Domoljubni radio

Portal domoljubnog radija

3. objava iz ciklusa ZDRAVI OBROCI – IZ VRTA U ŠKOLE- Početak školske godine – zdravi obroci iz školske kuhinje

Antun Brađašević · Thursday, September 14th, 2023

Već u ponedjeljak, 4. rujna osnovnoškolci su sjeli u svoje školske klupe. Neki po prvi puta, a većina njih je žarko željela vidjeti svoje kolege i kolegice s kojima su dijelili razred i jedva čekati da ispričaju novosti i dogodovštine s ljetnih praznika. Neki su željno vidjeti i profesore i nastavnike koji će im i ove školske godine predano prenositi znanja, a neki nove udzbenike sa blagom znanja koje će savladavati u ovoj nastavnoj godini.

Od ove školske godine
Ministarstvo znanosti i obrazovanja uvelo je i neke novosti. To se ponajprije odnosi na škole koje su se izjasnile da žele uvesti program cjelodnevnog boravka u školi. Riječ je o pilot projektu, eksperimentalnom programu cjelodnevne škole za koji su odabrane 64 osnovne škole iz cijele Hrvatske.

Premda su neke osnovne
škole i prije uvođenja cjelodnevne nastave imale program produženog boravka u školi i to uglavnom zbog činjenice da roditelji osnovnoškolaca iz tih škola, zbog radnih obaveza, nisu mogli drugačije organizirati čuvanje djece pa im je produženi boravak njihovih osnovnoškolaraca bio pogodnost, a djecu bi ‘pokupili’ iz škole i odveli kući nakon završenog posla. Roditelji su taj produženi boravak za svoju djecu trebali plaćati. Cjelodnevni boravak u školi međutim uključio bi svu djecu, neovisno o tome ima li ih tko čuvati i brinuti se o njima kod kuće i bio bi besplatan, odnosno troškovi ovog modela školovanja odnosno boravka u školi, išli bi na teret države, odnosno Ministarstva znanosti i obrazovanja. Ministarstvo je za program cjelodnevne nastave iz europskih fondova ‘povuklo’ 18,3 milijuna eura. Ovaj je pilot projekt, međutim, dobio i negativne ocjene i nije dobio suglasnost samo dvije odnovne škole – one u Novom Marofu i osnovne škole u Draganiću, a i podosta roditelja čija djeca pohašaju osnovne škole iz drugih dijelova Hrvatske nisu baš prezadovoljni što će im djeca cijeli da biti u školi. Bez obzira na to, mnogi roditelji osnovnoškolaca pitaju se – što će njihova djeca jesti, hoće li im ujutro morati pripremiti gablec u vidu sendviča, hoće li im škola dijeliti besplatne sendviče ili će se škola pobrinuti da u školskoj kuhinji, ako je škola ima, djeca dobiju kuhani, topli

obrok.

Što će i kakve obroke pojedine škole pripremati za svoje učenike, na svakoj je osnovnoj školi da sama odredi. No, sigurno je da su ravnateljstva škole, u donošenju odluke, bazirali na dobro uhodanoj praksi prethodnih godina, pri čemu nastavnici i školske kuharice slušaju i želje mališana. Zato na početku školske godine razrednici provode anketu među svojim učenicima o tome što bi željeli da im se pripremi za obrok, a onda školske kuharice osmišljavaju ručak, koji potvrđuje tajnik škole. Za svaki tjedan radi se jelovnik kako bi hrana koju će djeca jesti u školi bila zadovoljavajuće kvalitete, nutritivno bogata za rast i razvoj, ali i na radost školaraca.

Iz dosadašnje prakse sa prehranom učenika, pokazalo se svrhovitim, u mnogim osnovnim školama da djeca nižih razreda za obrok imaju mliječni obrok koji se djeci dijeli ujutro, dok se za one viših razreda, pripremaju topli obroci. Mliječni obrok uključuje peciva, jogurt, mliječni namaz, puding ili griz, mlijeko, kakao ili čaj, dok se za učenike koji su na produženom boravku, ili na cjelodnevnom boravku u školi kuha ručak koji, ovisno o danima, uključuje juhu ili jušnato varivo, mesni obrok sa prilogom, salatu, a djeca čiji se roditelji odluče da će njihova djeca imati obrok u školi, nisu zakinuta ni za slatki desert, a nađe se tu za desert i koji komad voća, ponajviše jabuke..

Što se pak tiče svježih namirnica koje se djeci u školi nude kao obrok, to i nije tako često niti je to dio svakodnevne prakse. Kada je riječ o školskim kuhinjama, u njima se pripremaju namirnice koje su već ranije termički obrađene ili se za pripremu obroka koriste namirnice iz dubokog smrzavanja. Škole, kako doznajemo, obično imaju ugovore sa dobavljačima namirnica potrebnih za pripremu obroka. Ponajprije se to odnosi na meso i mesne prerađevine, ribu, ali i povrće, Školski frižideri i hladnjaci napunjeni su svim potrebnim artiklima smrznutog mesa i povrća spremnih za pripremu ukusnih obroka. Izbjegava se, kažu nam, ad hoc nabavka svježih namirnica i ‘trčanje’ po tržnicama. Nego se isključivo za školske kuhinje nabavljaju namirnice renomiranih domaćih proizvođača koji jamče visoku kvalitetu svojih proizvoda. Namirnice su u pravilu već provjerene i duboko smrznute. Na taj način škole izbjegavaju bilo kakvu opasnost od neželjenih poslijedica vezanih uz prehranu učenika. Na školskim kuharicama je onda da od tih namirnica pripreme ukusna jela koja će biti i zdrava i hranjiva za rast i razvoj osnovnoškolaraca.

Autorica: **Snježana Dukić**



Ciklus objava ZDRAVI OBROCI IZ VRTA U ŠKOLE
– financijski podržava Agencija za elektoroničke medije kroz projekt "Poticanje novinarske izvrsnosti 2023."

This entry was posted on Thursday, September 14th, 2023 at 5:01 am and is filed under Nekategorizirano You can follow any responses to this entry through the Comments (RSS) feed. Responses are currently closed, but you can trackback from your own site.