



OSNOVNA ŠOLA TREBNJE

**REZULTATI IN ANALIZA ANKETE O
ZADOVOLJSTVU S ŠOLSKO PREHRANO V
ŠOLSKEM LETU 2019/20**

Trebnje, julij 2020

Analizo pripravila: Petra Pristavnik,
organizatorica šolske prehrane

A) ANALIZA ANKETE ZA STARŠE UČENCEV

1. OSNOVNI PODATKI O ANKETI

Anketni vprašalnik in analizo ankete sem pripravila organizatorka prehrane Petra Pristavnik. Anketa je bila elektronska, izvedena s pomočjo spletne aplikacije 1ka ankete. Objavljena je bila v mesecu aprilu na spletni strani <https://www.1ka.si/a/272438>. Povezava do anketnega vprašalnika je bila objavljena na spletni strani šole.

Anketo je izpolnilo 530 staršev.

2. POVZETEK

Večina staršev je zadovoljna tako s količino kot kvaliteto obrokov v šoli. Delež nezadovoljnih je nižji od 5 %. Zadovoljni so tudi s ceno obrokov.

Jedilnike spremljajo občasno, največkrat na spletni strani šole. Večina jih meni, da so jedilniki dovolj pregledni.

Večina staršev je seznanjenih s tem, da šola v pripravo obrokov vključuje tudi izdelke lokalnih proizvajalcev in 59 % bi jih bilo za obroke pripravljenih plačati več, če bi vključili še več izdelkov lokalnega izvora in ekoloških izdelkov.

Večina staršev meni, da šolska prehrana ustreza kriterijem zdrave prehrane in da imajo učenci v šoli na voljo dovolj sadja in zelenjave.

3. ANALIZA ANKETE

3.1. Kako pogosto spremljate šolski jedilnik? Kje ga spremljate? Ali so jedilniki dovolj pregledni?

Večina staršev jedilnik spremlja **občasno** (63 %).

Večina staršev jedilnik spremlja **na spletni strani šole** (68 %). 25 % staršev pa jedilnika ne spremlja.

96 % staršev meni, da so jedilniki **dovolj pregledni**.



3.2. Ali je vaš otrok zadovoljen s KAKOVOSTJO OBROKOV?

Večina staršev meni, da je njihov otrok **zadovoljen** s kakovostjo obrokov. Le 3 % staršev meni, da njihov otrok ni zadovoljen s kakovostjo obrokov.

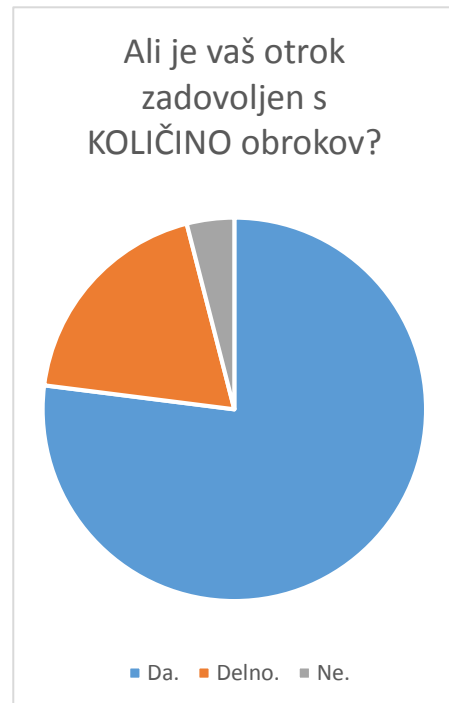
Na kakovost obroka vplivajo osnovne sestavine, mehanska in termična obdelava ter priprava jedi. Za nabavo osnovnih sestavin smo v veliki meri zavezani na ponudnike izbrane z javnimi razpisi. To so predvsem **večja priznana slovenska podjetja** in obrati. V prehrano vključujemo tudi biološko pridelana živila, vendar je pri nabavi le-teh velika omejitev njihova visoka cena, pri določenih artiklih pa tudi dostopnost količin in dostava. Priprava jedi vključuje zdrave postopke. Izpostavila bi pripravo iz svežih sestavin, odsotnost priprave v velikih količinah maščobe (cvrtja), odsotnost koncentratov (kock), zmerno soljenje in sladkanje. Sama priprava pa je zagotovo odvisna tudi od kuharskega osebja. Poleg tega pa je okus zelo subjektiven.



3.3 Ali je vaš otrok zadovoljen s KOLIČINO OBROKOV?

Analiza pridobljenih podatkov kaže, da večina staršev meni, da je njihov otrok **zadovoljen** s količino obrokov. Le 4 % staršev menita, da njihov otrok ni zadovoljen s količino obrokov.

Energetske potrebe so pogojene s starostjo otroka, spolom, z njegovo aktivnostjo, metabolizmom in drugimi dejavniki. Količino obrokov prilagajamo energetskim potrebam otrok. Optimalno je, da otrok zaužije pet dnevnih obrokov. V šoli nudimo malico, kosilo in popoldansko malico. Šolska dopoldanska malica predstavlja premostitveni obrok med zajtrkom in kosilom in ne nadomešča zajtrka. Dopoldanska malica naj bi pokrila 10 do 15 % energetskih potreb. Ker veliko učencev ne zajtrkuje, je dopoldanska malica v šoli energijsko nekoliko bogatejša. Kosilo pokriva 35 do 40 % energetskih potreb, popoldanska malica pa predstavlja lahek premostitveni obrok in pokriva 10 do 15 % celodnevnega energijskega vnosa. Obroki v šoli so skrbno načrtovani in vsebujejo različna živila oz. jedi. V kolikor učenec zaužije vse potrebne obroke, torej ne izpušča zajtrka in poje vse ponujene jedi, morajo obroki količinsko zadostovati.



3.4. Ali ste zadovoljni s ceno obrokov?

Večina staršev (80 %) je **zadovoljnih** s ceno obrokov. 19 % staršev meni, da je cena obrokov previsoka. Štirje starši pa menijo, da je cena obrokov celo prenizka.

Zakon o šolski prehrani predvideva za vse šole obvezno ponudbo dopoldanske malice, zato je tudi cena šolske malice fiksna za vse šole in je predpisana s strani ministrstva. Cena že nekaj let ostaja nespremenjena in znaša 0,8 evra na obrok. Ostali obroki, ki jih nudi šola, niso zakonsko zapovedani in jih šola lahko ponudi glede na povpraševanje in zmožnosti šole. Kosilo in popoldanska malica predstavljajo tržno dejavnost šole, zato je organizacija popolnoma prepuščena posamezni šoli in tudi cene se med šolami razlikujejo.

3.5. Ali veste, da pri pripravi obrokov vključujemo tudi izdelke in pridelke lokalnih pridelovalcev (ribe, meso, jajca, mleko, sadje, kruh)? Ali bi bili pripravljene za prehrano plačati več, če bi vključili še več izdelkov lokalnih pridelovalcev in ekoloških živil?

