



Projekt

PROJEKT HRANA NI ZA TJAVENDAN



Poročilo

Biotehniška šola Maribor

Koordinator: Helena Slivnjak Ramuta
Simon Gračner

Maribor, 10. 6. 2015

KAZALO VSEBINE

KAZALO VSEBINE	2
KAZALO PREGLEDNIC	3
KAZALO GRAFIKONOV	3
1 UVOD	4
2 CILJI PROJEKTA	4
3 PRVI DEL PROJEKTA: SPOMLADANSKE AKTIVNOSTI (maj – junij 2015)	5
4 ANALIZA REZULTATOV POPISA ZAVRŽENE HRANE	6
4. 1. Prvi popis smo opravili v sredo, 13. 5. 2015.....	6
4.1.1 <i>Intervju – analiza, 13. 5. 2015</i>	8
4. 2. Drugi popis smo opravili v petek, 15. 5. 2015.	9
4.2.1 <i>Intervju – analiza, 15. 5. 2015</i>	10
4.3. Tretji popis smo opravili v ponedeljek, 18. 5. 2015.....	10
4.3.1 <i>Intervju – analiza, 18. 5. 2015</i>	13
4. 4. Četrti popis smo opravili v torek, 19. 5. 2015.....	13
4.4.1 <i>Intervju – analiza, 19. 5. 2015</i>	15
4.5. Peti popis smo opravili v četrtek, 21. 5. 2015.	15
4.5.1 <i>Intervju – analiza, 21. 5. 2015</i>	17
4. 6. Šesti popis smo opravili v petek, 22. 5. 2015.	18
4.6.1 <i>Intervju – analiza, 22. 5. 2015</i>	19
5 ZAKLJUČEK PRVEGA DELA PROJEKTA	20
6 DRUGI DEL PROJEKTA- JESENSKE AKTIVNOSTI (september – oktober 2015)	21

KAZALO PREGLEDNIC

Preglednica 1: Mesni meni, 13.5. 2015.	7
Preglednica 2: Vegetarijanski meni, 13. 5. 2015	8
Preglednica 3: Enotni meni (brezmesni), 15.5. 2015.	9
Preglednica 4: Mesni meni, 18. 5. 2015	11
Preglednica 5: Vegetarijanski meni, 18. 5. 2015	12
Preglednica 6: Mesni meni, 19. 5. 2015	14
Preglednica 7: Mesni meni, 21. 5. 2015.	16
Preglednica 8: Vegetarijanski meni, 21. 5. 2015.	17
Preglednica 9: Skupni meni, 22. 5. 2015.	18

KAZALO GRAFIKONOV

Graf 1: Vegetarijanski meni, 13. 5. 2015	8
Graf 2: Enotni meni (brezmesni), 15. 5. 2015	10
Graf 3: Mesni meni, 18. 5. 2015.	12
Graf 4: Vegetarijanski meni, 18. 5. 2015	12
Graf 5: Mesni meni, 19. 5. 2015.	14
Graf 6: Vegetarijanski meni, 19. 5. 2015	14
Graf 7: Mesni meni, 21. 5. 2015.	16
Graf 8: Vegetarijanski meni, 21. 5. 2015.	17
Graf 9: Skupni meni, 22. 5. 2015.	19

1 UVOD

Biotehniška šola Maribor ima bogato kmetijsko tradicijo, saj je najstarejša kmetijska šola v Sloveniji. Na njej izobražujemo v triletnih, štiriletnih in nadaljevalnih (3+2) programih ter programih izrednega izobraževanja (izobraževanje odraslih).

V šolskem letu 2014/15 je na šoli vpisanih 562 dijakov, ki so razvrščeni v štiriindvajsetih različnih oddelkih.

Izobraževalni programi so neposredno vezani na pridelavo in predelavo kmetijskih izdelkov.

Dijaki se zavedajo pomena uživanja lokalne hrane in prednosti zaužite hrane iz neposredne okolice z manjšim tveganjem za okolje, manjšim onesnaževanjem okolja, posledično pa tudi, da uživajo hrano, ki čim manj obremenjuje okolje z izpusti CO₂.

Zavedajo se, da je pomembno pridelovati lokalno pridelano hrano po smernicah integrirane pridelave. Želeli bi, da bi bilo na njihovih jedilnikih čim več hrane iz ekološke pridelave.

Dijaki Biotehniške šole Maribor se zavedajo problematike zavržene hrane. Želijo si, da bi se odnos do zavržene hrane spremenil. S projektom HRANA IN ZATJAVENDAN želimo opozoriti na to problematiko, ki se pojavlja tudi na naši šoli. Z različnimi dejavnostmi želimo prispevati k zmanjšanju količin zavržene hrane v šoli in tudi doma.

2 CILJI PROJEKTA

- Osveščanje dijakov o pomenu zdrave hrane.
- Osveščanje dijakov o problematiki zavržene hrane (iz gospodinjstva in šolske menze).
- Osveščanje dijakov o vrsti in količini zavržene hrane v šolski menzi (šolska malica) dnevno. Iskanje vzrokov, zakaj dijaki zavržejo hrano.
- Osveščanje dijakov, da je zaželeno, da posegajo po hrani iz lokalnega okolja. Pri tem želimo dijake spodbuditi, da bi ti spremenili prehrambene navade, ki bi bile vezane na potrebe zauživanja čim več sadja in zelenjave iz lokalnega okolja, ki bi ga zamenjali s sladkarijami in slanimi prigrizki. Prav tako bi želeli, da bi dijaki zaužili čim več mlečnih izdelkov, ki so prav tako pridelani v lokalnem okolju.
- Pregled šolskih jedilnikov.

