

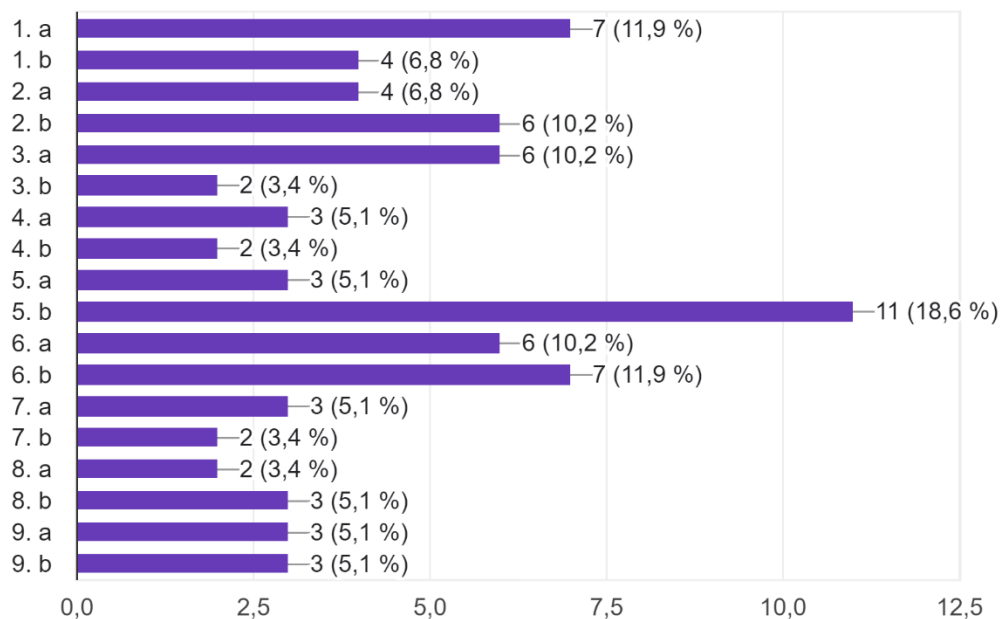
ANALIZA ANKETE ZA STARŠE NA OSNOVNI ŠOLI MARTINA KONŠAKA MARIBOR

Na anketo se je spet odzvalo premalo staršev (samo 59), da bi lahko na osnovi odgovorov in predlogov spreminjali šolsko prehrano. Predvidevam, da se večina, ki se ni odzvala na anketo, strinja s takšno prehrano, kot jo imamo sedaj in da so zadovoljni.

Sledi predstavitev odgovorov in komentar (obarvan modro).

1. Kateri razred obiskuje vaš otrok? (če imate več otrok na naši šoli, navedite vse razrede, ki jih obiskujejo)

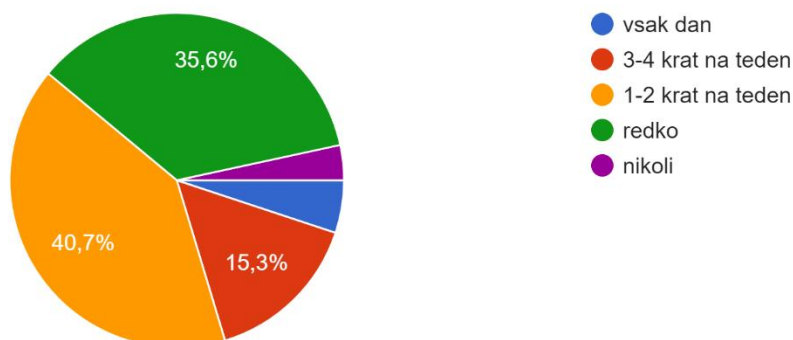
59 odgovorov



Največje število staršev se je javilo iz 5.b oddelka. Tudi v 1.a in 6.b so bili malo bolj aktivni. Skupno število je večje od 59, ker imajo nekateri starši več otrok na naši šoli.

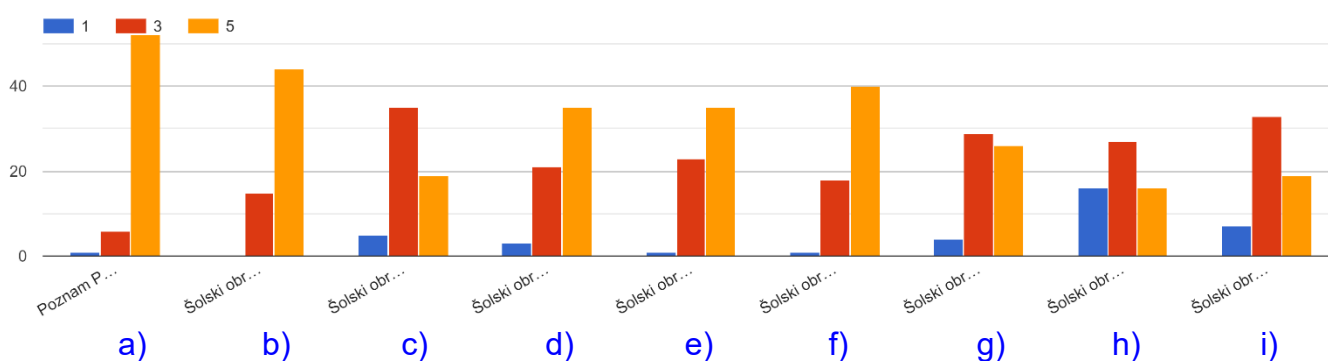
2. Jedilnik šolskih obrokov pregledam:

