

Naslov članka/Article:

Intervju z Ireno Simčič, višjo svetovalko na Zavodu RS za šolstvo za področji šolske prehrane in gospodinjstva

Hrana na šolskih krožnikih je kakovostna

Avtor/Author:

Borut Stojilkovič

CC licenca



Priznanje avtorstva-Nekomercialno-Brez predelav



Geografija v šoli 2/2020, letnik 28

ISSN 1318-4717

Izdal in založil: Zavod Republike Slovenije za šolstvo

Kraj in leto izdaje: Ljubljana, 2020

Spletna stran revije:

<https://www.zrss.si/strokovne-revije/geografija-v-soli/>



Borut Stojilković
Zavod RS za šolstvo

Intervju z Ireno Simčič, višjo svetovalko na Zavodu RS za šolstvo za področji šolske prehrane in gospodinjstva

Hrana na šolskih krožnikih je kakovostna

Gospa Irena Simčič je višja svetovalka za področje gospodinjstva in za področje šolske prehrane na Zavodu Republike Slovenije za šolstvo. Kot edino svetovalko za ti dve področji v Sloveniji, ki se med drugim ukvarja z izboljšanjem kakovosti organizirane šolske prehrane, učnimi načrti in gradivi za gospodinjstvo, s finančnim opismenjevanjem učencev in dijakov ter mnogimi drugimi povezanimi temami, smo jo za tokratno številko *Geografije v šoli*, ki je posvečena prehrani v geografski perspektivi, povabili k intervjuju.

prehrane v šolah obdržali. Po zaslugi strokovnega in profesionalnega dela učiteljic gospodinjstva je prav Zavod Republike Slovenije za šolstvo s strokovnimi argumenti odigral ključno vlogo, ker se je že takrat zavedal pomembnosti organizirane prehrane, ter dosegel, da nam je uspelo obdržati obstoječi sistem šolskih kuhinj v šolah. V letu 1996 je bila prehrana otrok in mladine v vzgojno-izobraževalnih ustanovah urejena z novo slovensko področno zakonodajo (Zakon o organizaciji in financiranju vzgoje in izobraževanja, Zakon o osnovni šoli, Zakon o gimnazijah, Zakon o poklicnem in strokovnem izobraževanju). Omenjeni zakoni so določili, da morajo vzgojno-izobraževalne ustanove zagotoviti pogoje za skladen otrokov telesni in duševni razvoj, česar pa te ustanove ne morejo zagotavljati brez kakovostne prehrane in pravilnega odnosa do prehranjevanja. Ti zakoni tudi določajo, da morajo osnovne in srednje šole organizirati vsaj en obrok hrane dnevno, kar vodi k izboljšanju kakovosti življenja družin in otrok ter mladostnikov.

Na osnovi teh zakonov so tudi srednje šole ponujale organizirano prehrano, vendar interes dijakov ni bil najboljši; za organizirano prehrano se je odločala manj kot petina dijakov. Za povečanje tega deleža dijakov v letu 2008 je pripomogel sprejem Zakona o subvencioniranju dijaške prehrane (ZSDijP), ki je določal pravico dijakin in dijakov do subvencionirane dijaške prehrane – dnevnega toplega obroka, načine zagotavljanja sredstev in merila ter postopke dodeljevanja dnevnega toplega obroka.

V letu 2010 pa je bil sprejet Zakon o šolski prehrani, ki ureja organizacijo šolske prehrane za učenke in učence ter dijakinje in dijake, pravico učencev in dijakov do subvencije za šolsko prehrano, višino subvencije, pogoje in postopek za dodeljevanje subvencije ter nadzor nad izvajanjem tega zakona.

Sistem organizirane šolske prehrane se je torej z leti korenito izboljšal. Bi pri tem izpostavili še kakšen vidik?

