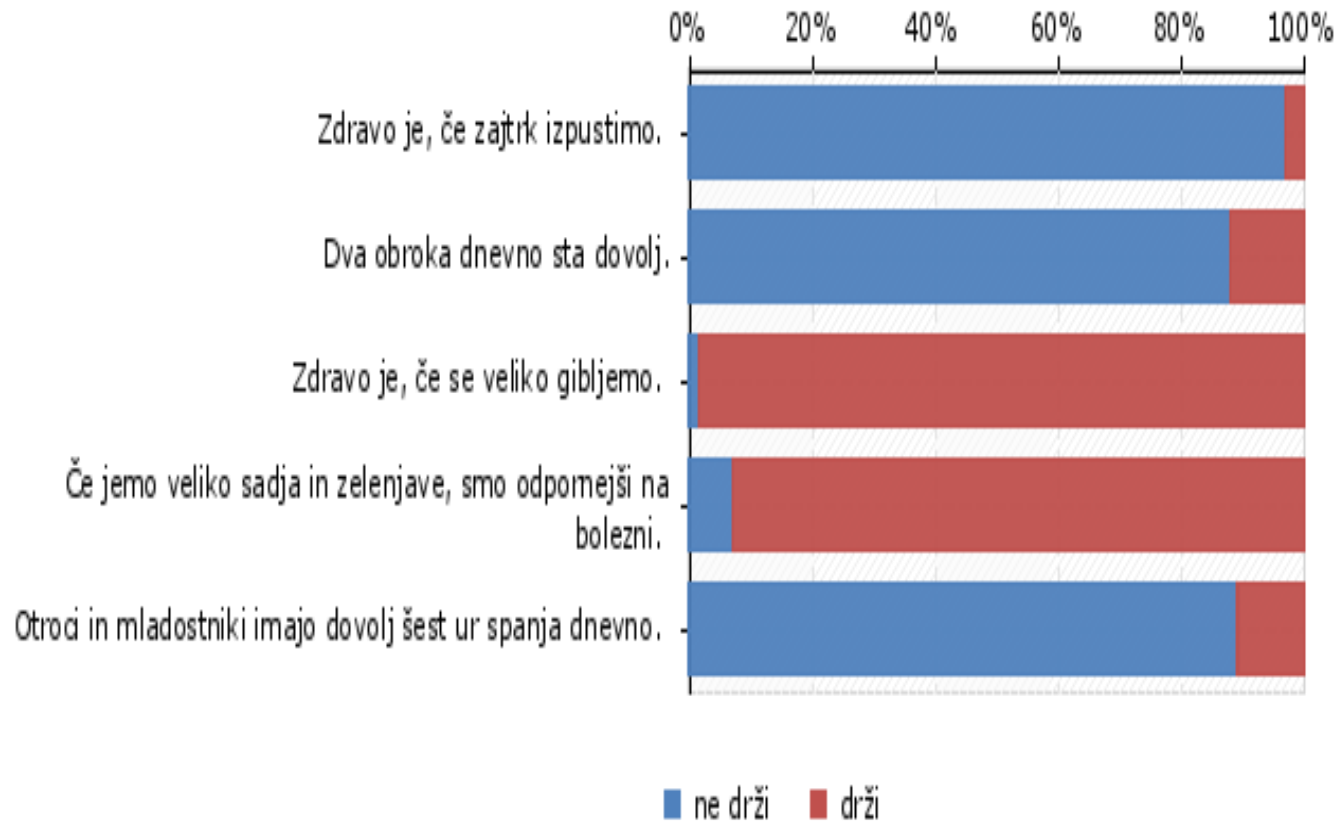
Anketni vprašalnik je rešilo 274 učencev.

**Anketni vprašalnik za učence je zajemal 10
vprašanj
zaprtega in odprtega tipa.**

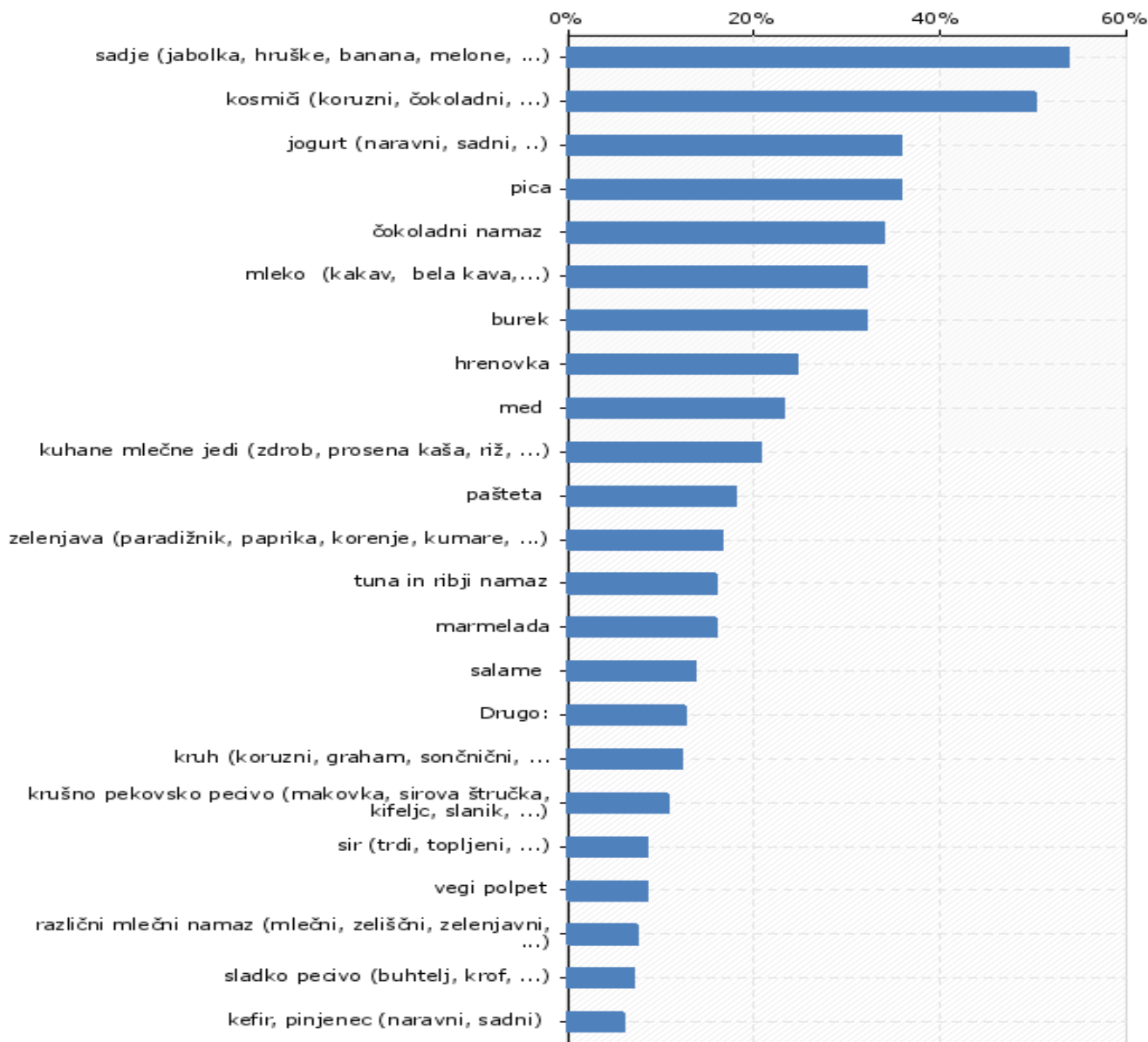
Kateri razred obiskuješ?



