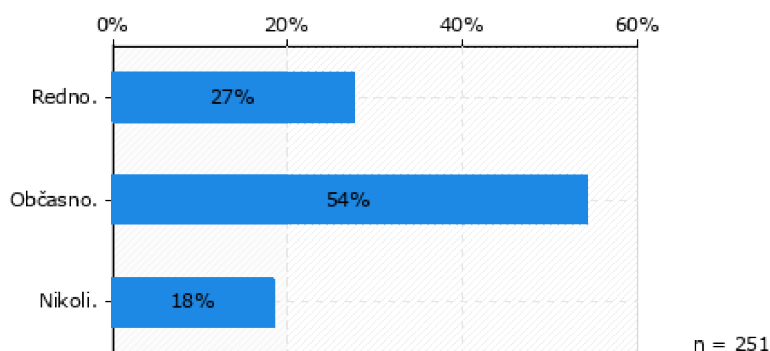


Rezultati in analiza ankete za starše

Anketni vprašalnik je bil posredovan vsem staršem preko portala Lo.poplis.

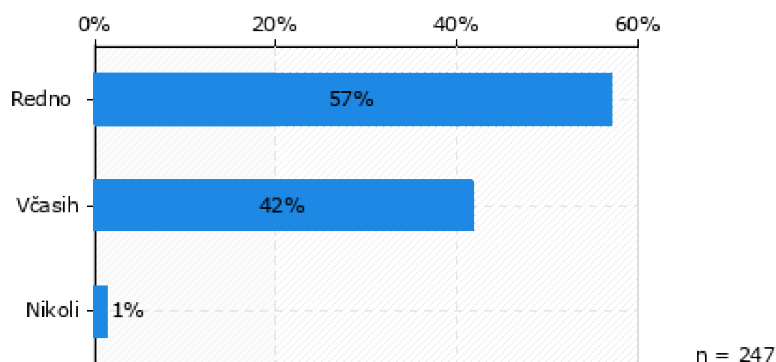
Anketo je ustrezno rešilo 252 staršev. Vprašanja so napisana v moški obliki in veljajo za oba spola. Zbiranje podatkov je potekalo od 20.4.2023 do 10.5.2023.

1.) Spremljanje šolskega jedilnika (n = 251)



Iz anketnega vprašalnika je razvidno, da le 27% staršev redno spremlja šolski jedilnik objavljen na spletni strani šole.

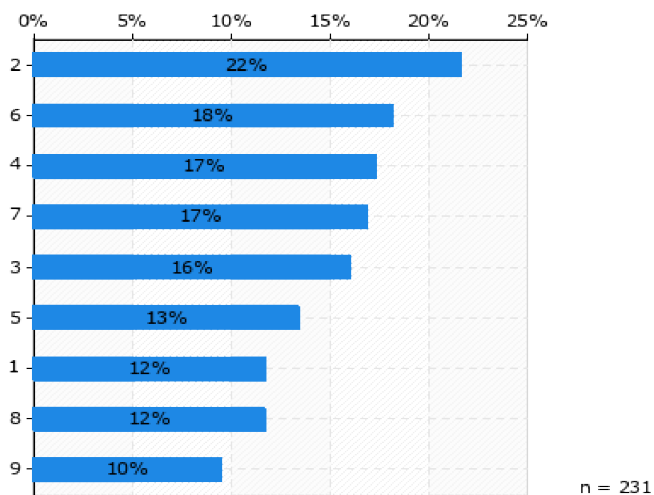
2.) Ali se z otrokom pogovarjate o šolski prehrani (n = 247)



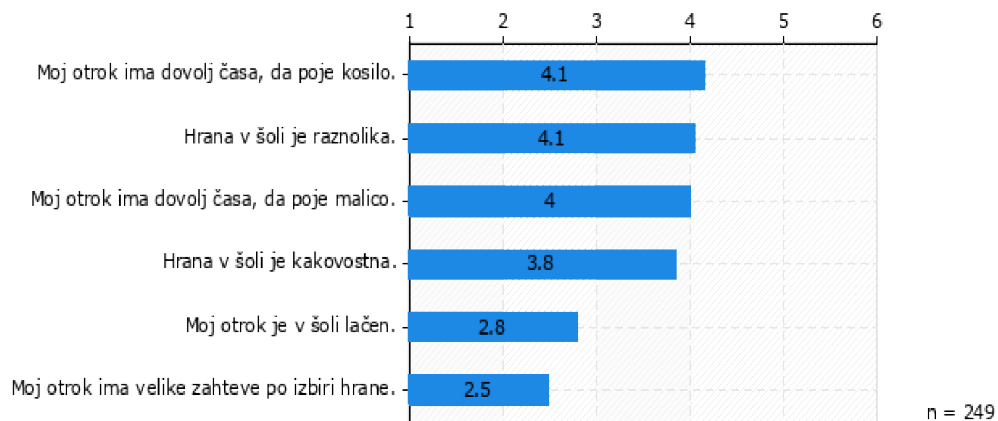
57% staršev se redno pogovarja z otrokom glede šolske prehrane.

