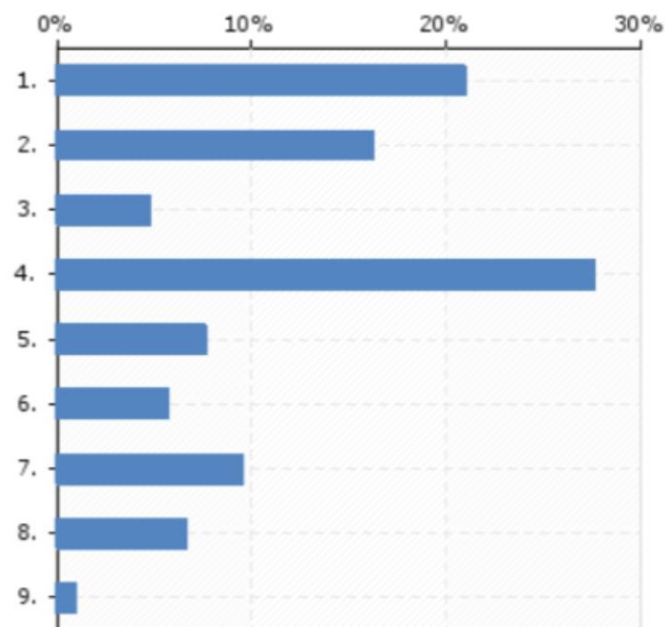


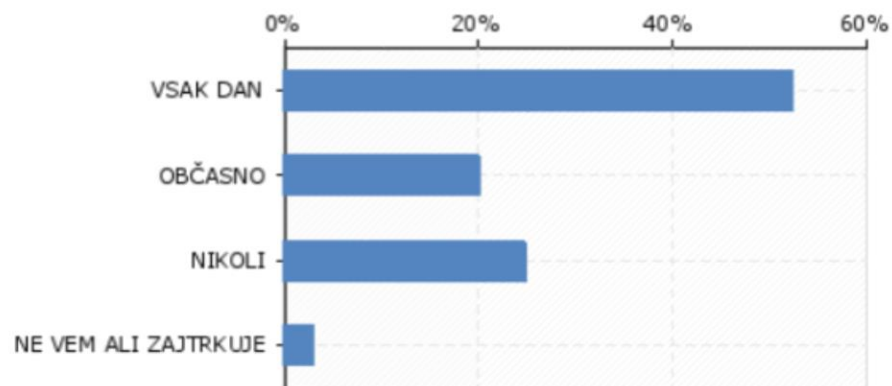
ANALIZA ANKETE O ŠOLSKI PREHRANI - starši -

šolsko leto 2018/2019

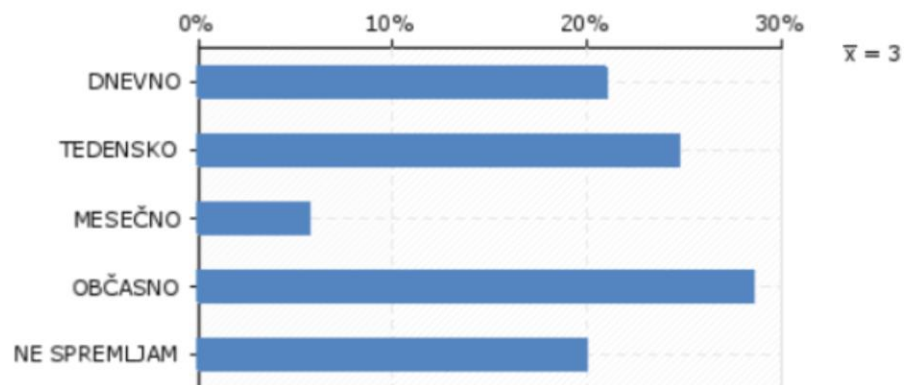
Kateri razred obiskuje Vaš otrok: (n = 105)



