

STROKOVNO SPREMLJANJE PREHRANE V VZGOJNO- IZOBRAŽEVALNIH ZAVODIH S SVETOVANJEM

Poročilo za leto 2025



STROKOVNO SPREMLJANJE PREHRANE V VZGOJNO-IZOBRAŽEVALNIH ZAVODIH S SVETOVANJEM

Poročilo za leto 2025

Avtorja:

Veronika Pralica, Matej Gregorič

Urednik:

Matej Gregorič

Strokovni pregled:

Branka Đukić

Izdajatelj:

Nacionalni inštitut za javno zdravje, Trubarjeva 2, 1000 Ljubljana

Kraj in leto izida:

Ljubljana, 2026

Elektronski vir

Spletna stran:

<http://www.nijz.si>

Fotografija na naslovnici:

Shutterstock (<https://solskilonec.si/>)

Pri izvedbi naloge so sodelovali:

Nataša Dolinšek, Klara Kolednik (OE Maribor), Kristina Brovč Jelušič, Petra Kravos (OE Nova Gorica), Janja Robida (OE Celje), Branka Đukić, Nuša Kopina (OE Ljubljana), Tea Kordiš (OE Novo mesto), Gordana Toth (OE Murska Sobota), Helena Pavlič (OE Ravne na Koroškem), Neja Stupica (OE Kranj), Patricija Lapajne (OE Koper) ter koordinator naloge Matej Gregorič (NIJZ centrala)

Strokovno spremljanje prehrane v vzgojno-izobraževalnih zavodih s svetovanjem je pomembna javnozdravstvena naloga, namenjena spremljanju, vrednotenju in podpori izvajanju ukrepov za zagotavljanje zdravega prehranskega okolja otrok in mladostnikov. Nacionalni inštitut za javno zdravje jo izvaja v okviru svoje javne službe na podlagi Zakona o šolski prehrani, izvajanje naloge pa finančno omogoča Ministrstvo za zdravje Republike Slovenije.

Zaščita dokumenta

©NIJZ

Vse pravice pridržane. Reprodukcijska po delih ali v celoti na kakršenkoli način in v kateremkoli mediju ni dovoljena brez pisnega dovoljenja avtorjev. Kršitve se sankcionirajo v skladu z avtorsko, pravno in kazensko zakonodajo.

Gradivo ni lektorirano.

KAZALO VSEBINE

KAZALO SLIK	5
POVZETEK	7
1 UVOD	9
2 NAMEN IN CILJI SPREMLJANJA	10
3 OPIS SPREMLJANIH ZAVODOV IN METODE DELO	11
4 REZULTATI	12
4.1 Organizacija obrokov	12
4.1.1 Ponudnik obrokov	12
4.1.2 Tip kuhinje.....	13
4.2 Osebe.....	13
4.2.1 Seznanjenost z vsebino Smernic	13
4.2.2 Izobraževanje organizatorja prehrane	14
4.2.3 Izobraževanje kuharjev.....	15
4.2.4 Načrtovanje jedilnikov	16
4.2.5 Skupina za prehrano	16
4.3 Ponudba in izvajanje prehrane.....	17
4.3.1 Načrtovanje mesečnega jedilnika.....	17
4.3.2 Težave pri sestavljanju jedilnikov	18
4.3.3 Časovno načrtovanje jedilnikov	18
4.3.4 Vključevanje zelenjave.....	19
4.3.5 Vključevanje rib	20
4.3.6 Sledenje porcijskim normativom	20
4.3.7 Priprava paniranih živil.....	21
4.3.8 Omejevanje soli in sladkorja v obrokih.....	22
4.3.9 Težave pri pripravi medicinsko indiciranih diet.....	23
4.3.10 Zaznavanje drugih prehranskih zahtev	24
4.3.11 Omogočanje drugih prehranskih prilagoditev	24
4.3.12 Brezmesni dan	24
4.3.13 Brezmesni meni	25
4.3.14 Nadomeščanje mesa in mesnih izdelkov	25
4.3.15 Zavržena hrana	25
4.3.16 Vrste napitkov/pijač.....	27
4.3.17 Zagotavljanje 2-urnega presledka med obroki.....	28
4.3.18 Prinašanje hrane za individualne potrebe oz. skupinska praznovanja.....	28
4.4 Izbor in nabava živil	29
4.4.1 Kriteriji za izbor prehransko ustrežnejših živil	29
4.4.2 Lokalna živila in živila iz shem kakovosti v razpisih.....	30
4.4.3 Naročanje visoko procesiranih živil ali živil z neugodno ali tvegano sestavo.....	31
4.4.4 Vključevanje lokalnih živil	31
4.4.5 Vključevanje živil iz shem kakovosti	31
4.4.6 Ekološka živila lokalnega izvora	32
4.5 Vodenje evidenc.....	32
4.6 Priložnosti za izboljšavo organizacije in ponudbe obrokov	32
4.7 Ovire ali težave pri izpolnjevanju zahtev smernic	33

5 ZAZNANE PRAKSE, KI LAHKO VPLIVAJO NA KAKOVOST IN SKLADNOST ORGANIZIRANE PREHRANE	33
6 OSTALA OPAŽANJA OB SPREMLJANJU PREHRANE	34
6.1 Kadrovske in organizacijske težave.....	34
6.2 Finančne omejitve in javno naročanje.....	34
6.3 Oskrba z živili	34
6.4 Organizacija prehrane in zunanji ponudniki	34
6.5 Sestava jedilnikov, prehranske navade	35
7 STROKOVNA PODPORA NIJZ NA PODROČJU ORGANIZIRANE PREHRANE	35
7.1 Regijski posveti in druga srečanja.....	35
7.2 Strokovna stališča in pojasnila.....	37
7.3 Ostale aktivnosti na področju organizirane prehrane v zavodih	37
8 REFERENCE	39

KAZALO SLIK

Slika 1: Odgovori na vprašanje o ponudniku obrokov (možnih je več odgovorov) - vrtci in OŠ (n=99)	13
Slika 2: Odgovori na vprašanje o ponudniku obrokov (možnih je več odgovorov) - SŠ in DD (n=23)	13
Slika 3: Odgovori na vprašanje o seznanjenosti zaposlenih z vsebino Smernic - vsi spremljani zavodi (n=127)	14
Slika 4: Odgovori na vprašanje o izobraževanju organizatorja prehrane v zadnjih treh letih - vrtci in OŠ (n=97)	14
Slika 5: Odgovori na vprašanje o izobraževanju organizatorja prehrane v zadnjih treh letih - SŠ in DD (n=23)	15
Slika 6: Odgovori na vprašanje o izobraževanju kuharjev v zadnjih treh letih - vsi spremljani zavodi (n=128)	15
Slika 7: Odgovori na vprašanje o vzpostavljenosti skupine za prehrano - vrtci in OŠ (n=67)	16
Slika 8: Odgovori na vprašanje o vzpostavljenosti skupine za prehrano - SŠ in DD (n=18)	17
Slika 9: Odgovori na vprašanje o načinu načrtovanja mesečnega jedilnika - vsi spremljani zavodi (n=127)	17
Slika 10: Odgovori na vprašanje o težavah pri sestavljanju jedilnikov - vsi spremljani zavodi (n=126)	18
Slika 11: Odgovori na vprašanje o časovnem načrtovanju jedilnikov - vsi spremljani zavodi (n=128)	19
Slika 12: Odgovori na vprašanje o vključevanju zelenjave v jedilnike (možnih je več odgovorov) - vsi spremljani zavodi (n=116)	19
Slika 13: Odgovori na vprašanje o vključevanju rib v jedilnike (možnih je več odgovorov) - vsi spremljani zavodi (n=116)	20
Slika 14: Odgovori na vprašanje o uporabi protokola oz. orodij za sledenje porcijskim normativom - vrtci, SŠ, DD (n=42)	21
Slika 15: Odgovori na vprašanje o uporabi protokola oz. orodij za sledenje porcijskim normativom - OŠ (n=74)	21
Slika 16: Odgovori na vprašanje o načinu priprave paniranih živil (možnih je več odgovorov) - vrtci in OŠ (n=99)	22
Slika 17: Odgovori na vprašanje o načinu priprave paniranih živil (možnih je več odgovorov) - SŠ, DD (n=23)	22
Slika 18: Odgovori na vprašanja o težavah pri pripravi medicinsko indiciranih diet - vrtci, OŠ (n=98)	23
Slika 19: Odgovori na vprašanje o težavah pri pripravi medicinsko indiciranih diet - SŠ, DD (n=22)	24
Slika 20: Odgovori na vprašanje o nadomeščanju mesa in mesnih izdelkov (možnih je več odgovorov) - vsi spremljani zavodi (n=105)	25
Slika 21: Odgovori na vprašanje o najpogostejše zavrženi hrani (možnih je več odgovorov) - vsi spremljani zavodi (n=119)	26
Slika 22: Odgovori na vprašanje o trendu glede odpadne hrane - vsi spremljani zavodi (n=126)	27
Slika 23: Odgovori na vprašanje o vrstah napitkov/pijač med obroki (možnih je več odgovorov) - vsi spremljani zavodi (n=123)	27
Slika 24: Odgovori na vprašanje o prinašanju hrane za individualne potrebe oz. skupinska praznovanja - vsi spremljani zavodi (n=125)	28
Slika 25: Odgovori na vprašanje o uporabi kriterijev za izbor prehransko ustrežnejših živil pri pripravi razpisne dokumentacije - vrtci, OŠ (n=78)	29

Slika 26: Odgovori na vprašanje o uporabi kriterijev za izbor prehransko ustrežnejših živil pri pripravi razpisne dokumentacije - SŠ, DD (n=17)	30
Slika 27: Odgovori na vprašanje o dajanju prednosti lokalnim živilom in živilom iz shem kakovosti v skladu z veljavnimi pravili javnega naročanja - vrtci, OŠ (n=72)	30
Slika 28: Odgovori na vprašanje o dajanju prednosti lokalnim živilom in živilom iz shem kakovosti v skladu z veljavnimi pravili javnega naročanja - SŠ, DD (n=17).....	31

POVZETEK

Vzgojno-izobraževalni zavodi so dolžni pri organizaciji prehrane upoštevati Smernice za prehranjevanje v vzgojno-izobraževalnih zavodih (v nadaljnjem besedilu Smernice, prenovljene 2024), Nacionalni inštitut za javno zdravje pa zagotavlja strokovno spremljanje in podporo njihovem izvajanju. V nadaljevanju so zbrani rezultati prvega spremljanja po začetku uporabe prenovljenih Smernic, izvedenega med novembrom 2024 in marcem 2026 v 128 vzgojno-izobraževalnih zavodih po Sloveniji, ter aktivnosti strokovne podpore NIJZ na področju organizirane prehrane. Ključne ugotovitve so:

- Večina vrtcev in osnovnih šol ima lastne kuhinje, medtem ko se v srednjih šolah prehranska oskrba pogosto vrši prek zunanjih, pogosto zasebnih ponudnikov prehrane. Organizacija prehrane se med tipi zavodov pomembno razlikuje, kar vpliva tudi na možnosti načrtovanja, izvajanja in posledično doseganje prehranske skladnosti jedilnikov s Smernicami.
- Smernice so v zavodih razmeroma dobro poznane, zlasti med kuhinjskim osebjem, vendar je v srednjih šolah in dijaških domovih zaznati nižjo vključenost strokovnega kadra izobraževanja in večje zanašanje na zunanje ponudnike.
- Načrtovanje jedilnikov večinoma poteka ročno in na mesečni ravni, s poznejšimi prilagoditvami glede na dobavo in druge organizacijske omejitve. Uporaba dostopnih digitalnih orodij za načrtovanje in prehransko vrednotenje jedilnikov je še vedno slabo izkoriščena.
- Zavodi se pri izvajanju prehrane soočajo predvsem s kadrovskimi, infrastrukturnimi in organizacijskimi omejitvami ter z izzivi v javnem naročanju in omejeni dostopnosti ustreznih oz. bolj kakovostnih živil.
- Jedilniki so bili na podlagi spremljanih meril glede vključevanja živil v precejšnji meri skladni s Smernicami, z dobro vključenostjo zelenjave, rib in nesladkanih napitkov, vendar ostajajo možnosti za izboljšave predvsem pri omejevanju sladkanih pijač in uporabi manj ustreznih tehnoloških postopkov v srednjih šolah.
- Ukrepi za zmanjševanje uporabe sladkorja in soli so razširjena praksa, predvsem s prilagoditvami receptur, izbiro živil ugodnejšo prehransko sestavo ter s stalno ponudbo vode namesto sladkanih pijač.
- Z medicinsko indiciranimi dietami se srečujejo v večini zavodov, njihovo izvajanje ponekod otežujejo omejena dostopnost ustreznih (dietnih) živil, prostorsko-kadrovske omejitve ter kompleksnost posameznih diet.
- Zavodi se pogosto srečujejo tudi z drugimi prehranskimi zahtevami in posledično prilagoditvami prehrane zaradi verskih ali osebnih razlogov, predvsem v obliki brezmesnih obrokov ter obrokov brez svinjine.
- Kljub prizadevanjem za zmanjševanje ostankov hrane količina odpadne hrane v 3/4 zavodov ostaja nespremenjena ali se celo povečuje, pri čemer se kot glavni izzivi kažejo predvsem težje in postopno sprejemanje novih jedi, neustrezne prehranske navade otrok ter že omenjeni kadrovsko-organizacijski dejavniki.
- Uporaba lokalnih in kakovostnih (npr. ekoloških) živil v jedilnikih je prisotna, vendar še vedno omejeno, predvsem zaradi nezadostne ponudbe na trgu ter cenovnih omejitev.
- Prepoznane so prakse, kjer je odpadne hrane malo, kot so vključevanje učencev pri načrtovanju jedilnikov, optimalno porcioniranje in racionalnejše načrtovanje obrokov, vztrajnejše ponujanje zdravju koristnejših jedi, spodbujanje k pravočasni odjavi obrokov ter ozaveščanje o pomenu zdrave prehrane in zmanjševanja zavržkov. Pomembno vlogo imajo

tudi vzgojitelji in učitelji, ki učence spodbujajo k pokušini in zaužitju obrokov, spremljajo njihove prehranske navade ter prilagajajo ponudbo njihovim željami, ki so še skladne s smernicami.

- Prepoznane so tudi posamezne prakse, ki lahko zmanjšujejo skladnost organizirane prehrane s Smernicami, kot so prilagajanje velikosti porcij individualnim željam otrok in mladostnikov, pretirano prilagajanje jedilnikov željam uporabnikov oz. staršem, dostopnost sladkih pijač ter vključevanje nekaterih živil, ki po smernicah za otroke niso primerna.
- Sistem prehrane v zavodih je močno odvisen od kadrovskih in infrastrukturnih zmogljivosti, pri čemer zavodi kot ključne priložnosti za izboljšave prehrane navajajo več kadra, več prostorskih kapacitet, več izobraževanj ter okrepljeno sodelovanje med deležniki.