- Razgovor oz. intervju s odgovornimi za šolsko prehrano in z dobavitelji šolske prehrane na BTŠ Mb o stanju in vzrokih zavržene šolske prehrane na BTŠ Mb.
- Poiskati vzroke in nakazati ukrepe za izboljšanje dosedanjega stanja zavržene hrane in neprevzetih malic.
- Popisati okvirno količino zavržene hrane pri posameznih obrokih šolske malice (dnevnik zavržene hrane).
- Oceniti kako so dijaki zadovoljni s ponudbo hrane v šolski menzi (intervju).
- Obveščanje dijakov o rezultatih popisa in analiza stanja zavržene hrane (informacijski kotiček na šoli).
- Poiskati vzroke slabih prehrabnenih navad dijakov naše šole.

3 PRVI DEL PROJEKTA: SPOMLADANSKE AKTIVNOSTI (maj – junij 2015)

Projekt **HRANA NI ZA TJAENDAN** je bil predstavljen na dijaški skupnosti. Na sestanku so bili prisotni predstavniki dijakov posameznega razreda, mentorica dijaške skupnosti Andreja Gračner, koordinatorja projekta Helena Slivnjak Ramuta in Simon Gračner ter Maja Miketek, odgovorna oseba za šolsko prehrano na BTŠ Mb. Predstavniki oddelkov so bili seznanjeni s cilji in potekom dela v projektu v katerega je bila šola povabljena.

Opravljen je bil razgovor z vodstvom šole in vodjem dobavitelja šolske prehrane (vodja kuhinje, Skalina d.o.o) iz podjetja Skalina o poteku projekta **HRANA NI ZA TJAENDAN**.

Predstavili smo jim projekt. Oblikovali smo delovno skupino dijakov, ki je bila sestavljena iz dijakov 4 - letnih programov (KPT, NT, VT).

Sklican je bil delovni sestanek, na katerem so dijaki prejeli prva navodila za delo. Koordinator projekta Simon Gračner je dijakom pripravil gradivo za vrednotenje podatkov in jim predstavili navodila za delo. Dijaki so bili seznanjeni z dnevnikom zavržene hrane. Prejeli so navodila za izpolnjevanje dnevnika pri dejavnostih popisa stanja o hrani (šolska malica) in odpadni hrani na šoli. Izbrali smo šest terminov popisa zavržene hrane in beleženja okusnosti malice na BTŠ MB (intervju). Beleženje zavržene hrane je potekalo v mesecu maju 2015. Dijaki so beležili stanje zavržene hrane v prvem in drugem terminu šolske malice (prvi in

drugi odmor), pri tem jim je pomagal koordinator Simon Gračner. V popisu stanja zavržene hrane in intervjuja je sodelovalo 6 do 8 dijakov.

Vrednotili smo količino posameznega obroka in količino zavržene hrane na posameznega dijaka in skupno količino ob koncu malice.

Po končanem popisu stanja zavržene hrane in razgovoru z dijaki in dijakinjami je sledilo vrednotenje rezultatov.

Dobljene rezultate so dijaki skupaj s koordinatorico Heleno Slivnjak Ramuta grafično in tabelarično ovrednotili.

Projekt **HRANA NI ZA TJAVENDAN** smo dijaki predstavili tudi drugim dijakom z objavo članka na spletni strani šole.

V šolskem razstavišču so dijaki projektne skupine pripravili razstavo s cilji in dejavnostmi ter predstavili rezultate dosedanjega dela projekta.

4 ANALIZA REZULTATOV POPISA ZAVRŽENE HRANE

Beleženje stanja ostankov hrane na BTŠ Mb je potekalo v šestih terminih v mesecu maju 2015.

Z ocenjevanjem zadovoljstva dijakov s šolskim jedilnikom, smo zabeležili 274 komentarjev. Starost oseb oz. dijakov je bila med 15 in 19 letom. Anketirani so bili dijaki različnih letnikov in programov.

Spodnji rezultati so navedeni na podlagi komentarjev večine dijakov.

4. 1. Prvi popis smo opravili v sredo, 13. 5. 2015.

Meni mesni: bolonjski špageti, solata.

Meni vegetarijanski: milanski špageti, solata.

Število prijavljenih dijakov na topel mesni obrok: 163

Število prevzetih malic: 131

Število neprevzetih mesnih obrokov: 32

Število prijavljenih na topel vegetarijanski obrok: 25

Število prevzetih vegetarijanskih obrokov: 21

Število neprevzetih vegetarijanskih obrokov: 4

Število anketiranih dijakov: 101

Masa obroka špagetov: 350 g

Masa obroka solate: 30 g

Masa odpadkov: 3,8 kg

Preglednica 1: Mesni meni, 13.5. 2015.

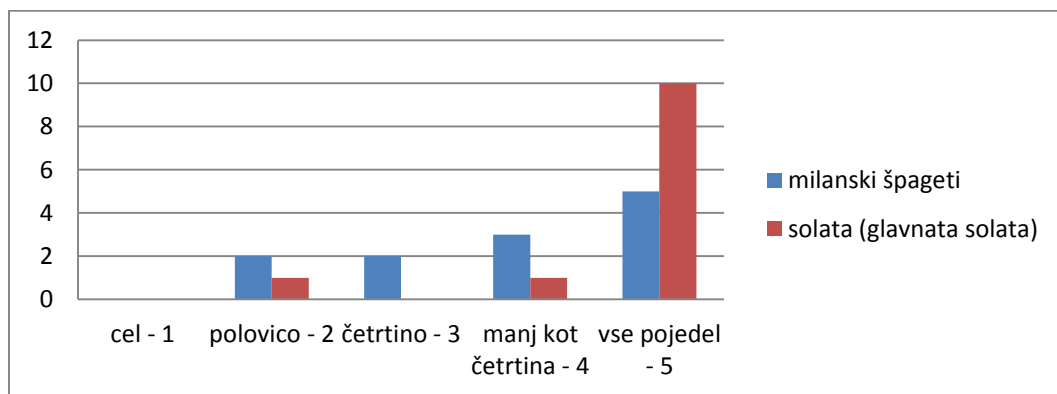
Meni – A	Bolonjski špageti	Solata
cel – 1 (pustil cel obrok)	2	9
polovico – 2 (pustil pol obroka)	19	4
četrtno – 3 (pustil četrtno obroka)	11	5
manj kot četrtno – 4 (pustil manj kot četrtno obroka)	10	7
vse pojedel - 5	47	64
Skupaj	89	89