59 odgovorov



Večina staršev (več kot 75 %) pogleda jedilnik redko ali 1-2 krat na teden. To razumem kot zaupanje, da je bil jedilnik že velikokrat primerno sestavljen in ga ni treba nadzorovati.

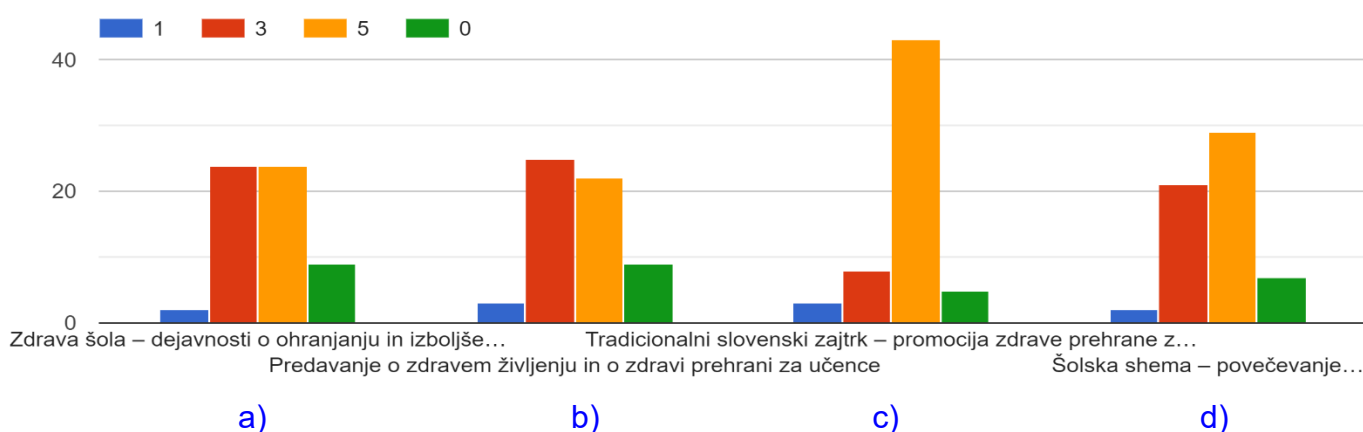
3. Ocenite posamezne trditve 1 – se ne strinjam, 3 – delno se strinjam, 5 – popolnoma se strinjam



Večina staršev

- a) pozna piramido zdravega prehranjevanja oziroma življenja
- b) meni, da je v šolski prehrani dovolj mesa
- c) meni, da je v šolski prehrani kar veliko rib, a bi jih lahko bilo še več
- d) meni, da šolski obroki vsebujejo dovolj sadja
- e) meni, da šolski obroki vsebujejo dovolj zelenjave
- f) meni, da šolski obroki vsebujejo dovolj mleka in mlečnih izdelkov
- g) meni, da je v šolski prehrani kar veliko polnozrnatih žitnih izdelkov, a bi jih lahko bilo še malo več
- h) se le delno strinja, da so šolski obroki primerno veliki
- i) se delno strinja, da so šolski obroki dovolj raznoliki

4. Ali so dejavnosti, s katerimi spodbujamo zdravo prehranjevanje in kulturo prehranjevanja v šoli, primerne? Ocenite posamezne trditve 1 – se ne str...trinjam, 5 – popolnoma se strinjam, 0 – ne poznam

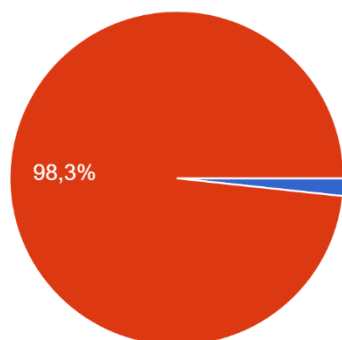


Večina staršev meni:

- a) da so aktivnosti pri Zdravi šoli delno ali popolnoma primerne pri ohranjanju in izboljševanju zdravja ter pri spodbujanju zdravega prehranjevanja
- b) da so predavanja o zdravem življenju in zdravi prehrani delno ali popolnoma primerna za ohranjanje in izboljševanje zdravja ter pri spodbujanju zdravega prehranjevanja
- c) da je Tradicionalni slovenski zajtrk zelo primerna dejavnost pri ohranjanju in izboljševanju zdravja ter pri spodbujanju zdravega prehranjevanja
- d) da je Šolska shema primerna dejavnost pri ohranjanju in izboljševanju zdravja ter pri spodbujanju zdravega prehranjevanja

Moj otrok ima dieto, ki jo je predpisal zdravnik.