1 UVOD

Skrb za zdravo prehranjevanje otrok in mladostnikov v vzgojno-izobraževalnih zavodih je v Sloveniji sistemsko urejena z veljavnimi predpisi (1, 2). Zagotavljanje uravnotežene, kakovostne in varne prehrane ob hkratnem izvajanju načrtovanih vzgojno-izobraževalnih dejavnosti predstavlja enega ključnih elementov sodobnega vzgojno-izobraževalnega sistema. Takšen pristop pomembno prispeva k izboljšanju prehranske oskrbe otrok in mladostnikov, krepitvi njihovega zdravja, oblikovanju zdravih prehranjevalnih navad ter uresničevanju ciljev trajnostnega razvoja na področju zdravja in prehrane (3–5).

Področje prehranjevanja otrok in mladostnikov je vključeno tudi v nacionalne strateške dokumente na področju javnega zdravja, katerih temeljni cilj je krepitev, varovanje in ohranjanje zdravja ter kakovosti življenja prebivalcev (6). Eden ključnih ukrepov za doseganje teh ciljev je ustvarjanje spodbudnega prehranskega okolja ter izboljševanje prehranjevalnih navad, ki predstavljajo pomemben dejavnik zdravja skozi celotno življenjsko obdobje (6).

V letu 2024 so se začele uporabljati prenovljene **Smernice za prehranjevanje v vzgojno-izobraževalnih zavodih** (3), ki jih je Strokovni svet RS za splošno izobraževanje sprejel novembra 2023. Smernice, pripravljene na podlagi sodobnih znanstvenih spoznanj in mednarodnih strokovnih priporočil, predstavljajo temeljni strokovni dokument za organizacijo prehrane v vzgojno-izobraževalnih zavodih. V skladu z Zakonom o šolski prehrani (2) jih morajo zavodi pri organizaciji šolske prehrane upoštevati. Opredeljujejo cilje in načela šolske prehrane, merila za izbor živil, načrtovanje sestave jedilnikov, količinske normative, način priprave obrokov ter časovni okvir njihove izvedbe. Posebej poudarjajo tudi pomen prehranske vzgoje, razvoja kulture prehranjevanja in zmanjševanja količine odpadne hrane (3).

Zakon o šolski prehrani (2) določa tudi **strokovno spremljanje** skladnosti organizirane šolske prehrane s smernicami ter zagotavljanje strokovnega svetovanja vzgojno-izobraževalnim zavodom. Strokovno spremljanje načrtuje in izvaja Nacionalni inštitut za javno zdravje.

Pred vami je poročilo, ki povzema rezultate in ključne ugotovitve strokovnega spremljanja po začetku uporabe prenovljenih Smernic za prehranjevanje v vzgojno-izobraževalnih zavodih (3) ter aktivnosti strokovne podpore, ki jo NIJZ zagotavlja zavodom na področju organizirane prehrane. Ugotovitve, predstavljene v poročilu, tako predstavljajo pomembno strokovno podlago za načrtovanje nadaljnjih ukrepov za izboljševanje organizirane prehrane v vzgojno-izobraževalnih zavodih.

2 NAMEN IN CILJI SPREMLJANJA

Strokovno spremljanje prehrane v vzgojno-izobraževalnih zavodih je namenjeno zunanjemu vrednotenju izvajanja prehranskih smernic v praksi. Temelji na sistematičnem zbiranju podatkov in poročanju zavodov ter je usmerjeno v presojo organizacije, izvajanja in doseganja skladnosti organizirane prehrane s strokovnimi usmeritvami.

Ugotovitve spremljanja predstavljajo podlago za pripravo povratnih informacij in strokovno svetovanje posameznim zavodom, načrtovanje podpornih aktivnosti na regionalni ravni ter oblikovanje izhodišč za nadaljnje ukrepe in razvoj politik na področju prehrane otrok in mladostnikov.

Cilji strokovnega spremljanja so:

- oceniti izvajanje organizirane prehrane v vzgojno-izobraževalnih zavodih z vidika upoštevanja strokovnih usmeritev;
- vzpostaviti in nadgrajevati strokovno utemeljen ter izvedbeno učinkovit sistem spremljanja in vrednotenja skladnosti organizirane prehrane s strokovnimi usmeritvami;
- opredeliti izhodišča za izboljšanje organiziranosti, načrtovanja in kakovosti ponudbe prehrane v zavodih;
- zagotavljati kontinuirano strokovno podporo zavodom z namenom spodbujanja zdravega, uravnoteženega in kakovostnega prehranjevanja otrok in mladostnikov;
- dolgoročno prispevati k izboljšanju prehranjevalnih navad, zdravja in kakovosti življenja otrok in mladostnikov.

3 OPIS SPREMLJANIH ZAVODOV IN METODE DE LA

Strokovno spremljanje se je izvajalo v skladu z letnim načrtom, ki ga sprejme NIJZ. Z načrtom dela je bil določen potek dela in obseg spremljanja po območnih enotah NIJZ.

Osnovno populacijo predstavljajo vsi vzgojno-izobraževalni zavodi v Sloveniji, ki izvajajo javno veljavne vzgojno-izobraževalne programe. V analizo so vključeni zavodi, pri katerih je bilo izvedeno strokovno spremljanje.

V obdobju od novembra 2024 do marca 2026 je bilo strokovno spremljanje izvedeno v **128 vzgojno-izobraževalnih zavodih**. Od tega je bilo 114 spremljanj izvedenih v okviru rednega programa NIJZ, preostala spremljanja pa na pobudo posameznih deležnikov.

Pobuda za izvedbo strokovnega spremljanja	Število zavodov
Redni program NIJZ	114
Pobuda vzgojno-izobraževalnega zavoda	7
Pobuda Inšpektorata Republike Slovenije za šolstvo in šport	4
Pobuda Zdravstvenega inšpektorata Republike Slovenije oziroma anonimna prijava	2
Pobuda staršev	1

Glede na območne enote NIJZ je bilo največ spremljanj izvedenih na območju OE Maribor (52), sledili sta OE Koper (23) in OE Murska Sobota (15).

Območna enota NIJZ	Število zavodov
Celje	3
Koper	23
Kranj	8
Ljubljana	8
Maribor	52
Murska Sobota	15
Nova Gorica	9
Novo mesto	2
Ravne	7

V spremljanje so bili vključeni različni tipi vzgojno-izobraževalnih zavodov.

Tip zavoda	Število zavodov
Vrtec	7
Vrtec z dislociranimi enotami	13
Osnovna šola	20
Osnovna šola s podružnicami	13
Osnovna šola z vrtcem	29
Osnovna šola s podružnicami in vrtcem	18
Srednja šola	22
Dijaški dom	2
Strokovni center	1
Šolski center	1

Strokovno spremljanje so izvajali usposobljeni sodelavci z območnih enot NIJZ. Informacije so bile pridobljene z razgovori z vodjo/organizatorjem prehrane (pogosto tudi s kuharjem, ravnateljem, računovodjo), na osnovi ugotavljanja dejanskega stanja v kuhinji in skladišču, z jedilnika in po

potrebi drugih dokazil (npr. dobavnice, razpisne dokumentacije, potrdila o izobraževanju ipd.). Za poenotenje dela je Strokovna skupina za šolsko prehrano pri NIJZ v letu 2025 posodobila Vodilo za strokovno spremljanje šolske prehrane, ki vsebuje enotne kriterije za izvajanje strokovnega spremljanja, v skladu z novo sprejetimi Smernicami (3). Za ocenjevanje jedilnikov je bilo posodobljeno orodje, ki omogoča enotno presojo ustreznosti jedilnikov glede na kriterije, določene v strokovnih usmeritvah.

Z namenom centralnega zbiranja podatkov in priprave pričujočega poročila o spremljanju je bila na NIJZ posodobljena anketa na spletni aplikaciji »1KA«, v katero so vse podatke o spremljanjih in svetovanju v regiji vnašali sodelavci z območnih enot NIJZ.

Pri interpretaciji rezultatov je treba upoštevati, da so v analizo vključeni vzgojno-izobraževalni zavodi, pri katerih je bilo v opredeljenem obdobju izvedeno strokovno spremljanje, zato ugotovitev ni mogoče neposredno posploševati na vse vzgojno-izobraževalne zavode v Sloveniji. Podatki temeljijo na razgovorih z odgovornimi osebami, pregledu razpoložljive dokumentacije ter ugotavljanju dejanskega stanja v zavodih, zato v posameznih delih odražajo tudi poročanje in presojo sodelujočih.

Rezultati predstavljajo oceno izvajanja izbranih priporočil Smernic na podlagi kazalnikov strokovnega spremljanja in ne celovite prehranske ocene vseh ponujenih obrokov. Pri primerjavi med različnimi tipi zavodov je treba upoštevati tudi razlike v velikosti zavoda (velik zavod z več enotami, samo matični zavod brez enot), v geografski specifikah (zavod na podeželju, v mestu, v predmestju), organizaciji prehrane, zlasti med zavodi z lastnimi kuhinjami in zavodi, ki prehrano zagotavljajo s pomočjo zunanjih ponudnikov.

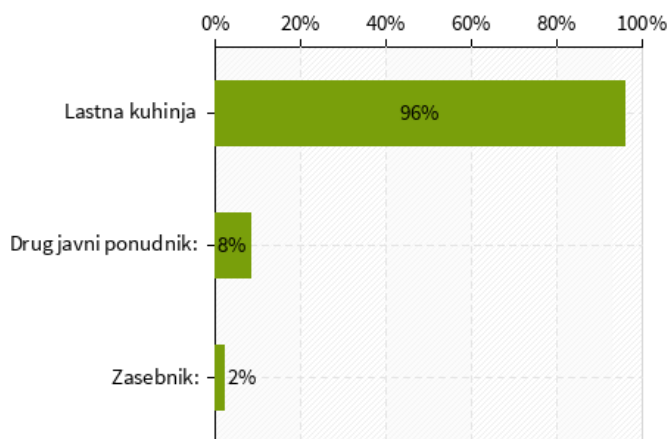
V nadaljevanju podatki zaradi relevantnosti prikaza niso vedno prikazani za vse spremljane zavode skupaj, zato je pri določenih prikazih posebej izpostavljeno, da se podatki nanašajo le na vrtce in osnovne šole ali pa le na srednje šole in dijaške domove.

4 REZULTATI

4.1 Organizacija obrokov

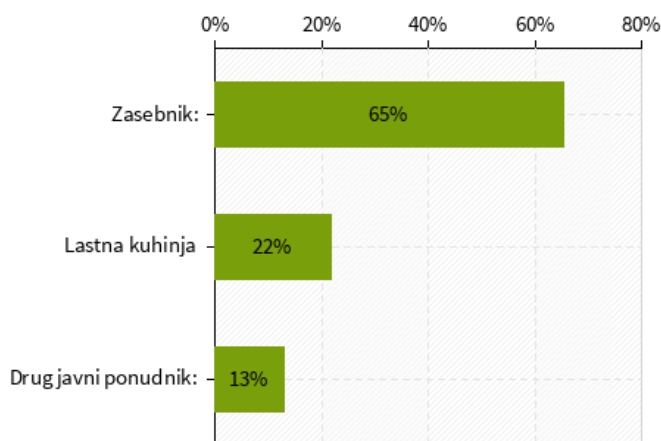
4.1.1 Ponudnik obrokov

V veliki večini vrtcev in osnovnih šol (96 %) imajo lastne kuhinje, ostali imajo zunanjega ponudnika. Od tega 7 zavodov vse ali nekatere obroke pripravljajo v drugem vzgojno-izobraževalnem zavodu (vrtcu ali šoli), le eni osnovni šoli pa prehrano zagotavlja zasebni zunanji ponudnik.



Slika 1: Odgovori na vprašanje o ponudniku obrokov (možnih je več odgovorov) - vrtci in OŠ (n=99)

V srednjih šolah in dijaških domovih je situacija precej drugačna. 65 % zavodov ima zasebnega ponudnika prehrane, dvema zavodoma hrano pripravljajo v bližnji osnovni šoli, enemu pa v bližnjem dijaškem domu.



Slika 2: Odgovori na vprašanje o ponudniku obrokov (možnih je več odgovorov) - SŠ in DD (n=23)

4.1.2 Tip kuhinje

86 % zavodov, ki so bili spremljani v tem obdobju, ima centralno kuhinjo, v 40 % zavodov je le razdelilna kuhinja. En zavod ima kombinacijo centralnih in razdelilnih kuhinj, v enem pa niti nimajo razdelilne kuhinje, hrano razdeljujejo v prilagojenem prostoru in v razredih.

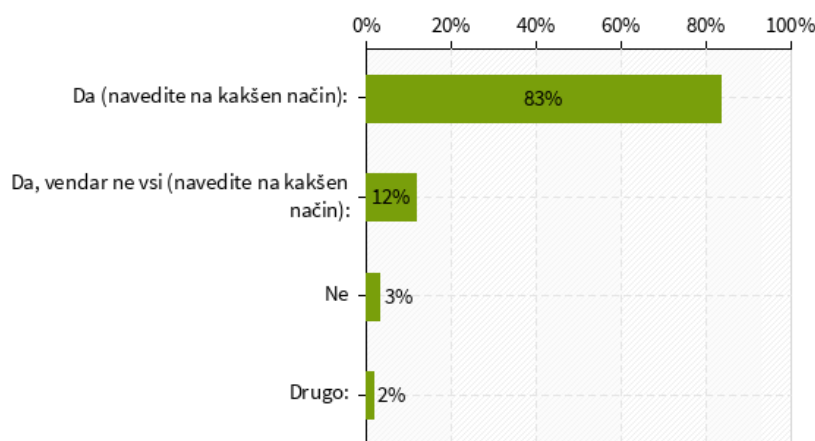
4.2 Osebe

4.2.1 Seznanjenost z vsebino Smernic

Smernice svetujejo, da zavod zagotavlja seznanjenost organizatorja prehrane in zaposlenih v kuhinji z aktualnimi Smernicami. V skladu z zmožnostmi mora omogočiti redno dodatno izobraževanje in usposabljanje, ki vključuje teme iz aktualnih Smernic, pri preverjenih strokovnih institucijah ali v okviru internih usposabljanj.

V sklopu spremljanja smo zato zavode vprašali, če so zaposleni v kuhinji (vključno z novo zaposlenimi) seznanjeni z vsebino veljavnih Smernic. Spodbudno je, da je kar 83 % spremljanih

zavodov poročalo, da so zaposleni seznanjeni z vsebino. Večina zavodov izvaja interna izobraževanja, ki jih večinoma izvedejo organizatorji prehrane ali vodje kuhinje. Veliko se jih udeleži tudi zunanjega izobraževanja v organizaciji NIJZ, nekateri pa se seznanjajo z internim prenosom vsebin. V zavodih, ki so poročali, da so zaposleni seznanjeni, vendar ne vsi (12 %), je največkrat seznanjen le vodja kuhinje ali vodja prehrane.