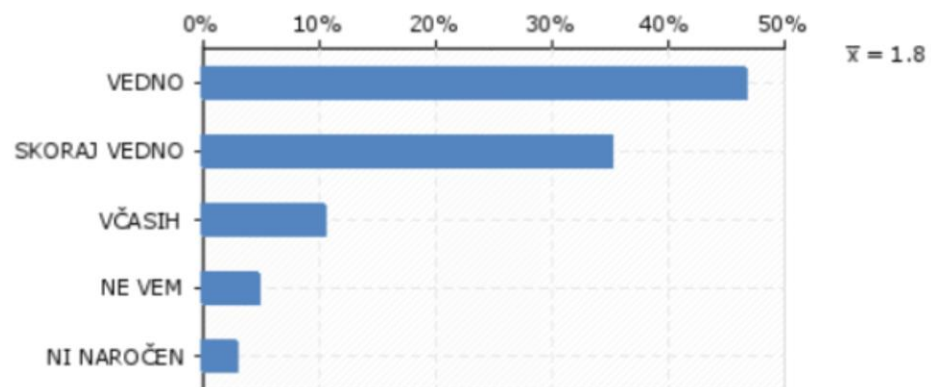
Ali pred odhodom v šolo Vaš otrok zajtrkuje? (n = 105)



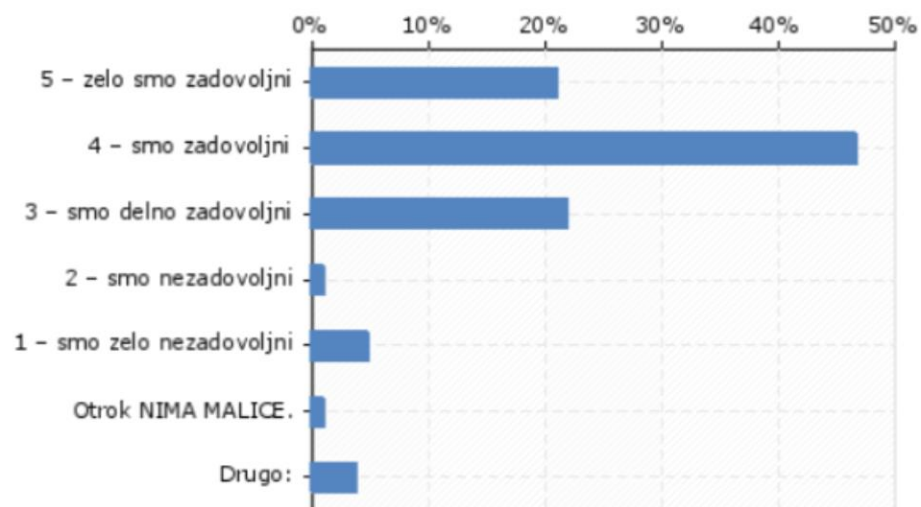
Kako pogosto spremljate šolski jedilnik? (n = 105)



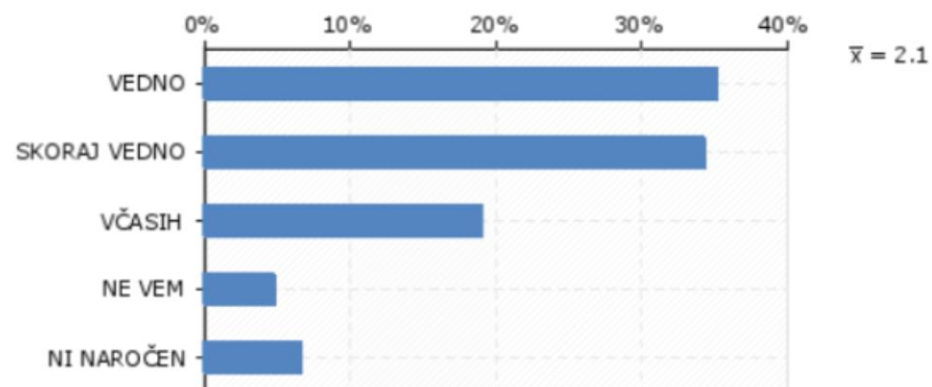
Ali Vaš otrok poje šolske dopoldanske malice? (n = 105)



