

OSNOVNA ŠOLA VOJNIK

RAZISKOVALNA NALOGA

# **ŠOLSKA MALICA IZ LOKALNO PRIDELANIH ŽIVIL**

EKONOMIJA IN TURIZEM

Mentorica: Polona Bastič, prof.

Avtor: Andraž Kamerički

Lektorica: Amalija Kožuh

Vojnik, 2014

## KAZALO

1 UVOD .....	7
1.1 Namen .....	8
1.2 Hipoteze .....	9
1.3 Metode dela .....	10
2 TEORETIČNI DEL .....	11
2.1 Lokalna trajnostna oskrba s hrano.....	11
2.2 Opredelitev lokalne trajnostne preskrbe.....	12
2.3 Opredelitev lokalnih živil in lokalnega trga.....	13
2.4 Naročanje živil v vzgojno-izobraževalnih ustanovah in kratke oskrbovalne verige.....	13
2.5 Prehrana v osnovni šoli .....	15
2.6 Kalkulacija cene šolske malice na Osnovni šoli Vojnik za šolsko leto 2013/14 .....	15
3 EKSPERIMENTALNI DEL.....	16
3.1 Izračun cene šolske malice iz lokalnih živil.....	16
3.2 Dobavitelji lokalnih živil.....	27
3.3 Vključenost lokalnih živil na jedilnike slovenskih osnovnih šol .....	29
3.3.1 Zbiranje podatkov in vzorec .....	29
3.3.2 Analiza in izidi pregleda jedilnikov .....	29
3.4 Anketa o zadovoljstvu učencev z lokalno malico .....	29
3.4.1 Zbiranje podatkov in vzorec .....	29
3.4.2 Analiza in izidi ankete .....	30
4 RAZPRAVA .....	34
5 ZAKLJUČEK .....	35
7 LITERATURA .....	36
8. PRILOGE.....	37

## **Kazalo tabel**

Tabela 1: Izračun cene za malico: ekološki zeliščni čaj z medom, sadni jogurt breskev, koruzni kruh iz krušne peči .....	16
Tabela 2: Izračun cene za malico: ekološki zeliščni čaj z medom, kmečki poltrdi sir, polbeli kruh iz krušne peči .....	17
Tabela 3: Izračun cene za malico: kakav, koruzni kruh iz krušne peči, gozdni med, maslo ...	17
Tabela 4: Izračun cene za malico: naravni jabolčni sok, dom. potička z orehovim nadevom.	18
Tabela 5: Izračun cene za malico: ekološki zeliščni čaj z medom, jogurt z gozdnimi sadeži, beli kruh iz krušne peči .....	18
Tabela 6: Izračun cene za malico: domače mleko, gozdni med, maslo, polbeli kruh iz krušne peči, jabolko .....	19
Tabela 7: Izračun cene za malico: ekološki zel.čni čaj z medom, polbeli kruh iz krušne peči	19
Tabela 8: Izračun cene za malico: ekološki zeliščni čaj z medom, skutina potica, ekološko jabolko.....	20
Tabela 9: Izračun cene za malico: ekološki zeliščni čaj z medom, polbeli kruh iz krušne peči, kranjska klobasa, kisló zelje.....	20
Tabela 10: Izračun cene za malico: ekološki zeliščni čaj z medom, polbeli kruh iz krušne peči, domače maslo, marmelada iz grozdja .....	21
Tabela 11: Izračun cene za malico: vaniljev jogurt, kruh iz krušne peči, ekološko jabolko....	21
Tabela 12: Izračun cene za malico: ekološki zeliščni čaj z medom, polbeli kruh iz krušne peči, kmečki poltrdi sir, vložena domača zelenjava .....	22
Tabela 13: Izračun cene za malico: domače mleko, orehova potica iz krušne peči.....	22
Tabela 14: Izračun cene za malico: ekološki zeliščni čaj z medom, polbeli kruh iz krušne peči, ekološke hrenovke.....	23
Tabela 15: Izračun cene za malico: domači mlečni pirin in pšenični zdrob, ekološko jabolko	23
Tabela 16: Izračun cene za malico: domače čokoladno mleko, beli koruzni kruh iz krušne peči, maslo.....	24
Tabela 17: Izračun cene za malico: domači koruzni žganci, domače mleko, ekološko jabolko .....	24
Tabela 18: Izračun cene za malico: dom. jabolčni sok, polbeli kruh iz krušne peči, domači med .....	25
Tabela 19: Skupine lokalnih živil glede dobavitelja in oddaljenosti od OŠ Vojnik .....	27

