

Slovenski dan brez zavržene hrane in tehtanje zavržene hrane v OŠ Antona Globočnika, šol. l. 2024/2025

Danes, 24.4.2025, obeležujemo SLOVENSKI DAN BREZ ZAVRŽENE HRANE, ki ga je razglasila Vlada republike Slovenije, z namenom ozaveščanja in izobraževanja o problemih zavržene in odpadne hrane.

V letošnjem šolskem letu smo z učenci izbirnega predmeta Sodobna priprava hrane, drugič tehtali zavrženo hrano pri dopoldanski malici in kosilu. Tehtanje je potekalo od ponedeljka do petka (5 dni). Izvajalci projekta so po šolskem zvočniku obveščali učence o količini odpadne hrane, ter jih spodbujali, naj svoj obrok pojedjo do konca. Imeli smo zastavljen cilj in sicer, zmanjšati zavrženo hrano za 10 %, v primerjavi s prvim tehtanjem. Na spodnjih fotografijah je prikazano tehtanje odpadne hrane. V tabeli 1 pa so prikazani rezultati tehtanj.



Slika 1,2 in 3: Tehtanje zavržene hrane.

TEHTANJE	DATUM	MALICA - ZAVRŽENA HRANA (KG)	ŠT. OBROKOV	KOSILO - ZAVRŽENA HRANA (KG)	ŠT. OBROKOV
1.	14.04.2025	4,5	808	33,5	537
2.	15.04.2025	6	809	36	573
3.	16.04.2025	5,5	813	44	560
4.	17.04.2025	5,5	798	31,5	546
5.	18.04.2025	4,5	776	47	503
skupaj	/	26	4004	192	2719

Tabela 1: Tabelarično prikazani podatki količin zavržene hrane in razdeljenih obrokov.

Na sliki 4 je prikazan tedenski jedilnik, v grafu 1 pa so prikazani rezultati tehtanj.

OŠ ANTONA GLOBOČNIKA, CESTA NA KREMENCO 2, 6230 POSTOJNA

april

jedilnik 30

(14.04.2025 – 18.04.2025)



PONEDELJEK	TOREK	SREDA	ČETRTEK	PETEK
MALICA	MALICA	MALICA	MALICA	MALICA
MLEČNI NAMAZ ⁽²⁾ BIO ČRNI KRUH ^(1-a) LIST BIO SOLATE LIMONADA	MAKOVKA ^(1-a, sledi: 2,3,8,11,12,13) BIO SADNI KEFIR ⁽²⁾ JABOLKO ŠOLSKA SHEMA: LEŠNIKI ⁽⁸⁾	MORTADELA BIO PIRIN KRUH ^(1-e) BIO KLEMENTINA SOK	MOCARELA SIR ⁽²⁾ PISAN KRUH ^(1-a, sledi: 2,3,8,11,12,13) ČEŠNJEV PARADIŽNIK OTROŠKI ČAJ	GRANOLA Z JAGODO IN BELO ČOKOLADO ^(1-a, d, 8) MLEKO ⁽²⁾ ČOKOLADICA ^(2, 4, 11, sledi: 3, 8)
KOSILO	KOSILO	KOSILO	KOSILO	KOSILO
BLOŠKA KAVRA ^(1-a) REZINA KRUHA ^(1-a, sledi: 2,3,8,11,12,13) DOMAČE JABOLČNE REZINE (1-a, 2, 3) VODA	GRATINIRAN KANELON Z GOVEJIM MESOM ^(1-a, 2, 3) MEŠANA SOLATA MELONA VODA	RIŽOTA S ŠPARGLI IN PIŠČANCEM ^(1-a) RIBAN SIR ⁽²⁾ SLADOLED V LONČKU VODA	GOVEJI TRAKCI V NARAVNI OMAKI ^(1-a) PIRE KROMPIR ⁽²⁾ RDEČA PESA OTROŠKI ČAJ	RIBJI BRODET ^(1-a, 5) KORUZNA POLENTA ZELENA SOLATA S KORUZO LIMONADA
POPOLDANSKA MALICA	POPOLDANSKA MALICA	POPOLDANSKA MALICA	POPOLDANSKA MALICA	POPOLDANSKA MALICA
BIO KLEMENTINA POLNOZRNATI GRISINI ^(1-a, 12, sledi: 2, 11)	SADNA SKUTKA ⁽²⁾ HRUSTLJAVI KRUHKI ^(1-a, b, c, sledi: 4, 8)	JABOLKO REZINA KRUHA ^(1-a, sledi: 2,3,8,11,12,13)	GROZDJE REZINA KRUHA ^(1-a)	VINDIA PUDING ⁽²⁾ OREŠČKI ⁽⁸⁾