59 odgovorov

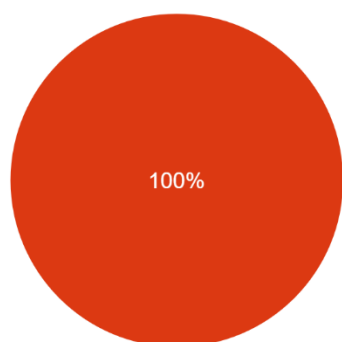


- da
- ne

Anketo je izpolnjeval le en starš, katerega otrok ima dieto.

Ali ste v tem šolskem letu že prinesli zdravniško potrdilo o dieti na predpisanem obrazcu?

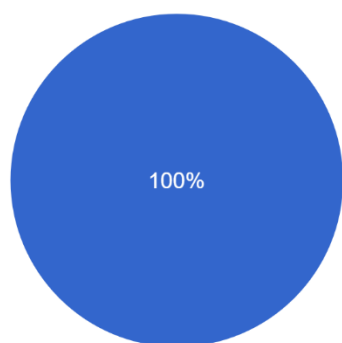
1 odgovor



- Letos smo že prinesli potrdilo, ker ga moramo obnavljati vsako leto.
- Potrdila nam ni potrebno obnavljati, ker gre za trajno dieto
- Potrdilo bomo prinesli čim prej in ga obnavljali vsako leto najkasneje en mesec po preteku starega potrdila.
- Od zdravnika bomo prinesli potrdilo o ukinitvi diete, ker je alergija ali preobčutljivost na sestavine hrane izz...

Ali ste v tem šolskem letu že prinesli zdravniško potrdilo o dieti na predpisanem obrazcu?

2 odgovora

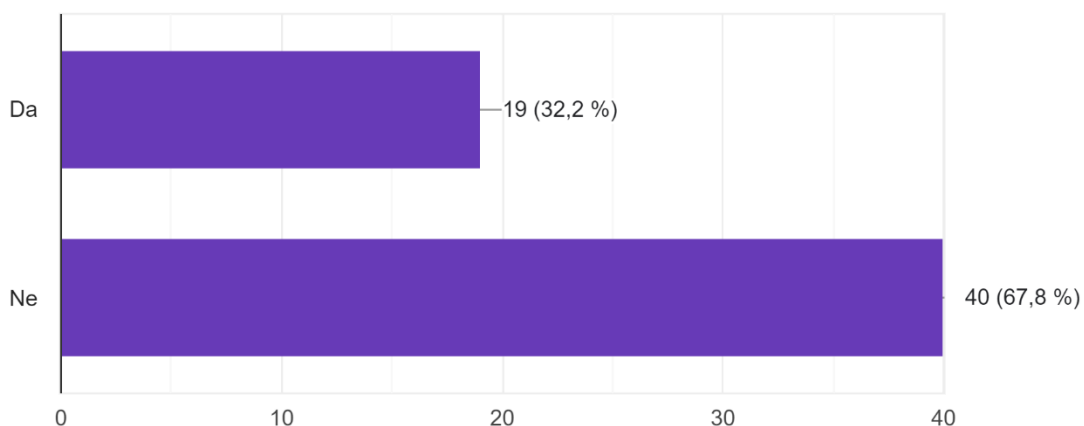


- Letos smo že prinesli potrdilo, ker ga moramo obnavljati vsako leto.
- Potrdila nam ni potrebno obnavljati, ker gre za trajno dieto
- Potrdilo bomo prinesli čim prej in ga obnavljali vsako leto najkasneje en mesec po preteku starega potrdila.
- Od zdravnika bomo prinesli potrdilo o ukinitvi diete, ker je alergija ali preobčutljivost na sestavine hrane izz...

Starši so prinesli potrdilo. Brez tega potrdila v osnovni šoli ne moremo izvajati dietne prehrane, ker mora zdravnik napisati, za katero alergijo ali preobčutljivost gre, velikokrat pa tudi predlaga, katera živila so za takega učenca primerna in katera neprimerna.

Ali ste seznanjeni z namero Strateškega sveta za prehrano, o ustanovitvi centraliziranih regionalnih kuhinj, kjer bi pripravljali zamrznjena kosila in jih vozili v osnovne šole in vrtce, kjer bi kuhane jedi pogrevali ali pečene jedi dopekli?