Rezultati so pokazali, da se je na mesni obrok šolske malice prijavilo 163 dijakov. Mesno malico je prevzelo 131 dijakov. Iz preglednice 1 je razvidno, da je 47 dijakov (51 %), ki smo jih popisovali pojedlo cel obrok bolonjskih špagetov. Celoten obrok solate je pojedlo 64 dijakov (71 %). Manj kot četrtno bolonjskih špagetov je bilo zavrženih pri 11,2 % dijakov, pri solati je ta podatek 7,8 %. Polovico obroka bolonjskih špagetov se je zavrglo pri 21,3 % dijakov, pri solati je ta podatek 4,5 %. Anketiranih je bilo 89 dijakov, od tega 43 % žensk in 57 % moških, ki so jedli mesni meni.

Preglednica 2: Vegetarijanski meni, 13. 5. 2015

Meni - b	Milanski špageti	Solata (glavnata solata)
cel – 1 (pustil cel obrok)	0	0
polovico – 2 (pustil pol obroka)	2	1
četrtno – 3 (pustil četrtno obroka)	2	0
manj kot četrtno – 4 (pustil manj kot četrtno obroka)	3	1
vse pojedel - 5	5	10
Skupaj	12	12

Graf 1: Vegetarijanski meni, 13. 5. 2015



Iz preglednice 2 je razvidno, da se je za vegetarijanski meni odločilo 12 dijakov (33 % moških in 67 % žensk). Pet dijakov oz. 41 % je pojedlo celoten obrok milanskih špagetov in deset dijakov oz. 83,3 % celoten obrok solate. Polovico obroka milanskih špagetov sta pustila 2 dijaka (16,6 %), 1 dijaki je pustil polovico solate.

4.1.1 Intervju – analiza, 13. 5. 2015

Mesni meni: bolonjski špageti, solata.

Dijaki so mnenja, da je omaka premalo slana in kuhana, meso slabe kakovosti, trdo. Dijaki bi želeli, da je solata soljena, ustrezno zabeljena (kis) in sveža, saj je v nekaterih skodelicah bila ovenela. Štirinajstm od petintridesetih dijakov je malica ustrezala.

Vegetarijanski meni: milanski špageti, solata.

Dijaki so mnenja, da je v omaki preveč korenčka in premalo ostale zdrave zelenjave. Enemu od štirih dijakov je malica ustrezala.

4. 2. Drugi popis smo opravili v petek, 15. 5. 2015.

Meni malice: gobova juha, ajdovi žganci, sladoled (enotni meni).

Število prijavljenih na topli mesni obrok: 116

Koliko se jih je prijavilo v menzi: 95

Koliko obrokov je ostalo: 21

Število prijavljenih na topli vegetarijanski obrok: 15

Koliko se jih je prijavilo v menzi: 14

Koliko obrokov je ostalo: 1

Število prijavljenih na hladni obrok: 88

Koliko se jih je prijavilo v menzi: 72

Koliko obrokov je ostalo: 16

Masa obroka gobova juha: 263 g

Masa obroka ajdovi žganci: 163 g

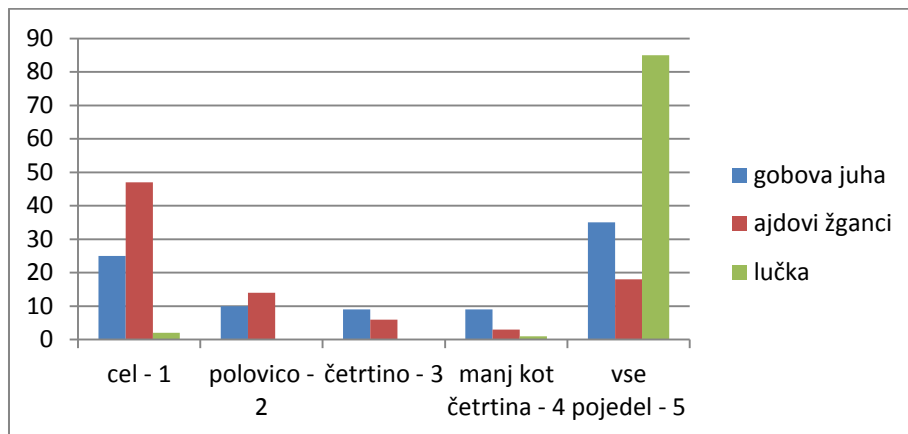
Masa obroka sladoled (lučka): 30 g

Masa odpadkov: 26,6 kg

Preglednica 3: Enotni meni (brezmesni), 15.5. 2015.