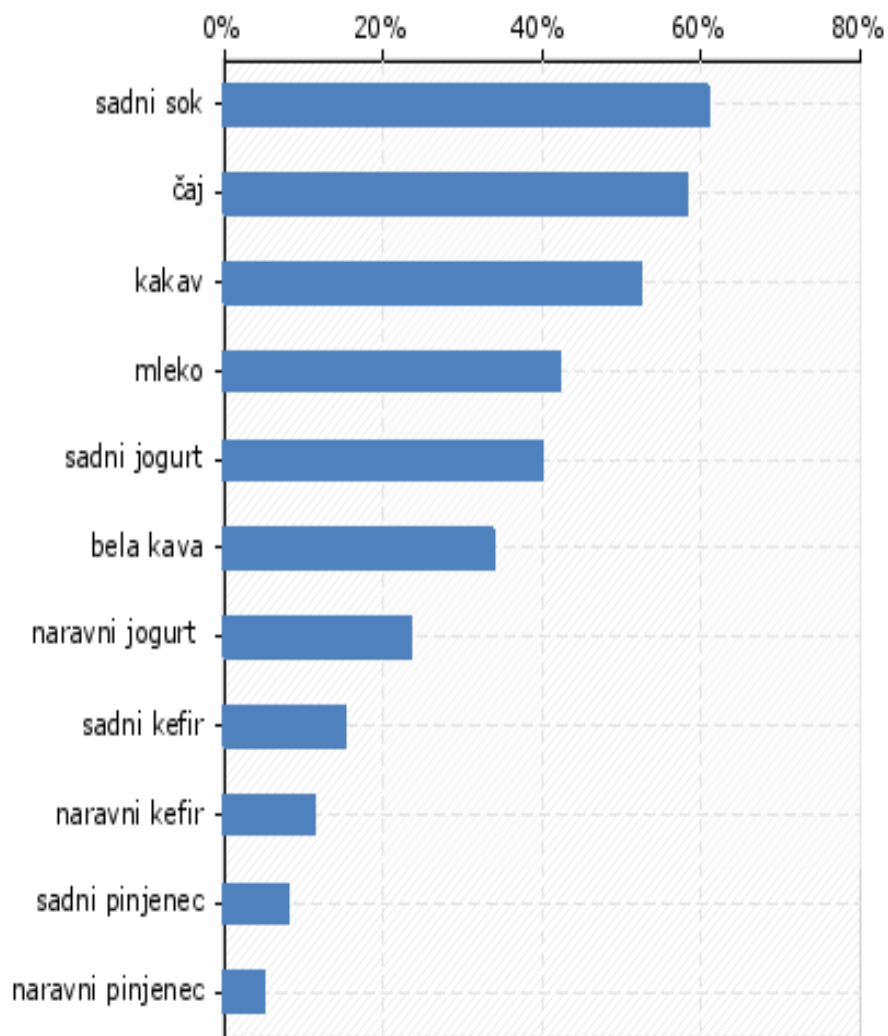
Označi pravilne trditve.