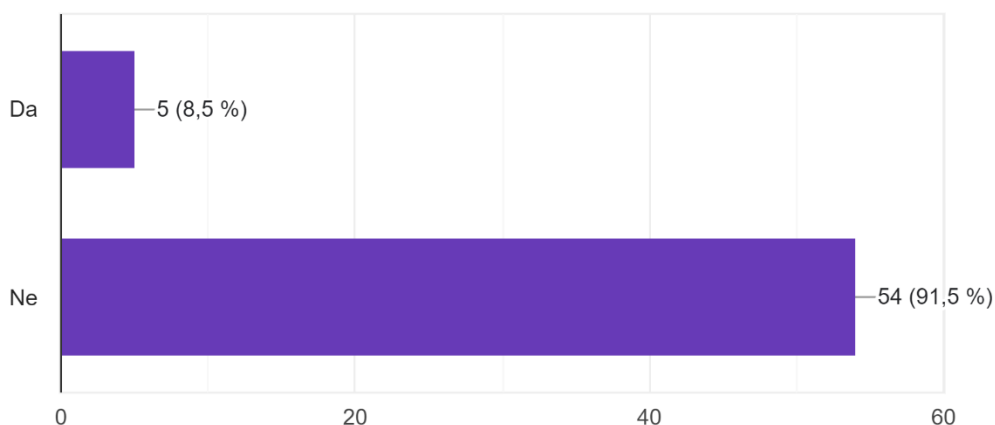
59 odgovorov



Več kot dve tretjini staršev ni seznanjenih, kaj se v zadnjem času dogaja glede šolske prehrane na državnem nivoju. Takšnim spremembam organizatorji šolske prehrane in nasploh v vzgoji in izobraževanju ter strokovna javnost (pediatri, dietetiki in NIJZ) nismo naklonjeni.

Ali se strinjate s takim načinom priprave hrane v vzgojno-izobraževalnih ustanovah?

59 odgovorov

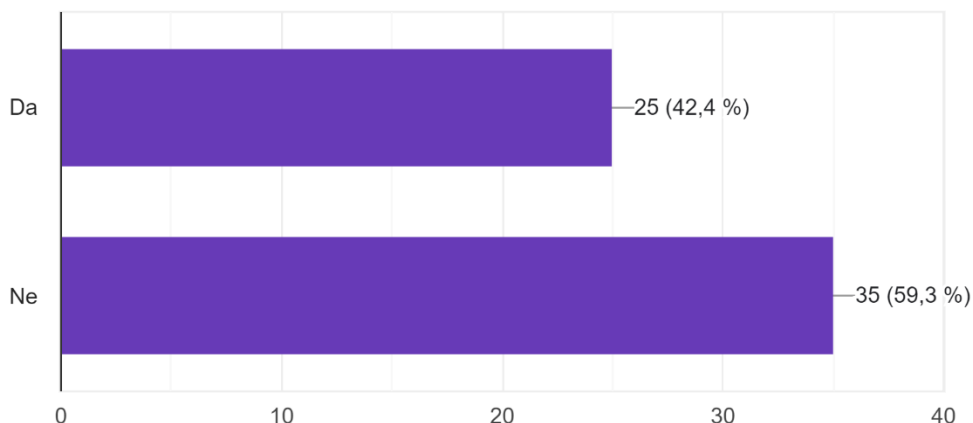


Le redki starši se strinjajo s takšnimi spremembami.

Sistem prehrane v osnovnih šolah v Sloveniji deluje. Mnoge evropske in svetovne države si želijo, da bi imele takšen sistem. Žal je vpliv nekaterih, ki si želijo privatizirati javni sistem prehranjevanja v osnovnih šolah zelo močan. Če bo sistem privatiziran bo imel glavno vlogo dobiček in bo kakovost živil, ki je sedaj na prvem mestu, zelo zapostavljena.

Ali ste seznanjeni z namero Strateškega sveta za prehrano, o opuščanju mesa pri prehrani v osnovnih šolah in vrtcih (približno 25% na leto) in potem izvajanju veganske prehrane?

