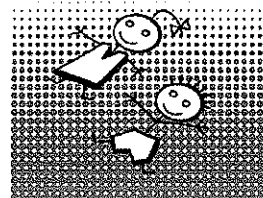


**VZGOJNOVARSTVENI ZAVOD
R A D O V L J I C A – VRTEC RADOVLJICA**

Kopališka cesta 10
4240 RADOVLJICA
Tel.: 04 / 53-25-720
Faks: 04 / 53-25-730
E-pošta: uprava@vrtec-radovljica.si
Spletna stran: www.vrtec-radovljica.si



Številka: 740 / 2015
Datum: 26.10. 2015

ZAPISNIK

1. sestanka tima za prehrano, ki je bil v četrtek, 22.10. 2015, ob 13. uri v zbornici Enote Lesce, Alpska cesta 58 a, Lesce.

PRISOTNE ČLANICE:

Darija Darinka Rozman, kuharica – Enota Begunje, Natalija Bernik, pomočnica vzgojiteljice – Enota Kamna Gorica, Anuška Bernard, pomočnica vzgojiteljice – Enota Posavec, Greta Zupanc, kuharica – Enota Posavec, Metka Perko, vzgojiteljica, pom. ravnateljice – Lesce, Olga Maček, kuharica – Enota Lesce, Sonja Bernik, pomočnica vzgojiteljice – Enota Brezje, Sabina Kananović, vzgojiteljica - Radovljica, Anja Korošec, pomočnica vzgojiteljice - Enota Begunje, Urška Stare, kuharica – Enota Radovljica, Andreja Miler, pomočnica vzgojiteljice – Enota Kropa.

ODSOTNE ČLANICE:

Simona Vogrinec, pomočnica vzgojiteljice – Enota Lesce

Dnevni red:

1. Alergeni, označevanje alergenov;
2. Prinašanje hrane v vrtec;
3. Zmanjševanje dodanega sladkorja v prehrani;
4. Tradicionalni slovenski zajtrk;
5. Vsebina Miklavževe košarice;
6. Pobude, vprašanja, predlogi

V uvodu sem najprej pozdravila nove članice tima za prehrano. Novi članici sta Greta Zupanc in Sonja Bernik. Vse članice sem ponovno seznanila z nalogami tima.
Navodilo o delu tima članice prejmejo po elektronski pošti.

K 1. TOČKI:

Članice tima sem seznanila, da je označevanje alergenov obvezno na osnovi Uredbe (EU) Evropskega Parlamenta in Sveta o zagotavljanju informacij potrošnikom in Uredbe o izvajanju uredbe (EU) o zagotavljanju informacij o živilih potrošnikom (Uradni list RS, št. 6/14). V vrtcih mora biti zraven jedilnika izobešena tudi tabela o ALERGENIH V ŽIVILIH IN JEDEH.

Označevanje alergenov je potrebno tudi na mestih, kjer se ponuja hrana za starše. Te dejavnosti so jesenski pikniki, pogostitve, kotiček »POSTREZITE SI«. Alergeni morajo biti napisani na listku poleg opisa jedi. Listke z opisom jedi in alergenov se pripravi v kuhinji. Kuharica vzgojiteljico seznanjati katera jed vsebuje alergene. Vzgojiteljica prevzame listke v kuhinji in jih pravilno postavi k jedi.

Trenutno poteka prenova kataloga alergenov zaradi novih živil, ki smo jih pričeli nabavljati v skladu z novim javnim naročilom za prehrano z dne 1.9.2015. Prenova bo potekala do konca novembra.

Članice tima so bile seznanjene, da bo 4.11.2015 ob 17.00 uri v Enoti Posavec organizirano dve urno izobraževanje o ALERGIJAH V VRTCU za vse strokovne delavke. Predavala bo prim. Vesna Glavnik, dr. med., spec. alergolog. V drugem terminu bo organizirano tudi izobraževanje za tehnični in upravno administrativni kader.

Podala sem tudi pobudo, da potrebujemo za načrtovanje prehrane program, ki bi nam omogočal pripravo jedilnikov in dietnih jedilnikov, ki bi bili energetsko in količinsko ovrednoteni. Program nudi tudi možnost izpisa normativnega izpisa količin za nabavo živil, kar bi omogočalo celoten pregled nad racionalnostjo nabave živil.