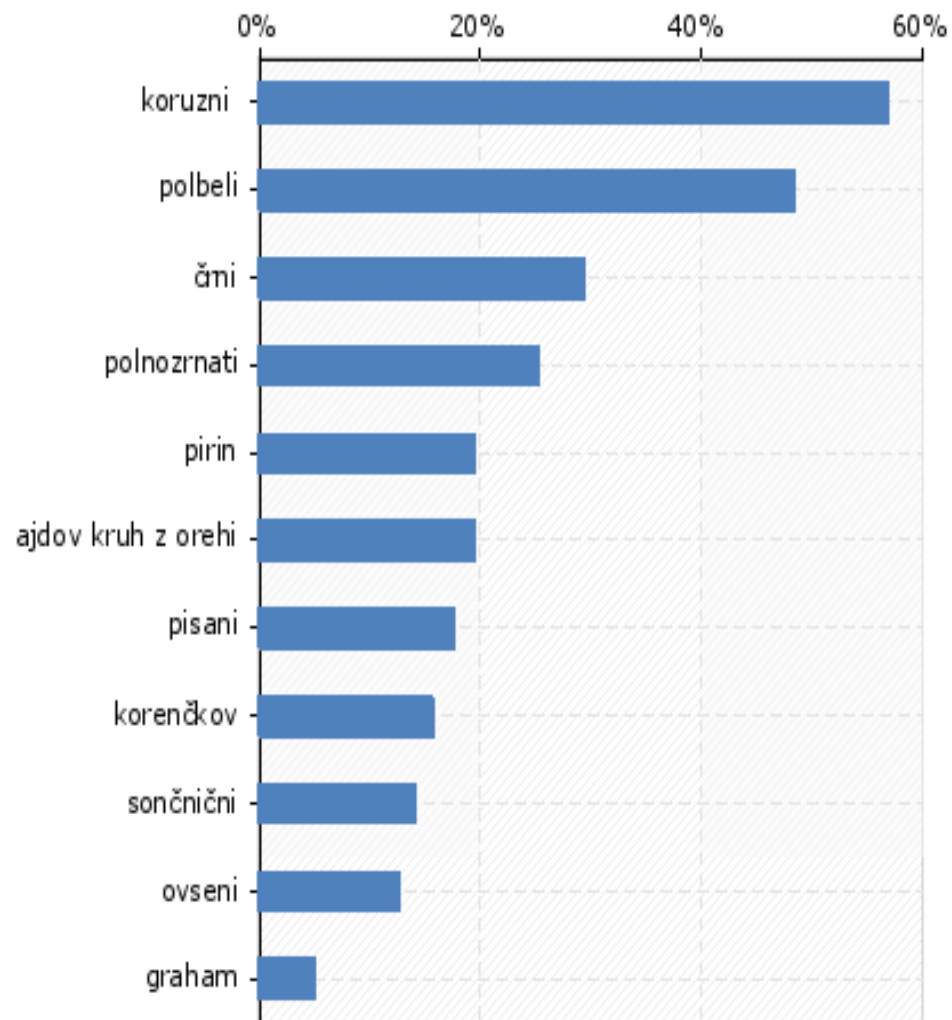
Na seznamu izberi štiri (4) živila, ki jih za malico najraje poješ oziroma popiješ.



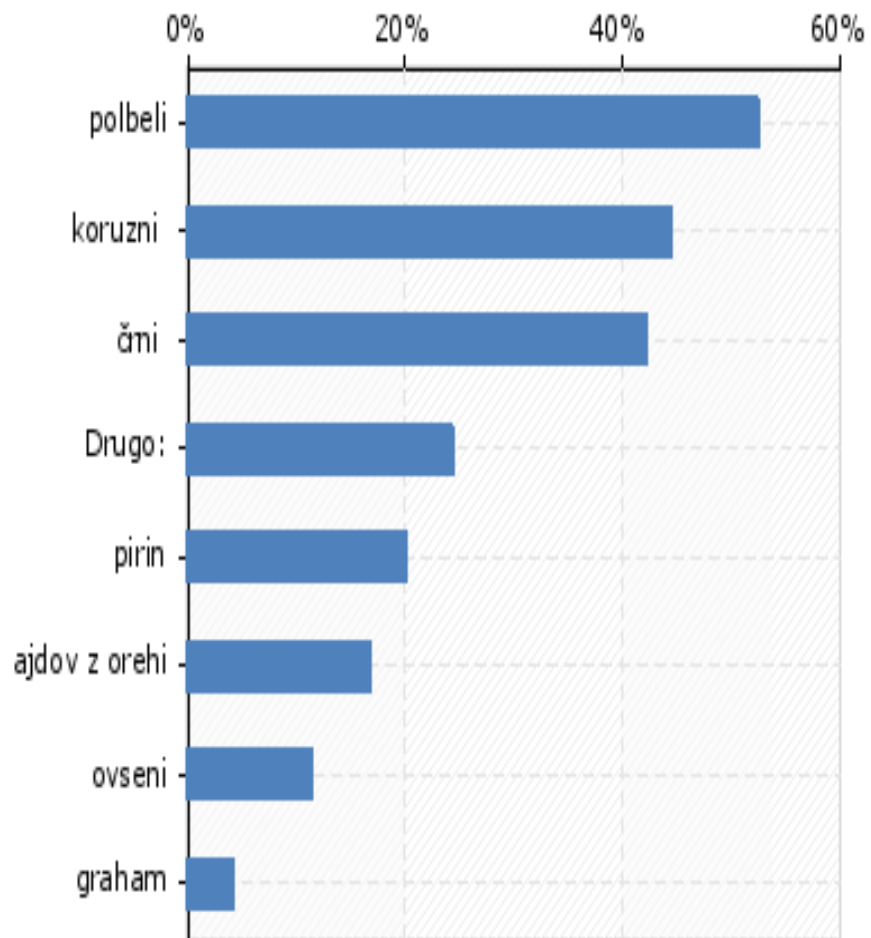
Označi, katere napitke najraje popiješ pri malici.