## **Kazalo grafov**

Graf 1: Cene malic iz lokalnih živil .....	26
Graf 2: Zadovoljstvo z lokalnimi malicami pri učencih.....	30
Graf 3: Zadovoljstvo z lokalnimi malicami pri učenkah.....	31
Graf 4: Zadovoljstvo z lokalnimi malicami pri učenkah in učencih .....	32
Graf 5: Zadovoljstvo z lokalnimi malicami pri učenkah in učencih .....	33

## POVZETEK

NASLOV NALOGE:	ŠOLSKA MALICA IZ LOKALNO PRIDELANIH ŽIVIL
Avtor:	Andraž Kamerički
Mentorica:	Polona Bastič, prof.
Lektorica:	Amalija Kožuh
Šola:	Osnovna šola Vojnik

V Sloveniji pridelamo za svoje potrebe le okoli 35 % hrane. Po evropskih merilih imamo v naši državi tudi najmanjšo kvadraturu rodovitne zemlje na prebivalca v Evropi, zato je lokalna prehranska samooskrba temeljnega pomena za prehransko varnost Slovenije.

Prvi premik naprej je bil na nivoju države narejen leta 2005 z Resolucijo o nacionalnem programu prehranske politike 2005–2010. Leta 2011 pa je bila sprejeta Resolucija o strateških usmeritvah razvoja slovenskega kmetijstva in živilstva do leta 2020 – »Zagotovimo si hrano za jutri«. Oba dokumenta dajeta prednost lokalni pridelavi in lokalni porabi hrane ter nakazujeta smernice za izboljšanje prodajnih poti in komunikacije med proizvajalci in lokalnimi potrošniki. Med slednje sodijo tudi različne ustanove (vrtci, osnovne šole, domovi za starejše ipd.)

Na OŠ Vojnik smo v šolskem letu 2013/14 začeli na šolski jedilnik uvajati živila lokalne pridelave. Tako smo vsak petek učencem ponudili šolsko malico, za katero so nam živila zagotovili na bližnjih kmetijah.

V eksperimentalnem delu smo s programom Excel naredili izračun cen za osemnajst malic. Povprečna cena je znašala 1,03 €, kar je za 28 % več kot cena šolske malice (0,80 €), ki jo določa Zakon o šolski prehrani.

Z opravljeno anketo smo prišli do 5 najboljših lokalnih malic po okusu učencev. Preverili smo, kako osnovne šole po Sloveniji uvajajo lokalna živila na jedilnik in ugotovili, da ima omenjena živila pri različnih obrokih v ponudbi le 5,8 % vseh šol.

Ključne besede: lokalna živila, šolska malica, izračun cene

## SUMMARY

TITLE: MEALS FROM LOCALLY PRODUCED FOODS

Author: Andraž Kamerički

Mentor: Polona Bastič, prof.

Proof-reader: Amalija Kožuh

School: Osnovna šola Vojnik

In Slovenia we produce only about 35 % of food for our own needs. According to European standards, we also have the smallest square footage of fertile land per capita in Europe, so local food self-sufficiency is very important for Slovenian food security.

The first step forward at the national level was made in 2005 with the Resolution on the National Programme for Nutrition Policy 2005-2010. In 2011, the state adopted Resolution on the strategic direction of development of Slovenian agriculture and food industry in 2020 - "Ensure our food for tomorrow." Both documents give priority to local production and local consumption of food and suggest guidelines for improving sales channels and communication between producers and local consumers. The latter also includes different institutions (kindergartens, primary schools, homes for the elderly, etc.).

At Primary School Vojnik we started to introduce local food production on the school menu in the school year 2013/2014. So every Friday we offer pupils school meals with food provided from nearby farms.

In the experimental work with Excel, we've calculated prices for eighteen meals. The average price was €1.03, which is 28 % above the price of school meals (0.80 €), defined by the Act on School Meals.

With the completed survey we have come to the 5 best local meals according to the taste of pupils.

We have also checked how primary schools in Slovenia introduce local foods on the menu and found out that only 5,8 % of all schools have local food in different meals to offer.

Key words: local food production, school lunch, price calculation

## ZAHVALA

Zahvaljujem se mentorici Poloni Bastič za vzpodbudo, pomoč pri delu, potrpežljivost, koristne nasvete ter dobro voljo pri delu.

Hvala računovodji Matevžu Brinovcu za pomoč pri delu s programom Excel, čas in vodji šolske kuhinje Branku Špesu za natančne podatke o potrebni količini in ceni živil.

Za lektorski pregled naloge se zahvaljujem lektorici Amaliji Kožuh in Dragici Filipčič, ki je pregledala angleški prevod povzetka.