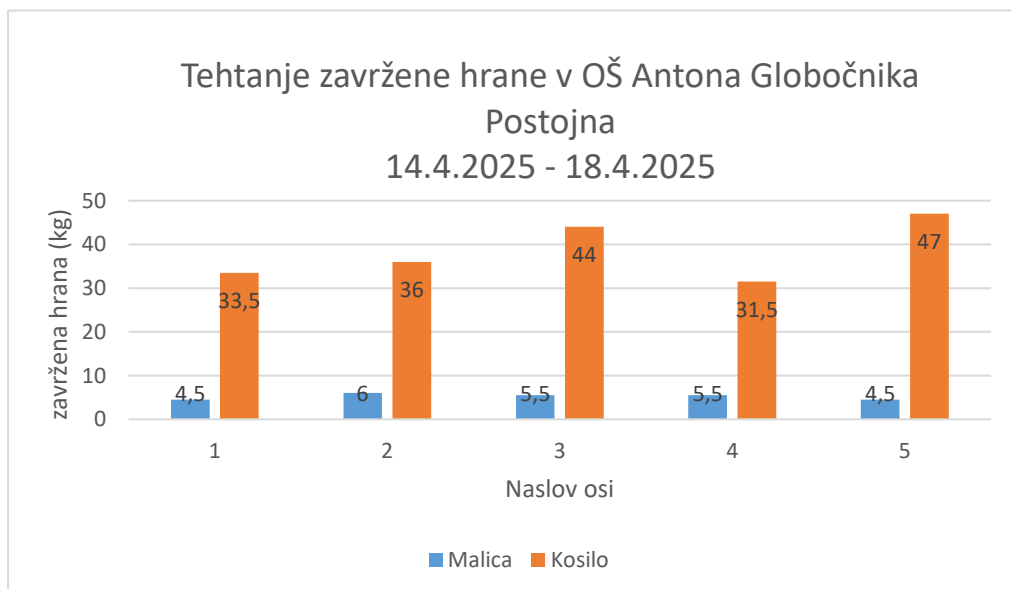
Opomba: V primeru, da ni mogoče zagotoviti ustreznih živil in ob večji odsotnosti zaposlenih v kuhinji, si pridržujemo pravico do spremembe jedilnika. Učenci imajo ves čas bivanja na šoli možnost pitja zdravstveno ustrezne pitne vode.

Oznake alergenov: 1 – gluten (a-pšenica, b-ž, c-ječmen, d-oves, e-pira, f-kamut), 2 – mleko, 3 – jajca, 4 – arašidi, 5 – ribe, 6 – raki, 7 – mehkužci, 8 – oreščki (mandlji, lešniki, orehi, indijski, ameriški, brazilski oreščki, pistacija), 9 – listna zelena, 10 – žveplov dioksid in sulfiti v koncentraciji več kot 10 mg/kg ali 10 mg/l, 11 – soja, 12 – sezam, 13 – volčji bob, 14 – gorčično seme.

Jedilnik brez mesa

Klikni na: <https://www.dobertekslovenija.si/10-ciljev/>

Slika 4: Tedenski jedilnik, od 14.4.2025 do 18.4.2025.



Graf 1: Grafično prikazani podatki tehtanja zavržene hrane, od ponedeljka do petka, v kilogramih.

Ugotovitve:

Zavržene hrane je bilo pri malici manj kot pri kosilu, kljub temu, da je razdeljenih več obrokov, in sicer ca. 250 obrokov več. Prav tako so porcije za kosilo večje kot porcije za malico. Vseeno pa lahko sklepamo, da so učenci za malico bolj lačni kot za kosilo, saj glede na neuradne rezultate ankete o šolski prehrani za šol. leto. 2024/2025, redno zajtrkuje le 35 % anketirancev. Glede na ta podatek lahko zaključimo, da je šolska malica (ob 10 uri), za večino šolskih otrok, prvi obrok v dnevu.

Skupno smo pri malici zavrgli 26 kg hrane, za kosilo pa 192 kg hrane. Pri prvem tehtanju smo za kosilo skupno zavrgli 28 kg hrane pri malici 177 kg hrane pri kosilu.

Če naredimo primerjavo rezultatov lahko ugotovimo, da zastavljenega cilja nismo dosegli in zavržene hrane nismo zmanjšali za 10%.

Pri samem tehtanju smo ugotovili, da ostane tudi veliko čiste hrane. Čista hrane ostane, kadar učenci nečesa ne marajo in nočejo jesti. Veliko je ostalo sadja. Na primer: v torek je ostalo 17,5 kg jabolk in v sredo 19,5 kg mandarin. V torek je prav tako ostalo 10 kg čistih makovih štručk.

V splošnem smo ugotovili, da so učenci precej izbirčni. Raje so lačni, kot da posežejo po hrani, ki jim ne diši ali se jim je ne da jesti. Na srečo pa imamo tudi take učence, ki so zelo lačni in pridejo po dodatek v šolsko jedilnico, kjer se veliko čiste hrane tudi poje.

Zato v šolski kuhinji skrbimo, da čisto hrano, ki ostane, ustrezno porabimo in recikliramo.



Slika 5: Prostor kjer dežurni učenci sortirajo in zlagajo zavrženo in čisto hrano, ter posode od malice.

Zaključek:

Zastavljenega cilja nismo dosegli. Dosegli pa smo, da se v šoli pogovarjamo o problemih zavržene in odpadne hrane. Dosegli smo, da se učenci počasi začenjajo zavedati, da je hrana dobrina, ki nosi svojo zgodbo o vloženem delu, trudu in porabljeni energiji.

Vendar pa, dokler bo hrana še zmeraj tako »lahko dostopna« (cenovno, raznovrstno, količinsko), problemi zavržene hrane ostajajo prisotni. Z otroki se je o tej problematiki potrebno še naprej pogovarjati in jim dajati dober zgled - le tako bodo vzpostavili spoštljiv odnos do hrane tudi sami.

Učiteljica in organizatorica šolske prehrane: Petra Rusjan

Učenci 7. A razreda (izvajalci projekta): Maeli, Leo, Žiga, Žan

Trajanje projekta: 14.4.2025 – 18.4.2025

Postojna, 24.04.2025