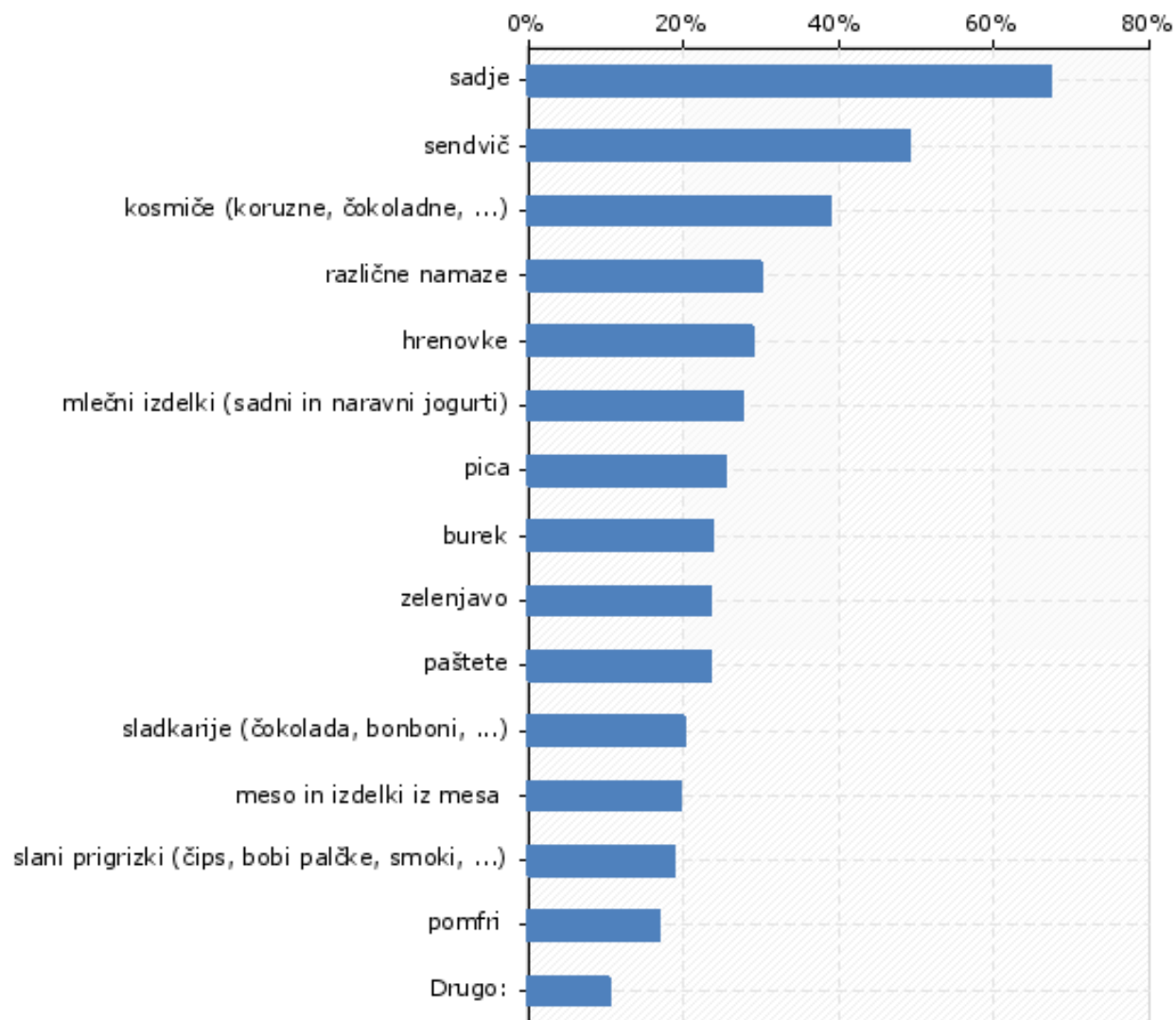
V šoli postrežemo različne vrste kruh. Katere vrste kruha imaš najraje?



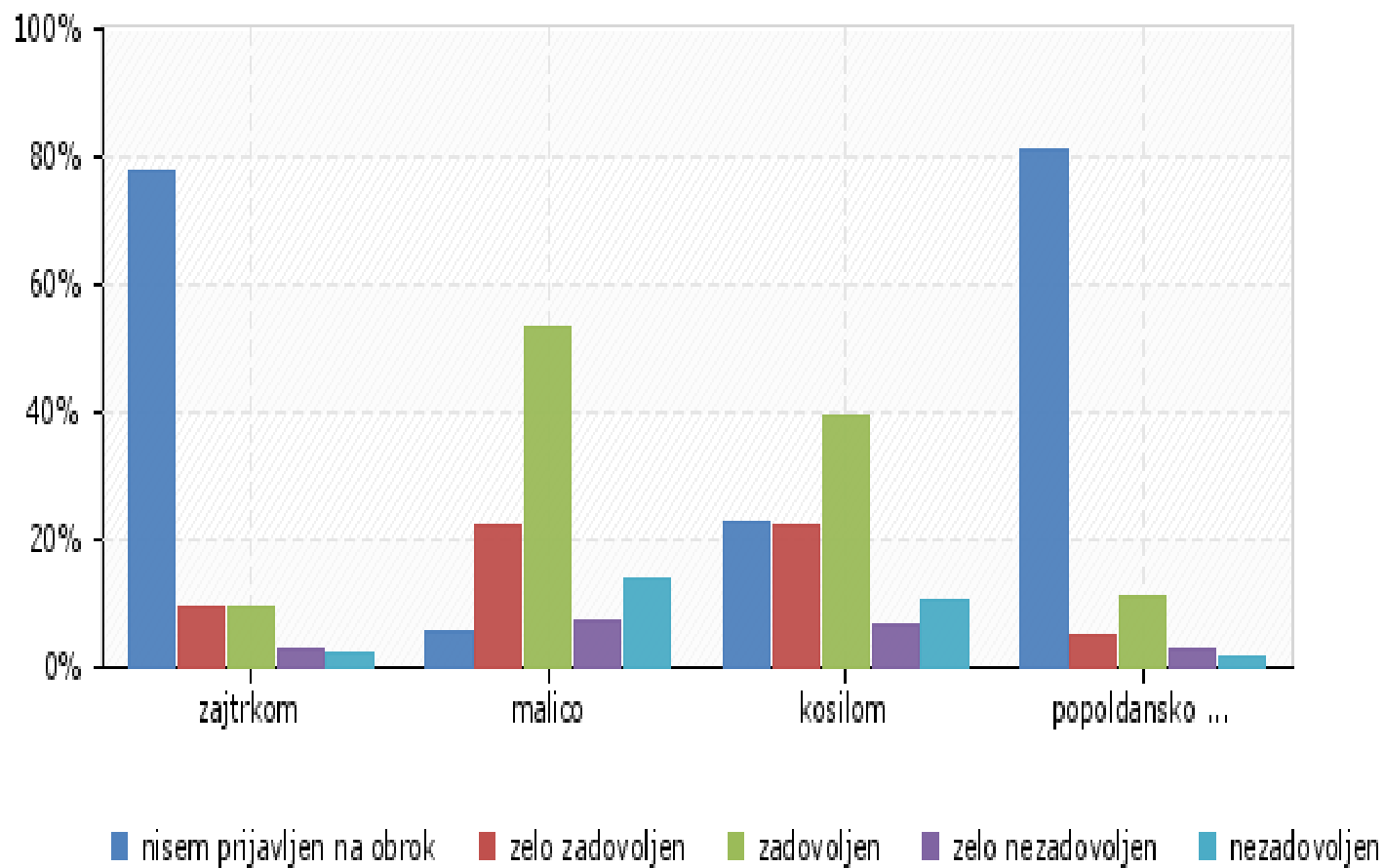
Katere vrste kruha kupujete doma?