Kot sem omenila v krajšem zgodovinskem pregledu, se je sistem organizirane prehrane z leti, od začetka do danes, izboljševal z različnih

Gospa Simčič, s šolsko prehrano se ukvarjate že vrsto let. Lahko izpostavite ključne vidike organizirane prehrane otrok in mladostnikov v Sloveniji?

Prehrani otrok in mladostnikov v svetu posvečajo mnogo pozornosti, kar kaže na to, da je izjemnega družbenega pomena. Mi pa smo lahko ponosni, saj je Slovenija ena izmed redkih držav, ki ima odlično organiziran sistem prehrane otrok in mladostnikov. Ta je urejen na nivoju države in je tudi uzakonjen.

Skrb za ustrezno šolsko prehrano otrok in mladostnikov ima v Sloveniji dolgo tradicijo. Za to, da se je v Sloveniji razvil organiziran sistem šolske prehrane, so zaslužne predvsem učiteljice gospodinjstva. Te so v začetku 50. let prejšnjega stoletja v šolskih okoljih izvajale številne aktivnosti, ki so privedle do nastanka tako imenovanih mlečnih šolskih kuhinj. Šolske mlečne kuhinje so se sčasoma spreminjale tako, da so v 70. letih poleg malice za vse učence začeli učencem ponujati tudi kosilo.

Prelomno obdobje za organizirano šolsko prehrano je bilo v prvi polovici 90. let. V teh letih je prišlo do pobud za ukinitvev oz. privatizacijo šolskih kuhinj. Lahko si mislimo, koliko strokovnega znanja in truda je bilo potrebna, da smo v prelomni situaciji sistem organizirane

Za to, da se je v Sloveniji razvil organiziran sistem šolske prehrane, so zaslužne predvsem učiteljice gospodinjstva.



vidikov: zdravstvenega, organizacijskega, vzgojno-izobraževalnega, socialnega, ekonomskega, gastronomsko-kulinaričnega in drugih.

Vsa strokovna srečanja pri nas, ki so bila namenjena izboljšanju prehrane in zdravja šolskih otrok, so enotna v oceni, da je za izboljšanje nepravilnega prehranjevanja lahko najučinkovitejši in najracionalnejši način dobro načrtovana in sistemsko organizirana šolska prehrana.

Povsod v Sloveniji imajo v sklopu vzgojno-izobraževalnih ustanov kuhinje. Te so lahko centralne (kjer pripravljajo vse obroke hrane) ali pa razdeljevalne.

V vzgojno-izobraževalnih ustanovah v Sloveniji dnevno pripravljajo različne vrste obrokov: zajtrke, dopoldanske malice, kosila in popoldanske malice. Zahtevnost organizacije teh obrokov je velika, saj se dnevno v vzgojno-izobraževalnih ustanovah pripravi več kot 680.000 različnih prehranskih obrokov.

Ti podatki kažejo, da sta organizacija in delo v institucionalnih kuhinjah zahtevni nalogi. Za pripravo toliko obrokov dnevno so in morajo biti zagotovljeni določeni materialni in kadrovske pogoji: poleg ustreznih prostorskih kapacitet mora imeti kuhinja primerno tehnično ureditev, primeren obrat z ustreznimi delovnimi sredstvi in jedilnico, kjer otroci in mladostniki uživajo različne obroke itd.

Organiziran sistem šolske prehrane ima pomembno vlogo tudi z ekonomskega in gospodarskega vidika. Dnevno zagotavljanje tolikšnega števila obrokov zahteva tudi ustrezne zaposlitvene možnosti. Stroški dela večine zaposlenih v kuhinjah vzgojno-izobraževalnih ustanov se pokrivajo iz cene prehranskih obrokov. Izjema je le šolska malica v osnovnih šolah, ki spada v tako imenovani nacionalni program, kar pomeni, da se s ceno šolske malice pokrijejo le stroški živil in materiala. Za pripravo osnovnošolskih malic pa se iz javnih sredstev pokrije delovno mesto kuharja. Pripravo ostalih obrokov uvrščamo med tako imenovani ekonomski program (ki naj ne bi bil profitabilen), kar pomeni, da se s ceno prehranskega obroka pokrijejo tudi stroški dela zaposlenih v vzgojno-izobraževalnih ustanovah.