Meni - a	Gobova juha	Ajdovi žganci	Lučka
cel – 1 (pustil cel obrok)	25	47	2
polovico – 2 (pustil pol obroka)	10	14	0
četrtno – 3 (pustil četrtno obroka)	9	6	0
manj kot četrtno – 4 (pustil manj kot četrtno obroka)	9	3	1
vse pojedel - 5	35	18	85
Skupaj	88	88	88

Graf 2: Enotni meni (brezmesni), 15. 5. 2015



Iz preglednice 3 in grafa 2 je razvidno, da je v popisu sodelovalo 88 dijakov (49 % dijakinj in 51 % dijakov). Celoten obrok gobove juhe je pojedlo 35 dijakov (39,7 % dijakov), celoten obrok ajdovih žgancev je pojedlo 18 dijakov (20,5 %). Sladoled (lučko) je pojedlo 85 dijakov (96,6%). 25 dijakov (28,4%) ni pojedlo gobove juhe, 47 dijakov (53,4%) ni pojedlo ajdovih žgancev in 2 dijaka (2,3%) nista pojedla sladoleda.

4.2.1 Intervju – analiza, 15. 5. 2015

Velika večina dijakov je povedala, da ajdovi žganci niso okusni in da se lepijo na zobe. Omaka je bila preslana, količinsko jo je bilo veliko preveč. Zelo zadovoljni so bili s sladoledom (lučkami). Dijaki bi želeli tudi ob petkih mesno in vegetarijansko malico in ne samo brezmesno malico. Iz pogovora z dijaki smo izvedeli, da je 9 dijakom (39,1%) od 23 anketiranih ta dan malica ustrezala.

4.3. Tretji popis smo opravili v ponedeljek, 18. 5. 2015.

Meni mesne malice: krompirjev golaž, hrenovka, sladoled.

Vegetarijanski meni: krompirjev golaž z gobami, sladoled.

Število prijavljenih na topli mesni obrok: 173

Koliko se jih je prijavilo v menzi: 150

Koliko obrokov je ostalo: 23

Število prijavljenih na topli vegetarijanski obrok: 26

Koliko se jih je prijavilo v menzi: 21

Koliko obrokov je ostalo: 5

Število prijavljenih na hladni obrok: 90

Koliko se jih je prijavilo v menzi: 81

Koliko obrokov je ostalo: 9

Masa obroka krompirjev golaž: 272 g

Masa obroka krompirjev golaž z gobami: 330 g

Masa obroka hrenovka: 64 g

Masa obroka pecivo: 110 g

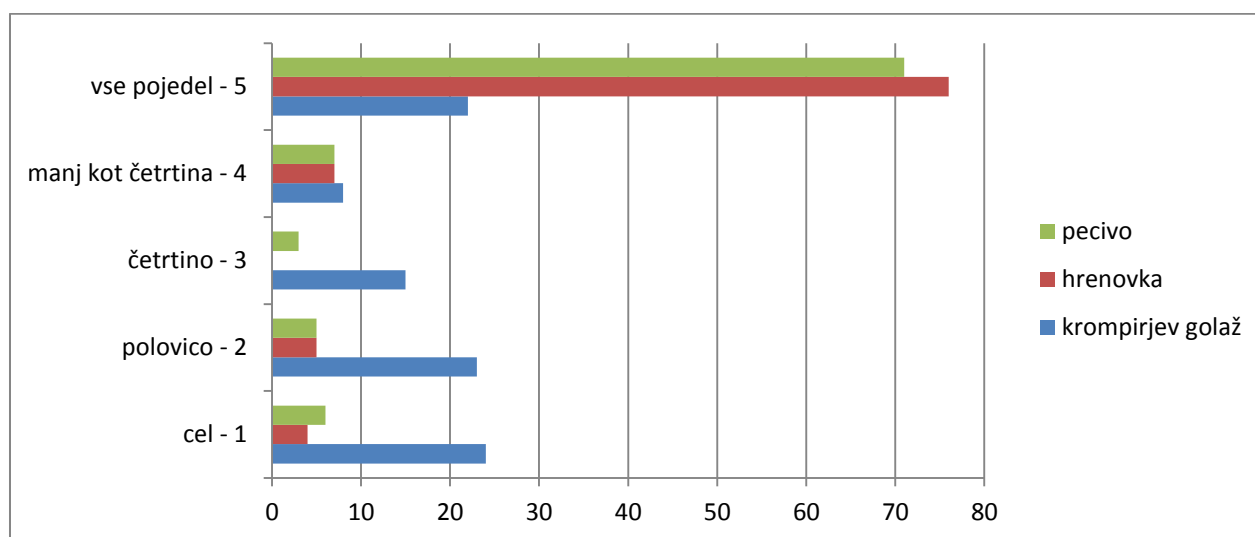
Masa odpadkov: 20,3 kg

Preglednica 4: Mesni meni, 18. 5. 2015

Meni - a	Krompirjev golaž	Hrenovka	Pecivo
cel – 1 (pustil cel obrok)	24	4	6
polovico – 2 (pustil pol obroka)	23	5	5
četrtno – 3 (pustil četrtno obroka)	15	0	3
manj kot četrtnina – 4 (pustil manj kot četrtno obroka)	8	7	7
vse pojedel - 5	22	76	71
Skupaj	92	92	92

V ponedeljek, 18. 5. 2015 je bilo anketiranih 92 dijakov, ki so malicali mesni meni (50 dijakov in 42 dijakinj). Celoten obrok krompirjevega golaža je pojedlo 22 dijakov (23,9 %). Hrenovk, ki so bile postrežene kot del mesnega obroka je pojedlo 76 dijakov (82,6 %), pecivo je pojedlo 71 dijakov (77,2 %). Krompirjevega golaža je pustilo 24 dijakov (26,1 %), hrenovko 4 dijaki (4,3 %) in 6 dijakov (6,5 %) ni pojedlo peciva.