Večina staršev (91 %) **ve**, da pri pripravi obrokov vključujemo izdelke in pridelke lokalnih proizvajalcev.

Trudim se, da je tudi na jedilniku jasno označeno, kdaj so pri jedi vključeni izdelki lokalnega izvora.

Za nabavo osnovnih sestavin smo v veliki meri zavezani na ponudnike, izbrane z javnimi razpisi. Včasih imamo srečo in se na razpis prijavijo tudi lokalni dobavitelji in lahko potem pri drugih lokalnih dobaviteljih naročimo večjo količino izdelkov/pridelkov. Šola ima to možnost, da lahko pri lokalnih dobaviteljih nakupi živila v vrednosti 20 % od celotne letne nabave živil. Pri nabavi le-teh je velika omejitev njihova višja cena, pri določenih artiklih pa tudi dostopnost količin. Težave imamo predvsem pri zelenjavi.

V letošnjem letu imamo v celoti lokalni izvor **jajc** (kmetija Kafol). V celoti imamo lokalno pridelan **krompir** (kmetije Pekolj, Zadel in Adamlje). **Sveže mleko** je v celoti lokalnega izvora in nam ga zagotavljata kmetija Marn in ekološka kmetija Kukenberger ter občasno tudi kmetija Majcen. Občasno otrokom ponudimo **domače jogurte in skutne namaze** kmetije Marn, Majcen in **ekološke jogurte** kmetije Kukenberger. **Jagode** smo imeli v spomladanskem delu leta od kmetije Uhan. **Jabolka in hruške** nam je skozi celo leto zagotavljala sadjarska kmetija Uhan, saj je bila letina zelo bogata. Tedensko je na jedilniku tudi **ekološka teletina ali govedina** ekološke kmetije Zabukovec. Zelo smo bili veseli, ko smo našli dobavitelja **rib** (Ribogojstvo Goričar), ki ima lastno ribogojnico in nam dostavlja sveže ribje fileje. Na ta račun na jedilnik večkrat vključujemo ribe. Nekajkrat na leto ponudimo tudi **kruh in pekovske izdelke** Pekarne Mokronog (Pekarstvo Rok) in doma pridelane **kosmiče** podjetja Oljka plus d.o.o. Izdelke lokalnih pridelovalcev vključujemo v največji možni meri. Upamo, da nam bo v ta namen v prihodnje dovoljeno porabiti še večji odstotek sredstev namenjenih prehrani. Želimo pa si pridobiti še več lokalnih dobaviteljev – predvsem za sveže sadje in zelenjavo, saj do zdaj ni bilo izkazanega interesa s strani lokalnih kmetij.

Kar se pa tiče ekološko pridelane hrane, smo v letošnjem letu odstotek vključenosti močno dvignili in presegli pričakovanih 10 %. Tedensko vključujemo ekološki kruh in pekovske izdelke, ekološko govedino/teletino, mesečno pa ekološki med, ekološke mlečne izdelke, ekološke sokove in tudi ekološko sadje in zelenjavo (kolikor je je pač dobavljive). Pri ekološkem sadju in zelenjavi na jedilniku njune vključenosti ne označujem, ker navadno šele pri dostavi izvemo, ali so dostavili ekološka živila ali ne (naročena so v veliki meri ekološka, vendar je potem dejansko stanje pogosto drugačno).

Večina staršev **podpira** vključevanje lokalnih izdelkov in **bi bili pripravljeni** za prehrano plačati več (59 %), če bi bil delež lokalnih in ekoloških izdelkov višji.

3.6. Ali menite, da ima vaš otrok v šoli na razpolago dovolj sadja in zelenjave? Ali menite, da šolska prehrana ustreza kriterijem zdrave prehrane?

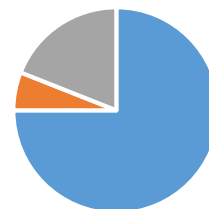
Večina staršev (92 %) meni, da **imajo** otroci v šoli na razpolago dovolj sadja in zelenjave.

Otroci imajo vsak dan na voljo vsaj 2 vrsti sadja (pri obeh malicah, včasih pa tudi pri kosilu) in vsaj 1 vrsto zelenjave. Zelenjava je v obliki solate, zelenjavne juhe, zelenjavne priloge in pogosto tudi vmešana v razne omake. Redko pa je zelenjava tudi pri malici. Trudimo se, da vključujemo sezonsko zelenjavo in sadje. V zimskem času, ko so vrste dostopnega sadja in zelenjave bolj omejene, se večkrat poslužujemo tudi tropskega sadja (ananasa, melon) ali suhega sadja, oreščkov in konzervirane zelenjave. Šola je vključena tudi v Šolsko shemo, v okviru katere učencem v času pouka ponudimo sadje in zelenjavo kot dodatni obrok. Sadje in zelenjava, ki sta vključena v Shemo, morata biti iz integrirane ali ekološke pridelave in izbrana med dobavitelji, ki jih predlaga Agencija RS za kmetijske trge in razvoj podeželja. Predvidenih je 20 delitev sadja ali zelenjave v enem šolskem letu. V letošnjem šolskem letu smo organizirali 17 delitev, v katerih smo učencem ponudili breskve, paradižnik, grozdje, hruške, korenje, kaki, eko jabolčni čips, eko orehe, jagode, češnje in marelice. Sadje in zelenjavo smo v 47 % naročali pri kmetih, v 53 % pa preko zadruga.

Večina staršev (75 %) meni, da šolska prehrana **ustreza** kriterijem zdrave prehrane.

Smernice zdravega prehranjevanja v vzgojno-izobraževalnih ustanovah so osnovno vodilo, ki se ga moramo držati pri načrtovanju šolske prehrane. Smernice zdravega prehranjevanja v VIZ je izdalo Ministrstvo za zdravje. Mnenje staršev o omenjenem vprašanju je poglavitno za naše nadaljnjo delo.

Ali menite, da šolska prehrana ustreza kriterijem zdrave prehrane?



■ Da. ■ Ne. ■ Ne vem.

Če bi kdo želel poglobiti svoje znanje iz področja šolske prehrane, so Smernice dostopne na spletnem naslovu:

http://www.mz.gov.si/fileadmin/mz.gov.si/pageuploads/javno_zdravje_09/Smernice_zdravega_prehranjevanja.pdf.

Zbrala sem nekaj komentarjev staršev o šolski prehrani, ki sem se jih odločila vključiti kar pri tej točki, saj se nanašajo predvsem na temo zdrave prehrane.