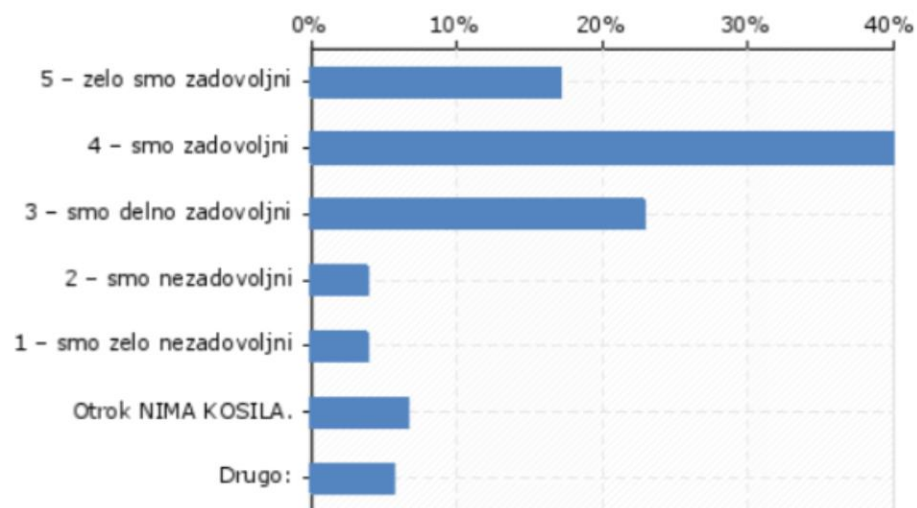
Ste s kakovostjo šolskih dopoldanskih malic zadovoljni? Svoje zadovoljstvo prikažite tako, da izberete ustrezno številko. (n = 105)



Ali Vaš otrok poje šolska kosila? (n = 105)

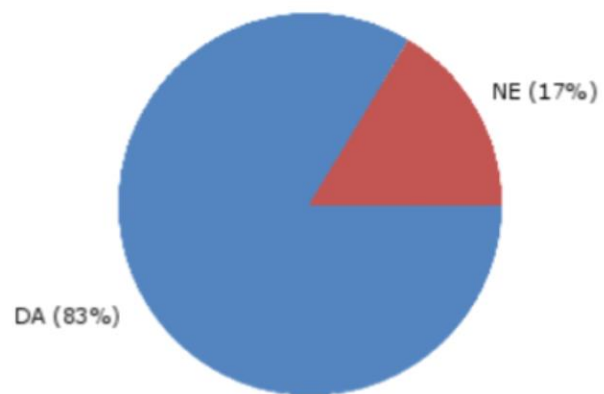


Ste s kakovostjo šolskih kosil zadovoljni? Svoje zadovoljstvo prikažite tako, da izberete ustrezno številko. (n = 105)

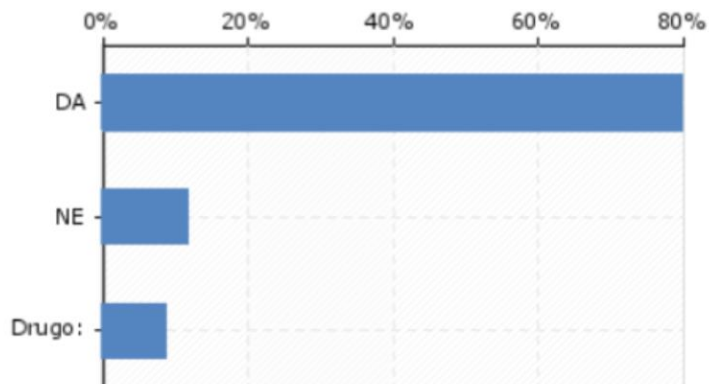


Ali menite, da ima Vaš otrok v šoli na razpolago dovolj sadja in zelenjave? (n = 105)

Napredni nastavnici



Ali menite, da so šolski obroki količinsko zadostni? (n = 105)