Hvala tudi Juretu Uraniču za pomoč pri računalniški obdelavi raziskovalne naloge.

# 1 UVOD

Včasih so si ljudje sami pridelovali hrano, ki so jo potrebovali za preživetje, danes smo prepričani, da bomo lahko vse vedno kupili v trgovini. Kljub omenjenemu prepričanju mnogih pa je kmetijska dejavnost z vidika preživetja najpomembnejša.

Ste se kdaj vprašali, kakšna je najkrajša in najhitrejša pot od njive do krožnika? Odgovor je preprost. Hrano, če uspemo in imamo vsaj nekaj zemlje, pridelamo sami ali jo kupimo kar na kmetiji. Tako gre v primeru, če hrano potrebujemo zase in za družino, v primeru prehranskih obratov javne prehrane, kamor sodijo šolske kuhinje pa ne. Vsa potrebna živila so dostavljena s strani dobaviteljev, ki so bili izbrani preko javnega razpisa.

Povsem upravičeno lahko v takšnem primeru razmišljamo, od kod je hrana. Vsako leto bolj se zavedamo, da je to pomemben podatek. V to nas je že drugo leto usmerjal Dan slovenske hrane in v okviru tega še projekt Tradicionalni slovenski zajtrk. Ob dnevu, namenjenemu omenjenima projektoma, so učenci naše osnovne šole dobili za malico lokalno pridelana živila. Tako smo želeli tudi mi ozavestiti učence o pomenu lokalnih živil.

Na podlagi sprememb v zakonodaji smo od meseca oktobra 2013 imeli na jedilniku vsak petek lokalno malico. Učenci Osnovne šole Vojnik so jo sprejeli nad pričakovanji. Ostankov hrane, ki bi šla med organske odpadke, skoraj ni bilo. Ta podatek je bil dovolj za začetek naše raziskovalne naloge.



## 1.1 Namen

Namen raziskovalne naloge je:

- narediti kalkulacijo cene šolskih malic ter narediti cenovno primerjavo med posameznimi malicami, sestavljenimi iz lokalno pridelanih živil;
- ugotoviti, ali cena šolske malice, ki je določena in trenutno znaša 0,80 € dovoljuje enkrat tedensko vključiti malico iz izključno lokalnih živil;
- seznaniti se s pestrostjo ponudbe lokalnih živil v območju 30 km od OŠ Vojnik, ki bi jih vključili v šolsko malico;
- zbrati podatke in preveriti priljubljenost malice iz lokalno pridelanih živil pri učencih OŠ Vojnik.

## 1.2 Hipoteze

Pred raziskovalnim delom smo si postavili naslednje hipoteze:

- Hipoteza 1: Cena malice iz lokalnih živil bo v povprečju za 30 % presegala določeno ceno malice, ki znaša 0,80 €
- Hipoteza 2: Vsa živila, ki sestavljajo lokalno malico nam bodo pripeljali kmetje oz. drugi ponudniki iz območja oddaljenosti 30 km od OŠ Vojnik.
- Hipoteza 3: Učenci OŠ Vojnik bodo z lokalno malico zadovoljni, kot zelo dobro jo bo ocenilo 70 do 80 % anketiranih učencev.
- Hipoteza 4: OŠ Vojnik je ena izmed 10 % vseh slovenskih osnovnih šol, ki ima na jedilniku lokalna živila (zapisana in posebej izpostavljena so na jedilniku, ki je objavljen na šolski spletni strani).

### 1.3 Metode dela

#### Kabinetne:

- zbiranje gradiva (nabor in proučevanje strokovne literature);
- postavitev in oblikovanje hipotez;
- izdelava tabele za izračun cene šolske malice iz lokalnih živil v programu Excel;
- obdelava zbranih podatkov (grafov);
- analiza zbranih podatkov in preverjanje hipotez.

#### Terenske:

- zbiranje količin in cen lokalnih živil za pripravo posamezne malice;
- izvedba ankete o priljubljenosti malice iz lokalnih živil.

## 2 TEORETIČNI DEL

### 2.1 Lokalna trajnostna oskrba s hrano

Leta 2005 je FAO ob svetovnem dnevu hrane opozoril svet na pomembnost medsebojnega sodelovanja držav pri razvoju in ohranjanju kmetijstva pri zagotavljanju trajnostne oskrbe s hrano, pri čemer glede na razvoj globalne trgovine izpostavlja pomen lokalno pridelane hrane.