3.) Kateri razred obiskuje vaš otrok: (n = 231)

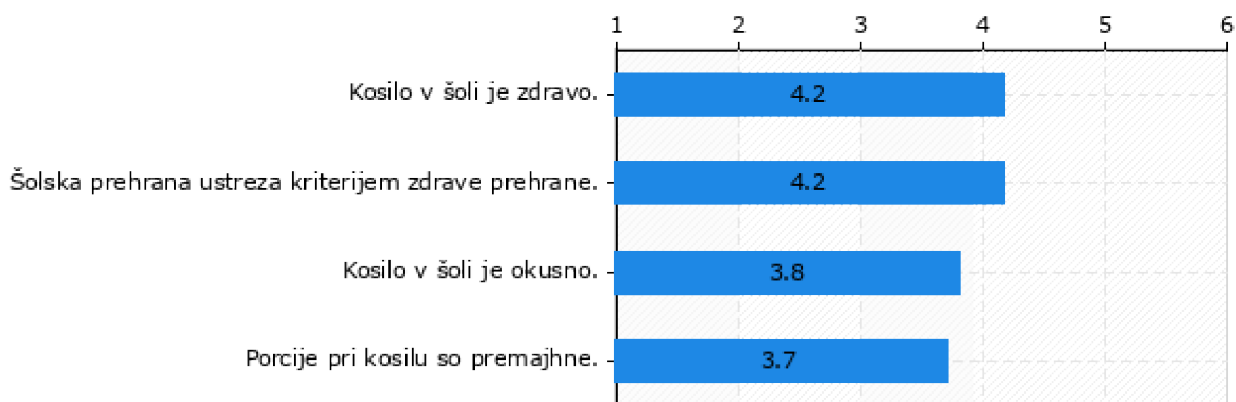
Možnih je več odgovorov



4.) Prosimo, da ocenite spodaj navedene trditve 1 do 5 (1 - NE DRŽI, 5 - DRŽI oz. NEVEM (n = 249)



5.) Prosimo, da ocenite spodaj navedene trditve od 1 do 5 (1 - NE DRŽI, 5 - DRŽI, NE VEM) (n = 234)

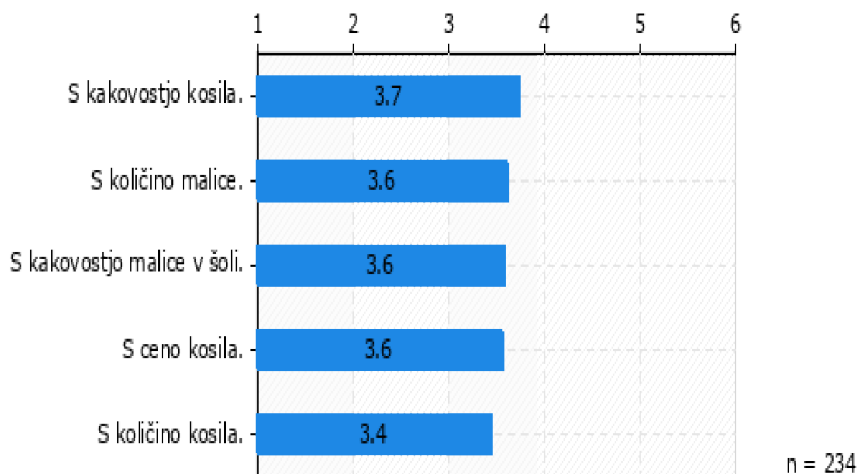


n =

Iz odgovorov pri četrtem vprašanju je razvidno, da po oceni staršev je šolsko kosilo zdravo in ustreza kriterijem zdrave prehrane (ocena 4,2). Precej ji pa meni, da so porcije pri kosilu premajhne.

Vsak učenec, ki je še lačen lahko pride po dodatek. Dodatek kot je npr. meso in ostala živila, ki so prešteta na kos (hrenovka, kanelon, zrezek ipd.) pa jih učenci ne morejo dobiti.

6.) Kako ste zadovoljni. prosimo ocenite od 1 do 5 (1 - nisem zadovoljen/a, 5 zelo zadovoljen/ a) (n = 234)



n = 234

7.) Prosimo za vaše predloge, mnenja, komentarje glede šolske malice in kosila (kaj bi pohvalili, kaj vas moti, kaj bi spremenili, ...)

Največ pripomb se nanaša na velikost porcij (»večje porcije«, »spostovani, moji otroci so po kosilu vedno prihajali lacni domov«, »količino kosila prilagodite glede na starost otroka....v nizjih razredih pojedjo manj, kot od 7-9.razreda-fantje pojedjo več v zdanji triadi«, ...), ki pa so glede na starost otrok in ceno dovolj velike (po normativih). Ostankov hrane je na krožnikih veliko.

Vsak učenec, ki je še lačen lahko pride po dodatek. Dodatek kot je npr. meso in ostala živila, ki so prešteta na kos (hrenovka, kanelon, zrezek ipd.) pa jih učenci ne morejo dobiti.

Pripombe se nanašajo tudi na kakovost »brez okusa, premalo slane jedi, ..« in vrsto hrane »preveč cvrtih jedi«, »prevečkrat kruh, jogurti za malico, puste malice, ...«. Malice in kosila se pripravljajo v centralni kuhinji in se pri sestavi jedilnikov upoštevajo smernice zdrave prehrane v vzgoji in izobraževanju. Pri pripravi obrokov se ne uporablja ojačevalcev okusov, temveč samo naravne začimbe, zato inteziteta okusov ni tako močna kot v procesirani hrani.

Veliko je bilo tudi pohval glede pestrosti in kakovosti obrokov »dobre omake, otrok rad poje testenine, njoke, ...«.