včasih

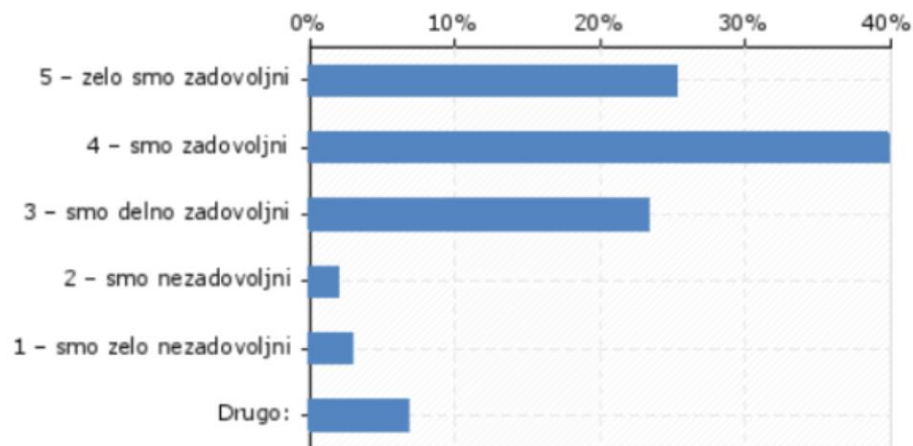
včasih ja, včasih ne

odvisno kaj je na jedilniku oz koliko so fizično aktivni

občasno je premalo

da, vendar morda premalo kalorični

**Menite, da šolska prehrana na OŠ Dušana Flisa ustreza kriterijem
zdrave prehrane? Svoje zadovoljstvo prikažite tako, da izberete
ustrezno številko. (n = 105)**



Kaj bi želeli pohvaliti:

čokoladni zavihančki

raznoverstnost hrane

Nič posebnega

DA LAHKO DOBIJO TUDI DODATNO PORCIJO, ČE ŽELIJO

raznolika prehrana in dovolj zelenjave

Lokalne pridelovalce, pripravo namazov, vedno več zelenjave...

Lokalne izdelke (jogurti, sok...)

Lokalne pridelke

vsa hrana je po mnenju mojih otrok zelo okusna

KOSILA SO RAZNOLIKA, MALICE PA NE! POPOLDANSKA SKORAJ VEDNO SADJE, TU PA TAM JOGURT

dobri ribji namaz in kruhovi cmoki.

dobra hrana

Ribji namaz

jedi na žlico

makaone v lončku

Pohvalim, da ste umaknili zelo sladke in mastne malice (manj rogljičev in ni več pic.

pohorski lonec

Pohvalila bi vaš trud za uresničevanje zdrave malice za naše otroke.

Špagete in palačinke

Otrok je s hrano zadovoljen. Tudi ko vse poje, brez težav dobi še dodatno porcijo. So pa vedno stvari, ki jih pač posameznik ne mara in mislim, da se v kuhinji trudijo ugoditi vsem. Morda samo minus - velikost jedilnice.

raznoverstnost prehrane ter uporaba lokalnih pridelkov ter klasična kuhinja

prijazne kuharice.

špinača, makova štručka, palačinke (včasih jih je premalo), goveja juha, špageti s sparad. omako brez mesa, kruh z maslom in medom
,zelena solata

Enolončnice

da otroci sploh imajo organizirano prehrano v šoli

Klasična, raznolika hrana

malice kot so: sirova štručka, črni kruh in trdi sir, griz, jagodni jogurt (tekoči) in prijazne kuharice

Pestrost prehrane

Če želite nam zapišite nekaj predlogov zdravih obrokov za zajtrke, malice, kosila in popoldanske malice:

lokalno pridelana hrana(meso,mleko,sadje,zelenjava)
Domač polnozrnat kruh domačim maslom z medom in sezonsko sadje, ...
tako kot je sedaj, je kar v redu
avokado sveža paprika
Vec rastlinske prehrane in veliko manj mesa in živalskih izdelkov (mleko, jogurti...).
Karkoli drugega kar ponujate. Zlasti bi bilo treba iz jedilnika črtati fižolovo juho, ki je nihče ne mara. Obroki so večinoma neokusni, otroci jih ne pojedjo. Prav tako suhe žemljice niso ravno malica ki bi bila primerna in bi otrokom dala potrebno energijo. Prehrana nasploh je katastrofalna in sramotna. Nujno je potrebno nekaj spremeniti!
menim, da ostane dovolj sadja in kruha tudi namazev od drugih obrokov in bi to lahko nadomestilo popoldansko malico, ki jo plačuje samo par staršev, je pa neprijetno za tiste otroke, ki nimajo plačane malice. Tako bi se ta razlika med otroci skrila in ne bi imele učiteljice skrbi z seznami otrok, ki imajo plačano malico.
MALICE: POLNOZRNATI ŽEMLJICE, SEZAMOVE, SIROVE ŠTRUČKE, SADNI KROŽNIKI, VEČ JOGURTOV,
Muffine
kosilo - tortilija s piščančjim mesom
corn fleks,makaronova mineštra, krompirjev golaž, popoldanska malica glede na ceno zelo skromna
ostanite pri obrokih, ki jih ponujate...po mojem mnenju bi lahko odvzeli nekaj mesa in dodali svežo nezačinjeno zelenjavo pri vseh obrokih
avokado kot namaz in v solatah, hrana otrokom primerno in predvsem pestro začinjena, saj z začimbami tudi doma otroka navdušimo za marsikatero novo zdravo jed, več zelene zelenjave...tudi cvetače, brokolija, špinacije...večkrat različne kaše, kot priloga ali v solatah...ajdova, pirina, ješpren pripravljeno tudi z zelenjavo, različni zelenjavni zavitki,, zagotovo pomaga tudi pestrost barv in domiselno kombiniranje in serviranje obrokov, predvsem pa so dobrodošle novitete v jedilniku, saj verjamem, da se otroci v devetih letih obiskovanja šole monotonega zaporedja obrokov naveličajo, zelo me moti francoska solata, ki jo povezuje majoneza - mastno!...tudi ocvrt piščanec v kombinaciji s praženim krompirjem ni zdrava kombinacija...je pa dober, se strinjam...