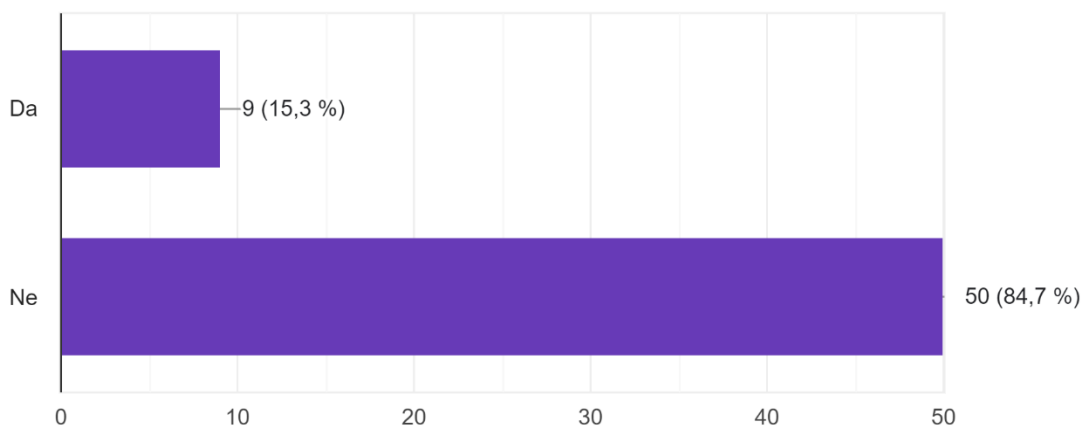
59 odgovorov



Glede uvajanja brezmesnih obrokov je z dogajanjem seznanjeno malo več staršev. Tudi tem spremembam organizatorji šolske prehrane in nasploh v vzgoji in izobraževanju ter strokovna javnost (pediatri, dietetiki in NIJZ) nismo naklonjeni. Na naši šoli sicer ponujamo brezmesni meni, a se je v vseh letih pokazalo, da takšna prehrana zanima samo približno 1 % učencev. Upamo, da starši teh otrok poskrbijo, da s prehranskimi dopolnili dodajo v prehrano svojih otrok snovi, ki jih ne zaužijejo, ker ne jedo mesa.

Ali se strinjate s tako prehrano v vzgojno-izobraževalnih ustanovah?

59 odgovorov



S takšnimi spremembami se strinja le malo staršev. Kaj prinese brezmesna prehrana? Starši bi morali učencem dodajati razne snovi s prehranskimi dopolnili v obliki tablet, ker teh snovi učenci ne bi dobili dovolj v šolski prehrani. Prehrana s premalo ali celo brez mesa ni uravnotežena prehrana, ker se beljakovine živalskega izvora boljše in lažje presnovijo v človeške beljakovine kot beljakovine rastlinskega izvora. Pride lahko tudi do pomanjkanja določenih vitaminov in mineralov, ki so za pravilen razvoj in delovanje organizma nujni.

5. Predlagajte spremembe, za katere menite, da bodo prispevale k bolj zdravi prehrani v šoli.

(Ni obvezno odgovoriti.)¹⁹ odgovorov

Ni potrebnih sprememb, hrana je zdrava in otrokom primerna. Z namero Strateškega sveta se absolutno ne strinjam.

Hvala. Upamo, da bodo strokovni medicinski in prehranski argumenti prevladali nad argumenti dobička. Dajte otrokom dovolj časa za obrok, kar je zelo vazno. Po navedbah učencev 5.b so imeli včasih le 10min za kosilo; kar je veliko premalo. Ostanite pri raznoliki prehrani in zdravi prehrani. V Sloveniji imamo toliko kmetij, ki bi prodale hrano za pripravo; vi pa težite k zmrznjeni prehrani?? Sramota za solstvo; ministrstvo in vsakega posameznika, ki je na tako ideo prisel. Starse spodbujate k kuhanju in pripravljanju zdravih obrokov sami bi pa ravno to spremenili. Nekaj je v sistemu zelo narobe!

Obroki, ki so v celoti pripravljani in servirani na liniji zahtevajo zelo malo časa, da jih pojemo. Tudi kosilo. Ko sem v jedilnici med kosilom bi pričakoval, da zaradi pomanjkanja časa učenci zelo tiho in hitro jedo. A temu ni tako. Učenci imajo čas klepetati in izvajati marsikaj, ko bi morali samo jesti. Vem, da je boljše, da so glasni v jedilnici kot pa pri pouku, a včasih je hrup neznošen. Vprašajte svoje otroke, ali je bilo kdaj tiho v jedilnici, "ko niso imeli dovolj časa".

Spremembe, s katerimi se tudi vi ne strinjate, niso prišle s strani šol, ampak so to namere Strateškega sveta za prehrano, kot je zapisano zgoraj v vprašanjih. Pediatri, nutricionisti, organizatorji šolske prehrane, organizatorji prehrane v vrtcih, pa še kdo, se s temi spremembami ne strinjamo, ker vemo, da bi prinesle veliko slabih rezultatov. Žal nas ne upoštevajo pri svojih odločitvah.

Do sedaj smo se v šolah vedno na vsak način trudili, da je bila prehrana učencev raznolika, uravnotežena in zdrava, da smo vključevali lokalne pridelovalce in da je bila hrana sveže pripravljena.

Naj bodo možnosti raznolike, več morskih zadev, lahko tudi vegetarijanskih, čisto veganskih pa le občasno. Tako že sedaj delamo. Želimo, da v šoli učenci srečajo čim več novega, da se naučijo brati, pisati, računati, in da tudi pri prehrani spoznajo nove jedi, različne okuse, da je tista jed, ki je morda drugje ne jedo, lahko v šoli pripravljena malo drugače in jo potem radi pojedjo. Brezmesne obroke lahko učenci dobijo pri zajtrku 3 – 4 krat na teden, enako 3 – 4 krat pri dopoldanski malici, kosilo je brezmesno približno enkrat na teden, pri popoldanski malici pa mesa sploh nimamo. Vendar to niso veganski obroki, ker naši dobavitelji velikokrat dodajo kakšno sestavino živalskega izvora.