Bi lahko opisali, od kod prihaja hrana na šolske krožnike v Sloveniji?

Kuhinje vzgojno-izobraževalnih ustanov so torej odličen trg za našo prehransko, pridelovalno in predelovalno industrijo ter za lokalne ponudnike hrane in raznih kmetijskih produktov.

To poleg prodajnega trga nudi tudi mnogo zaposlitvenih možnosti vseh, ki so tako ali drugače vpleteni v organiziran sistem prehrane

v vzgojno-izobraževalnih ustanovah. Na letnem nivoju vzgojno-izobraževalne ustanove nabavijo za več kot 140 milijonov evrov živil.

Tudi evropska zakonodaja omogoča zaščito kmetijskih pridelkov oziroma živil, pridelanih ali predelanih znotraj določenih geografskih območij ali pripravljenih po tradicionalnih receptih ali tradicionalne sestave. Proizvodi, ki so proizvedeni po načelih določene sheme kakovosti, imajo poseben značaj zaradi načina proizvodnje, geografskega območja, na katerem potekata pridelava in predelava, ali tradicionalnih postopkov priprave.

Vzpodbujanje kratkih oskrbnih verig in lokalna hrana sta ena od prioritet skupne kmetijske politike EU in tudi strateška usmeritev razvoja slovenskega kmetijstva in živilstva. Zakon o javnem naročanju iz leta 2016 omogoča javnim zavodom, torej vzgojno-izobraževalnim ustanovam, da lahko več živil izločijo iz postopkov javnega naročila in jih nabavijo neposredno pri pridelovalcih oz. predelovalcih in da v okviru javnega naročila prednostno upoštevajo živila, ki so v shemah kakovosti, torej živila, ki so proizvedena po nacionalnih predpisih o kakovosti živil, ter živila, ki so trajnostno pridelana in predelana.

Vzgojno-izobraževalne ustanove v sklopu izbora ponudnika živil oziroma hrane izberejo slovenske dobavitelje (ki pa ni nujno, da dobavijo slovensko hrano) in slovenske pridelovalce in predelovalce hrane. Trdim, da je hrana na šolskih krožnikih kakovostna.

Učitelj gospodinjstva je pogosto v vlogi organizatorja šolske prehrane. Bi lahko osvetlili to njegovo delo?

Ker je tudi načrtovanje prehrane za otroke in mladostnike zelo zahtevna naloga, ima vsaka osnovnošolska kuhinja vodjo oz. organizatorja šolske prehrane, ki načrtuje prehrano, za kar mora biti strokovno usposobljen. Najprimernejši oz. najbolj ustrezen profil je učitelj oz. profesor gospodinjstva. Organizator šolske prehrane opravlja zelo odgovorno in zahtevno delo tako z organizacijskega, strokovnega, vzgojno-izobraževalnega in ekonomskega stališča.

Učitelj gospodinjstva, tudi v vlogi organizatorja šolske prehrane, ima pomembno pedagoško poslanstvo v izvajanju vzgojno-izobraževalnih dejavnosti, povezanih s hrano in prehranjevanjem.

Zdrava prehrana je še posebej pomembna v obdobju odraščanja. Ob zagotavljanju ustreznega psihofizičnega razvoja in zdravih prehranjevalnih navad, ki jih otroci in mladostniki pridobijo v tem obdobju, organizirana prehrana vpliva na izbiro živil in način prehranjevanja tudi v kasnejšem

Vzpodbujanje kratkih oskrbnih verig in lokalna hrana sta ena od prioritet skupne kmetijske politike EU in tudi strateška usmeritev razvoja slovenskega kmetijstva in živilstva.