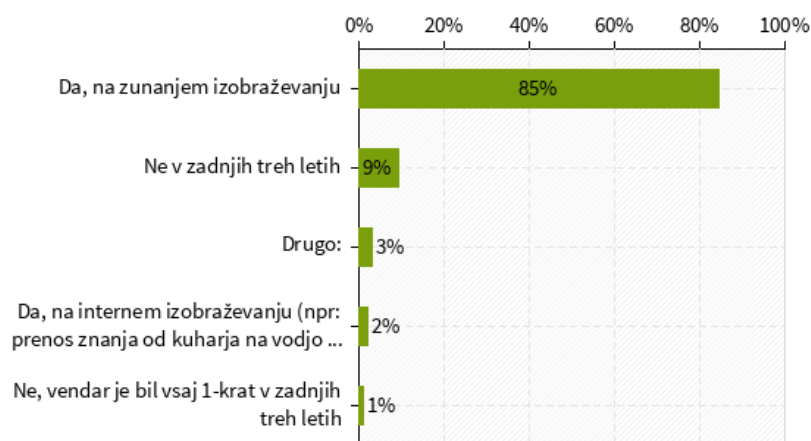
Slika 3: Odgovori na vprašanje o seznanjenosti zaposlenih z vsebino Smernic - vsi spremljani zavodi (n=127)

4.2.2 Izobraževanje organizatorja prehrane

Organizator prehrane opravlja odgovorno delo z organizacijskega, zdravstvenega, vzgojno-izobraževalnega, ekonomskega in trajnostnega vidika, zato je pomembno, da se v sklopu svojega dela tudi izobražuje. V sklopu spremljanja nas je zanimalo, če je bil organizator oz. vodja prehrane v tekočem šolskem letu udeležen na vsaj enem strokovnem izobraževanju oz. usposabljanju, ki je vključevalo teme iz Smernic.

Večina organizatorjev oz. vodij prehrane v vrtcih in osnovnih šolah spremljanih zavodov (85 %) se je v zadnjih treh letih udeležila zunanjega izobraževanja, 2 % pa internega izobraževanja na temo Smernic. Le 9 % se izobraževanja v zadnjih treh letih ni udeležilo.

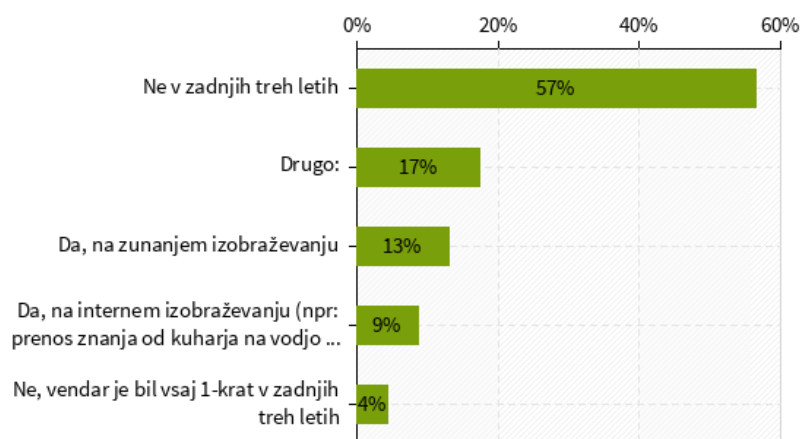
Zavodi, pri katerih je bil označen odgovor »drugo«, so pojasnili, da organizator še ni bil na izobraževanju, ker se je zaposlil šele pred kratkim in še ni bilo priložnosti.



Slika 4: Odgovori na vprašanje o izobraževanju organizatorja prehrane v zadnjih treh letih - vrtci in OŠ (n=97)

Stanje glede izobraževanj na področju Smernic organizatorjev oz. vodij prehrane v spremljanih srednjih šolah in dijaških domovih je precej drugačno. Kar 57 % zavodov je poročalo, da se organizator prehrane v zadnjem letu ni udeležil izobraževanja na temo Smernic. O Smernicah se je izobraževalo le dobrih 20 %, in sicer 13 % v okviru zunanjega izobraževanja, 9 % pa kot del internega izobraževanja.

Srednje šole in dijaški domovi, zajeti v odgovor »drugo«, nimajo organizatorja prehrane.



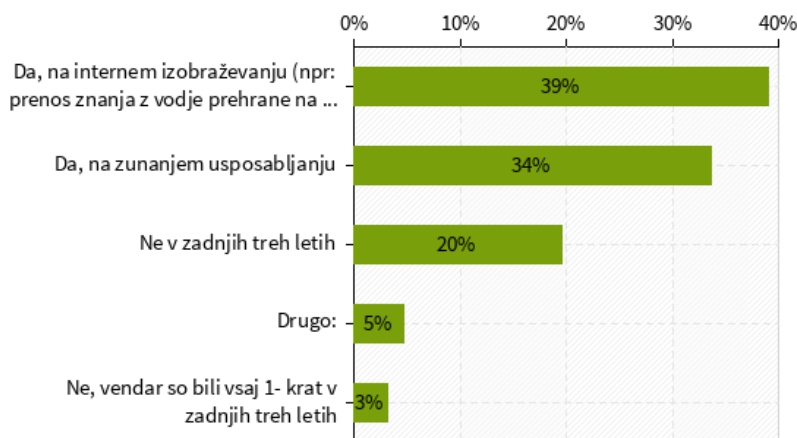
Slika 5: Odgovori na vprašanje o izobraževanju organizatorja prehrane v zadnjih treh letih - SŠ in DD (n=23)

4.2.3 Izobraževanje kuharjev

Pomembno je, da so poleg organizatorjev prehrane o Smernicah izobraženi tudi kuharji, zato nas je zanimalo, če so bili kuharji v tekočem letu udeleženi na vsaj enem strokovnem izobraževanju oz. usposabljanju, ki je vključevalo teme iz Smernic.

Večina zavodov (73 %) je poročala, da so bili kuharji na internem ali zunanjem usposabljanju. V 20 % zavodov kuharji v zadnjih treh letih niso bili na izobraževanju oz. usposabljanju, kjer bi se seznanili z vsebino Smernic. Med takimi je največ osnovnih šol, nekaj srednjih šol in dijaških domov ter en vrtec.

Med odgovori »drugo« so zavodi, v katerih so se kuharji izobraževali v zadnjem letu z različnimi kombinacijami internih in zunanjih izobraževanj.



Slika 6: Odgovori na vprašanje o izobraževanju kuharjev v zadnjih treh letih - vsi spremljani zavodi (n=128)

4.2.4 Načrtovanje jedilnikov

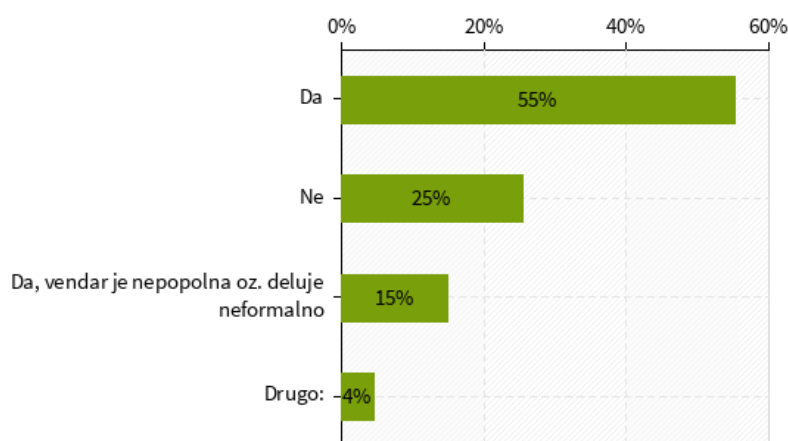
Zavode smo vprašali tudi, kdo vse sodeluje pri načrtovanju jedilnikov (možno je bilo označiti več odgovorov). V največ zavodih (80 %) je za to skrbi vodja šolske prehrane oz. organizator prehrane, v veliko zavodih (60 %) pa tudi kuhar oz. vodja kuhinje.

Pod drugo (23 %) so zavodi najpogosteje navedli, da jim načrtovanje jedilnika izvaja zunanji ponudnik, v nekaterih zavodih za to skrbijo ravnatelji, vzgojiteljice, vodje vrtca, učiteljice, celotni kuharski tim in gospodinje, ki so zaposlene v enotah.

4.2.5 Skupina za prehrano

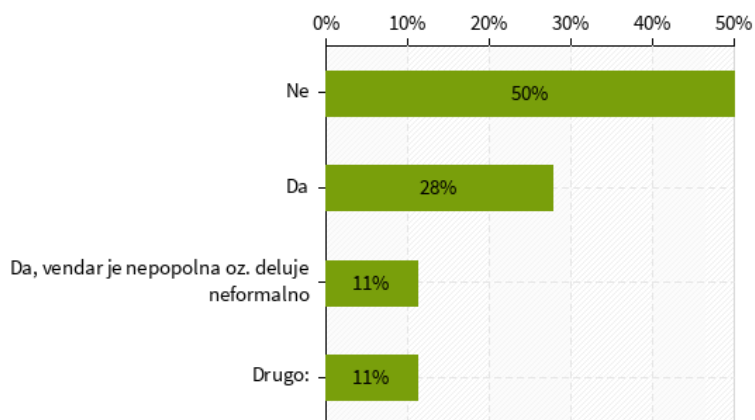
Zakon o šolski prehrani in posledično Smernice določajo, da ravnatelj lahko imenuje skupino za prehrano, ki daje predloge glede šolske prehrane. Vanjo so lahko vključeni odgovorna oseba zavoda, organizator šolske prehrane, vodja kuhinje, strokovni delavci, predstavnik staršev ter predstavnik učencev/dijakov.

V dobri polovici spremljanih vrtcev in osnovnih šol (55 %) imajo skupino uradno imenovano, v 15 % zavodov pa deluje neformalno oz. je nepopolna. V odgovoru »drugo« sta vključena le dva zavoda, za katera informacij o organiziranosti skupine ni bilo mogoče pridobiti.



Slika 7: Odgovori na vprašanje o vzpostavljenosti skupine za prehrano - vrtci in OŠ (n=67)

V srednjih šolah in dijaških domovih je stanje precej drugačno, saj kar polovica spremljanih zavodov nima vzpostavljene skupine za prehrano. Uradno vzpostavljeno skupino ima 28 % zavodov, neformalno pa 11 %. V dveh zavodih, ki sta zajeta v odgovoru »drugo«, so skupino vzpostavili takoj po spremljanju.



Slika 8: Odgovori na vprašanje o vzpostavljenosti skupine za prehrano - SŠ in DD (n=18)

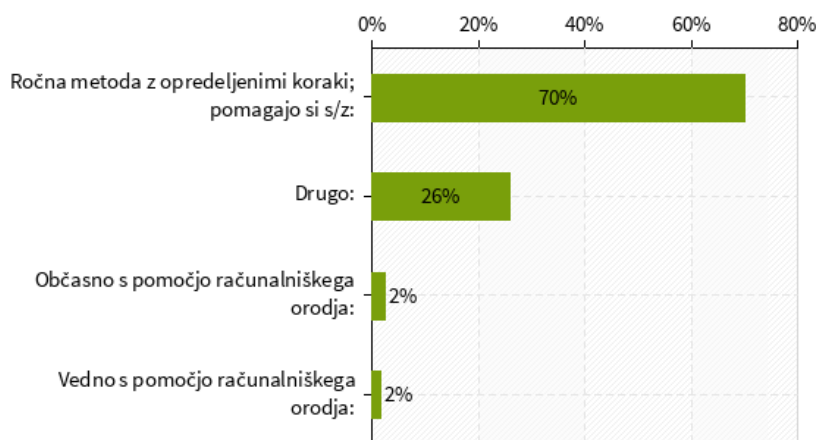
4.3 Ponudba in izvajanje prehrane

4.3.1 Načrtovanje mesečnega jedilnika

Smernice za optimalno načrtovanje in spremljanje skladnosti prehrane s priporočili spodbujajo načrtovanje z računalniško podprtimi sistemi. Zavode smo zato v okviru spremljanja vprašali, na kakšen način načrtujejo mesečni jedilnik.

Večina spremljanih zavodov (70 %) jedilnike še vedno načrtuje ročno, si pa pogosto pomagajo s Smernicami, starimi jedilniki in izkušnjami, nekateri tudi s portalom Šolski lonec in vzorčnimi jedilniki. Le 4 % spremljanih zavodov uporablja računalniška orodja, od tega le polovica redno, ostali samo občasno.

Največ zavodov, pri katerih je odgovor »drugo«, je pojasnilo, da mesečne jedilnike načrtujejo s pomočjo Smernic, nekaterim jedilnike načrtuje zunanji ponudnik. Ostali se zanašajo na izkušnje, pomagajo si s starimi jedilniki, uporabljajo ročno metodo in se prilagajajo glede na razpoložljive vire (dobava živil, izdelkov in surovin, odsotnosti zaposlenih). Večino teh zavodov bi zato lahko uvrstili tudi v kategorijo tistih, ki jedilnike načrtujejo ročno.



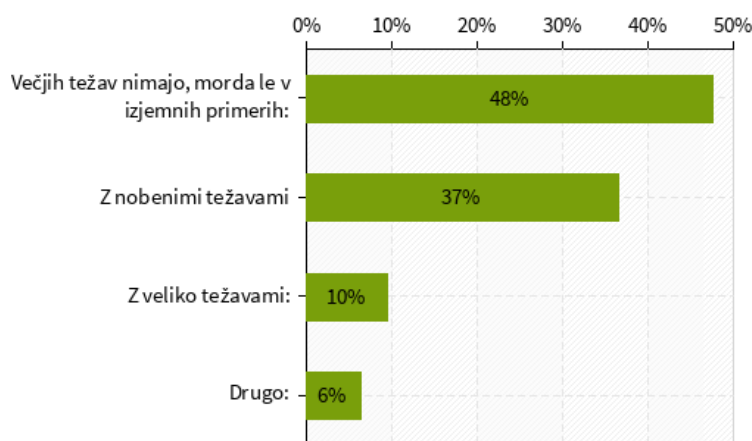
Slika 9: Odgovori na vprašanje o načinu načrtovanja mesečnega jedilnika - vsi spremljani zavodi (n=127)

4.3.2 Težave pri sestavljanju jedilnikov

Pri sestavljanju jedilnikov se je nemogoče povsem izogniti določenim težavam, kot so bolniške odsotnosti, prostorske stiske, urniki, ure prevozov vozačev, dobave ..., zanimalo pa nas je, kako pogosto se zavodi srečujejo z njimi oz. koliko težav imajo.