/

Priprava obrokov v matični šolski kuhinji, kot je bilo nekoč. Manj pakirane hrane, lokalna hrana. Sadje v učilnicah in ne v jedilnici, kjer je učenci sploh ne poiščejo. Tradicionalni zajtrk naj bo res tradicionalni in ne s prilagoditvami (margarina, marmelada).

Na vseh šolah si želimo lastne kuhinje. To vedo tudi odločevalci, a celotno zadevo glede šolske prehrane so zapeljali v popolnoma nasprotno smer. Če bi sedaj imeli še malo več osebja v kuhinji, bi lahko veliko več pripravljali sami in iz lokalnih sestavin, ki jih že sedaj zelo veliko uporabljamo. Želimo tudi, da bi se prehranjevali samo v jedilnici. Ne morete si predstavljati, kje vse najdemo hrano, ko jo odnesejo v učilnico. Zato tudi sadje postavimo v jedilnico, ki je prostor za prehranjevanje. Nikoli nisem zasledil, da bi za Tradicionalni slovenski zajtrk dali kaj drugega kot kruh, maslo, med, mleko in jabolko. Razen za tiste, ki so na med ali na cvetni prah alergični.

Cim vec pripravljenih obrokov v nasih kuhinjah, cim manj procesirane hrane. Sadje na razpolago skozi dan. Ozavescanje mladih.

Vse kar ste našli se sedaj že dogaja, če bi imeli več osebja v kuhinji, bi še več pripravljali sami. Učence ozaveščamo vsakodnevno z napisi in plakati v jedilnici ter s predavanji o zdravem življenju, katerega del je tudi zdrava, uravnotežena, pestra in kakovostna prehrana, ki jo imamo v naših šolah.

Obvezno in NUJNO kuhanje toplih obrokov na OŠ MARTINA KONŠAKA, za enako plačilo obroka otroci na OŠ SLAVA KLAVORA jedo tople obroke medtem, ko na OŠ MARTINA KONŠAKA tehnično ni možno dostaviti toplega obroka. Posledično otroci jedo npr. mrzle ribe mrzel pire krompir. Predlog vladi naj država poskrbi za kuhinjo v OŠMK, kot poskrbi v državi za bistveno manj pomembne šolske zadeve. Moj

otrok zaradi mrzlih rib oz. mrzlega krompirja obroka v šoli ne poje, zato more jest doma, seveda mrzel obrok, kar je v nasprotju z zdravo prehrano, posledično ima težave s prekomerno težo s katero se bori. Gre pa za zelo aktivnega otroka a očitno mu mrzli obrok za čas kosila dela težave oziroma zavira napredek pri zagotavljanju zdrave telesne teže in posledično počutja. V zvezi s tem smo že urgirali in prejeli odgovor : Če je mrzla riba naj to pove. In kaj lahko naredite? V čem lahko na OŠMK pogrejejo ribo ali pire krompir? Ob vsem tem se ribji obroki ne smejo pogrevati, kar lahko potrdi vaš strokovni sodelavec, ki skrbni za varno hrano. Imam še enega otroka, ki kmalu vstopa v OŠ, vse ostalo mi je na OŠMK sprejemljivo, v določenih pogledih celo odlično a, ker je prehrana otroka za nas ključnega pomena bomo primorani mlajšega otroka vpisati v OŠ Slava Klavora. Z upanjem v sprejetje mojega predloga in rešitev v najkrajšem možnem času vas lepo pozdravljam in želim uspešno delo z otroci.

Kosila za učence Osnovne šole Martina Konšaka Maribor pripravljamo na Osnovni šoli Slave Klavore Maribor. Ker sem Organizator šolske prehrane na obeh šolah, vam zagotavljam, iz OŠ Slave Klavore vedno pošljemo na OŠ Martina Konšaka vroče jedi, ki jih pakiramo v termos posode. Ko pripeljemo termos posode z ene šole na drugo, jih postavimo v grelno kopel, ki je dovolj vroča, da se jedi ne morejo ohladiti. Temperaturo redno merimo in zapisujemo. Zápise o temperaturi redno nadzorujemo sami, občasno jih pregledajo tudi zunanje pristojne službe. Nikoli ni bilo glede tega nobenih težav.

Velikokrat se zgodi, da se učenci pogovarjajo med jedjo, gredo še po pijačo ali servieto ali kakšen kos pribora. Ko začnejo jesti jedi zagotovo niso mrzle, se pa lahko zgodi, da niso več vroče, kot so bile, ko jih je kuharica ponudila učencu na delilni liniji. Učenci morajo sami poskrbeti, da jedi pojedjo, dokler so tople. Meni ni letos niti en učenec rekel, da je jedel hladno kosilo. Vse jedi vzdržujemo vroče od konca kuhanja ali pečenja in ves čas deljenja kosila. Nobenega obroka ne pogrevamo.