- Starši si želijo čim več sadja in zelenjave (pri malici in pri kosilu) ter preprostih (zdravih) kmečkih jedi. Želijo si predvsem več surove zelenjave. V jedilnik redno vključujemo preproste kmečke jedi: močnik, joto, ričet, matevža, pečenice/krvavice, golaž, mleto pečenko, ajdovo kašo, štruklje, kislo zelje ... Nekatere jedi so zgolj sezonske, zato so vključene le v določenem delu leta.
- Starši si želijo, da v jedilnik manjkrat vključimo pice, hrenovke, krofe, mafine in ostalo nezdravo hrano. Predvsem so proti uporabi predpakiranih živilskih izdelkov. Želijo si več zdrave hrane in kuhanja iz osnovnih sestavin. Več predpakiranih izdelkov smo uporabljali po 18. 5. 2020 zaradi priporočil NIJZ, drugače le-te uporabljamo v manjših količinah in v izrednih razmerah (bolniške odsotnosti delavcev).
- Menijo, da je popoldanska malica manj primerna, ker vsebuje veliko škroba, časovni zamik med kosilom in popoldansko malico pa je premajhen. Želijo si bolj raznolikih popoldanskih malic. Predlagajo, da bi za popoldansko malico vedno bila na voljo jabolka ali banane (sadje, ki ga učenci najraje pojedjo). Na OŠ Trebnje so jabolka vedno na voljo in če želijo, jih lahko dobijo v šolski kuhinji. Učenci imajo kosilo od 11.00 do 13.45 – odvisno od urnika pouka. Popoldanska malica pa se predvidoma razdeli okoli 14.00. Učitelji podaljšane bivanja čas popoldanske malice tudi prilagajajo, če so učenci prej lačni.
- Predlagajo manj predpakiranih sendvičev za dneve dejavnosti in več mlečnih jedi (mlečni riž, mlečni zdrob, čokolino, čokolešnik, kosmičev, jogurtov), jajc ... namesto

rogljičkov, šunke, paštet in pic. V preteklem šolskem letu smo že začeli s prakso, da učenci za dneve dejavnosti dobijo sirovo štručko ali v šoli pripravljene sendviče. Tople mlečne jedi so na jedilniku vsaj enkrat tedensko.

3.7. Pobude, pohvale, mnenja staršev, ki niso bile vključene pri točki 3.6.:

- Menijo, da je škoda, da se kuha hrana, ki je učenci ne pojedjo (npr. gobova juha). Predlagajo torej, da v jedilnike vključujemo hrano, ki jo učenci pojedjo, hrano, ki pa jo želijo starši za svoje otroke, pa naj pripravljajo starši sami doma. Izpostavijo, da naj bo hrana v šoli takšna, da jo večina otrok poje in se naje, da lahko potem razmišljajo in delajo v šoli, kot je potrebno.
Jedi, ki jih učenci zavračajo, so na jedilniku zelo redko (morda enkrat mesečno). Zavračajo pa predvsem zelenjavne priloge, ajdovo kašo in zelenjavne omake.
- Izpostavijo, da nekatere učiteljice in tudi kuharice učence silijo jesti hrano, ki je ne marajo. Dvomim, da je temu tako, saj smo vsaj v aktivu učiteljev podaljšanega bivanja dogovorjeni, da učencev s hrano ne silimo, jih pa vzpodbujamo, da vzamejo vsaj eno zelenjavno jed (juho ali solato) in jo potem vsaj poskusijo. Prav tako tudi kuharice nimajo nikakršnih navodil, naj učence silijo jesti.
- Starši so mnenja, da je najbolj pomembno, da je hrana v šoli sveže pripravljena. Menijo, da je na šoli absolutno preveč namazov (jajčni, korenčkov, sirni), kruha z različnimi semeni (čeprav ga učenci ne marajo), zeliščnih čajev, za solato zgolj okisana kuhana zelenjava. Drugi starši pa si želijo še več namazov, pripravljenih v šolski kuhinji (bučni, medeni, mesno-zelenjavni, korenčkov, jajčni, ribji).
Na šoli pripravljamo sveže namaze iz kakovostnih surovin (sveža skuta, sveža zelenjava, jajca lokalne hlevske pridelave). Ker se namazi šele uvajajo, seveda še niso priljubljeni kot domači namazi, ki so že dlje časa na jedilniku. Na tak način želimo učencem ponuditi zdrav zajtrk, kot ves čas poudarja večina staršev. Okisana kuhana zelenjava je na voljo izbirno (dodatno) poleg solate, ki je tisti dan na jedilniku.
- Starši predlagajo, da bi učencem dnevno omogočili izbiro solate. Na OŠ Trebnje imajo učenci dnevno na voljo vsaj 2 vrsti solate. Izberejo si lahko katero koli, lahko tudi po 2 vrsti solate naenkrat.
- Več staršev je pohvalilo šolsko prehrano in nam zaželelo, da vztrajamo na tej poti. Menijo, da je prehrana lokalna, raznovrstna in kakovostna. Izpostavijo, da tudi učenci pohvalijo prehrano. Izpostavijo, da je hrana dobra in pohvalijo poudarek na zdravi prehrani. Zahvalijo se za odlične obroke. Zahvalijo se za trud in skrb za zdravje njihovih otrok. Pohvalijo kuharice, ki vedno prisluhnejo otrokom in jim po želji prilagodijo obrok.
»Menim, da kuharice dobro kuhajo in pripravljajo hrano. Otrok je zadovoljen, čeprav ne poje vedno vsega. Hvala za vaš trud.«
»Šolsko prehrano moram zelo pohvaliti. Sin in hči velikokrat sama od sebe povesta, kaj so v šoli jedli. Predvsem pa poudarita, da kuharica Anica zelo dobro skuha.«
»Moj fant iz šole še nikoli v treh letih ni domov prišel lačen, tako da sva oba zadovoljna. Hvala in vse pohvale kuhanjem.«
»Mislim, da se zelo trudite, da zadovoljite učence in smernice o zdravi prehrani.«

Nekateri starši so posebej izpostavili in pohvalili prehrano na PŠ Dolenja Nemška vas in PŠ Šentlovrenc.