Pozitivno je, da večina spremljanih zavodov ne poroča o veliko težavah. Slaba polovica (48 %) jih meni, da imajo težave le v izjemnih primerih, 37 % pa težav sploh nima. Le 10 % zavodov je mnenja, da imajo veliko težav. Med temi je največ osnovnih šol, ki so izpostavile predvsem prostorsko stisko v kuhinjah oz. jedilnicah, kadrovske težave, težave z dobavitelji ter želje oz. prehranske navade otrok. Tudi v vrtcu, ki ocenjuje, da imajo veliko težav, gre za pomanjkanje kadra, prostorsko stisko in težave z dobavitelji.

Spremljani zavodi, zajeti v odgovor »drugo«, so prav tako poročali o kadrovskih težavah, težavah z dobavo živil ter neješčnosti otrok.



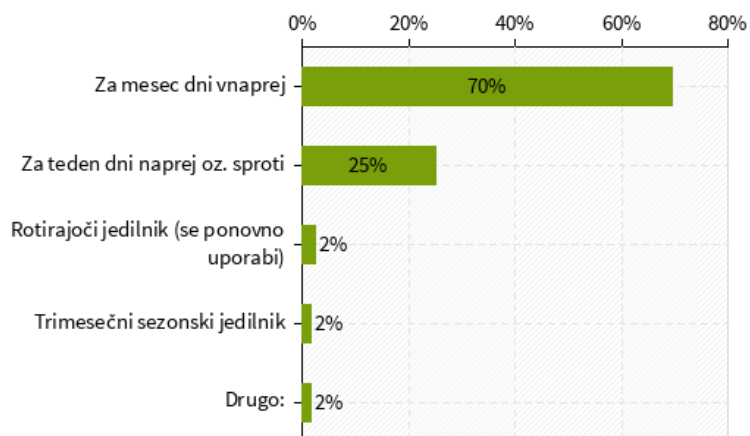
Slika 10: Odgovori na vprašanje o težavah pri sestavljanju jedilnikov - vsi spremljani zavodi (n=126)

4.3.3 Časovno načrtovanje jedilnikov

Smernice svetujejo, da se jedilnik oblikuje na mesečni ravni, potem pa se po potrebi glede na dobavo živil prilagodi na tedenski ravni.

Večina spremljanih zavodov (70 %) se nasveta drži in jedilnik načrtuje za mesec dni vnaprej. Četrtnina zavodov jedilnike načrtuje za teden dni vnaprej oz. sproti, najpogosteje v vrtcih. Nekaj zavodov ima rotirajoče jedilnike, kar je prav tako v skladu s priporočili Smernic, nekateri so poročali o trimesečnem sezonskem jedilniku.

Zavoda, pri katerih je bil označen odgovor »drugo«, sta poročala, da jedilnike načrtujejo za dva tedna vnaprej.



Slika 11: Odgovori na vprašanje o časovnem načrtovanju jedilnikov - vsi spremljani zavodi (n=128)

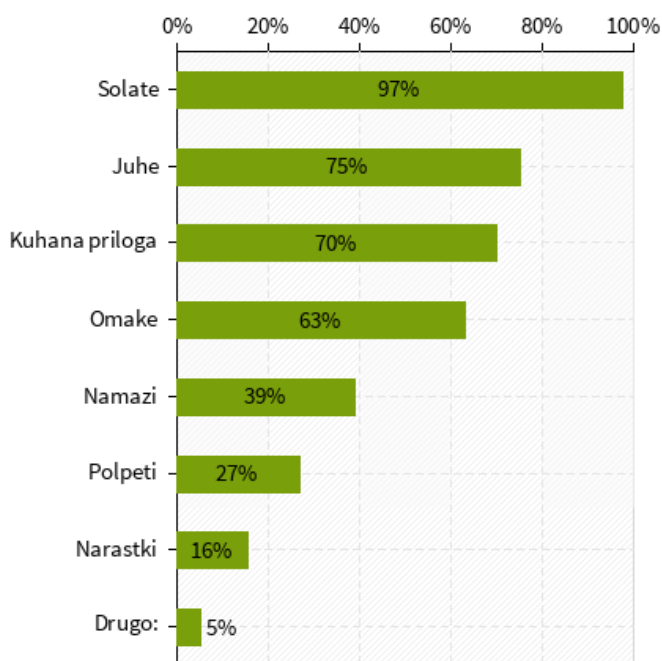
4.3.4 Vključevanje zelenjave

Zelenjava je pomemben del uravnotežene prehrane, hkrati pa jo otroci pogosto zavračajo, zato nas je zanimalo, na kakšen način jo zavodi najpogosteje vključujejo v jedilnike.

Skoraj vsi spremljani zavodi (97 %) so poročali, da zelenjavo vključujejo v obliki solat, tri četrtine v obliki juh, pogosto so na jedilnikih tudi kuhane zelenjavne priloge in omake. Redkeje se zavodi odločijo za vključevanje zelenjave v obliki namazov, polpetov in narastkov.

Pod odgovor »drugo« so zavodi navedli še svežo zelenjavo pri zajtrku, zelenjavne krožnike oz. malice, enolončnice ter dodatek v wrapih, tortiljah in sendvičih.

Veliko zelenjave, ki je ponujena v juhah in solatah kot obveznih hodi kosil, sploh ne pride na krožnike, ker je učenci oz. dijaki ne prevzamejo, zato bi bilo bolj smiselno povečati delež zelenjave neposredno v glavni jedi.



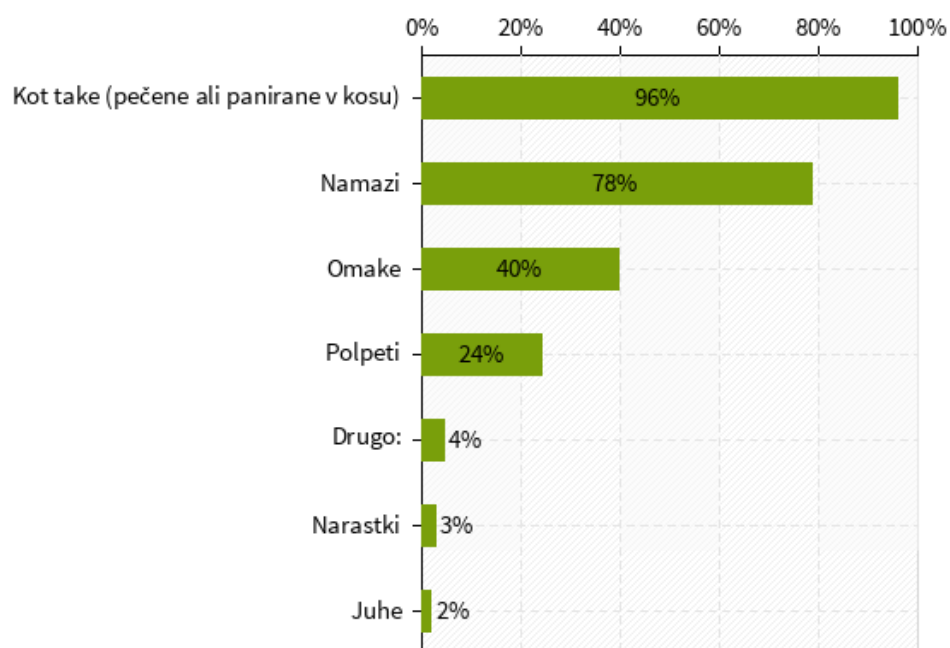
Slika 12: Odgovori na vprašanje o vključevanju zelenjave v jedilnike (možnih je več odgovorov) - vsi spremljani zavodi (n=116)

4.3.5 Vključevanje rib

Tudi ribe so v prehrani otrok in mladostnikov zelo pomembne, zato smo zavode vprašali tudi, na kakšen način jih uspejo vključiti v jedilnike.

Večina spremljanih zavodov (96 %) ribe na jedilnik vključuje kot take, pečene ali panirane v kosu. Več kot tri četrtine zavodov ponuja tudi ribje namaze. Redkeje se ribe na jedilnikih pojavijo v omakah ali polpetih, skoraj nikoli pa v narastkih in juhah.

Pod »drugo« so zavodi navedli še, da ribe vključujejo v obliki gotovih izdelkov ter ribe, pripravljene v konvektomatu (kar bi lahko vključili v odgovor »kot take (pečene ali panirane v kosu)«).



Slika 13: Odgovori na vprašanje o vključevanju rib v jedilnike (možnih je več odgovorov) - vsi spremljani zavodi (n=116)

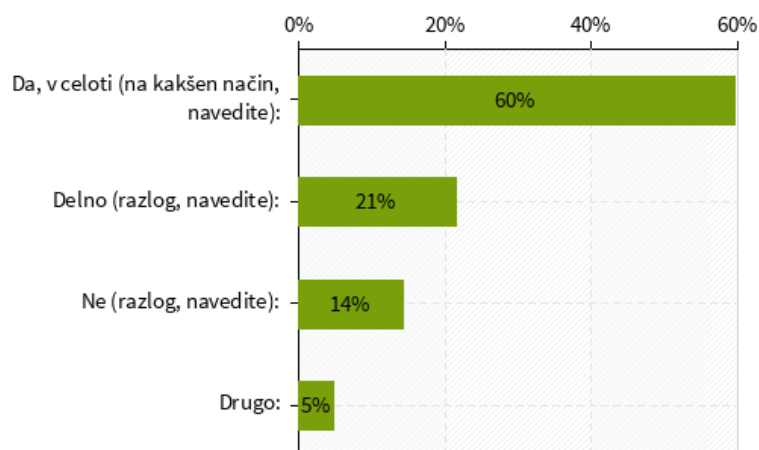
4.3.6 Sledenje porcijskim normativom

Smernice svetujejo, naj zavod vsak dan pred razdeljevanjem obrokov preveri velikost razdeljevanih porcij oz. naj na izdajni pult oz. razdelilni liniji pripravi dnevne vzorčne porcije, po katerih naj se ravna kuhinja pri razdeljevanju obrokov.

Največ spremljanih vrtcev, srednjih šol in dijaških domov (60 %) je poročalo, da imajo v celoti vpeljan protokol oz. izdelana orodja, s katerimi lahko sledijo okvirnim porcijskim normativom za posamezne skupine. Prisotne so različne prakse, in sicer uporaba različno velikih zajemalk in posodic oz. krožnikov, dnevno pripravljeno slikovno gradivo za postavitvev krožnika, prilagajanje porcije glede na starostne skupine.

Tisti, ki porcijskim normativom sledijo le delno, so navedli, da to delajo izkustveno, da imajo določene svoje normative po vrsti obroka ter da nimajo ločenih porcij za vsako starostno skupino in spol.

Posebnih razlogov za nesledenje porcijskim normativom spremljani vrtci, srednje šole in dijaški domovi niso navedli, povedali so le, da to delajo izkustveno oz. da nimajo ustreznih protokolov.

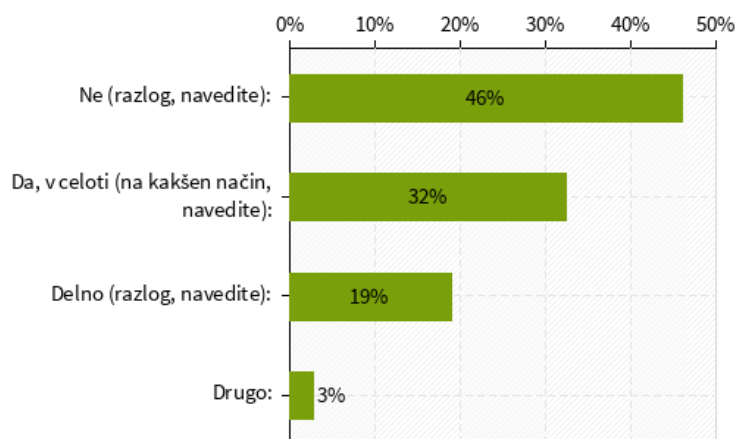


Slika 14: Odgovori na vprašanje o uporabi protokola oz. orodij za sledenje porcijskim normativom - vrtci, SŠ, DD (n=42)

Stanje v osnovnih šolah pa je precej drugačno, saj kar slaba polovica (46 %) spremljanih šol nima protokola oz. orodij za sledenje porcijskim normativom. Najpogostejša razlaga za to je bila, da to delajo izkustveno oz. po občutku, nekateri so poročali, da uporabljajo le različno velike zajemalke (kar bi lahko šteli tudi kot delno uporabo orodij).

Približno tretjina (32 %) šol v celoti sledi porcijskim normativom, navedli so uporabo različno velikih zajemalk in posodic, slikovnega gradiva ter ločene porcije glede na razred oz. starostno skupino.

Tudi osnovne šole, ki delno sledijo porcijskim normativom, so najpogosteje poročale, da hrano delijo izkustveno, na podlagi izkušenj kuharjev, nekateri tudi uporabljajo različno velike zajemalke.



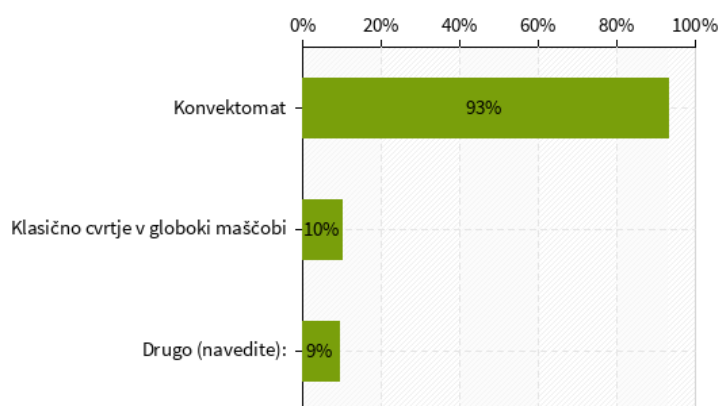
Slika 15: Odgovori na vprašanje o uporabi protokola oz. orodij za sledenje porcijskim normativom - OŠ (n=74)

4.3.7 Priprava paniranih živil

Cvrtje v globoki maščobi ali prekucni ponvi je v Smernicah odsvetovan postopek toplotne obdelave oz. je predvideno, da se uporablja največ dvakrat mesečno.

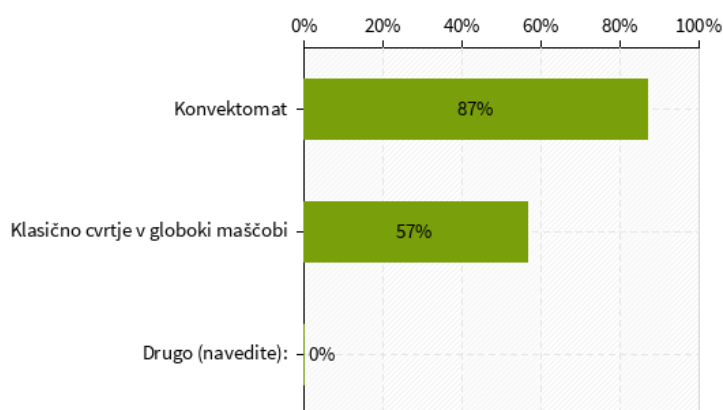
Večina spremljanih vrtcev in osnovnih šol (93 %) se priporočila drži, panirana živila pripravljajo samo v konvektomatu. Del zavodov (10 %) še vedno uporablja klasično cvrtje v globoki maščobi.