življenjskem obdobju in s tem na zdravje v odrasli dobi. Otroci in mladostniki prinesejo prehranjevalne navade iz družine, zato je lahko uvedba oziroma ponudba zdrave prehrane in zdravega načina življenja preobrat za vsakega posameznika.

Skladno z Zakonom o šolski prehrani morajo vse vzgojno-izobraževalne ustanove v letnem delovnem načrtu opredeliti vzgojno-izobraževalne dejavnosti, ki pripomorejo k vzgajanju in izobraževanju otrok in mladostnikov za oblikovanje zdravih življenjskih navad, za odgovoren odnos do sebe, svojega zdravja in okolja, ter razvijati zavest za odgovorno ravnanje s hrano.

Kako pa je z zavržki hrane v šolah?

Otroci in mladostniki morajo tudi v okviru organizirane šolske prehrane poskrbeti za čim manj zavržkov hrane. Vzgojno-izobraževalne dejavnosti, povezane s prehrano, so ključnega pomena za dvig zavesti o odgovornem ravnanju s hrano. Zato so nekatere vzgojno-izobraževalne ustanove sprejele vrsto učinkovitih ukrepov za zmanjšanje zavržkov hrane. Na primer v okviru ponudbe sadja, predvsem za manjše otroke, v šolski kuhinji sadeže režejo oz. ponudijo v manjših porcijah in podobno.

Predstavljajo ti zavržki velik delež s preostalimi zavržki hrane v Sloveniji?

Zavržki hrane v vzgojno-izobraževalnih ustanovah ne predstavljajo velikega deleža. Tudi v Sloveniji so na voljo podatki, ki odgovorijo na vprašanja, kako ravnamo s hrano, koliko in kdo jo zavrže ter katero hrano zavržemo. Statistično spremljanje odpadne hrane v Sloveniji opravlja Statistični urad RS, ki je kot del mednarodnega projekta izdelal metodologijo in tako postavil temelje za ustrezno statistično spremljanje odpadne hrane v Sloveniji. Po teh podatkih se ugotavlja, da se največ hrane zavrže v gospodinjstvih, saj so v Sloveniji v letu 2018 gospodinjstva zavržla 52 % vse odpadne hrane. V gostinstvu in strežbi hrane, kamor sodijo vsi gostinski obrati, bolnišnice, kuhinje vseh vzgojno-izobraževalnih ustanov in drugi obrati hrane, pa je bilo zavržene ena tretjina vse odpadne hrane. V vzgojno-izobraževalnih ustanovah oziroma v šolskih kuhinjah zavržki hrane ne predstavljajo velikih težav, predvsem zaradi tega, ker se natančno ve, koliko obrokov dnevno pripravijo v šolski kuhinji. Ker so količinski normativi posameznega živila oz. jedi določeni skladno s potrebami abonentov, poteka nabava živil zelo racionalno. Po oceni Statističnega urada RS je med odpadno hrano 38 % užitnega dela, 62 % odpadne hrane pa so neužitni deli, npr. kosti, koščice, olupki, jajčne lupine, lupine, luščine in

drugo, ki se jim večinoma ne da izogniti. Odpadna hrana nastaja pri pripravi in delitvi obrokov ter pri uživanju hrane. Količina užitne hrane pa bi bila lahko precej manjša, če bi bil naš odnos do hrane drugačen in bi poskrbeli, da užitna hrana ne bi pristala med odpadki. Zato je toliko bolj pomembno, da se v vzgojno-izobraževalnih ustanovah izvajajo vzgojno-izobraževalne dejavnosti, ki podpirajo odgovoren odnos do hrane in prehranjevanja otrok in mladostnikov, ter da se ponujen obrok v šoli v celoti zaužije, ne pa da se pušča hrano na krožniku, kar nato pristane med odpadki hrane. Zavedati se moramo, da je odvoz organskih odpadkov iz šolskih kuhinj urejen prek pooblaščenega zbiralca kuhinjskih odpadkov in pooblaščenega zbiralca odpadnih olj. Ta storitev je plačljiva. Tudi zaradi odgovornega odnosa je iz ekonomskega vidika potrebno to upoštevati.

