**Poročilo vodje prehrane Branke Potočnik in učiteljice gospodinjstva Saše Mulec Troha**

**Pregled jedilnikov ter izboljšanje ponudbe organizirane prehrane**

Branka Potočnik in Saša Mulec Troha sva pregledali jedilnike in se pogovorili, kako izboljšati šolsko prehrano na podlagi Mnenja o strokovnem pregledu šolske prehrane z dne 23. 5. 2016, ki ga je na NIJZ opravila mag. Simona Mušič.

**Uvajanje novih zdravih jedi v šolski jedilnik**

* Pirini svaljki, pirin zdrob s čokolado
* Prosena kaša s slivami
* Polnozrnata pogača s sirom
* Krompirjeva kmečka juha
* Domači sirovi štruklji
* Lečna enolončnica, lečna juha
* Ajdovi žganci, ajdova kaša, ajdov kruh
* Pečena jabolka z orehi in medom

Uvedli smo nekaj novih jedi, ki so bile vse, razen lečne enolončnice in lečne juhe, dobro sprejete. Stročnic bomo morali kljub temu kuhati več. V jedilnik bomo ostale jedi umeščali tudi v prihodnje.

**Zmanjševanje sladkorja in soli v prehrani**

* Delavnice: 29. 9. 2016 (sladkor) in 24. 10. 2016 (sol)
* Čaja ne sladkamo več.
* 100 % sadni sok je le redko, drugih nimamo.
* Sladkih prigrizkov je zelo malo, pecivo z zmanjšano količino sladkorja se peče v šolski kuhinji.
* Zmanjšujemo količino soli v jedeh.
* Zmanjšujemo suhomesnate izdelke.

**Kultura prehranjevanja**

* Bonton pri jedi (razgovor na razrednih urah).
* Jedilnica je dobila nov izgled, z novimi prti.
* Ogled filma Ne meč‘mo hrane stran (zakupili film za en dan). –Učenci so bili šokirani.

**Urejanje šolskega zeliščnega in sadno-zelenjavnega vrta**

* Vključili smo se v projekt Šolski eko vrt preko ITR.
* Nadaljujemo z delom.

Vodja prehrane: Branka Potočnik

Učiteljica gospodinjstva: Saša Mulec Troha

Ljubljana, november 2016