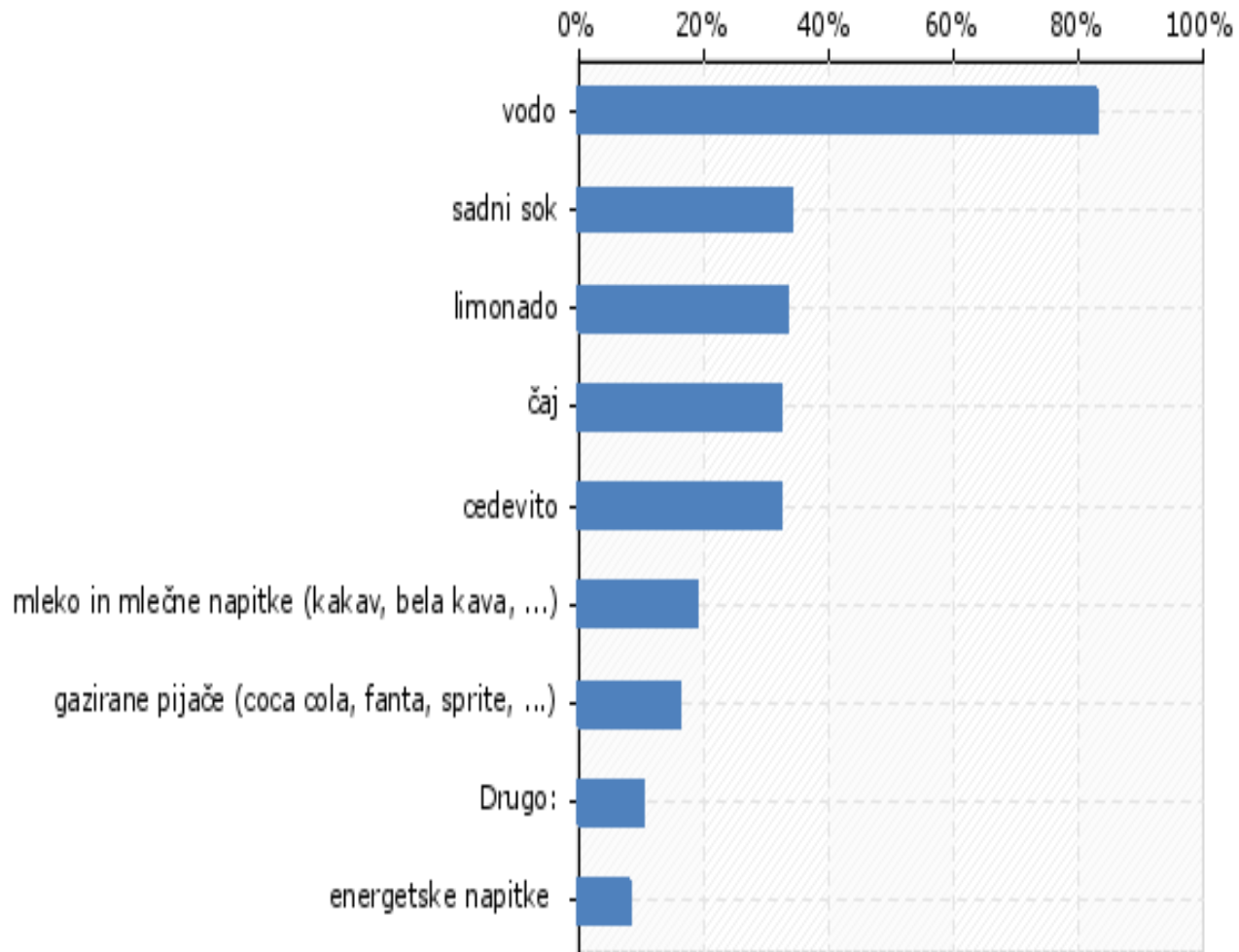
Kaj najpogosteje malicaš, ko si doma?