Zavodi, ki spadajo v kategorijo odgovorov »drugo«, so navedli, da klasično cvrtje uporabljajo zelo redko (kar je še v skladu s Smernicami), nekateri zavodi zaradi zunanjega ponudnika nimajo točnega podatka o načinu priprave, en zavod pa je poročal, da panirana živila pripravljajo v pečici.



Slika 16: Odgovori na vprašanje o načinu priprave paniranih živil (možnih je več odgovorov) - vrtci in OŠ (n=99)

V srednjih šolah in dijaških domovih je uporaba konvektomata za pripravo paniranih živil sicer tudi zelo pogosta (87 %), manj spodbudno pa je dejstvo, da kar 57 % spremljanih zavodov še vedno uporablja tudi klasično cvrtje v globoki maščobi.



Slika 17: Odgovori na vprašanje o načinu priprave paniranih živil (možnih je več odgovorov) - SŠ, DD (n=23)

4.3.8 Omejevanje soli in sladkorja v obrokih

Zanimalo nas je, če si zavodi prizadevajo omejevati sol in sladkor v obrokih (npr. z opredelitvijo v razpisnih kriterijih, sklenitvijo dogovorov z dobavitelji, spremembami receptur, ciljanimi aktivnostmi za otroke, izobraževanji kuharjev itd.).

76 % spremljanih zavodov izvaja ukrepe za omejevanje sladkorja v obrokih, 19 % zavodom to uspeva delno. Sladkor v obrokih omejujejo predvsem s spremembo receptur (manj dodanega sladkorja v jedeh in pecivih) ter s pripravo nesladkanih napitkov (nesladkan čaj, voda, razredčeni sokovi). Pogosto tudi izbirajo živila z manj ali brez dodanega sladkorja, ne naročajo sladkih izdelkov in sladice pripravljajo sami z zmanjšano količino sladkorja. Pomemben del ukrepov so tudi smernice in izobraževanja ter postopno zmanjševanje sladkanja (npr. čaja, kakava), pri čemer se v mnogih zavodih sladkanje skoraj v celoti opušča.

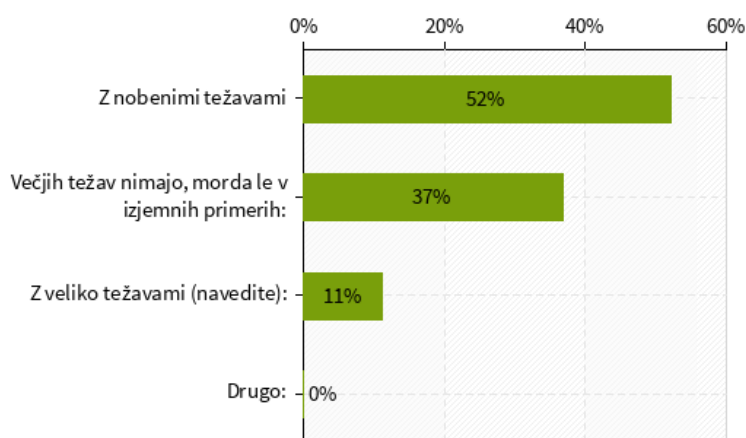
Za omejevanje soli se izvajajo ukrepi v 82 % zavodih, delno pa jim to uspeva v 14 % zavodov. Zavodi, ki omejujejo sol v obrokih, to največkrat naredijo s spremembo receptur (dodajajo manj soli), omejevanjem soli pri pripravi jedi in preprečevanjem dosoljevanja (odsotnost solnic). Nekateri so izpostavili tudi uporabo zelenjave in začimb namesto soli, opredelitev kriterija za nabavo živil z manj soli v razpisih, izobraževanje zaposlenih ter knjiženje porabljene soli na mesečni ravni.

4.3.9 Težave pri pripravi medicinsko indiciranih diet

Zavode smo vprašali, s kakšnimi težavami (npr. prostorske stiske, neznanje, zahtevnost, neustrezna živila ...) se običajno srečujejo, ko pripravljajo medicinsko indicirane diete za tiste, ki imajo izkazane zdravstvene težave.

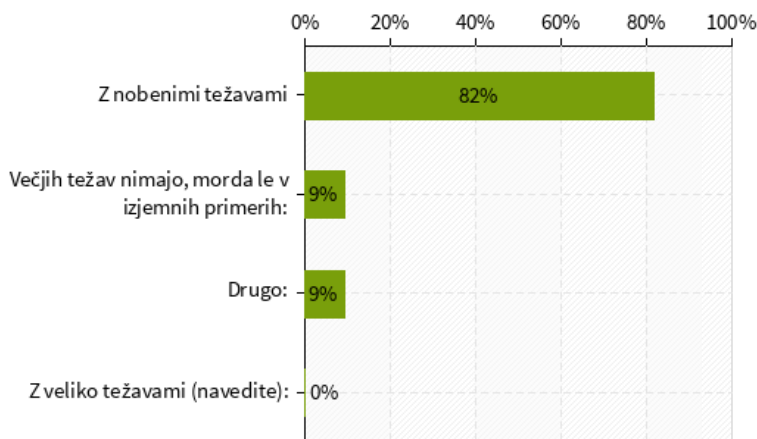
V vrtcih in osnovnih šolah dobra polovica (52 %) spremljanih zavodov ne zaznava težav, 37 % jih ima manjše težave oz. se z njimi sreča le v izjemnih primerih.

11 % zavodov se srečuje z veliko težavami, izpostavili so pomanjkanje ustreznih živil na trgu ter težave z dobavo, zaradi česar je ponudba pogosto omejena in enolična. Zavodi izpostavljajo tudi pomanjkanje kadra in prostorskih pogojev za pripravo dietnih obrokov ter veliko število različnih diet, kar otežuje organizacijo dela. Dodatno težavo predstavlja pomanjkanje jasnih usmeritev glede nekaterih diet (npr. brez glutena in laktoze) ter včasih tudi odobravanje diet brez medicinske dokumentacije, kar še povečuje zahtevnost priprave.



Slika 18: Odgovori na vprašanja o težavah pri pripravi medicinsko indiciranih diet - vrtci, OŠ (n=98)

Srednje šole in dijaški domovi imajo s pripravo medicinsko indiciranih diet še manj težav, kar 82 % spremljanih zavodov težav sploh nima. 9 % jih ocenjuje, da imajo težave le v izjemnih primerih. Pod »drugo« sta dva zavoda navedla, da medicinsko indiciranih diet nimajo.



Slika 19: Odgovori na vprašanje o težavah pri pripravi medicinsko indiciranih diet - SŠ, DD (n=22)

4.3.10 Zaznavanje drugih prehranskih zahtev

V sklopu spremljanja smo zavode vprašali, če zaznavajo prehranske zahteve (npr. zaradi prehranskih posebnosti družine (brez svinjine, brez glutena, izključno rastlinska hrana ...), ki niso v skladu s Smernicami ali vezane na izvajanje medicinsko predpisanih diet.

Z omenjenimi prehranskimi zahtevami se srečuje 65 % spremljanih zavodov. Daleč najbolj zastopana med tovrstnimi prehranskimi praksami je prehrana brez svinjine, pogosto se pojavlja tudi brezmesna oz. vegetarijanska prehrana.

4.3.11 Omogočanje drugih prehranskih prilagoditev

Zavodi v skladu s Smernicami zahtev, omenjenih v prejšnji točki, niso dolžni upoštevati. Vseeno pa nas je zanimalo, če omogočajo tovrstno prehrano.

81 % spremljanih zavodov je poročalo, da ponujajo tudi prilagojeno prehrano, ki ni v skladu s Smernicami ali vezana na izvajanje medicinsko predpisanih diet. Šole neobvezno prilagojeno prehrano najpogosteje ponujajo zaradi verskih razlogov, predvsem zaradi večjega števila učencev, ki ne uživajo svinjine. Prilagoditve omogočajo tudi na željo staršev oziroma zaradi individualnih prehranskih izbir, kot je rastlinska prehrana. V nekaterih zavodih so te rešitve del internih dogovorov, drugje pa jih uvajajo zaradi organizacijskih razlogov, velikega povpraševanja ali z namenom, da bi se za šolsko prehrano odločilo več učencev. Prilagoditve se najpogosteje izvajajo z zamenjavo posameznih živil, ponudbo alternativnih menijev ali omejevanjem vključevanja določenih živil v jedilnik.

4.3.12 Brezmesni dan

Zanimalo nas je, če zavodi tedensko ponujajo brezmesni dan.

71 % spremljanih zavodov je poročalo, da tedensko ponujajo brezmesni dan, 25 % zavodov pa brezmesnega dneva ne ponujajo redno. Kot razloge za to so navedli, da je brezmesni meni na voljo, vendar se učenci sami odločijo, ali ga bodo izbrali, da organizator prehrane ni dobro seznanjen s Smernicami ter da je brezmesni meni na voljo samo 2-krat na mesec. Tudi v zavodih, pri katerih je odgovor »drugo«, je razlaga, da imajo na voljo več menijev, med katerimi so tudi brezmesni, uporabniki pa sami izbirajo, kaj bodo jedli.

4.3.13 Brezmesni meni

Smernice navajajo, da lahko zavod v skladu z zmožnostmi in pogoji poleg osnovnega jedilnika običajne mešane prehrane načrtuje tudi dodatno ponudbo brezmesnega jedilnika, vendar le v primeru, da je že poskrbljeno za skladnost osnovnega jedilnika ter ustrezno in varno pripravo vseh medicinsko indiciranih diet. Zanimalo nas je, če so se zavodi odločili za stalno možnost brezmesnega menija (lakto-ovo vegetarijanstvo).

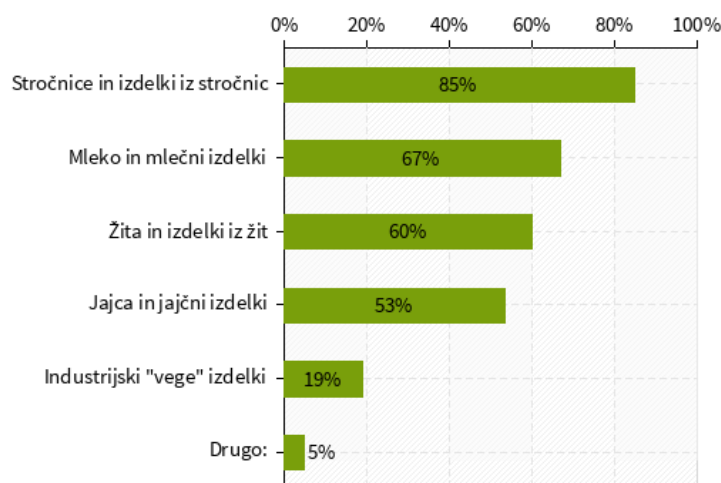
V vrtcih in osnovnih šolah je med spremljanimi zavodi le 8 % takih, ki otrokom ponujajo stalno možnost brezmesnega menija, večina zavodov (92 %) te možnosti ne ponuja.

V srednjih šolah in dijaških domovih je situacija precej drugačna, saj kar 65 % zavodov dijakom omogoča stalno možnost vegetarijanskega menija, slaba tretjina (30 %) pa brezmesnega menija nima v stalni ponudbi.

4.3.14 Nadomeščanje mesa in mesnih izdelkov

Zavode smo vprašali, s čim najpogosteje nadomeščajo meso in mesne izdelke (na brezmesni dan, v stalni brezmesni ponudbi).

Odgovori so predstavljeni na sliki. Pod »drugo« so zavodi navedli, da ga nadomeščajo z ribami, grahovimi in sojinimi beljakovinami.



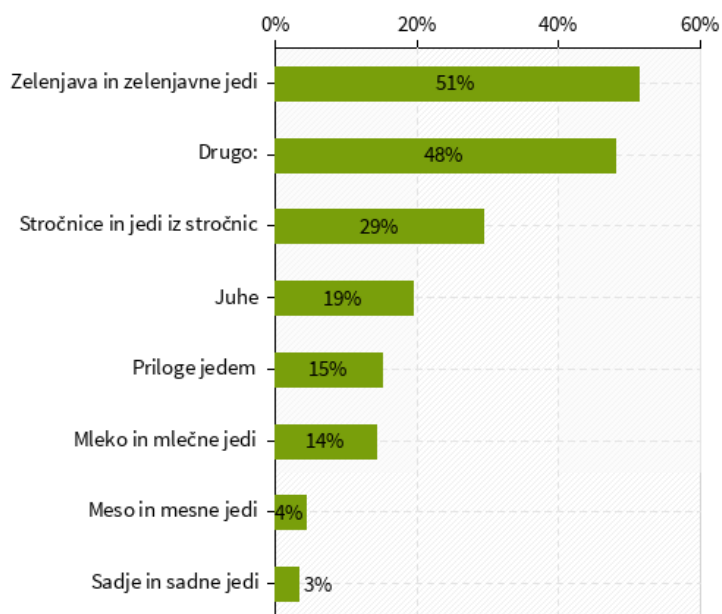
Slika 20: Odgovori na vprašanje o nadomeščanju mesa in mesnih izdelkov (možnih je več odgovorov) - vsi spremljani zavodi (n=105)

4.3.15 Zavržena hrana

Zanimalo nas je, katera vrsta hrane se najpogosteje zavrača s strani otrok oz. ostaja in jo zavod zavrže.

Najpogosteje je med zavrženo hrano zelenjava oz. zelenjavne jedi, to opaža kar 51 % spremljanih zavodov. Pogosto so zavržene tudi stročnice in jedi iz njih (29 %).

V veliko zavodih med zavrženo hrano prevladuje taka, ki ni uvrščena v nobeno od predlaganih kategorij, zato so jo zapisali pod »drugo«. **Najpogosteje omenjene so ribe, enolončnice, polnozrnate jedi, kaše, žita.** Nekateri so omenili tudi solate in jedi z močnejšimi okusi ali vidno zelenjavo. Na splošno je največ ostankov pri kosilih.