polenta, špinača in krompir

zelenjavna rižota, pire krompir in špinača (to smo predlagali že lani in imajo na jedilniku 1x na dva meseca), piščančje panirano (pohano) meso, zelenjavna lazanja, goveja juha, sladek krompir, kuhan brokoli in kuhana cvetača kot priloga (ne razkuhana)

Da otroci v šoli ne jejo so krivi starši. Otroka moraš že od malega navaditi na vso hrano. Zato mi s tem nimamo problema in moja otroka jesta vse in nista izbirična.

jajce za zajtrk; oreški, suho sadje, jagodičevje za malico; losos, piščančji zrezek na žaru, kuhana zelenjava, pečena zelenjava na žaru..

Kosilo: solate na 1001 način - kot glavna jed (s piščancem, rižem, kvinojo, ribami...)

predelano sadje in zelenjava (smoothie), ne termično obdelano

To prepuščam strokovnjakom.

Maslo, med, domači kruh koruzni kosmiči, jogurt Žganci, mleko Kosila pa več z zelenjavnimi omakami in manj mesa

Mleko, med, kruh Napitki iz svežega sadja

Pirin kruh z arasidovim maslov, skuta z banano-avokadom in medom. Drugace sem pa zadovoljna z jedilnikom.

Da bi pojedli topel zajtrk,če je recimo jajca na oko.saj v podružnični šoli dobijo mrzlo jajčko.kakšni trdi sir bi bil primeren za zdrav obrok in kruh,kakšna sveža zelenjava polek kumarice,paradižnik,korenje surovo.za zajtrk manjka mlečnih obrokov seveda topli kot so mlečni močnik,mlečni riž,,polenta in mleko.za malico pa tudi kakšno svežo zelenjavo polek štručke.enkrat mesečno bi lahko bil kakšen hamburger s piščančjim mesom in solato.za kosilo se mi zdi obrok kot je hrenovka neprimerno kosilo to je bolj za malico.

Za zajtrke moram podati kritiko za podružnico jajca so vedno mrzla.vsaj 2x v tednu pogrešam mlečne jedi kot so mlečni močnik,mlečni riž ali mleko s polento in to toplo.za malico tudi kdaj mlečno kašo toplo,2x v mesecu bi se lahko znašlo kakšna pizza,hotdog ali piščanji hamburger s solato.za kosilo moram povedati kritiko za podružnico,da juhe dobijo mlačne ali pa celo mrzle,pa kakšna hronovka se mi tudi ne zdi primerna za kosilo,ker je to premalo za naše velike otroke saj pojejo več kot odrasli.lahko bi bilo več kakšno meso v celem kosu se mi zdi,da je premalokrat na jedilniku meso kot je kakšni zrezek v omaki in krompir.za popoldansko malico to bi pa jaz ukinila in bi za vse učence dala kruh,ki vedno ostaja in sadje ter bi lahko imeli vsi na razpolago med odmori kruh in sadje ter bi s tem omogočili vsem otrokom hrano pa še koristno z dobrim bi se naredilo,ko bi se sproti pojedlo in nič zavrglo.

okoliška hrana (zelenjava, sadje in meso iz katerih so pripravljeni zdravi obroki)

mešani oreški, suho sadje, sadni/sadno-zelenjavni smoothie-ji, skuta s sadjem

kosilo: žganci in mleko