- Izpostavijo, da je voda pri kosilu premrzla. V prihodnje bomo poklicali lastnika aparata, da bo nastavil ustrezno temperaturo napitkov.
- *»Ni vse v izbirnosti sestavin. Tudi kuharji morajo v pripravo dati kaj več srca. Ko sem jaz hodil v šolo (40 let nazaj), je od približno 500 učencev, ki smo se prehranjevali na šoli, ostalo manj kot 50 l pomij. Ne zaradi tega, ker naj bi bili svinčeni časi. Ljudska prehrana je bila več ali manj prvovrstna. V naši družini smo od nekdaj jedli dobro in v pripravo hrane smo vlagali dušo, ne samo zato, da se nam vampi napolnijo.«*
- *»Staršem nam veliko pomeni, da je prehrana v šoli zdrava in kvalitetna. Za nekatere otroke so ti obroki glavni v dnevu. Dobro bi bilo, da je meso slovensko, ne pa nekje iz Poljske. Sami obroki so dobri, samo delajte na kvaliteti.«*
- *»Jedilniki ustrezajo, pri kakovosti hrane pa ne vidim napredka. Vhodne sestavine, nabavljene pri grosistih, ki nabavljajo hrano na Poljskem in Češkem, so zelo slabe.«*
V teku je nov razpis za živila, pri katerem v največji možni meri zahtevamo surovine s certifikati (Izbrana kakovost, eko). Menimo, da bomo dobili na voljo surovine boljše kakovosti in v največji meri slovenskega porekla.
- Predlagajo, da bi bil zajtrk prej, saj več učencev ne zajtrkuje doma.
- Predlagajo, da bi učenci imeli pri malici na voljo kakšne pripomočke za prijemanje kruha.
- Predlagajo uvedbo še enega brezmesnega kosila tedensko in uvedbo novih jedi (rižev narastek, zelenjavne omake). Predlagajo več ribjih, vegetarijskih in veganskih obrokov.
- Želijo si bolj raznolikih obrokov in izpostavijo, da učenci domov prihajajo lačni. Poudarijo, da se jedi prevečkrat ponavljajo.
- Povedo, da je hrana pri kosilu večkrat že hladna ali razkuhana (npr. testenine) ali premalo kuhana (npr. riž).
- Poudarijo, da si učenci želijo pravi pire krompir in ne instantnega. Krompir je VEDNO pripravljen iz krompirja lokalnih pridelovalcev (imamo kar tri dobavitelje krompirja iz okolice). Ker gre za velike količine uporabljajo napravo, za pripravo pire krompirja (pirirnik), ki krompir zmelje na ustrezno teksturo za pire krompir. Morda učencem ta tekstura ne ustreza.
- Želijo si še več lokalne, organske, domače, ekološke hrane iz okoliških kmetij. Več jih je tudi tu izpostavilo, da so za to pripravljeni plačati več. Kot sem že omenila imamo težave z dostavo lokalnih živil in tudi z dobavljivostjo (predvsem zelenjave). Ker je OŠ Trebnje razdeljena tudi na podružnične šole, ki potrebujejo manjše količine živil, dobaviteljem dostava na vse lokacije predstavlja prevelik strošek. Trudimo se, da zadržimo vsaj lokalne kmetije, s katerimi trenutno sodelujemo in se jim občasno prilagodimo tako, da vršijo dostavo le na matično šolo. Če poznate kakšno kmetijo, ki bi s šolo želela sodelovati, naj se obrne na nas in bomo z veseljem sodelovali z njo.

- Moti jih, da morajo učenci predolgo čakati na prevzem kosila in imajo premalo časa, da kosilo pojedjo. Priporočajo boljšo organizacijo terminov za kosilo po razredih. Omenjeno je izpostavilo več staršev.
- Starši si želijo večjo jedilnico, več sladice in cenejše obroke.
- Starši so opazili, da se kuharice zelo trudijo.
- Prosijo za boljšo odzivnost pri odgovarjanju na elektronska sporočila. Trudimo se, da na vsa sporočila odgovorimo v enem dnevu.
- Starši so izpostavili, da so obroki premajhni, predvsem ko je kosilo po njihovem okusu. Želijo si večjih porcij (predvsem za učence višjih razredov), večje dodatne obroke. Omenijo, da učenci nimajo možnosti dobiti dodatnega obroka. Učenci ne dobijo dodatnega obroka, ko gre za zrezke (naročeni so količinsko in jih lahko zmanjka za tiste, ki pridejo na kosilo kasneje) in za sladice (lahko jih pripravijo le določeno količino zaradi omejitev pri pripravi). Če pa gre za dodatne obroke v kasnejših urah (po 13.00), tudi pri teh jedeh dobijo dodatne porcije, saj glavnina učencev do takrat že poje kosilo. Prilogo, juho, jedi na žlico, omako in solato lahko učenci vedno dobijo kot dodatni obrok ne glede na uro ali količino, ki so jo že pojedli.
- Starši učencev, ki obiskujejo matično šolo, menijo, da hrana ni dovolj okusna, da je preveč industrijska.
- Predlagajo košarice s sadjem in vrče z vodo. V učilnicah ali v jedilnici imajo učenci tekom celega dneva na voljo različno sadje in nesladkan čaj. Na šoli so pitniki, kjer učenci lahko pijejo vodo tekom celega dneva. Zaradi priporočil NIJZ smo morali po 18. 5. 2020 vse te koticke umakniti. Prav tako tudi aparat za pijačo pri kosilu.
- Predlagajo, da bi imeli učenci možnost predlagati jedi za malico ali kosilo. Že drugo leto smo učencem dali možnost, da so po oddelkih pripravili predloge za malice in kosila. Večina predlogov je bila tekom šolskega leta vključena v jedilnik, kar je bilo tudi jasno označeno. Žal pa vsi oddelki te možnosti niso izkoristili in predlogov niso pripravili.
- Menijo, da so kuharice zelo prijazne.
- Menijo, da so vsebine jedilnika predstavljene zelo pregledno in da je jedilnik zelo pester.
- Predlagali so več različnih menijev, ki bi si jih učenci lahko izbrali en dan prej. Menijo, da bi se tako zavrglo manj hrane.
- Pohvalijo možnost, da učenci dobijo dodaten obrok.
- Vzpodbujajo nas k eksperimentiranju v kuhinji pri pripravi raznih polpetov.
- Predlagajo uporabo manjših količin moke in da se jedi manj ponavljajo. Če sta na jedilniku dve možnosti (krvavica/pečenica), želijo, da se učencem ponudita obe možnosti.
- V jedilniku pogrešajo več surovih fermentiranih izdelkov.
- Želijo si, da bi bila pri vseh obrokih na voljo pijača.
- Pri dietah bi želeli vedeti, katere zamenjave dobijo učenci namesto izdelkov/surovin, ki jih zaradi omejitev ne smejo uživati.
- Izpostavili so, da je vse več učencev, ki imajo hiperholesterolemijo.

V omenjenem primeru lahko starši, na podlagi zdravniškega potrdila, zaprosijo za dietno prehrano, ki jo potem ustrezno pripravimo.

Za vašo mnenja in pobude se vam zahvaljujemo. Nobena pripomba ali mnenje ne bosta ostala neopažena.

4. ZAKLJUČEK

Anketo je vrnilo 530 staršev. Večina staršev je mnenja, da so njihovi otroci s šolsko prehrano zadovoljni. Starši menijo, da šolska prehrana ustreza Smernicam zdravega prehranjevanja. Še naprej se bomo trudili, da bomo upravičili vaše zaupanje.

B) ANALIZA ANKETE ZA UČENCE

1. OSNOVNI PODATKI O ANKETI

Anketni vprašalnik in analizo ankete sem pripravila organizatorica prehrane Petra Pristavnik. Anketa je bila elektronska, izvedena s pomočjo spletne aplikacije 1ka ankete. Objavljena je bila v mesecu aprilu na spletni strani <https://www.1ka.si/a/272434>. Povezava do ankete je bila objavljena na spletni strani šole in so jo učenci lahko reševali doma.

Anketo je izpolnilo 872 učencev, od katerih je bilo 48 % učenk in 52 % učencev.

2. POVZETEK

Večina učencev je **zadovoljna** tako s količino s kot kvaliteto obrokov v šoli.

Jedilnikov večinoma niti ne spremljajo in jih ocenjujejo kot **prav dobre**.