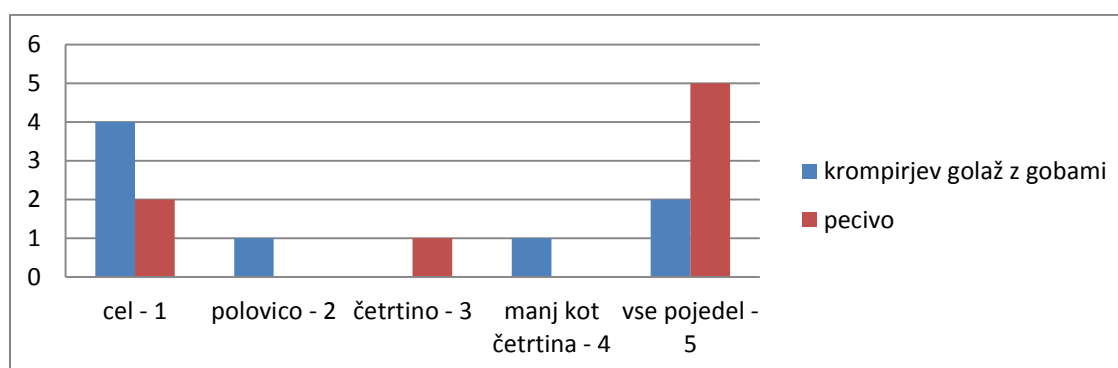
Graf 3: Mesni meni, 18. 5. 2015.



Preglednica 5: Vegetarijanski meni, 18. 5. 2015

meni - b	krompirjev golaž z gobami	pecivo
cel – 1 (pustil cel obrok)	4	2
polovico – 2 (pustil pol obroka)	1	0
četrtnino – 3 (pustil četrtnino obroka)	0	1
manj kot četrtnina – 4 (pustil manj kot četrtnino obroka)	1	0
vse pojedel - 5	2	5
Skupaj	8	8

Graf 4: Vegetarijanski meni, 18. 5. 2015



Vegetarijanski meni si je izbralo 8 anketiranih dijakinj. Dve dijakinji (25 %) sta pojedli celotno količino obroka, pet dijakinj (62,5 %) je pojedlo vso sladico (pecivo). Štiri dijakinje (50 %) so pustile celoten obrok krompirjevega golaža z gobami. Dve dijakinji (25 %) nista pojedli sladice (peciva).

4.3.1 Intervju – analiza, 18. 5. 2015

Zelo veliko intervjuvanih dijakov je povedalo, da je krompirjev golaž preslan, da je hrenovka premalo kuhana, pecivo pa je zelo kislo in suho. Od 56 dijakov s katerimi smo opravili razgovor je 29 dijakom malica ustrezala.

Dijaki kateri so izbrali vegetarjanski meni menijo, da so na šolskem jedilniku prevečkrat enolončnice. Za krompirjev golaž z gobami so povedali, da je preslan, krompir pa je premalo kuhan. Sladica je zelo kisla. Od 17 vprašanih dijakov je sedmim dijakom malica ustrezala.

4. 4. Četrty popis smo opravili v torek, 19. 5. 2015.

Meni mesne malice: Pečena piščančja bedra, mlinci, solata.

Vegetarijanski meni: Sirov polpet, mlinci, solata.