Kuharice prejmejo praktikum jedilnikov, v katerem so tudi normativi za obroke in primeri dietnih jedilnikov po elektronski pošti. Pripravila bom tudi fotokopije gradiva priporočil za pripravo dietnih obrokov. Kuharice naprošam, da gradivo pregledajo in pri svojem delu upoštevajo priporočila iz gradiva.

K. 2. TOČKI:

V vrtec ni dovoljeno prinašati bombonov in drugih živil za katera vzgojiteljica s strani staršev ni seznanjena. Vrtec ne prevzema odgovornosti za prinesena živila in varnost navedenih živil. Za praznovanje rojstnih dni sem predlagala, da bi jih praznovali s sadjem in 100% sadnim sokom. Z navedenim bi v vrtcu zmanjševali uživanje živil z dodanim sladkorjem in praznovali rojstne dni z živilimi brez dodanega sladkorja, ter s tem preprečili izpostavljenost alergenom v živilih. Povedala sem, da imamo v vrtcih veliko alergičnih otrok tudi na sledi alergenov. Članice so bile mnenja, da imamo že preko dneva dovolj sadja tako, da se z mojim predlogom niso strinjale.

Predlagam, da do prihodnjega šolskega leta skupaj s članicami pripravimo seznam predlogov, ki bodo temeljili na bolj zdravih izbirah živil in različnih dejavnostih. Članice tima naprošam, da lahko pošljejo predloge za praznovanje rojstnih dni na e-naslov: simona.skumavec@vrtec-radovljica.si.

Namestnica članice tima Metka Perko je podala pobudo, da bi lahko glede na navedeno problematiko alergenov v živilih, rojstne dni praznovali tudi brez hrane z drugimi dejavnostmi.

Dodala sem, da veliko vrtcev po Sloveniji rojstne dni praznuje na bolj zdrav način z različnimi dejavnostmi.

Praznovanje rojstnih dni v letošnjem šolskem letu ostaja nespremenjeno, tako kot ste se vzgojiteljice dogovorile s starši na roditeljskem sestanku.

Pri 2. točki dnevnega reda smo obravnavali tudi ravnanje s popoldansko malico. Predlagala sem, da vzgojiteljica ne dotaknjeno in ne do konca pojedeno (na pol pojedeno pecivo) popoldansko malico, vloži v vrečko in odda v otrokovo košarico ali v roke staršem. Namen je, da starši vidijo, da otrok ni pojedel. S tem dejanjem pripomoremo tudi k zmanjševanju odpadkov. Vplivamo tako na vzgojni in socialni vidik prehranjevanja.

K 3. TOČKI:

Članice tima sem seznanila, da moramo zmanjševati količino dodanega sladkorja v prehrani, kar je zapisano tudi v Resoluciji o nacionalnem programu o prehrani in telesni dejavnosti za zdravje 2015 -2025.

Ukrepi, ki jih izvajamo za zmanjševanje dodanega sladkorja so:

- Med obroki vzgojiteljice spodbujajo otroke k pitju vode, ki naj bo pred ponudbo sokov in nesladkanega čaja. Sok in nesladkan čaj ponudimo, če otrok odklanja vodo.
- Pri zajtrku ponudimo nesladkan čaj z limono.
- Pri kosilu ponudimo vodo, vodo z okusom limone, limonado.
- Sokove s 100% sadnim deležem redčimo 1:1 z vodo, nudimo jih med obroki, če otrok odklanja vodo.
- Pri peki peciv dodani trsni sladkor zmanjšamo za polovico od predpisanega v receptu.

K 4. TOČKI:

Projekt Tradicionalni zajtrk bo v petek, 20. novembra 2015. Za zajtrk bomo ponudili živila lokalne pridelave in v večjem obsegu ekološke kakovosti. Tudi letos bo zajtrk sestavljen iz živil; ajdove bombete, masla, medu in jabolka. Po vrtcih naj potekajo dejavnosti, ki ste jih zapisali v LDN. Obiskali nas bodo tudi čebelarji. Na ta dan lahko izvedete tudi dejavnosti, ki so zapisane v Okrožnici o izvedbi projekta Tradicionalni slovenski zajtrk 2015. Okrožnico sem članicam tima razdelila na sestanku tima za prehrano.