Učenci vsaj včasih za kosilo in malico vzamejo vse ponujene jedi. Šolske malice ne pojedjo v celoti zato, ker nekaterih jedi ne marajo. Menijo, da imajo v šoli na razpolago dovolj sadja in zelenjave.

Učenci so podali svoje mnenje o priljubljenih in neprijetnih jedeh za kosilo in šolsko malico. Najraje imajo obroke, ki so energijsko zelo bogati in jih nasitijo, nimajo pa ustrezne hranilne vrednosti. Učenci zavračajo zelenjavo v obliki juhe. Njihove želje in predloge bomo upoštevali v največji možni meri.

3. ANALIZA ANKETE

a. Splošni podatki

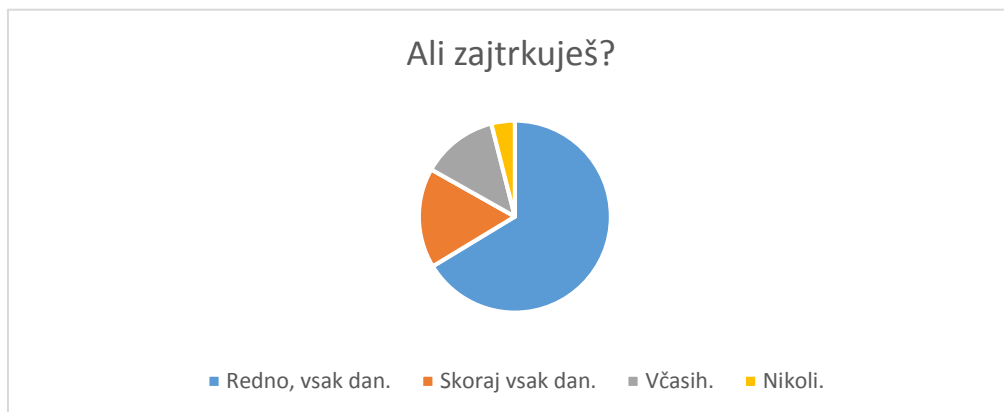
Anketo je izpolnilo 872 učencev. Anketo je rešilo 52 % učencev in 48 % učenk. Anketo so reševali učenci vseh razredov.

Povezava do ankete je bila na voljo na šolski spletni strani. Anketiranja v šoli zaradi priporočil NIJZ nismo izvedli, saj se izvedba ankete za potrebe Šolske sheme letos ni izvedla.

Razred	Odstotek učencev, ki so rešili anketni vprašalnik (%)
1.	12
2.	15
3.	13
4.	13
5.	10
6.	14
7.	11
8.	12
9.	0

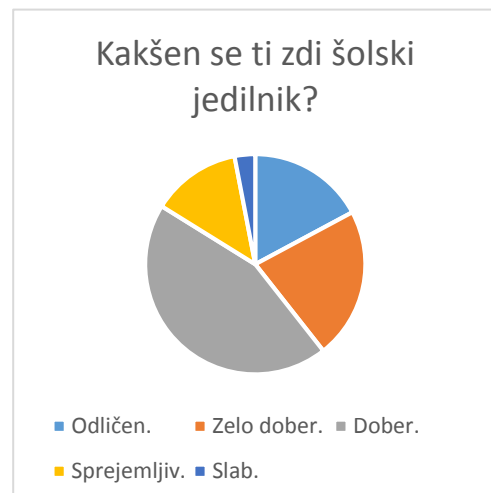
b. Ali zajtrkuješ?

Večina učencev zajtrkuje **vsak dan ali vsaj včasih**, delež tistih, ki ne zajtrkujejo, znaša 4 %. Delež učencev, ki redno zajtrkujejo, se je v enem šolskem letu povečal za 30 %, kar je zelo vzpodbudno, delež tistih, ki pa nikoli ne zajtrkujejo, pa se je zmanjšal za 5 %.



c. Kako pogosto spremljaš šolski jedilnik? Kakšen se ti zdi šolski jedilnik?

Največ učencev jedilnika **ne spremlja** (42 %).



Večini učencev se jedilnik zdi **dober do odličen**. Delež učencev, ki se jim jedilnik zdi slab, je nižji od 4 %.

d. Ali za ŠOLSKO MALICO vzameš vse jedi, ki so ti ponujene? Zakaj šolske malice ne poješ v celoti? Ali za šolsko KOSILO vzameš vse jedi, ki so ti ponujene?



Večina učencev za šolsko malico **vsaj včasih** vzame vse jedi, ki so jim ponujene. Delež učencev, ki nikoli ne vzamejo vseh ponujenih jedi, je nižji od 3 %.

Vzpodbuden je tudi podatek, da **kar 45 % učencev vedno vzame** vse ponujene jedi. Delež teh učencev se je v enem šolskem letu povečal kar za 20 %.

Večina učencev malice ne poje v celoti, **ker določenih jedi ne mara** (50 %). Vzpodbuden je podatek, da 33 % učencev malico **vedno poje v celoti**. Le 6 % učencev malice ne poje v celoti, ker nimajo časa.

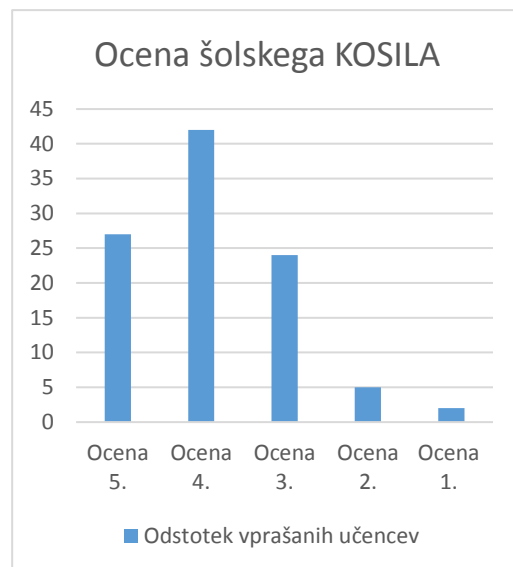
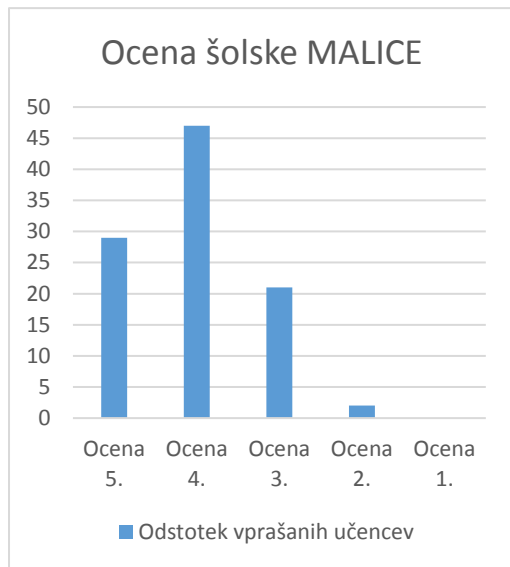
Večina učencev za kosilo **vsaj včasih** (70 %) vzame vse jedi, ki so jim ponujene. Delež učencev, ki nikoli ne vzamejo vseh ponujenih jedi, znaša 6 %. Delež teh se je enem šolskem letu zmanjšal kar za 14 %.

e. Ali je v šoli na razpolago dovolj sadja in zelenjave?