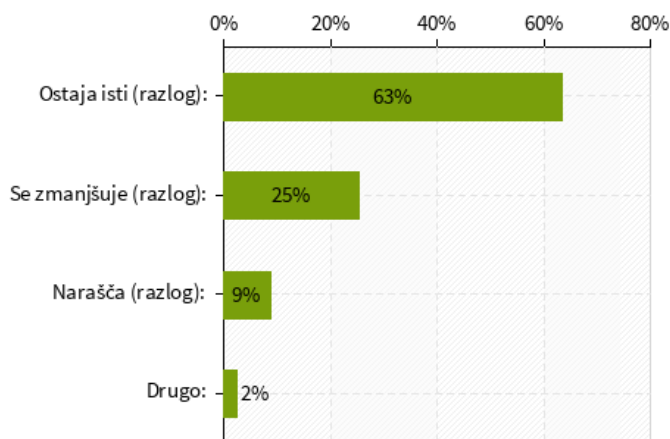
Slika 21: Odgovori na vprašanje o najpogostejše zavrženi hrani (možnih je več odgovorov) - vsi spremljani zavodi (n=119)

Zavode smo vprašali tudi, kakšen trend beležijo glede odpadne hrane.

63 % zavodov opaža, da količina odpadne hrane ostaja približno enaka. Nekateri zavodi ne opažajo bistvenih sprememb, saj količina ostankov ostaja stabilna zaradi stalnih dejavnikov, kot so ješčnost otrok, letni časi in vsečnost jedi, ki se ne spreminjajo pomembno. Poleg tega ostaja prisotna omejena sprejemljivost novih jedi, tudi če jih uvajajo postopno ali v manjših porcijah, ter stalno prilagajanje jedilnikov, ki ne prinese večjih premikov v količini zavržkov. V nekaterih primerih na stanje vpliva tudi dosledno enako načrtovanje in navade otrok, zato kljub ukrepom za zmanjševanje odpadkov ni zaznati bistvenega upada količine odpadne hrane.

Spodbudno je, da četrтина zavodov (25 %) meni, da se količina odpadne hrane zmanjšuje. Kot glavne razloge za manj zavržene hrane so navedli prilagajanje ponudbe željam in potrebam otrok oz. dijakov, večje vključevanje učencev pri načrtovanju jedilnikov, ustrežnejše porcioniranje in racionalnejše načrtovanje obrokov, spodbujanje k pravočasni odjavi obrokov ter ozaveščanje o pomenu zdrave prehrane in zmanjševanja zavržkov. Pomembno vlogo imajo tudi vzgojitelji in učitelji, ki učence spodbujajo k pokušini in zaužitju obrokov, spremljajo njihove prehranske navade ter prilagajajo ponudbo. Nekateri zavodi presežke hrane razdelijo brezplačno, drugi pa z vztrajnim ponujanjem manj priljubljenih jedi postopoma povečujejo njihovo sprejemanje med otroki.

9 % spremljanih zavodov je poročalo, da se količina odpadne hrane povečuje. Velika večina jih meni, da je razlog za to uvajanje novih Smernic in spreminjanje jedilnika v skladu z njihovimi priporočili, otroci in mladostniki pa novosti sprejemajo omejeno oz. postopno in na daljši rok.



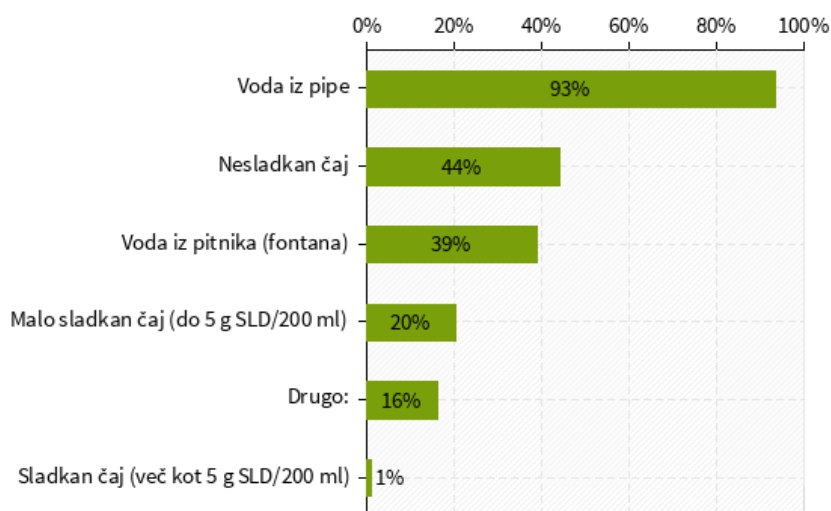
Slika 22: Odgovori na vprašanje o trendu glede odpadne hrane - vsi spremljani zavodi (n=126)

4.3.16 Vrste napitkov/pijač

Smernice navajajo, naj bodo pijače otrokom in mladostnikom na voljo tudi med obroki. Svetuje se pitje vode in nesladkanih napitkov, npr. čaja. Zanimalo nas je, katere vrste napitkov/pijač imajo otroci na voljo med posameznimi obroki (med odmori).

Velika večina spremljanih zavodov (93 %) ponuja vodo iz pipe, 44 % nesladkan čaj in 39 % vodo iz pitnika. Nekateri zavodi ponujajo tudi malo sladkan (20 %) in sladkan čaj (1 %).

Pod »drugo« so navedeni še ustekleničena voda, voda z dodatkom limone, nesladkani ali malo sladkani čaji in limonade. Pogosto so na voljo tudi razredčeni sokovi, sirupi za redčenje in sadni nektarji, v nekaterih primerih pa tudi pijače iz avtomatov ter sladke gazirane in negazirane pijače, ki jih lahko učenci oz. dijaki kupijo. Kljub usmeritvam k zmanjševanju sladkorja se v praksi še vedno pojavljajo tudi bolj sladkane pijače.



Slika 23: Odgovori na vprašanje o vrstah napitkov/pijač med obroki (možnih je več odgovorov) - vsi spremljani zavodi (n=123)

4.3.17 Zagotavljanje 2-urnega presledka med obroki

V Smernicah je zapisano, naj zavodi med posameznimi obroki zagotovijo vsaj dve uri oz. še bolje tri ure presledka, saj se na ta način omogoči optimalen režim zaužitja vseh priporočenih dnevnih obrokov.

Spodbudno je, da večini zavodov (89 %) uspe zagotoviti ustrezen presledek med obroki, le 5 % spremljanih zavodov je poročalo, da jim to ne uspe.

Zavodi, ki spadajo pod odgovor »drugo«, so navedli, da ponujajo samo en obrok ali da jim časa med obroki ne uspe zagotoviti le občasno.

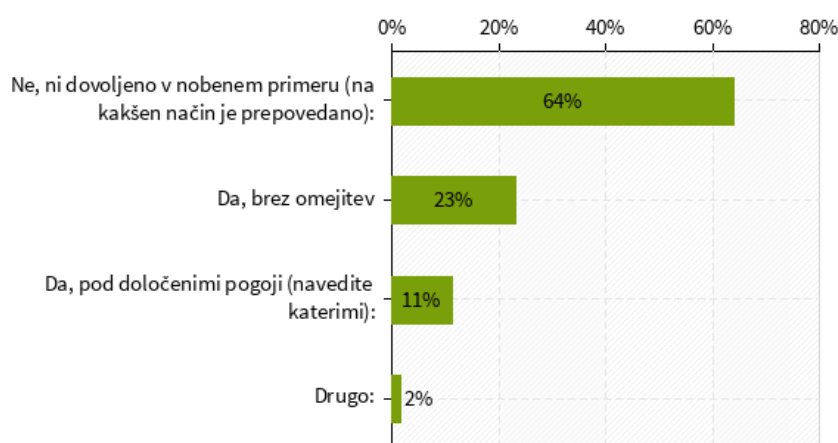
4.3.18 Prinašanje hrane za individualne potrebe oz. skupinska praznovanja

Smernice priložnostnega prinašanja hrane v vrtce in osnovne šole ne priporočajo, saj to povečuje tveganje za zdravje, socialne razlike ter neješčnost in izbirčnost med otroki in mladostniki. Prav tako ne priporočajo prinašanja hrane v šolo za posamezne otroke oz. individualne potrebe. Za srednje šole in dijaške domove tega priporočila ni.

V slabih dveh tretjinah spremljanih zavodov (64 %) prinašanja hrane ne dovoljujejo v nobenem primeru, gre pa v tem primeru v veliki večini za vrtce in osnovne šole. Prepoved je večinoma določena na nivoju zavoda, z internimi pravili ali hišnim redom, ponekod je prepoved le ustna.

Brez omejitev prinašanje hrane v šolo omogočajo v 23 % spremljanih zavodov, najpogosteje v srednjih šolah, vendar tudi v nekaj osnovnih šolah in vrtcih.

11 % zavodov prinašanje hrane dopušča pod določenimi pogoji. Prinašanje hrane omogočajo predvsem ob posebnih priložnostih (npr. rojstni dnevi in izleti) ter za otroke s posebnimi prehranskimi potrebami, pri čemer mora biti hrana praviloma predpakirana, z deklaracijo, v originalni embalaži in z označenim rokom uporabe ter skladna s smernicami. V nekaterih zavodih je prinašanje sicer odsvetovano, a ne strogo prepovedano, ali pa dovoljeno le v omejenem obsegu (npr. le za rojstne dneve ali lastna malica), pogosto tudi na željo ali vztrajanje staršev.



Slika 24: Odgovori na vprašanje o prinašanju hrane za individualne potrebe oz. skupinska praznovanja - vsi spremljani zavodi (n=125)

4.4 Izbor in nabava živil

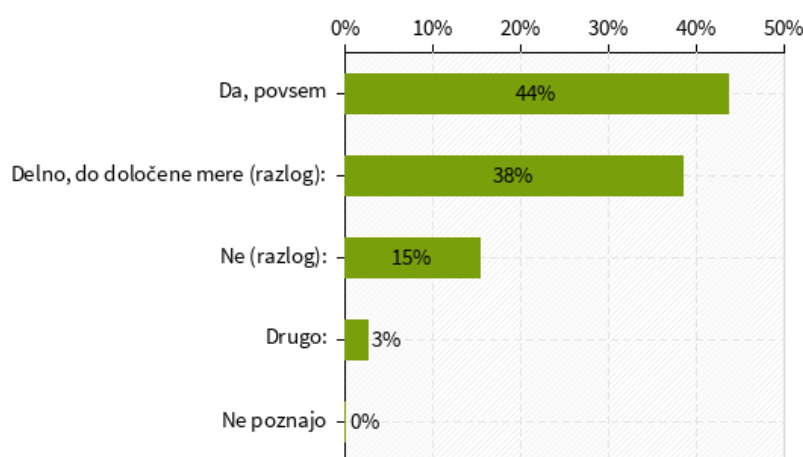
4.4.1 Kriteriji za izbor prehransko ustrežnejših živil

V Smernicah so predstavljene usmeritve za izbor in naročanje prehransko sprejemljivih živil (količina sladkorja, prisotnost aditivov, sadni, mesni delež itd.), na podlagi katerih je predvideno, kakšna živila lahko zavodi naročajo brez omejitev, z omejitvami oz. jih sploh ne naročajo. Zanimalo nas je, če zavodi pri pripravi razpisne dokumentacije definirajo tovrstne kriterije.

V vrtcih in osnovnih šolah je uporaba kriterijev dokaj pogosta. 44 % spremljanih zavodov je poročalo, da povsem uporabljajo omenjene kriterije.

38 % vrtcev in šol jih definira delno, do določene mere. Pojasnili so, da so kriteriji v javnih naročilih le delno ali nepopolno opredeljeni, ter da se dokumentacija pogosto še pripravlja ali obnavlja. Ključne omejitve so tudi pomanjkanje ustreznih dobaviteljev in omejena izbira ponudbe, zlasti v odročnejših krajih, ter težave z dostavo manjših količin živil. Poleg tega nekateri zavodi poudarjajo, da že sodelujejo z zunanjimi ponudniki ali znanimi izvajalci, zato imajo manj vpliva na izbor, ter da se v praksi pogosto naročajo živila z manj sladkorja in soli, vendar brez popolnoma sistemsko določenih kriterijev.

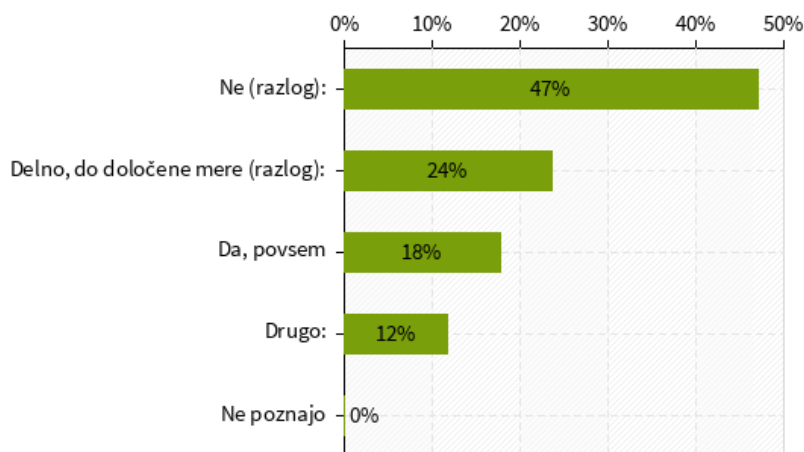
15 % tovrstnih kriterijev pri pripravi razpisa ne definira, kot razlog pa je večina navedla, da so razpisno dokumentacijo pripravili še v času pred sprejetjem novih Smernic.



Slika 25: Odgovori na vprašanje o uporabi kriterijev za izbor prehransko ustrežnejših živil pri pripravi razpisne dokumentacije - vrtci, OŠ (n=78)

V srednjih šolah in dijaških domovih je situacija precej drugačna, saj skoraj polovica spremljanih zavodov (47 %) ne vključuje oz. definira kriterijev za izbor prehransko ustrežnejših živil. Pri večini je razlog, da sploh nimajo javnih naročil, ker so zasebni zavodi oz. imajo zasebne ponudnike obrokov. Tudi zavodi iz odgovora »drugo« so navedli enake razloge.

Približno četrtnina zavodov (24 %) kriterije definira delno, do določene mere, razlogov za to niso navedli. Le 18 % srednjih šol in dijaških domov v celoti uporablja kriterije.