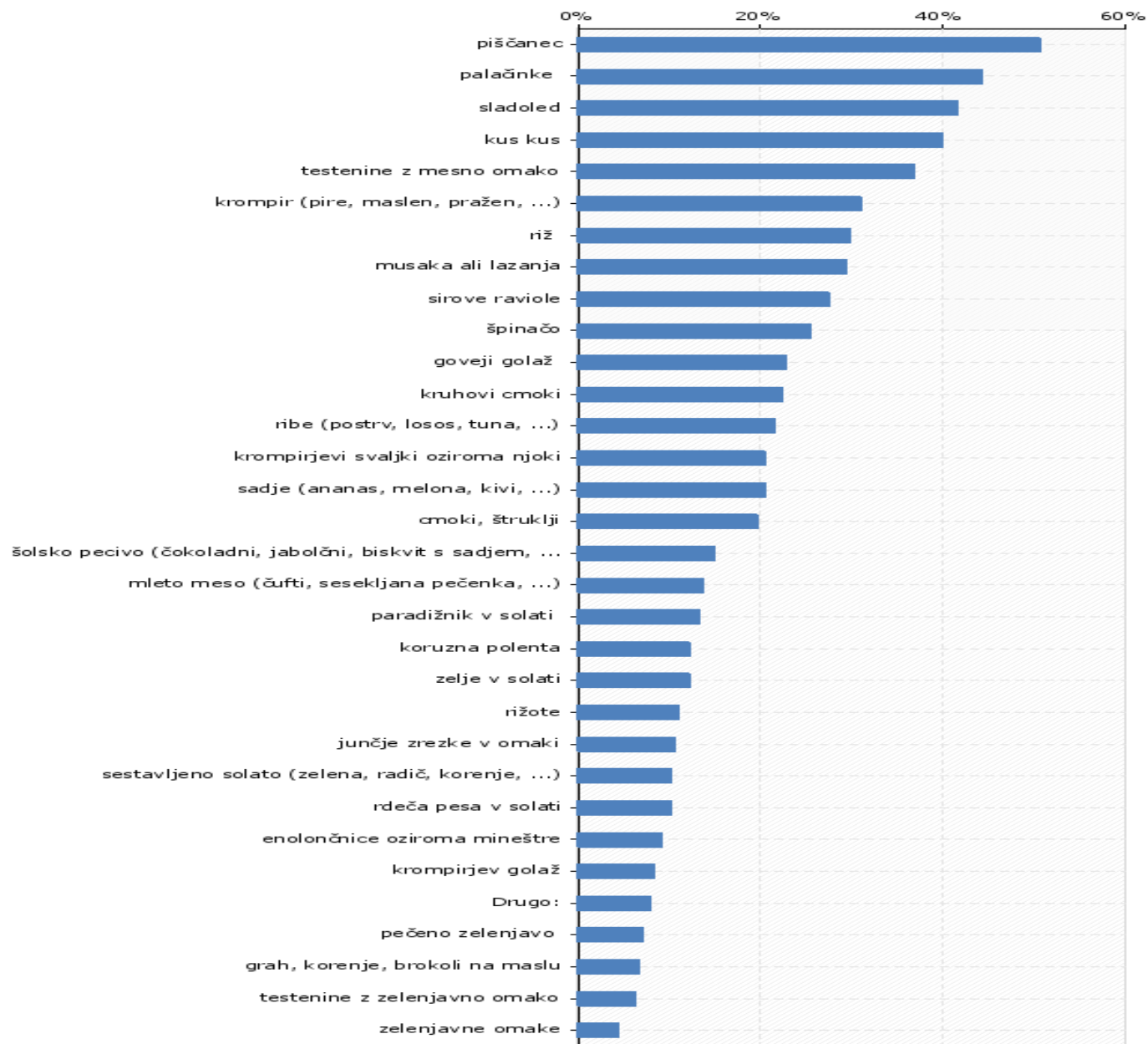
Kako si zadovoljen s šolskim:



Kaj najpogosteje piješ, ko nisi v šoli?



Na seznamu izberi štiri (4) živila, ki jih pri kosilu najraje poješ.