Zakaj menite, da prihaja do zavržkov hrane v šolskih kuhinjah?

Odgovorno ravnanje s hrano pomeni tudi skrb za čim manj zavržkov hrane. Pri načrtovanju prehrane otrok v šolskih kuhinjah veljajo enaka načela kot za otroke, ki se hranijo doma. Res pa je, da je prehranski načrt v šolskih kuhinjah bolj enoten in se ne more v taki meri ravnati po potrebah in okusu posameznih otrok. V večjih skupnostih je mnogo težje ustrezno prehraniti posameznega otroka ali mladostnika kot v družini, ker imajo otroci različen tek in ker lahko v omejenem obsegu upoštevamo želje posameznih otrok in mladostnikov.

Izvira tovrstno vedenje iz okolice, kulture, od doma, od kod drugod?

Prehranske navade otrok in mladostnikov se oblikujejo v domačem okolju. Tudi skrbno pripravljen, polnovreden obrok hrane ne izpolni svojega namena, če ga otrok odklanja. Prav zaradi tega sta psihološka in socialna vloga (naloga) hrane oziroma prehranjevanja enako pomembni kot fiziološka. Razumljivo je torej, da šolska malica oz. šolska prehrana ne more biti po okusu prav vseh otrok. Zato mora vsaka vzgojno-izobraževalna ustanova v ta namen vsaj enkrat letno izvesti anketo, da dobijo povratno informacijo o priljubljenosti jedi pri šolskih obrokih in druge povratne informacije, vezane na organizirano šolsko prehrano.

Uvedba zdrave prehrane in zdravega načina življenja je lahko preobrat za vsakega posameznika oziroma njegovo družino pa tudi za šolske kuhinje.

Prav je, da s šolsko prehrano preskrbimo vse učence, kar pomeni, da naj bi vsak učenec dobil v šoli vsaj en obrok hrane dnevno.

Potrebno je vztrajati, da je prehrana učencev sestavni del življenja in programa vsake šole. Angažiranje prosvetnih delavcev v šolah je zelo dragoceno, ker so najbližji učencem in tako lahko s pedagoškega vidika mnogo pripomorejo k izboljšanju prehrane.

Res je, da je odločitev, ali bo vsak od nas smernice zdrave prehrane upošteval ali ne, vedno in povsod izrecno individualna, odvisna od posameznikov; včasih le težko sprejemamo strokovna priporočila ali pa jih sploh ne. Osnovna naloga organizatorja šolske prehrane in osebja v šolskih kuhinjah pa je, da ponujajo hrano po veljavnih strokovnih priporočilih.

Šele ko bomo dosegli odgovoren odnos vsakega učenca, da živila in hrano oz. obrok, ki ga prejme v okviru organizirane šolske prehrane, tudi v celoti zaužije in ne pušča hrane, ki žal konča v odpadnih posodah, takrat bomo lahko zadovoljni.

V čem vidite možnosti medpredmetnega povezovanja gospodinjstva in geografije?

Predmet gospodinjstvo je osnovnošolski predmet, ki pokriva več disciplin družboslovnega in naravoslovnega področja. Predmet omogoča razumevanje vloge posameznika in družine oziroma gospodinjstev v družbi. Pri predmetu učenci usvojijo znanje in veščine, ki pomenijo osnovo za analitično razmišljanje o povezujočih problemih časa in pripravljenost vključevanja v reševanje vprašanj posameznika, družine in družbe.

Pri predmetu gospodinjstvo učimo in navajamo učence k čim bolj gospodarni izrabi virov v naravi in družbi. Viri so potrebni za zadovoljevanje osnovnih življenjskih potreb doma in v družini. Ker so vsebine predmeta gospodinjstvo naravnane na pridobivanje temeljnih znanj, spretnosti in veščin učencev o hrani, prehrani in zdravju, pripravi hrane, osebnih financah, družinski ekonomiki, potrošniški vzgoji, tekstilu in oblačenju, bivanju in okolju, vidim možnost medpredmetnega povezovanja pri vseh vidikih z geografijo in prav tako tudi z ostalimi predmeti.