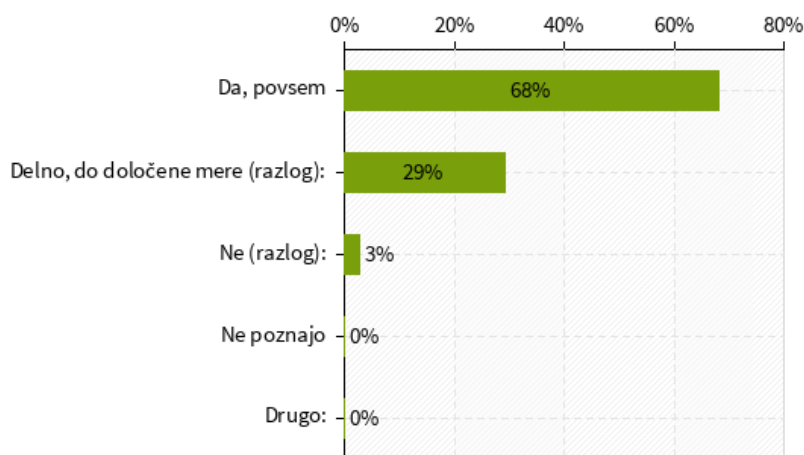


Slika 26: Odgovori na vprašanje o uporabi kriterijev za izbor prehransko ustrežnejših živil pri pripravi razpisne dokumentacije - SŠ, DD (n=17)

4.4.2 Lokalna živila in živila iz shem kakovosti v razpisih

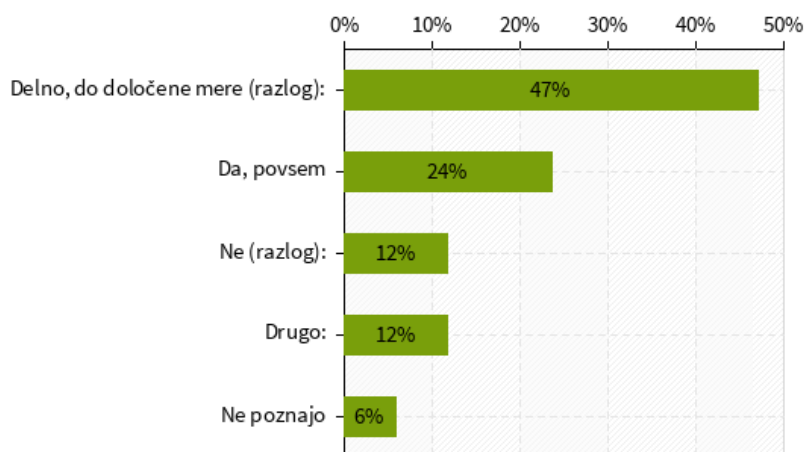
Zanimalo nas je, če dajejo zavodi z razpisno dokumentacijo v skladu z veljavnimi predpisi javnega naročanja prednost lokalnim živilom in živilom iz shem kakovosti, kot to svetujejo Smernice.

Vrtci in osnovne šole imajo z omenjenim vidikom malo težav, od spremljanih zavodov le ena šola ne uspe dajati prednosti lokalnim živilom in živilom iz shem kakovosti, razlog so finance. Zavodi, ki dajejo prednost le do določene mere, so med razlogi največkrat navedli, da je lokalna dobava omejena (premalo ponudnikov, oddaljenost, sezonska razpoložljivost), poleg tega se jim zdi, da javni razpisi in pogoji pogosto otežujejo vključevanje manjših kmetov.



Slika 27: Odgovori na vprašanje o dajanju prednosti lokalnim živilom in živilom iz shem kakovosti v skladu z veljavnimi pravili javnega naročanja - vrtci, OŠ (n=72)

Srednje šole in dijaški domovi imajo z vključevanjem lokalnih živil in živil iz shem kakovosti nekoliko več težav. Zavodi, ki lokalnim živilom in živilom iz shem kakovosti dajejo prednost le delno, so med razloge navedli podobne razloge kot vrtci in osnovne šole, en zavod je izpostavil še visoke cene. Tisti, ki ne dajejo prednosti omenjenim živilom, imajo zunanega ponudnika ali pa nimajo javnega naročanja. Enako velja tudi za zavode, pri katerih je bil odgovor »drugo«.



Slika 28: Odgovori na vprašanje o dajanju prednosti lokalnim živilom in živilom iz shem kakovosti v skladu z veljavnimi pravili javnega naročanja - SŠ, DD (n=17)

4.4.3 Naročanje visoko procesiranih živil ali živil z neugodno ali tvegano sestavo

Zanimalo nas je, če zavodi naročajo visoko procesirana živila ali živila z neugodno in tvegano sestavo in če jih, katere konkretno naročajo ter razlog za njihovo vključevanje. Večina zavodov omenjena živila uporablja zelo redko, najpogostejše naročena živila iz odsvetovanih skupin pa so:

- sladko pecivo, deserti, piškoti, čokolade, tablice ...;
- sladke pijače, nektarji, sokovi;
- kremni polnomastni siri, siri s plesnijo, topljeni siri.

Med sladkimi visoko procesiranimi živilmi zavodi naročajo sladko pecivo in piškote, sledijo žitne/sadne ploščice, precej pogosto tudi palačinke, pudinge in sladoleda. Nakupi so večinoma občasni in pogosto povezani z malicami, izleti ali kot dopolnitev obrokov. Nekaj odgovorov nakazuje tudi, da do naročanja pride zaradi časovnih ali kadrovskih omejitev pri lastni pripravi hrane.

Iz skupine sladkih pijač, nektarjev in sokov naročajo 100 % sokove, sadne sirupe, nektarje ter sokove za avtomat. Med razlogi za naročanje je največkrat omenjena želja otrok oz. dijakov, med ostalimi razlogi pa je še lažja izvedba dni dejavnosti in popoldanske malice (sok dobijo za domov).

Med siri, ki spadajo med odsvetovana živila, zavodi daleč najpogostejše naročajo topljene sire in sirne namaze. Nekateri zavodi uporabljajo tudi sire s plesnijo. Najpogostejši razlog za vključevanje je želja otrok.

4.4.4 Vključevanje lokalnih živil

Zavode smo v okviru spremljanja vprašali, kolikšen povprečen odstotek lokalnih živil vključujejo v jedilnik (glede na celotno predvideno količino živil). V jedilnik je vključenih $19,2 \pm 11,77$ % lokalnih živil. Večina vzgojno-izobraževalnih zavodov (n=80; 90,9 %) v jedilnik vključuje do 32 % lokalnih živil, ostali zavodi jih uspejo vključiti v večji meri, do 80 %.

4.4.5 Vključevanje živil iz shem kakovosti

Zavode smo vprašali, kolikšen povprečen odstotek živil iz shem kakovosti vključujejo v jedilnik (glede na celotno predvideno količino živil). V jedilnik imajo vključenih $19,7 \pm 9,20$ % živil iz shem

kakovosti. Velika večina zavodov (n=86; 98,9 %) uspe v jedilnik vključiti do 35 % živil iz shem kakovosti, največ med njimi (n=40; 46,0 %) med 15 in 21 %.

4.4.6 Ekološka živila lokalnega izvora

Zavode smo v okviru spremljanja vprašali, kolikšen povprečen odstotek ekoloških živil, ki jih naroča zavod, je lokalnega izvora. Lokalnega izvora je $12,2 \pm 4,86$ % ekoloških živil. Večina zavodov (n=86; 97,7 %) ima v jedilniku do 21 % ekoloških živil lokalnega izvora.

4.5 Vodenje evidenc

Zanimalo nas je, če zavodi vodijo evidence v povezavi s Smernicami, npr. samoevalvacijski vprašalnik, individualne dietne jedilnike (oz. druge zapise, ki zagotavljajo individualno sledljivost), potrdila/evidence o izobraževanju kuharjev in vodje prehrane ter hranilno-energijsko ovrednoten jedilnik. Če evidenc ne vodijo, smo jih vprašali tudi po razlogu.

Vsi odgovori glede izpolnjenega samoevalvacijskega vprašalnika (30) so bili negativni, kar je večinoma posledica tega, da vprašalnik v času spremljanja še ni bil objavljen. Nekateri zavodi so omenili, da nimajo časa za izpolnjevanje oz. da vprašalnika ne poznajo.

9 od 30 vzgojno-izobraževalnih zavodov ima vodene evidence o individualnih dietnih jedilnikih, ostali (21) ne. Kot najpogostejši razlog za nevedenje evidenc individualnih dietnih jedilnikov zavodi navajajo pomanjkanje časa in preobremenjenost zaposlenih. Več zavodov je pojasnilo, da bodo evidence oziroma dietne jedilnike vzpostavili v prihodnje. Nekateri dietnih jedilnikov trenutno nimajo zapisanih, temveč spremembe in zamenjave beležijo le v kuhinjskem zvezku. Posamezni zavodi pripravljajo zapisane dietne jedilnike le za zahtevnejše oblike diet ali za zunanje naročnike obrokov. Med razlogi se pojavlja tudi nepoznavanje zahteve po vodenju teh evidenc.

Večina zavodov (27) ima ustrezna potrdila/evidence o izobraževanju kuharjev in vodje prehrane, le 3 evidenc nimajo, razlogov za to niso navedli.

Le nekaj zavodov (3) ima hranilno-energijsko ovrednoten jedilnik, en zavod je poročal, da jedilnik ovrednoti le občasno. Večina zavodov (26) primernih evidenc o vrednotenju nima. Kot najpogostejši razlog za neizvajanje hranilno-energijskega vrednotenja jedilnikov zavodi navajajo pomanjkanje časa. Več zavodov je poudarilo, da se bodo tega področja lotili v prihodnje oziroma da so še v fazi uvajanja postopkov. Nekateri čakajo na dopolnitev programa PISKR oziroma uporabljajo druge podporne sisteme. Med razlogi so navedeni tudi pomanjkanje računalniškega znanja ter uvajanje nove organizatorke prehrane v delo.

4.6 Priložnosti za izboljšavo organizacije in ponudbe obrokov

Zavode smo vprašali, kje vidijo lastne priložnosti za izboljšavo organizacije prehrane in ponudbe obrokov. Priložnosti vidijo predvsem v boljšem sodelovanju s centralnimi kuhinjami, obnovi in povečanju kuhinjskih ter jedilnih prostorov ter zagotavljanju več kadra in dodatne opreme. Poudarjajo tudi potrebo po večji vključitvi kakovostnih, lokalnih in ekoloških živil, več stročnic in rib ter zmanjševanju ostankov hrane in optimizaciji odpadkov. Med pomembnimi področji izboljšav izpostavljajo dodatna izobraževanja zaposlenih, sodelovanje staršev in pedagoškega osebja, spodbujanje otrok k pokušanju hrane ter boljše hranilno in energijsko vrednotenje jedilnikov. Nekateri zavodi priložnosti vidijo tudi v vključevanju šolskih vrtov, bolj celostnemu načrtovanju malic in vzpostavitvi lastnih kuhinj v dislociranih enotah, medtem ko posamezni zavodi izboljšav trenutno ne prepoznavajo.

4.7 Ovire ali težave pri izpolnjevanju zahtev smernic

Zanimalo nas je tudi, s katerimi najpogostejšimi ovirami ali težavami se zavodi srečujejo pri izpolnjevanju zahtev Smernic. Najpogostejše ovire zavodi prepoznajo v izbirčnosti in neješčosti otrok ter nezadostni podpori staršev in zaposlenih pri uvajanju bolj zdravih prehranskih praks. Pogoste težave predstavljajo tudi pomanjkanje kadra, bolniške odsotnosti, že utečene navade zaposlenih ter omejene časovne in organizacijske kapacitete. Zavodi opozarjajo na dotrajane in premajhne kuhinje ter jedilnice, pomanjkljivo opremo in težave pri zagotavljanju ustreznih prostorskih pogojev. Velik izziv predstavljajo tudi dobavitelji, predvsem zaradi nedostavljenih ali neustreznih živil, omejene ponudbe kakovostnih, lokalnih in ekoloških izdelkov ter težav z dostavo. Med ovirami so navedene še finančne omejitve, zagotavljanje različnih diet, pritisk staršev glede prehrane ter težave pri uvajanju polnovrednih in manj sladkanih živil.

5 ZAZNANE PRAKSE, KI LAHKO VPLIVAJO NA KAKOVOST IN SKLADNOST ORGANIZIRANE PREHRANE

Na podlagi izvedenega strokovnega spremljanja smo prepoznali posamezne prakse pri organizaciji in izvajanju prehrane v zavodih, ki lahko vplivajo na doseganje ciljev Smernic ter zagotavljanje uravnotežene in kakovostne prehrane otrok in mladostnikov.

- Prilagajanje velikosti porcij individualnim željam otrok in mladostnikov

V nekaterih zavodih se velikost porcij na razdelilni liniji določa glede na presojo izvajalcev ali želje otrok in mladostnikov. Takšen način odmerjanja lahko vpliva na doseganje priporočenih energijskih in hranilnih vnosov ter zmanjšuje možnost zagotavljanja ustrezne sestave obrokov glede na starostne normative.

- Prilagajanje jedilnikov željam otrok, mladostnikov in staršev

Pri nekaterih zavodih smo zaznali prilagajanje jedilnikov željam učencev, dijakov ali staršev oziroma povečevanje števila ponujenih menijev z namenom povečanja vključevanja v organizirano šolsko prehrano (npr. prehrana brez svinjine ali izključno rastlinska prehrana). Takšen način organizacije prehrane lahko otežuje zagotavljanje skladnosti obrokov s strokovnimi smernicami, saj izločanje posameznih živil ali neustrezno načrtovanje njihovih nadomestitev povečuje tveganje za hranilno neuravnotežene obroke. Hkrati priprava dodatnih menijev predstavlja organizacijsko, kadrovsko in finančno obremenitev zavodov ter lahko otežuje načrtovanje in izvajanje medicinsko indiciranih diet, pri katerih je dosledno upoštevanje predpisanega prehranskega režima ključno za preprečevanje poslabšanja zdravstvenega stanja.

- Dostopnost sladkih pijač

Pri spremljanju smo ugotovili, da **zlasti srednje šole** poleg občasnega vključevanja sladkih pijač v ponudbo (npr. sirupi, nektarji, gazirane pijače) omogočajo tudi njihov nakup, na primer iz avtomatov. Takšna praksa ni skladna s cilji ustvarjanja spodbudnega prehranskega okolja in je celo nedopustna glede na veljavno zakonodajo.

- Vključevanje živil, ki niso skladna s strokovnimi usmeritvami

V posameznih zavodih smo zaznali vključevanje nekaterih živil predvsem na podlagi želja otrok in mladostnikov, čeprav niso skladna s priporočili Smernic. Mednje sodijo na primer sladke pijače,

topljeni siri ipd.. Takšna živila zaradi hranilne sestave ali dodanih aditivov oz. sestavin niso primerna za prehrano otrok.

6 OSTALA OPAŽANJA OB SPREMLJANJU PREHRANE

Sodelavci z območnih enot NIJZ, ki izvajajo strokovno spremljanje prehrane v VIZ, so zapisali tudi opažanja, ki jih zaznavajo na terenu in so lahko prepoznana kot pomembni dejavniki za doseganje skladnosti prehrane s strokovnimi smernicami.

6.1 Kadrovske in organizacijske težave

Ena izmed najpogostejše izpostavljenih težav so neustrezni normativi za organizatorje prehrane in kuhinjsko osebje, ki ne sledijo dejanskim obremenitvam. S tem so povezane tudi težave pri zaposlovanju usposobljenih kuharjev ter pomanjkanje kompetentnega kadra, ter nizko plačilo, zaradi katerega ni zanimanja za delo v kuhinjah v zavodih.