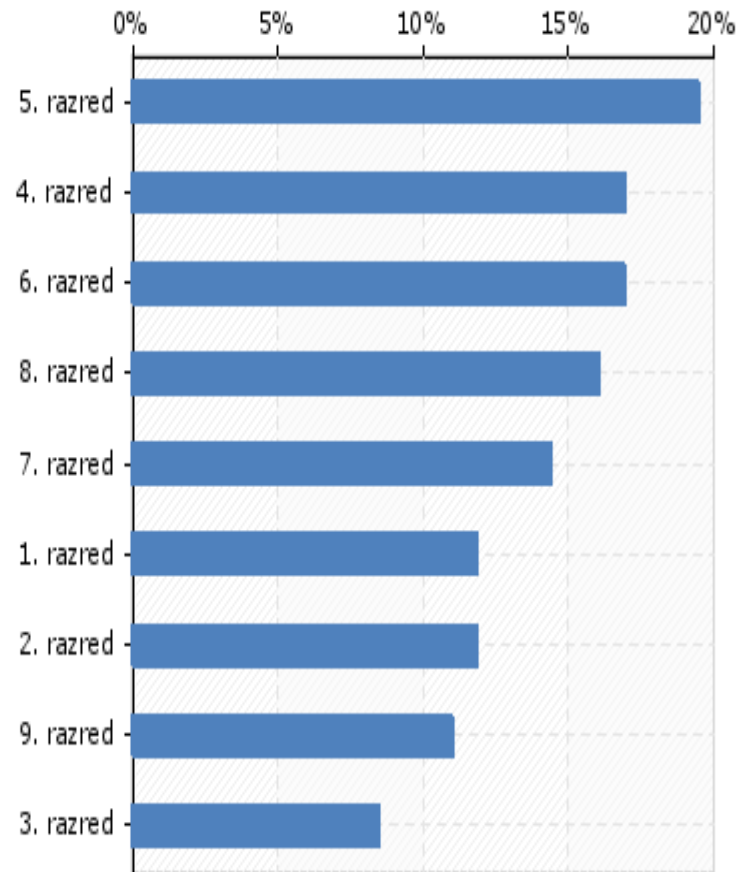


ANONIMNI ANKETNI VPRAŠALNIK ZA STARŠE

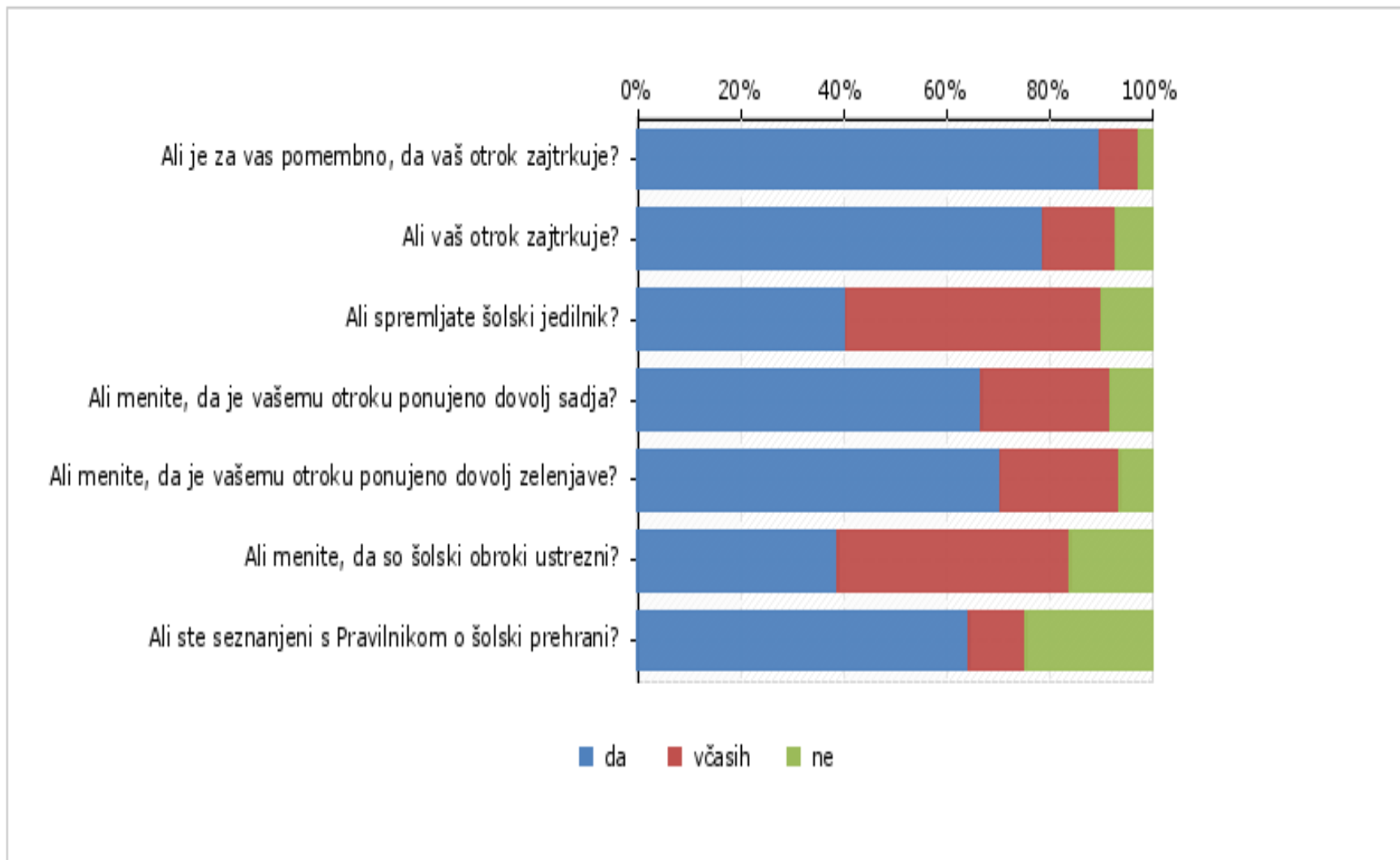
Anketni vprašalnik je rešilo 118 staršev.

Anketni vprašalnik za starše je zajemal 4 vprašanja zaprtega tipa in vprašanje odprtega tipa.

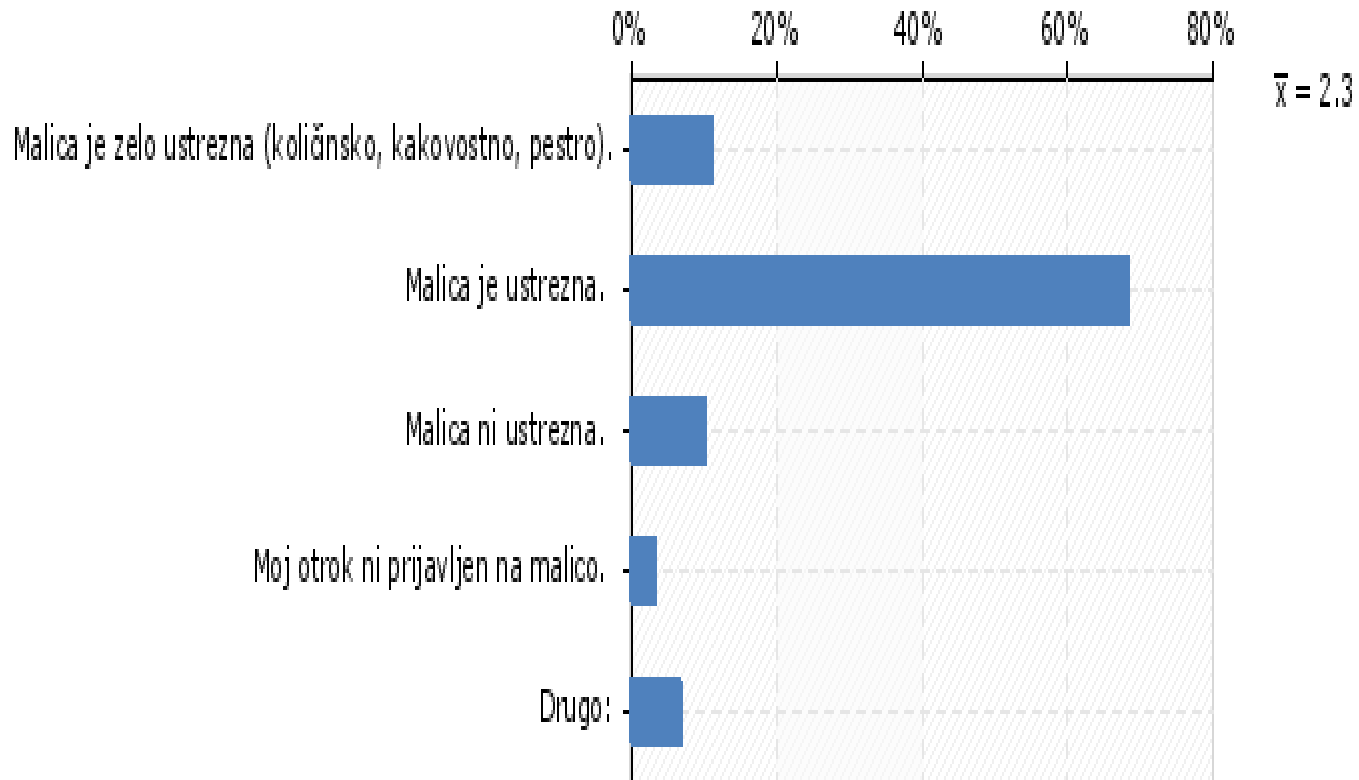
Kateri razred obiskuje vaš otrok?