Če se že pogovarjava o domu in družini, ki je tudi osnovna gospodarska enota, kar je eden od predmetov preučevanja pri gospodinjstvu, z gospodarstvom pa se ukvarja tudi geografija – mogoče vidite kakšno možno povezavo na teh področjih?

Tudi pri geografiji je možna in zelo dobrodošla povezava obravnave predvidenih tematik. Prepričana sem, tako kot mnogo strokovnjakov s področja ekonomije in financ, da se vsako gospodarstvo začne v gospodinjstvu. Zato je napačno pojmovanje nekaterih, da je

gospodinjstvo le opravljanje hišnih del. V izobraževalnih sistemih različnih držav po vsem svetu je predmet, ki obravnava vsebinska področja gospodinjstva, poimenovan različno, na primer Home Economics, Consumer Education, Civic Education in podobno. V nekaterih evropskih državah so vsebine s področja ekonomike, financ, vzgoje potrošnika, ustreznega prehranjevanja, trajnostnega obnašanja, bivanja in okolja v ožjem in širšem smislu itd., kot pri nas gospodinjstvo, umeščene v različne stopnje osnovno- in srednješolskega izobraževanja. Ko smo posodabljali učni načrt za gospodinjstvo, se mi je zdelo smiselno pripraviti primerjalno analizo tujih kurikulumov in predmeta gospodinjstvo. Na osnovi primerjav šolskih sistemov sem se odločila, da pregledam šolske sisteme drugih držav na osnovi primerljivih (enakih) kazalcev s Slovenijo, kot na primer: devetletno trajanje obveznega šolanja, starost otrok ob vstopu in zaključku osnovnošolskega izobraževanja, število šolskih dni v letu, število ur in dolžina trajanja šolske ure, predmetniki primerjanih držav in predmet gospodinjstvo v posameznih državah. Tu bom podala le eno izmed pomembnih ugotovitev, in sicer da na Danskem obveznemu predmetu gospodinjstvo namenjajo 390 ur v devetletnem izobraževanju, kar v njihovem predmetniku znaša 5,7 % vseh ur, v Sloveniji pa je predmetu gospodinjstvo namenjenih 87 ur ali 1,1 % glede vseh ur v predmetniku. Zato lahko na osnovi teh podatkov ugotovimo, da pri nas v osnovni šoli učence zelo težko v celoti opismenimo finančno, prehransko, potrošniško in okoljsko.

Zadnje čase je zelo v ospredju finančna pismenost. Vsebine s področja ekonomike in financ obravnavajo vsi predmeti s svojega vidika, na primer zgodovina obravnava denar s historičnega vidika. Samo pri gospodinjstvu so vsebine, ki so nujne za finančno pismenost, obravnavane z ekonomsko-finančnega vidika. Tudi učitelj gospodinjstva je do sedaj pri nas edini strokovnjak s področja osnovnošolskega izobraževanja, ki se v okviru dodiplomskega študija usposablja s področja ekonomike in financ.

Bi želeli še kaj dodati?

Ob branju prispevkov dosedanjih izvodih revije *Geografija v šoli*, si mislim, koliko strokovnega znanja in truda sodelavcev je bilo vložena od samega začetka. To so posamezniki ali skupine ljudi, ki so v dosedanje številke revije vgradili ne le številne izkušnje svojih službenih let, ampak tudi svojo ustvarjalnost in pedagoški zanos. Prejšnjim in sedanjim snovalcem zato želim še veliko uspehov pri izmenjavi pedagoških in strokovnih znanj na področju geografije.

*Hvala za pogovor in vse dobro.
Pogovarjal se je Borut Stojilkovič*