Število prijavljenih na topli mesni obrok: 169

Koliko se jih je prijavilo v menzi: 146

Koliko obrokov je ostalo: 23

Število prijavljenih na topli vegetarijanski obrok: 27

Koliko se jih je prijavilo v menzi: 22

Koliko obrokov je ostalo: 5

Število prijavljenih na hladni obrok: 94

Koliko se jih je prijavilo v menzi: 83

Koliko obrokov je ostalo: 11

Masa obroka piščančja bedra: 84 g

Masa obroka sirov polpet: 80 g

Masa obroka mlinci: 292 g

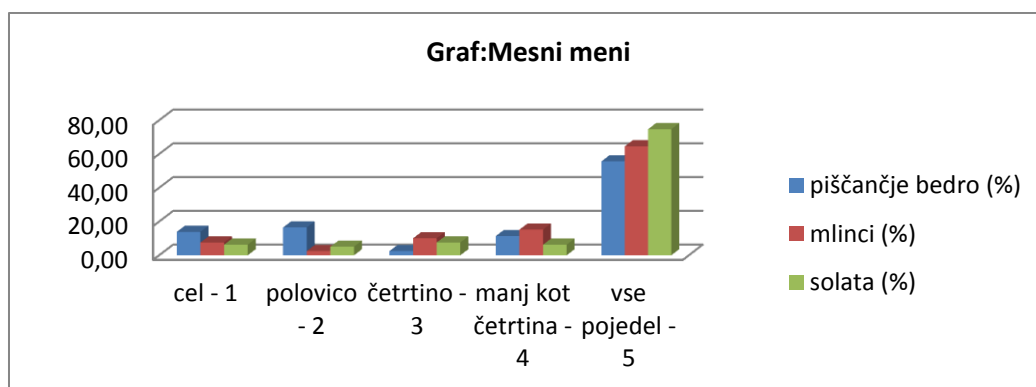
Masa obroka solata: 35 g

Masa odpadkov: 13,1 kg

Preglednica 6: Mesni meni, 19. 5. 2015

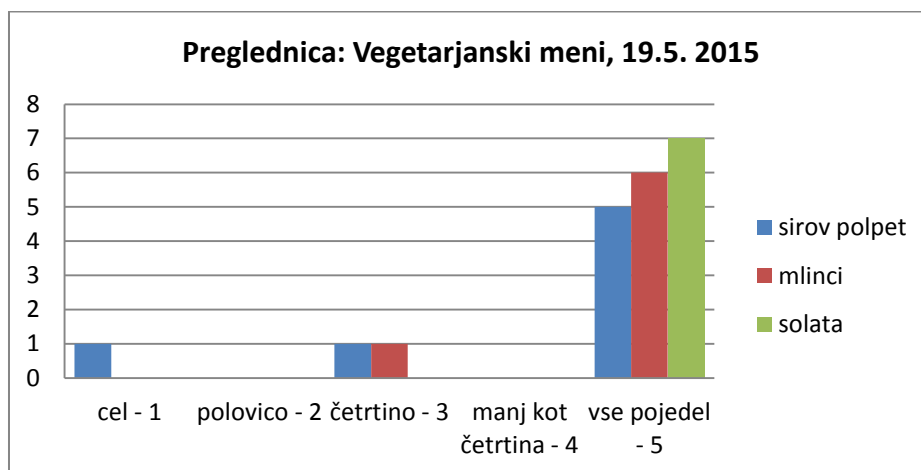
Meni - a	Piščančje bedro	Mlinci	Solata
cel – 1 (pustil cel obrok)	11	6	5
polovico – 2 (pustil pol obroka)	13	2	4
četrtno – 3 (pustil četrtno obroka)	2	8	6
manj kot četrtno – 4 (pustil manj kot četrtno obroka)	9	12	5
vse pojedel - 5	44	51	59
Skupaj	79	79	79

Graf 5: Mesni meni, 19. 5. 2015.



Iz grafa 5 in preglednice 6 je razvidno, da je 55,7 % dijakov pojedlo celo piščančje bedro, 64,6 % dijakov je pojedlo mlince, solato je pojedlo 74,7 % dijakov. Manj kot eno četrtno piščančjega bedra je pustilo 11,4 % dijakov, 15,2 % dijakov je pustilo eno četrtno mlincev in 6,3 % dijakov je pustilo manj kot eno četrtno solate.

Graf 6: Vegetarijanski meni, 19. 5. 2015



Iz grafa 6 je razvidno, da se je za vegetarijanski meni odločilo 7 dijakov; šest dijakinj in en dijak. Sedem dijakov je pojedlo solato, šest dijakov mlince, le pet dijakov je pojedlo sirov polpet.

Menim, da so anketirani dijaki bili zadovoljni z malico.

4.4.1 Intervju – analiza, 19. 5. 2015

Dijaki, ki so jedli mesni meni so povedali, da je malica premalo začinjena oz. slana. Solata je prekislja in slabe kvalitete (gnili delčki solate), mesa (spodnji ali zgornji del bedra) je premalo. Meso ni dovolj pečeno. 25 dijakom oz. 55,6 % je malica ustrezala.

Dijaka, ki sta jedla vegetarijanski meni sta povedala, da je omaka premalo slana in da bi želela večjo porcijo polpetov. Enemu dijaku od treh vprašanih je malica ustrezala.

4.5. Peti popis smo opravili v četrtek, 21. 5. 2015.

Meni mesne malice: Goveji trakci v omaki, pire krompir, solata.

Vegetarijanski meni: Stroganoff, pire krompir, solata.

Število prijavljenih na topli mesni obrok: 154

Koliko se jih je prijavilo v menzi: 134

Koliko obrokov je ostalo: 20

Število prijavljenih na topli vegetarijanski obrok: 25

Koliko se jih je prijavilo v menzi: 21

Koliko obrokov je ostalo: 4

Število prijavljenih na hladni obrok: 90

Koliko se jih je prijavilo v menzi: 81

Koliko obrokov je ostalo: 9

Masa obroka goveji trakci: 178 g

Masa stroganoff: 178 g

Masa obroka pire krompir: 246 g

Masa obroka solata: 35 g

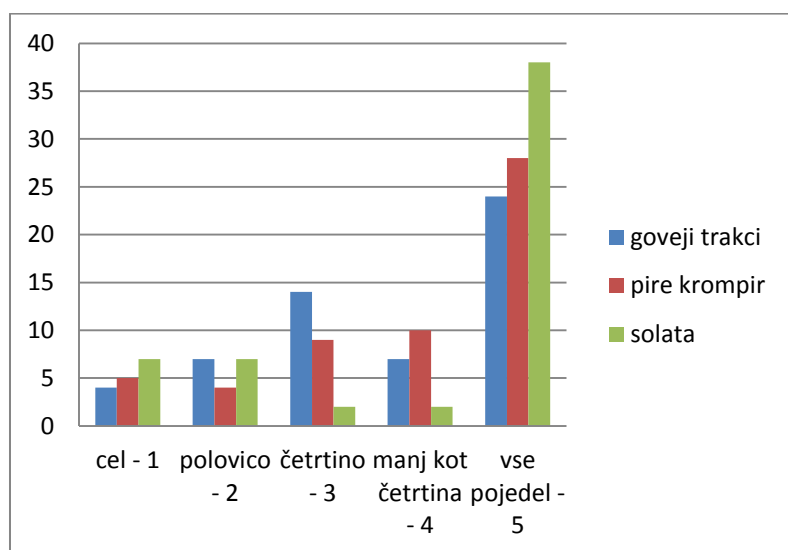
Masa odpadkov: 15,1 kg

Preglednica 7: Mesni meni, 21. 5. 2015.