Večina učencev (94 %) meni, da imajo v šoli na razpolago dovolj sadja in zelenjave.

Učenci imajo vsak dan na voljo vsaj 2 vrsti sadja (pri obeh malicah, včasih pa tudi pri kosilu) in vsaj 1 vrsto zelenjave. Zelenjava je v obliki solate, zelenjavne juhe, zelenjavne priloge in včasih tudi vmešana v razne omake in priloge. Redko pa je zelenjava tudi pri malici. Trudimo se, da vključujemo sezonsko sadje in zelenjavo. V zimskem času, ko so vrste dostopnega sadja in zelenjave bolj omejene, se večkrat poslužujemo tudi tropskega sadja (ananasa, melon), suhega sadja in konzervirane zelenjave. Šola je vključena tudi v Šolsko shemo, v okviru katere učencem ponujamo sadje in zelenjavo kot dodatni obrok. Sadje in zelenjava, ki sta vključena v Shemo, morata biti iz integrirane ali ekološke pridelave, izbrana od dobaviteljev, ki jih predlaga Agencija RS za kmetijske trge in razvoj podeželja. Po malici je učencem v kotičku s sadjem na voljo mešano sveže sadje, ki ostane od malice.

f. Oceni ŠOLSKO MALICO in KOSILO z oceno od 1 do 5. (Ocena 5 pomeni, da si z obrokom zelo zadovoljen.)



Največ učencev (47 %) meni, da si šolska MALICA zasluži **oceno 4** (prav dobro), povprečna ocena malice pa znaša **4,0**. Večina učencev je z malico zadovoljna.

Prav tako največ učencev (42 %) meni, da si šolsko KOSILO zasluži **oceno 4** (prav dobro), povprečna ocena kosila pa znaša **3,9**. Večina učencev je s kosilom zadovoljna.

Zadovoljstvo s šolsko prehrano se je v enem šolskem letu precej povečalo, saj sta se tako ocena malice kot tudi ocena kosila zvišali iz ocene 3 na oceno 4. Povečal se je predvsem odstotek učencev, ki obroke ocenjujejo z oceno odlično.

Razlogov za nezadovoljstvo med majhnim deležem učencev učenci je lahko več: domače prehranjevalne navade, večina učencev z leti postane bolj izbirčna, vzpodbudna beseda učitelja je v višjih razredih zmanjšana, mnenje posameznika začne zelo vplivati na mnenje večine, spremenijo se okusi učencev v skladu z njihovim razvojem ...

g. Kako ocenjuješ MALICO in KOSILO po KOLIČINI?

Večina učencev (82 %) meni, da je MALICE **ravno prav**, delež učencev, ki menijo, da je malica ali preobilna ali preskopa, je 18 %.

Prav tako večina učencev (80 %) meni, da je KOSILA **ravno prav**, 11 % učencev meni, da je kosila premalo, 9 % vprašanih pa, da je kosilo preobilno.

Tudi pri zadovoljstvu s količino je opazen premik v zadovoljstvu učencev. 10 % učencev manj kot v lanskem šolskem letu meni, da so obroki preskopi.

Energetske potrebe so pogojene s starostjo otroka, spolom, z njegovo aktivnostjo, metabolizmom in drugimi dejavniki. Količino obrokov prilagajamo energetskim potrebam otrok. Optimalno je, da otrok zaužije pet dnevnih obrokov. V šoli nudimo malico, kosilo in popoldansko malico. Šolska dopoldanska malica predstavlja premostitveni obrok med zajtrkom in kosilom in ne nadomešča zajtrka. Dopoldanska malica naj bi pokrila od 10 do 15 % energetskih potreb. Ker veliko učencev ne zajtrkuje, je dopoldanska malica v šoli energijsko nekoliko bogatejša. Kosilo pokriva 35 do 40 % energetskih potreb, popoldanska

malica pa predstavlja lahek premostitveni obrok in pokriva od 10 do 15 % celodnevnega energijskega vnosa. obroki v šoli so skrbno načrtovani in vsebujejo različna živila oz. jedi. V kolikor učenec zaužije vse potrebne obroke, torej ne izpušča zajtrka in poje vse ponujene jedi, morajo obroki količinsko zadostovati.

h. Kaj najraje ješ za šolsko MALICO?

Učenci so na vprašanje prosto odgovarjali. Za odgovor sta bili predvideni dve mesti. Odgovori so bili zelo raznoliki, prevladuje pa mnenje, da za šolsko malico učenci najraje jedo:

- hrenovke (18 %),
- pico (16 %),
- čokoladni namaz + kruh (13 %),
- ribji namaz (11 %),
- kosmiči (predvsem koruzni) z mlekom (8 %),
- mlečni riž, mesno-zelenjavni namaz, pašteto, jogurt (sadni) (6 %),
- mlečni zdrob, sendvič s salamo (in kumarico), medeni namaz, jabolka (5 %),
- sadje, banane, med in maslo in zelenjavni (korenčkov) namaz (3 %).

Najbolj priljubljene malice so tiste, ki so bolj kalorične in nasitijo, nimajo pa ustrezne hranilne vrednosti. Veseli nas priljubljenost mlečnih jedi, saj skupaj z njimi učenci zaužijejo tudi mleko lokalnih dobaviteljev. Prav tako nas veseli povečana priljubljenost sadja in domačih namazov.

Med priljubljene jedi so učenci v manjših odstotkih uvrstili: rogličke (polnozrnate), mleko, namaze, jabolčni burek, sirov burek, maslo in marmelado in bele štručke/kruh.

i. Katere MALICE ne maraš?

Učenci so na vprašanje prosto odgovarjali. Za odgovor sta bili predvideni dve mesti. Odgovori so bili zelo raznoliki, prevladuje pa mnenje, da učenci ne marajo naslednjih malic:

- zelenjavnega (korenčkovega), jajčnega namaza (17 %),
- bučnega in ribjega namaza (7 %),
- sirovega bureka (5 %),
- topljenega sira (4 %),
- namazov in mesno-zelenjavnega namaza, (3 %).

Med najmanj priljubljenimi malicami so se znašli namazi, ki so pripravljani v šolski kuhinji in namazi nasploh. Jajčni, bučni in zelenjavni namaz smo v lanskem šolskem letu na novo vključili v jedilnik in smo pričakovali, da ne bodo takoj priljubljeni. V prihodnje se bomo potrudili in preizkusili še kakšen domači namaz, s ponujanjem ostalih domačih namazov pa bomo nadaljevali, vendar jih bomo manjkrat vključili v jedilnik.

Med nepriljubljene malice so učenci v manjših odstotkih uvrstili tudi: mlečni riž, sendviče, pico, sirni namaz, kosmiče s semeni in jogurt.