Pojavljajo se tudi težave pri nadomeščanju zaposlenih v času bolniških odsotnosti, nekateri pa so izpostavili še pomanjkanje izkušenj pri mlajših organizatorjih prehrane ter slabše sodelovanje s kuharskim osebjem, ki ima na področju praktičnih usposabljanj še vedno premalo možnosti za izpopolnjevanje oziroma se le teh ne udeležuje.

Pri nekaterih vzgojno-izobraževalnih zavodih prihaja do težav tudi zaradi tehničnih in prostorskih omejitev, predvsem zaradi nezadostnih kapacitet kuhinj, shramb in jedilnic ter slabe ali zastarele opreme, kar omejuje pripravo bolj raznolikih in kakovostnih obrokov.

6.2 Finančne omejitve in javno naročanje

Velik problem predstavljajo tudi prenizke cene obrokov (zlasti dijaške malice), ki ne sledijo inflaciji in omejujejo kakovost prehrane. Posledično je otežen nakup kakovostnih živil, nekateri ponudniki ne želijo več sodelovati.

Težave se pojavljajo tudi v sistemu javnega naročanja (JN), in sicer slaba kakovost dobavljenih živil, nedoslednost pri dobavah ter težko usklajevanje med ceno in kakovostjo. Zavodi poleg tega težko dosegajo zahtevane deleže lokalnih in kakovostnih živil.

6.3 Oskrba z živili

Pogosto je omejena dostopnost lokalnih, sezonskih in ekoloških živil, do česar prihaja predvsem zaradi nezadostne ponudbe, višjih cen, velike oddaljenosti dobaviteljev in neekonomičnosti dostave za manjše zavode. Zavodi se sicer povezujejo in prilagajajo jedilnike, vendar težave ostajajo.

Pri nekaterih organizatorjih prehrane je opaziti tudi prisoten strah pred sankcijami zaradi nedoseganja predpisanih deležev teh živil.

6.4 Organizacija prehrane in zunanji ponudniki

V zavodih, kjer je za pripravo oz. razdeljevanje obrokov zadolžen zunanji, zlasti zasebni ponudnik prehrane, je zmanjšan lasten vpliv zavodov na kakovost, sestavo in prilagodljivost obrokov. Pri tem se pojavljajo tudi težave z upoštevanjem smernic, saj je interes zasebnih ponudnikov pogosto usmerjen predvsem v dobiček.

6.5 Sestava jedilnikov, prehranske navade

Strokovni delavci opažajo tudi odstopanja od prehranskih smernic, predvsem prekomerno vključevanje mesa (zlasti rdečega) ter premajhno zastopanost stročnic in polnozrnatih živil.

Težave se pojavljajo tudi zaradi neustreznih prehranskih navad otrok in mladostnikov, ki ne sprejemajo raznolike prehrane. Predvsem dijaki, ki imajo pogosteje na izbiro več menijev, raje izberejo manj uravnotežene izbire, hitro hrano. Na to pomembno vpliva domače okolje in odnos zaposlenih do hrane. Prisotni so tudi pritiski glede prehrane s strani staršev (npr. za diete brez medicinske indikacije), kar dodatno otežuje dosledno izvajanje smernic.

7 STROKOVNA PODPORA NIJZ NA PODROČJU ORGANIZIRANE PREHRANE

V nadaljevanju so zbrane aktivnosti NIJZ na področju organizirane prehrane, ki so bile izvedene v času spremljanja prehrane po zavodih, torej med novembrom 2024 in marcem 2026.

7.1 Regijski posveti in druga srečanja

	Datum dogodka	Število udeležencev	Vabljeni	Obravnavane teme
Regijsko srečanje za OPZHR in kuhinjsko osebje (OE Celje)	13. 11. 2025	67	VIZ v regiji, OE NIJZ, ZD, CKZ, medicinske sestre, ki izvajajo preventivno vzgojo otrok in mladostnikov.	- pedagoške strategije za spodbujanje zdravega prehranjevanja otrok in mladostnikov, - od neješčih in izbirčnih otrok do otrok s prehranskimi omejitvami, - povezanost zavedanja osnovnošolcev o zdravi prehrani in njihovih spletnih navad, - anafilaksija in praktična uporaba Epipena
Dogodek ob Svetovnem dnevu zdravja (OE Celje)	2. 4. 2025	88		- Predstavitev Smernic za zdravo prehranjevanje v VIZ
Regijsko srečanje za OPZHR in kuhinjsko osebje (OE Murska Sobota)	9. 4. 2025	51	VIZ v regiji, OE NIJZ, ZD, CKZ	- Diete in alergije, - načrtovanje jedilnikov (delavnice) in izpeljave diet, - mala šola kuhinje (primer dobre prakse), - porcijski normativi (primer dobre prakse).
Regijski posvet – strokovno srečanje ob SD hrane (OE Koper)	23. 10. 2025	19	Organizatorji prehrane vrtcev, OŠ in SŠ	- Prehrana otrok in mladostnikov, - skrita sol na krožniku: izzivi in rešitve v šolski prehrani, - prehrana v osnovni šoli, - prehrana v vrtcu,

				- delavnica in izmenjava dobrih praks po skupinah.
Regijski posvet za organizatorje prehrane v VIZ in vodje kuhinj (OE Ravne)	17. 12. 2025	48	Organizatorji prehrane in vodje kuhinj v VIZ	- Organizirana prehrana v VIZ, Smernice za prehranjevanje v VIZ, - spremljanje vnosa vitaminov in mineralov pri prebivalcih Slovenije: izsledki za prakso v šolski prehrani, - od smernic do jedilnika: kako nam Šolski lonec in PISKR olajšata načrtovanje šolske prehrane, - primer dobre prakse in angažiranost pri vključevanju lokalne prehrane v šolske jedilnike, - dojemanje vsebin o zdravi prehrani prek spleta, - delavnica Aktualni izzivi in pobude na področju zagotavljanja zdrave prehrane.
Strokovno srečanje (OE Novo mesto)	/	/	/	/
Strokovno srečanje za organizatorje prehrane v OŠ (OE Ljubljana)	9. 10. 2025	61	Organizatorji prehrane osnovnih šol v ljubljanski regiji	- Načrtovanje jedilnikov (delavnice), - trajnostni vidik jedilnikov, - kontrolne točke za doseganje skladnosti jedilnika s priporočili, - predstavitev spletnega orodja PISKR, - strokovno zagovarjanje jedilnikov, - kakovost in sestava šolskih obrokov v Sloveniji, - varnost živil v šolski prehrani.
Regijski posvet (OE Kranj)	5. 11. 2025	52	Kuharji in organizatorji prehrane VIZ Zgornje Gorenjske	- Smernice za prehranjevanje v VIZ, - načrtovanje jedilnikov po smernicah (delavnica).
4. regijsko strokovno srečanje s področja varne in zdrave prehrane: »Varno in zdravo prehranjevanje v šolah in vrtcih v Podravju« (OE Maribor)	18. 11. 2025	93	VIZ v Podravju	- Strokovno spremljanje prehrane v VIZ v šolskem letu 2024/2025, - diete in alergije, - zdrava prehrana kot skupni projekt – otroci, kuharji in učitelji za isto mizo (primer iz prakse), - »Šolski krožnik«, predstavitev projekta, - pomen lastne priprave: prehod na trajnostne in bolj zdrave izbire v šolski prehrani (primer iz prakse).

7.2 Strokovna stališča in pojasnila

V okviru strokovne podpore zavodom in drugim deležnikom na področju organizirane prehrane otrok in mladostnikov so bila pripravljena številna strokovna stališča in pojasnila glede vprašanj, povezanih z izvajanjem Smernic, zagotavljanjem dietne prehrane ter drugimi vidiki organizacije prehrane.

Splošna vprašanja:

- zagotavljanje ustreznih obrokov za otroke z različnimi kulturnimi, verskimi ali etičnimi načeli v okviru veljavnih Smernic (maj 2025).

Vprašanja, povezana s prehrano v vrtcih:

- obravnava potrdil za medicinsko indicirane diete (februar 2025);
- vključevanje vegetarijanske prehrane v vrtcih (december 2025);
- izvajanje dietne prehrane brez oreškov (december 2025);
- odnašanje obrokov oziroma malice iz vrtca (oktober 2025).

Vprašanja, povezana s prehrano v osnovnih šolah:

- ustreznost potrdil za medicinsko indicirane diete, izdanih s strani bioenergetikov (marec 2026);
- obravnava nezadovoljstva s šolsko prehrano (oktober 2025);
- obveznost objave dietnih jedilnikov (oktober 2025);
- prinašanje hrane v šolo (april 2025);
- količinsko omejevanje hrane in zagotavljanje dodatkov (marec 2026);
- časovna organizacija obrokov (oktober 2025);
- vključevanje rastlinskih obrokov v osnovnih šolah (marec 2026).

Vprašanja, povezana s prehrano v srednjih šolah in dijaških domovih:

- doplačila za dietne obroke v dijaških domovih (februar 2026);
- strokovno spremljanje prehrane v dijaških domovih (februar 2026);
- varnost in strokovna upravičenost predlogov za organizacijo dietne prehrane dijaka s celiakijo (julij 2025);
- prehrana v stanovanjskih skupinah (april 2025).

7.3 Ostale aktivnosti na področju organizirane prehrane v zavodih

Promocija Smernic za prehranjevanje v vzgojno-izobraževalnih zavodih

- predstavitve in promocija Smernic različnim ciljnim skupinam (webinarji za VIze, posveti Zdravih šol, predstavitev strokovnim delavcem v zdravstvu, specializantom javnega zdravja, študentom medicine in dentalne medicine);
- celoletna promocija Smernic v okviru programa Zdravje v vrtcu;
- promocija Smernic na strokovnih dogodkih in sejnih (Narava zdravje, AGRA, lokalni dogodki);
- vključevanje pomena Smernic v medijske nastope in strokovne prispevke.

Ozaveščanje o energijskih in sladkih pijačah:

- priprava strokovnih gradiv in informatorjev o škodljivosti energijskih pijač za mlade;
- radijski in televizijski intervjuji oziroma prispevki na temo energijskih pijač;
- izvedba preventivnih stojnic in ozaveščevalnih aktivnosti na temo energijskih in sladkih pijač.

Izobraževanja, predavanja in delavnice o zdravi in trajnostni prehrani:

- predavanja in delavnice o zdravi in uravnoteženi prehrani za različne ciljne skupine (starši, strokovni delavci, lokalne skupnosti, dnevni centri);
- predavanja o posameznih prehranskih vsebinah (vlaknine, prehranski krožnik, prehranska priporočila, odpadna hrana);
- izobraževanja in predstavitve za strokovne delavce VIZov, s pripravo didaktičnih gradiv.

Promocija lokalne, sezone in trajnostne prehrane:

- sodelovanje na dogodkih, delavnicah in okroglih mizah na temo lokalne, ekološke in sezone hrane;
- strokovna podpora izvedbi ukrepa Šolska shema, Tradicionalnega slovenskega zajtrka, aktivnosti ob Dnevu slovenske hrane, Svetovnem dnevu hrane in Tednu slovenske hrane;
- priprava prispevkov, promocijskih gradiv in objav ob omenjenih dogodkih.

Medijske aktivnosti in priprava strokovnih vsebin:

- priprava sporočil za medije in strokovnih prispevkov za lokalne medije;
- sodelovanje v radijskih, televizijskih in drugih medijskih oddajah na temo šolske prehrane otrok in mladostnikov;
- promocija spletnega portala Šolski lonec med strokovnimi delavci vzgojno-izobraževalnih zavodov ter sodelovanje pri pripravi aktualnih vsebin in podpornih informacij;
- priprava e-mesečnika, aktualnih informatorjev in drugih strokovnih gradiv za deležnike.

Strokovna podpora zavodom in sodelovanje z deležniki:

- svetovanje VIZom glede specifičnih vprašanj v zvezi s prehrano, izvajanjem priporočil in aktualnih vprašanj;
- obveščanje VIZov o novostih, dogodkih in možnostih sodelovanja na področju prehrane;
- sodelovanje pri razvoju in nadgradnji spletnega portala Šolski lonec kot podpornega okolja za izvajalce organizirane prehrane v VIZ, vključno s pripravo strokovnih vsebin;
- sodelovanje na strokovnih sestankih, izmenjava dobrih praks in usklajevanje strokovnih usmeritev;
- sodelovanje z Inšpektoratom RS za šolstvo in drugimi deležniki.

Sodelovanje pri raziskavah:

- predstavitev spremljanja šolske prehrane ter metod dela različnim raziskovalnim skupinam;
- sodelovanje pri vrednotenju nacionalnih aktivnosti kot sta ukrep Šolske shema in projekt Tradicionalni slovenki zajtrk;
- vključevanje za potrebe ARIS raziskav (Šolski krožnik in GreenSchoolMeals) ter JA Prevent in drugih mednarodnih raziskav na temo šolske prehrane.

8 REFERENCE

1. Resolucija o nacionalnem programu o prehrani in telesni dejavnosti za zdravje 2015–2025 (ReNPPTDZ) [Internet]. 2015. Available from: <http://pisrs.si>
2. Zakon o šolski prehrani [Internet]. 2013. Available from: <http://pisrs.si>
3. Jakelj M, Zupanc Grom R, Simčič I, Škofca M, Kodelič M, Lesjak A, et al. Smernice za prehranjevanje v vzgojno-izobraževalnih zavodih [Internet]. Jakelj M, Zupanc Grom R, Gregorič M, editors. Zavod RS za šolstvo; 2024 [cited 2024 Feb 15]. Available from: <https://www.gov.si/assets/ministrstva/MVI/Dokumenti/Osnovna-sola/Smernice-za-prehranjevanje-v-VIZ-2024.pdf>
4. Gregorič M, Pograjc L, Pavlovec A, Simčič M, Gabrijelčič Blenkuš M. School nutrition guidelines: overview of the implementation and evaluation. *Public Health Nutr.* 2015 Jun;18(9):1582–92. doi:10.1017/S1368980014003310 PubMed PMID: 25660122; PubMed Central PMCID: PMC10271848.
5. Poklar Vatovec T. Oblikovanje večkriterijskega modela za vrednotenje šolske prehrane v Sloveniji: doktorska disertacija [Internet]. Univerza v Ljubljani, Biotehniška fakulteta; 2008 [cited 2024 Jan 5]. Available from: <https://www.dlib.si/details/URN:NBN:SI:DOC-CC5AGC4I/?query=%27keywords%3Dobvezni+izvod+spletnih+publikacij%27&pageSize=25&fpublisher=T.+Poklar+Vatovec>
6. World Health Organization Regional Office for Europe. Food and nutrition policy for schools: a tool for the development of school nutrition programmes in the European Region [Internet]. Copenhagen : WHO Regional Office for Europe; 2006 [cited 2024 Jan 5]. Available from: <https://iris.who.int/handle/10665/107797>