Moja otroka sta vegetarijanca in za njiju je hrana večino časa popolnoma neprimerna. Pogosto pri kosilu ni nadomestka za meso in dobita npr suhe testenine/ pri malici za njiju v učilnico ne prinesejo vegetarijanske ga obroka in si moreta iti sama v kuhinjo prositi za malico ter s tem izgubita čas, da bi malico lahko tudi pojedla/ ko so na jedilniku ribe dobita odgovor kuharice, da so ribe vegetarijanske in zato namesto ribe ne dobita ničesar drugega (ribe NISO vegetarijanska hrana)/većino časa so izdelki iz bele moke.

Popolnoma brezmesne so za vse učence tri ali štiri dopoldanske malice vsak teden in vsak teden imamo en dan za vse učence kosilo brez mesa. Ostale dneve ponujamo dodatno poleg mesne jedi še brezmesno jed pri kosilu. Ni razloga, da je ne bi dobili tudi vaši otroci, če v kuhinji povedo, da bi imeli brezmesno jed. Kadar so na vrsti ribe, pa res nimamo dodatne ponudbe. Morda jo bomo tudi uvedli. Poudariti moram, da moramo v osnovni šoli, po določbah Zakona o šolski prehrani, zagotavljati pestro, raznoliko in uravnoteženo prehrano, pri dopoldanski malici, za vse učence. Tudi za tiste z medicinsko indiciranimi dietami. Pri vseh ostalih obrokih pa lahko zagotavljamo obroke za vse učence, če smo pripravljeni te obroke, poleg rednih, dodatno izvajati, ker imamo po normativih za zaposlovanje dovolj osebja v kuhinji samo za eno ponudbo. Kljub temu, da nimamo osebja, poskrbimo za veliko medicinsko indiciranih diet tudi pri kosilu. Včasih moramo pripraviti tudi po sedem različic iste jedi za različne medicinsko indicirane diete. Poleg tega zagotavljamo tudi dodaten brezmesni izbor vsak dan, razen takrat ko so ribe. V teh redkih primerih – približno dvakrat na mesec pri kosilu in dvakrat na mesec pri dopoldanski malici – lahko vaši otroci pojedjo dopoldansko malico ali kosilo (ker nikoli niso ribe na isti dan pri obeh obrokih) brez tega dela obroka. Lahko dobijo drugih jedi toliko, da nadomestijo energijo, ki bi jo dobili s tistim delom obroka. Doma pa boste te dneve poskrbeli, da bo njihova prehrana vsebovala dovolj beljakovin in ostalih hranilnih snovi, ki bi jih drugače pojedli z mesom.

Izdelkom iz bele moke se izogibamo, a žal naši dobavitelji ne ponujajo vseh izdelkov iz drugih tipov moke. Priprava hrane naj se pripravlja sproti iz lokalno pridelanih živil tako kot to poteka sedaj.

Hvala.

Manj belih testenin in kruha

Jedi, ki so polnozrnate in niso iz bele moke, učenci slabše sprejemajo. Zato menim, da je sedanja količina polnozrnatih izdelkov, ki jih trenutno ponujamo pri vseh šolskih obrokih, primerna, se pa trudimo, da bi

učencem ta živila še boljše predstavili, saj so zelo pomembna za zdravo prehrano in primeren vnos vlaknin.

Zmanjšajte kruha in soka za popoldansko malico. Dodajte več zelenjave oziroma zelenjavnih salatov za kosilo.

Za popoldansko malico imamo največkrat kos kruha in sadje. Soka nimamo, ali zelo redko.

Zelenjavo imamo pri vsakem kosilu v obliki solate ali v obliki kuhane zelenjave.

Ne rabimo sprememb, jedilnik je skrbno in dobro sestavljen.

Hvala.

Cimolj raznoliko in brez omejitev (razen za alergike)

Se trudimo, da je tako.

Predlagam, da učenci dobijo večje obroke, v kolikor zanje zaprosijo. Oba moja otroka prideta namreč vsak dan lačna iz šole, pa nista izbirčna.

Obroki so energijsko načrtovani za srednje močno fizično aktivnost učencev. Ponovno lahko učenci dobijo katerikoli del kosila, če pred tem pojedjo celoten obrok, ki jim je bil namenjen. Ker je takih učencev, ki bi vsak dan pojedli celotno kosilo, od juhe do solate, zelo malo, jim vseeno damo ponovno hrano (repete), če to želijo. Če so učenci lačni, lahko ob vsakem času dobijo košček kruha in sadje. Nobenega razloga ni, da bi učenci prišli lačni domov, če zaužijejo zajtrk, dopoldansko malico, kosilo in popoldansko malico v šoli.

Otroke je sicer prav, da seznanjate, smo pa starši tisti, ki nakupujejo hrano doma in imamo glavni vpliv.

Moja otroka jesta vse, tudi neznane jedi, ker jih tako vzgajamo. Tudi sadje in zelenjava sta vsakodnevno prisotna. V šoli se pritožujeta čez zares pogoste grise in mlečne riže, mrzle pice in hamburgerje ter tuni no omako. To sta oba omenila že večkrat.