Meni - a	Goveji trakci	Pire krompir	Solata
cel – 1 (pustil cel obrok)	4	5	7
polovico – 2 (pustil pol obroka)	7	4	7
četrtno – 3 (pustil četrtno obroka)	14	9	2
manj kot četrtna – 4 (pustil manj kot četrtno obroka)	7	10	2
vse pojedel - 5	24	28	38
Skupaj	56	56	56

Pri popisu mesnih malic dne, 21. 5. 2015 je sodelovalo 56 dijakov (31 moških in 25 žensk). Celoten obrok govejih trakcev je pojedlo 24 dijakov (42,8 %), pire krompir je pojedlo 28 dijakov (50 %) in solato je pojedlo 38 dijakov (67,8 %), ki so bili zajeti v raziskavo. Štirje dijaki (14,3 %) so pustili celoten obrok mesnih trakcev. Pet dijakov (8,9 %) je pustilo celoten obrok pire krompirja ter sedem dijakov (12,5 %) je pustilo celoten obrok solato. Ena četrtno mesnih trakcev je pustilo 14 dijakov (25 %).

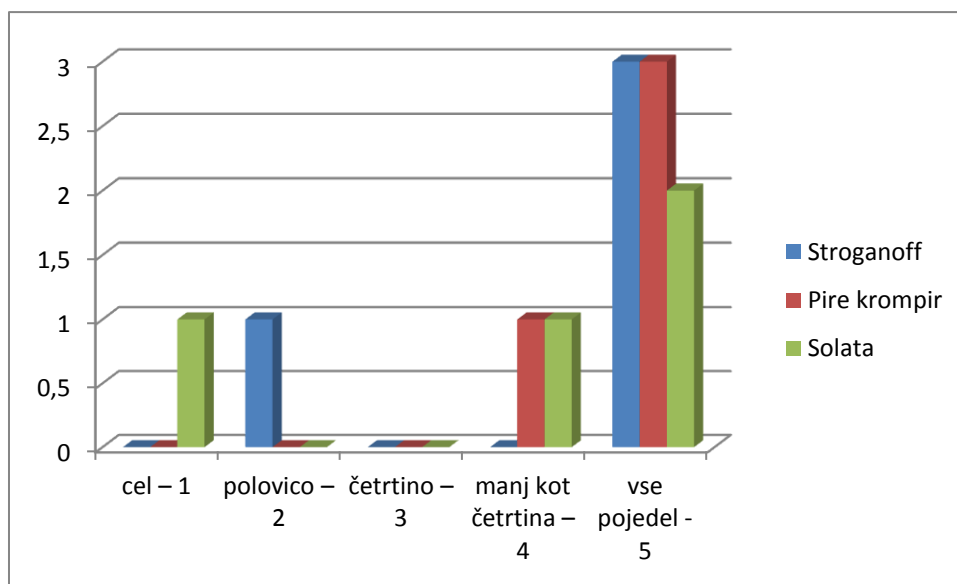
Graf 7: Mesni meni, 21. 5. 2015.



Preglednica 8: Vegetarijanski meni, 21. 5. 2015.

Meni - a	Stroganoff	Pire krompir	Solata
cel – 1 (pustil cel obrok)	0	0	1
polovico – 2 (pustil pol obroka)	1	0	0
četrtno – 3 (pustil četrtno obroka)	0	0	0
manj kot četrtnina – 4 (pustil manj kot četrtno obroka)	0	1	1
vse pojedel - 5	3	3	2
Skupaj	4	4	4

Graf 8: Vegetarijanski meni, 21. 5. 2015.



Za vegetarijanski meni so se odločili 4 dijaki (dve puncici in dva fanta). Iz grafa 8 je razvidno, da so trije dijaki pojedli v celoti zrezek in pire krompir, le eden dijak pa je bil popolnoma nezadovoljen s solato.

4.5.1 Intervju – analiza, 21. 5. 2015

Velika večina dijakov je povedala, da je vedno pire krompir »plastičnega okusa«, ko je na meniju, zato bi želeli spremembo. Mesa je bilo premalo, omaka je bila preslana, kruh pa je bil suh. 14 dijakom od 23 dijakov je malica ustrezala.

Dijaki, ki so si izbrali vegetarijanski meni (straganoff, pire krompir, solata) so povedali, da je omaka preslana in da je solata ovenela. Zelo zadovoljni so bili s sirom. Petim dijakom od osmih intervjuvanih je malica ustrezala.

4. 6. Šesti popis smo opravili v petek, 22. 5. 2015.

Meni malice: Gratinirane skutine palačinke, sadni preliv

Število prijavljenih na topli mesni obrok: 116

Koliko se jih je prijavilo v menzi: 95

Koliko obrokov je ostalo: 21

Število prijavljenih na topli vegetarijanski obrok: 18 (celiakija, dieta brez laktoze, dietni – sladkorna, žolčna)

Koliko se jih je prijavilo v menzi: 17

Koliko obrokov je ostalo: 1

Število prijavljenih na hladni obrok: 88

Koliko se jih je prijavilo v menzi: 80

Koliko obrokov je ostalo: 8

Masa obroka: 264 g

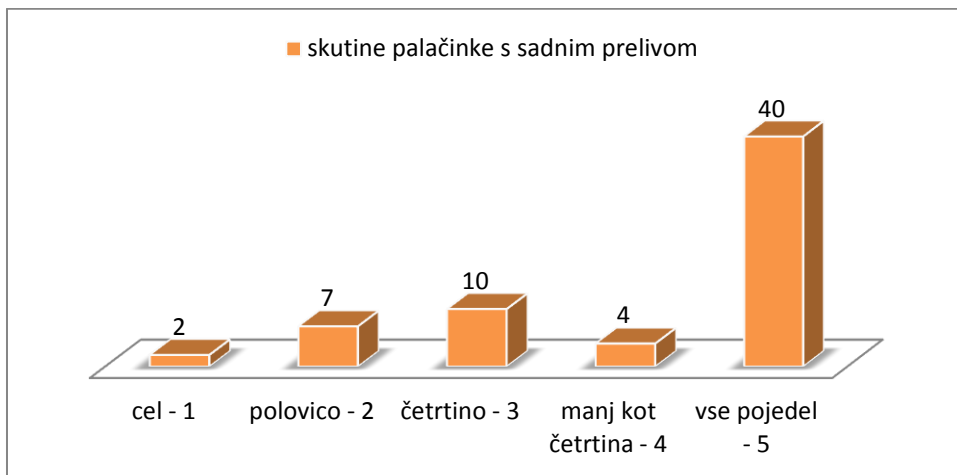
Masa odpadkov: 3,3 kg

Preglednica 9: Skupni meni, 22. 5. 2015.