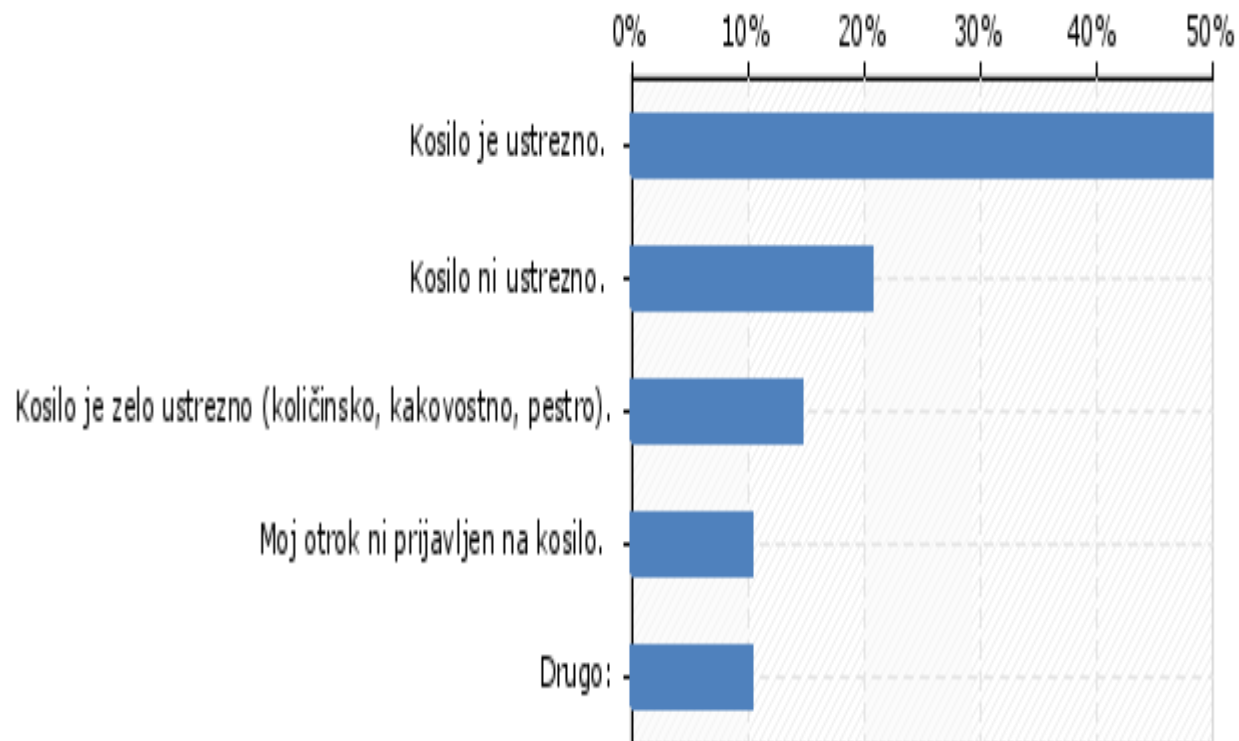
Označite.



Kako bi ocenili dopoldansko šolsko malico?



Kako bi ocenili šolsko kosilo?



Načrti in projekti za leto 2017/2018

Pri kosilu bomo stregli le vodo. Namesto soka bodo imeli učenci več svežega sadja.

Čaj pri malici bo nesladkan, občasno bomo dodali med, limonin ali pomarančni sok.

Občasno bodo učenci pri malici dobili 100% sadni sok in 100% sok redčen z vodo.

Na jedilnik bomo uvrstili več zelenjave in rib. Na tedenskem jedilniku bo vsaj en dan brez mesa.

Na šoli se izvaja projekt Shema šolskega sadja, zelenjave in mleka. Razdelitev sadja in zelenjave je 1 krat tedensko in sicer v sredo, razdelitev mleka bo 1 krat na 14 dni.

Izvedli bomo tradicionalni slovenski zajtrk. Prvo šolsko uro bomo namenili zajtrku in pogovoru o slovenski hrani. Mesec november, mesec slovenske hrane.

Veliko pozornost bomo posvečali ločevanju odpadkov v kuhinji, jedilnici in celotni šoli. V ta namen imamo postavljeno Zeleno stražo. Predstavniki 7. razredov (podružnica 4. razred) enkrat tedensko izvajajo nadzor nad ločevanjem odpadkov in kulturo prehranjevanja v času malice.

Poudarek bo tudi izboljšati kulturo prehranjevanja in okolje v katerem se učenci prehranjujejo.

V šolskem letu 2016/2017 smo imeli strokovni pregled organizirane prehrane s strani Nacionalnega inštituta za javno zdravje.

NIJZ ugotavlja, da je glede na spremljanje prehrane opazna izredna zavzetost za vzpostavitev kakovosti ponudbe prehrane, ki sledi smernicam, normativom in novostim na tem področju.

Nadaljujte z vključevanjem sadja in zelenjave.

Že zdaj v veliki meri vključujete ribe v jedilnik. Po priporočilih naj bi bile ribe in izdelki iz rib na jedilniku vsaj 1 krat tedensko.

Mesni izdelki naj bodo, kot sedaj z nizko vsebnostjo maščob. Pusto belo meso vsaj 8-krat mesečno. Znižajte pogostost redečega mesa.

Svetujemo, da še vedno, ponujajte več polnovrednih žit in izdelkov iz le-teh. Po priporočilih naj bi bila polnovredna žita, izdelki ter kaše zastopani v vsaj polovici ponudbe ogljikohidratnih živil. Priporočamo pogostejše uvajanje polnozrnatih žit pri kosilu.

Še naprej sami pripravljajte peciva.

Na jedilniku naj bodo pred pripravljene jedi čim manjkrat.

Nadaljujte z prakso ponudbe zdravih napitkov – voda in nesladkan čaj oziroma 100% in 100% sok, redčen z vodo.

Paziti je potrebno na količino soli v jedeh.

Viri slik:

<http://www.pictonfair.org/picton-fair-exhibitors/picton-fair-fruit-and-veg-exhibit/>

<https://testsiteforvgly.wordpress.com/>