Mleko je zelo pomembno za primeren vnos kalcija v telo. Če je vnos do 18. leta premajhen, obstaja tveganje za osteoporozo ali druge bolezni, ki so s tem povezane. Mleko ali mlečni izdelki morajo biti vsak dan na jedilniku, pri katerem koli obroku. Enkrat na teden imamo mlečno jed (mlečni zdrob, mlečni riž, koruzne kosmiče z mlekom) na jedilniku pri dopoldanski malici. Menim, da je to primerno pogosto, ker tudi upoštevamo, da so to jedi za hladnejše dni in jih septembra, maja in junija ni na jedilniku. Pice in hamburgerji so vedno na vrsti samo na izrecno željo učencev. Žal jih ne moremo pripraviti sami, želimo pa ustreči učencem, ki si to hrano velikokrat zaželijo, ko imajo za to možnost (enkrat na leto vsak oddelek na šoli). Tunina omaka je pri večini učencev že dobro sprejeta, je okusna in popestri jedilnik. Res pa je, da moramo biti pri vsaki novi jedi zelo vztrajni, da jo učenci sprejmejo, ker prinesejo prehranjevalne navade od doma in ne moremo v šoli vsakemu zagotoviti takšne prehrane, ki jo je navajen.

Všeč mi je, da si lahko razredi enkrat izberejo obrok po želji, je pa določena hrana, ki jo izberejo, bolj primerna za kosilo, kot pa malico (npr. hamburger, pizza). Obroki so raznoliki, težko pa sodim o samem okusu hrane.

Hvala. Pri dopoldanski malici bomo verjetno v prihodnje učencem predlagali, kaj naj si izberejo, ko bodo za to na vrsti. Do sedaj so se vedno vrtele po njihovem izboru štiri jedi, ki bi jih jedli tudi petkrat na teden, če bi lahko izbrali jed za vsak delovni dan. Naši predlogi bodo, vsaj na začetku, še vsebovali te jedi, ki so manj primerne, pozneje pa jih bomo nadomestili s primernejšimi.

Manj kruha, ukinitve sladkih pijač (ledeni čaj, jabolčni sok), več sadnih obrokov, vključitev lokalnih pridelovalcev hrane.

Kruh je velikokrat podlaga za različne vrste jedi, zato njegovo količino težko zmanjšamo. Lahko pa uporabimo drugačne vrste kruha, da ni enoličen jedilnik in da se učenci navadijo na kruh, ki ni bel. Pijače, ki jih omenjate, so pri učencih zelo priljubljene, trudimo se, da so na jedilniku manjkrat.

Lokalne dobavitelje redno vključujemo, še več, vsi naši dobavitelji so iz Slovenije.

Hrana naj bo čim bolj sveže pripravljena in kuhana ter slovenskega izvora.

Takšna hrana je že sedaj na jedilniku. Vsak dan se nabavijo sveža živila. Za kosilo je hrana kuhana na sosednji šoli, a je sistem transporta in razdeljevanja takšen, kot da bi bila kuhana na OŠ Martina Konšaka. Na obeh šolah se po kuhanju postavi hrano v grelno kopel, kjer je vroča do konca deljenja.

Vsa hrana žal ne more biti slovenskega izvora, ker nekatere vrste sadja (banane, mandarine, pomaranče, ...) ne rastejo pri nas, učenci pa bi jih na jedilniku pogrešali.

Vrnite solatni bife, da si otroci pripravijo glavni zelenjavni obrok po svoji želji ne pa po okusu delilcev. Zagotovo bodo POJEDLI več zelenjave in je manj zavrgli zaradi neokusnosti.

Solatni izbor ali bife je bil zelo dobra sprememba v ponudbi hrane na šoli. Žal se je dogajalo, da so tisti, ki so bili na kosilu med prvimi, porabili najbolj priljubljene vrste solate in za tiste, ki so prihajali kasneje tam ni bilo več nobenega izbora, ampak samo še ena vrsta solate. Dogajalo se je tudi, da so si isti učenci vedno vzeli isto vrsto solate, kar je peljalo v enoličnost prehrane. Zato je veliko boljše, da je vsak dan na voljo samo ena vrsta solate. Velika večina učencev jo zelo rada poje, ker je na ta način zagotovljena pestrost in se ne ponavlja ista solata iz dneva v dan. Naše kuhinjsko osebje jo začini in tudi poskusi, da vedo, kaj dajo učencem. Če vašim otrokom takšna ne ustreza, se lahko dogovorimo, da si jo dodatno začinijo, ali dobijo nezačinjeno in si jo sami pripravijo, vendar, tudi ko sem sam poskušal solato, mi je bila vseč takšna, kot jo je pripravilo osebje kuhinje – ni bila ne preslana, ne prekisla in tudi olja je bilo na njej ravno prav.

zapisal
Organizator šolske prehrane
Matej Pangerl