Meni - a	Gratinirane skutine palačinke s sadnim prelivom
cel – 1 (pustil cel obrok)	2
polovico – 2 (pustil pol obroka)	7
četrtno – 3 (pustil četrtno obroka)	10
manj kot četrtno – 4 (pustil manj kot četrtno obroka)	4
vse pojedel - 5	40
Skupaj	63

Od 63 anketiranih dijakov (28 dijakinij in 35 dijakov) je 40 dijakov oz. 63 % pojedlo ves obrok. Deset dijakov oz. 15,8 % je pustilo četrtno obroka, sedem dijakov oz. 11,1 % je pustilo polovico obroka.

Graf 9: Skupni meni, 22. 5. 2015.



4.6.1 Intervju – analiza, 22. 5. 2015

Dijaki so povedali, da je bil sadni preliv čez gratinirane plačinke zelo kisel in da je sok, ki je bil ponujen zelo voden. Posamezne porcije obraka so bile premale. Dijaki bi želeli ob petkih tudi mesni meni. Od 42 intervjuvanih dijakov, ki so sodelovali v raziskavi je malica ustrezala 25 dijakom (59,5 %).

5 ZAKLJUČEK PRVEGA DELA PROJEKTA

Ob zaključku prvega dela projekta smo ugotovili, da se tudi na naši šoli zavrže preveč hrane. S preverjanjem pladnjev v času malice in intervjuvanjem dijakov, smo lahko zelo hitro ugotovili, kaj dijake moti pri malici in katera hrana jim manj tekne. Prva stvar, ki smo jo opazili, je bila, da so zelo velike razlike med dijaki glede zadovoljstva nad hrano. Na eni strani je skupina dijakov, ki poje vse, na drugi strani pa so dijaki, ki jih je pri posameznem obroku motilo več stvari. Kaj je glavni vzrok zato, bomo morali še ugotoviti. Eden od vzrokov je zagotovo ta, da dijaki doma ne jedo takšne vrste hrane in potem tudi v šoli ne pojedjo vsega ali celo vse pustijo na pladnju. Drugi razlog je verjetno ta, da določena hrana res ni bila dovolj okusno pripravljena.

Po pričakovanjih je bilo najmanj pritožb na račun hrane, ki vsebuje več sladkorja (gratinirane palačinke s sadnim prelivom, pecivo, sladoled) in testenine (bolonjski špageti), ki je pogosta hrana naših dijakov. Največ pripomb pa so imeli na pripravo različnih vrst mesa in solate ter ajdovih žgancev, kar pa tudi ni presenetljivo, glede na to, da mladina zelo malo posega po takšni vrsti hrane.

Tisti, ki vedno vse pojedjo so bili v intervjujih ponavadi zelo kratki: "Malica je bila dobra." Všeč nam je bil tudi odgovor dijaka, ki je rekel, da vedno vse poje, ker so ga tako doma naučili.

To je tudi odgovor na vprašanje kako zmanjšati količino zavržene hrane. Najprej se bodo morale spremeniti navade znotraj družin, šele nato bomo lahko uspešni tudi v šoli.

Popis količine zavržene hrane je prinesel že prve pozitivne učinke na šolsko malico. Po besedah dijakov so se povečali obroki, opazili pa smo tudi določene spremembe na jedilniku. Veliko dela nas čaka predvsem pri osveščanju dijakov, da se pravočasno odjavijo od malice oz., da zamenjajo obrok (iz toplega na hladni). Skupaj s starši pa moramo doseči predvsem to, da bodo vsak dan posegali po čim bolj raznoliki hrani, ker jim potem hrana v šolski menzi ne bo več tako "tuja".

6 DRUGI DEL PROJEKTA- JESENSKE AKTIVNOSTI (september – oktober 2015)

- Oceniti ponudbo šolske menze (anketa).
- Oceniti dosedanje jedilnike (anketa).
- Oceniti prehrabene navade dijakov (anketa).
- Zmanjšati količino zavržene hrane (ozaveščanje dijakov na razrednih urah, s pomočjo zloženk, predstavitev rezultate ocenjevanja oz. beleženja zavržene hrane (poročilo na spletni strani šole in na oglasni deski šole).
- Poiskati rešitve.
- Vplivati na odločitve dijaka, da malico, za katero je prijavljen, tudi prevzame (jo poje) in ne samo, da se registrira. Solidarnost med sošolci, prijatelji, drugimi dijaki pri podarjanju malice, ki je tisti dan ne želijo pojesti.
- Opravili bomo pogovor z vodjo kuhinje in zaposlenimi v njej (podjetje Skalina d. d.o.) o stanju in problematiki zavržene hrane in neprevzetih malicah ter ukrepih za izboljšanje dosedanjega stanja in možnosti prilagoditve jedilnika željam dijakov.
- Osveščanje dijakov o pomenu zdrave hrane in zmanjšanju količin zavržene hrane v šoli in v gospodinjstvih (spletna stran, razredne ure, oglasna deska ...).
- Priprava humoristično propagandnega gradiva, ki bi pripomogel k osveščanju dijakov.