Članice tima so izrazile, da tudi letos pošljem dokument na katerem so napisana živila za tradicionalni zajtrk.

K5. TOČKI:

Miklavževa košarica ostaja nespremenjena. Vsebuje eko suha jabolka, suhe slive, suhe fige, suhe marelice, vse brez konzervansov, temna čokolada s sadjem, eko piškoti, mandarine. Z navedeno vsebino so se strinjale vse članice tima.

K6.TOČKI:

Članice tima so podale pripombo, da otroci ne pijejo oz. ne popijejo dovolj nesladkanega čaja. Da otroci ne pijejo hibiskus čaja, metinega čaja, ker sta premočnih okusov.

Članicam sem svetovala, da je izvajanje pitja nesladkanega čaja opredeljeno v Smernicah zdravega prehranjevanja v Vzgojnoizobraževalnih ustanovah, ki so uzakonjene z Zakonom v osnovni šoli in smo jih dolžni izvajati in uresničevati.

Predlagam, da vztrajamo pri ponudbi pitja nesladkanega čaja in otroke navajamo na uživanje napitkov brez dodanega sladkorja, ker otroci tekom dneva bivanja v vrtcu že tako dovolj užijejo naravno prisotnih sladkorjev v sadju, da je dodatno sladkanje čaja odveč, s tem zavarujemo tudi zobe otrok. Če otrok dalj čas odklanja pitje nesladkanega čaja, mu ponudimo mlačno vodo z limono, samo vodo in nazadnje razredčen sadni sok brez dodanega sladkorja.

Iz jedilnika odstranimo hibiskus čaj in metin čaj, ker sta premočnega okusa in ga otroci ne pijejo.

Članice tima so podale tudi pripombo, da otroci niso dobro jedli eko sadno žitno rezino malina, ker je prekisla. Odločila sem, da je ne bom več pisala na jedilnik.

Kuharice so podale pripombo, da so imele ribe (losos in tuna) kosti in so opozorile na nevarnost. Problem predstavlja tudi pakiranje rib po 10 kg. Kuharice prosijo za pakiranje po 5 kg. Navedeno problematiko bom poskušala odpraviti z dobaviteljem rib. O rešitvi problema bom obvestila kuharice.

Članica tima Greta Zupanc je opozorila, da za popoldansko malico porabijo preveč krožnikov in sprašuje, če so potrebni pri vsaki malici. Prav tako navaja tudi problem sprotnega pomivanja plastičnih kozarcev in stekleničk med obroki, kar navajajo tudi druge kuharice.

Odločitev tima za prehrano je, da se popoldanska malica, ki vsebuje kruh, sadje postreže na prtičku za enkratno uporabo. Če popoldanska malica vsebuje namaz na kruhu je potreben krožnik. Plastični kozarčki in stekleničke, ki se uporabljajo za pitje istovrstnih napitkov preko dneva, se pošiljajo v pomivanje po popoldanski malici, kar je predlog tudi kuharic.

Članica tima Andreja Miler je podala pripombo, da so bili različni manj zapečeni. Prosi, če so lahko naslednjič bolj zapečeni. V kuhinji Lesce bodo upoštevali pripombo in naprej zagotovili ustrezno zapečeno meso.

Članice tima so predlagale, da na jedilniku pogrēšajo večkratno vkljuēevanje kombinacij jedi; maslo-marmelada, žganci-mleko, polenta-mleko. Povedala sem, da so in bodo te jedi še naprej večkrat vkljuēene na jedilnik.

Članica tima za prehrano iz Brezij, Sonja Bernik, je podala pohvalo za okusno in dobro pripravljene jedi, ki jih pripravijo kuharice v kuhinji Radovljica. Prav tako je pohvalo podala tudi članica Natalija Bernik v imenu staršev in zaposlenih za okusno pripravljeno hrano, ki so jo ponudili na jesenskem pikniku. Pohvali se pridružuje tudi članica tima Andreja Miler iz Kroke.

Sestanek članic tima za prehrano je bil končan 22.10.2015 ob 15.15. uri.

Zapisala:
Simona Skumavec



Ravnateljica Vrta Radovljica:
Marja Čad, mag.mag.supervizije
oseb. in org. svetovanja