Kar 12 % učencev pa je zapisalo, da jim je **všeč vse**, kar je zelo vzpodbudno.

j. Predlogi za novo jed za MALICO.

Učenci so za nove jedi predlagali zelo malo različnih jedi, in sicer:

- palačinke,
- čokoladni rogljiček,
- čokoladne kosmiče (kroglice ali čokolešnik),
- vafle,
- hamburgerje,
- pohane šnite,
- carski praženec,
- jajca na različne načine (umešana, omleta, pečena),
- žgance (z mlekom),
- tople sendviče (toast),
- sadne smutije,
- puding,
- mesni burek,
- suho salamo,
- muffine, krofe in potico.

V manjših odstotkih so predlagali še: navadni rogljiček z marmelado, lubenico, sadno solato, različne narastke, tuno, sladoled, polento na mleku, solato, skuše z zelenjavo, jogurt s svežim sadjem, čičerikin namaz ...

Palačinke bomo poskusili bolj pogosto ponuditi kot sladico pri kosilu, saj jih za malico zaradi organizacije dela ne moremo ponuditi.

k. Kaj najraje ješ za šolsko KOSILO?

Učenci so na vprašanje prosto odgovarjali. Za odgovor sta bili predvideni dve mesti. Odgovori so bili zelo raznoliki, prevladuje pa mnenje, da za šolsko kosilo učenci najraje jedo:

- testenine z omako (makaroni, njoki, špageti) (24 %),
- krompir (pire, pečen, pražen) (17 %),
- lasanje (14 %),
- čufte v omaki (9 %),
- torteline s sirovo ali tunino omako, palačinke (8 %),
- govejo juho, piščančje zrezke po dunajsko, solate (zeleno, zeljno, paradižnikovo, rdečo peso, sladko koruzo) (6 %),
- sladice, špinačno juho s kroglicami, (5 %),
- ribe (losos, postrvi, ribji narastek), meso, riž, cmoke s sadnim ali čokoladnim nadevom, (4 %),
- naravni piščančji zrezek (5 %),
- juhe, špinačo v omaki (3 %),
- lososov narastek, gobovo juho, matevža, mafine, pleskavice, piščančje meso, pečenega piščanca, mlince, ribe, sladoled, golaž, zrezke in čokoladne navihančke (2 %).

Učenci najraje jedo **testenine** na sto in en način. Trudimo se, da v večji meri vključujemo polnozrnat ali pirine testenine. Testenine učencem ponujamo z različnimi omakami

(zelenjavnimi, tuninimi, smetanovimi in mesnimi). **Dunajski zrezek** je pripravljen v konvektomatu. Povečuje se tudi priljubljenost **krompirja**. Pečen krompir ponujamo namesto pomfrija, ki si ga učenci izjemno želijo za kosilo. Krompir naročamo izključno pri lokalnih dobaviteljih. **Čufte** pripravljamo izključno iz govedine slovenskega porekla. V letošnjem letu smo začeli uporabljati ekološko govedino v večjem deležu, saj nam je dobavitelj to omogočil. V prejšnjih letih smo bili zelo omejeni z dobavo ekološkega mesa. Veseli smo, da so med priljubljenimi jedmi tudi **ribe**, saj je priporočeno, da se jih tedensko uživa. Postrvi in som, ki ga učencem ponujamo, so v celoti slovenskega porekla. Veseli smo tudi, da se je med priljubljenimi jedmi znašel **riž**, ki je polnozrnat. Najbolj pa nas veseli, da se povečuje tudi priljubljenost **solat, špinače in juh**. Med priljubljenimi jedmi je tudi veliko **sladic**. Trudimo se, da jih v največji možni meri pripravljamo v šolski kuhinji (tudi palačinke).

I. Česa pri šolskem KOSILU ne maraš?

Učenci so na vprašanje prosto odgovarjali. Za odgovor sta bili predvideni dve mesti. Odgovori so bili zelo raznoliki, prevladuje pa mnenje, da bi pri šolskem kosilu najraje izpustili iz jedilnika:

- gobovo juho (17 %),
- cvetačno juho (11 %),
- solate (7 %),
- ribe (6%),
- lososovo lazanjo, brokolijevo juho (5 %),
- zelenjavne juhe in juhe nasploh (4 %),
- rižoto, špinačo (v obliki juhe ali omake), golaž (3 %),
- lazanjo, fižolovo juho, kruhove cmoke, rdečo peso, matevža, zelja (v obliki priloge), enolončnice, riž, porovo juho, polento, meso na splošno, zelenjavo na splošno, fižol v solati in torteline (2 %),
- v zelo majhnem odstotku (1 %) pa bi učenci iz jedilnika izpustili tudi: korenčkovo juho, radič v solati, prežganko, mlince, kanelone, krompirjevo solato, ajdovo kašo, repo kot prilogo, zelenjavne omake, bučno juho, polnozrnat špagete, sirovo in tunino omako, špargljevo juho, koruzo v solati, makarone, svinjino, ričet, paradižnik v solati, zeleno solato, svaljke, klobase, grah in zelenjavne polpete.

Učenci bi pri šolskem kosilu najraje izpustili zelenjavo na splošno (ali v obliki juh ali v obliki solate ali v obliki priloge ali v obliki omake). Tudi v prihodnje bomo s ponujanjem zelenjavnih juh nadaljevali in nekoliko posodobili recepte. Ker pa učence najbolj moti, da so v juhah prisotni koščki, bomo v prihodnje vse zelenjavne juhe »zmiksali«. Pri solatah bodo imeli učenci pri kosilu še vedno na voljo več vrst solate in si bodo lahko izbrali tisto, ki jim je ljubša. V šolskem letu 2016/17 smo pričeli z večjem vključevanjem rib. Poiskali smo nove recepte in izvedli tudi izobraževanje s kuharskimi delavnicami za kuharice. S ponujanjem ribjih jedi bomo nadaljevali tudi v prihodnje, saj je priporočljivo, da bi učenci uživali ribe vsaj enkrat tedensko v različnih oblikah (pečene, omake, narastek). Ribe in ribje jedi pa postajajo tudi vsako leto manj nepriljubljene.

6 % vseh anketiranih učencev meni, da je vse dobro. Nekateri so celo zapisali, da niso izbirčni in pojedjo vse. Odstotek teh učencev je nekoliko višji od odstotka v lanskem šolskem letu, kar nas nadvse veseli.

m. Predlogi za novo jed pri kosilu.

Učenci so za nove jedi predlagali naslednje jedi:

- pomfri (v kombinaciji z dunajskim zrezkom),
- hamburger (zdrav),
- čevapčiče,
- palačinke,
- musako,
- pico,
- morsko hrano (ocvrte kalamare, rižoto z morskimi sadeži, ribje palčke),
- torto,
- nagce,
- kebab,
- kanelone,
- panirane njoke,
- žgance,
- rižev narastek,
- carski praženec,
- tunine polpete,
- sarme,
- ocvrti sir,
- piščančji frikase,
- polnjeno papriko,
- testenine carbonara,
- pire krompir z zelenjavo (brokoli, korenje),
- gobovo rižoto,
- testenine s smetanovo/sirovo/porovo/paradižnikovo/gobovo/tunino omako,
- testenine z drobtinami,
- tortilje.

Ostale predlagane jedi pa so že vključene v šolski jedilnik. Pri dunajskem zrezku si želijo za prilogo pomfri. Učenci so v največji meri predlagali nezdrave jedi, ki jih lahko jedo v restavracijah s hitro prehrano, za šolski obrok pa niso najbolj primerne. Namesto pomfrija v šoli pripravljajo pečen krompir. V šoli hrane ne pripravljajo več s postopkom cvrenja. Namesto hamburgerja in čevapčičev imajo učenci na jedilniku štefani pečenko ali pleskavice, ki so pripravljene iz mletega mesa. Vnaprej bomo učencem dvakrat letno ponudili (bio) čevapčiče. Pico imajo učenci na voljo za šolsko malico. Zelo se bomo potrudili, da bodo večkrat za sladico palačinke. V jedilnik bomo vsekakor vključili musako in predlagane omake za testenine, občasno pa za dodatno prilogo ponudili tudi ajdove žgance.

n. Predloge, mnenja in pobude povezane s šolsko prehrano

Pohvale	Mnenja
Pohvalijo nas, da odlično opravljamo svoje delo.	Predlagajo bolj umirjen prostor za kosilo.
<i>»Upam, da se kmalu vidimo, ker pogrešam tudi dobra šolska kosila.«</i>	Želijo si več sladice.
Zahvalijo se za dobro pripravljeno hrano in za naš trud.	Povedo, da je hrana preveč začinjena.
Pohvalijo, da izbiramo in kuhamo dobro/odlično hrano.	Želijo si, da bi kot dodatno porcijo lahko dobili tudi meso in sladice, ne le prilog.
<i>»Hvala kuharicam, ker pripravijo malico in skuhajo kosila. Hrana je zelo dobra. Organizatorka prehrane pa ima dobre ideje za jedilnik.«</i> <i>»Hotela sem čestitati kuharicam in organizatorki prehrane, ker tako dobro skrbijo za nas. Ko sem bila na kuharskem krožku, sem videla, kako je to težko.«</i>	Želijo si, da je večkrat na jedilniku hrenovka. Želijo si večkrat zeleno solato in večje količine mesa pri obroku. Želijo si več različnega sadja. Želijo si koromačevo juho in sadne kupe. Želijo si več mlečnih jedi. Želijo si zdravih piškotov za malico. Želijo si bolj raznolikega kruha. Pri malici si želijo več sveže zelenjave.
<i>»Kuharica Lojzka dobro kuha. Včasih nas preseneti z domačo sladico. Pohvalil bi tudi organizatorko prehrane, ki dobro pripravi jedilnik.«</i> Pohvalijo delo kuharice Lojzke, ker menijo, da kuha s srcem.	Velikokrat hrana učencem ni všeč. Predlagajo, da kuhamo bolj okusno hrano. Menijo, da je hrana premalo kuhana. Želijo si boljših juh.
<i>»Mislim, da je organizacija hrane odlična, saj tako čez dan dobimo ravno prav hranilnih snovi. Hrana pri kosilu se dobro ujema med seboj. Kuharice na OŠ Trebnje kuhajo zelo dobro in raznoliko hrano.«</i>	Predlagajo, da kuhamo tisto hrano, ki jo imajo radi.
<i>»Hvala, ker se trudite vsak dan znova. Na žalost to premalo učencev ceni.«</i>	Več učencev je izpostavilo, da starejši učenci dobijo premajhne količine hrane.
Pohvalijo delo kuharice na PŠ Šentlovrenc in na PŠ Dobrnič.	Večkrat si želijo sok.
Ogromno učencev pohvali sladice.	Predlagajo, da spremenimo jedi za kosilo in da upoštevamo predloge jedi, ki so jih zapisali učenci.
Učenec z dieto pohvali skrb za njegovo dietno prehrano.	Menijo, da je hrana zelo zdrava in to spoštujejo, čeprav je nekateri ne marajo.
Pohvalijo špagete z omako in lazanjo.	Ni jim všeč, da je velikokrat na jedilniku namaz.

	Ne želijo, da jih učitelji silijo jesti jedi, ki jih ne marajo.
	Menijo, da so kuharice zelo prijazne.
	Želijo, da bolj strogo pazimo na dietno prehrano učencev pri kosilu, predvsem pri prevzemu, saj nekateri učenci sami še ne znajo/ne upajo povedati, da potrebujejo dietni obrok.
	Želijo si bolj domačo hrano.
	Predlagajo, da bi bila sok in voda pri kosilu bolj topla.
	Učence konkretno moti to, da je na lazanji preveč sira, da so testenine premalo/preveč kuhane, da je riž premalo kuhan in da so juhe po njihovem mnenju preslane. Moti jih tudi čuden okus krompirja.
	Želijo si, da bi vsa prehrana temeljila na zelenjavi in polnozrnatih izdelkih. Drugi učenci pa si želijo čim manj takšnih izdelkov.
	Želijo si manjših vrst pri kosilu.
	Želijo, da so juhe pri prevzemu vroče in ne hladne, vendar spet ne prevroče.
	Želijo si bolj začinjene hrane.
	Želijo si možnosti menjav za živila, ki jih ne marajo pri malici in kosilu.
	Sprašujejo se, zakaj ponujamo domače namaze, ki jih nihče ne mara.
	Predlagajo, da se gobova juha pripravi z manjšimi koščki gob.

Pripombe so bile v večini pozitivne in se vam za vaše mnenje tudi zahvaljujemo. Nobena pripomba ali mnenje ne bosta ostala neopažena.

4. ZAKLJUČEK

Anketni vprašalnik je izpolnilo 872 učencev. Večina učencev je s šolsko prehrano zadovoljnih in jo ocenjujejo z oceno **»prav dobro«**. Učenci so podali svoje želje in mnenja o malici in kosilu. Njihova mnenja bodo v največji možni meri upoštevana.

Za zaključek analize naj navedem nekaj točk iz **Smernic zdravega prehranjevanja v vzgojno izobraževalnih ustanovah**:

- *Jedilniki naj bodo usklajeni s priporočenimi energijskimi in hranilnimi vnosi in priporočenimi kombinacijami različnih vrst živil iz vseh skupin živil.*
- *POTREBNO JE: povečati uživanje svežega sadja in zelenjave, prehranskih vlaknin, kalcija, vitamina C, zmanjšati delež zaužitih maščob in še posebej nasičenih maščob, dati prednost polnovrednim žitom in žitnim izdelkom, mleku in mlečnim izdelkom z manj maščobami, ribam, pustim vrstam mesa, kakovostnim maščobam (oljčno in repično olje), izogibati se sladkanim pijačam in pripravkom, omogočiti dovolj časa za obroke in jih ponuditi v vzpodbudnem okolju...*
- *Pri načrtovanju prehrane je potrebno upoštevati tudi želje otrok in mladostnikov in jih uskladiti s priporočili.*