[http://www.mko.gov.si/si/delovna\\_podrocja/promocija\\_lokalne\\_hrane/lokalno\\_pridelanazelenjava/lokalno\\_trajnostna\\_oskrba\\_in\\_kratke\\_verige/](http://www.mko.gov.si/si/delovna_podrocja/promocija_lokalne_hrane/lokalno_pridelanazelenjava/lokalno_trajnostna_oskrba_in_kratke_verige/)

V Sloveniji za svoje potrebe pridelamo le okoli 35 % hrane. Problem majhne samooskrbe naše države je, da se pri pojavu podnebnih sprememb (npr. suše, poplave, pozebe) in sprememb na naftnem trgu, ki naj bi omejile pritok hrane v našo državo, lahko zgodi, da bomo zelo odvisni od uvožene hrane.

Po evropskih merilih imamo v naši državi tudi najmanjšo kvadraturu rodovitne zemlje na prebivalca v Evropi, zato je tema lokalne prehranske samooskrbe temeljnega pomena za prehransko varnost Slovenije. <http://www.ctrp-kranj.si/trajnostni-razvoj/prehranska-samooskrba/>

Premik naprej je bil na tem področju v Sloveniji narejen z Resolucijo o nacionalnem programu prehranske politike 2005–2010, sprejeto leta 2005, ki vključuje tri strateško pomembna področja oz. stebre:

1. Steber varnih živil/hrane – preprečevanje biološkega, kemičnega in fizikalnega onesnaževanja hrane oziroma živil na vseh stopnjah živilske verige: pridelave, predelave in trgovine z živili ter priprave/ponudbe hrane.
2. Steber uravnoveženega in varovalnega prehranjevanja – zagotavljanje optimalnega zdravja s pomočjo zdravih prehranjevalnih navad in zdravega prehranjevanja, posebej zdravstveno in socialno-ekonomsko ogroženih skupin prebivalstva in skupin s posebnimi prehranskimi potrebami: otrok, nosečnic, doječih mater, starostnikov ter delavcev.

3. Steber zagotavljanja trajnostne oskrbe z živili – zagotavljanje dostopnosti do kakovostne in zdravju koristne hrane, ki upošteva kulturno-specifične načine prehranjevanja prebivalcev ter uresničuje razvijanje trajnostnih kmetijskih in okoljsko-varstvenih politik. (Ur.l. RS, št. 39/2005)

Leta 2011 pa je bila sprejeta še Resolucija o strateških usmeritvah razvoja slovenskega kmetijstva in živilstva do leta 2020 – »Zagotovimo.si hrano za jutri«. V delu vizije in cilji razvoja slovenskega kmetijstva in proizvodnje hrane kot primarno nalogo trajnostnega kmetijstva opredeljuje proizvodnjo varne in kakovostne hrane, ki prispeva k zagotavljanju prehranske varnosti v svetovnem, evropskem in nacionalnem okviru.

Zagotavljanje hrane lokalnemu prebivalstvu s trajnostnim izkoriščanjem domačih proizvodnih virov je navedena kot strateška opredelitev slovenske države, ki določa tudi njeno politično in ekonomsko suverenost. (Ur.l. RS, št. 25/2011)

## **2.2 Opredelitev lokalne trajnostne preskrbe**

Trajnostni razvoj je način gospodarskega in družbenega razvoja, ki je usmerjen v izboljšanje kakovosti življenja sedanjih generacij ob ohranitvi najboljših možnosti za prihodnje generacije. Koncept vključuje skrb za ohranjanje okolja, trajnostno rabo naravnih virov, povečanje ekonomske in socialne blaginje, trajnostno kmetijstvo in industrijo ter trajnostni razvoj podeželja.

Trajnostno kmetijstvo je način pridelave živil/hrane, ki zagotavlja kakovostne pridelke in hkrati ohranja oziroma izboljša kakovost ter preprečuje erozijo tal, ne ustvarja škodljivih učinkov pesticidov na okolje, ohranja biološko pestrost ekosistemov, ustvarja zelene donose na kmetijskih površinah, ohranja ravnotežno energijsko bilanco, ne onesnažuje talnice, ohranja in veča socialni in človeški kapital na podeželju ter krepi razvoj lokalnih gospodarstev.

Lokalna trajnostna preskrba s hrano predstavlja lokalno pridelavo, predelavo in distribucijo trajnostno proizvedene hrane, ki je fizično in cenovno dostopna lokalnemu prebivalstvu in porabljena na lokalnih trgih (od njive do krožnika v lokalnem okolju).

(Ur.l. RS, št. 39/2005)

## **2.3 Opredelitev lokalnih živil in lokalnega trga**

Zakon o kmetijstvu, sprejet leta 2008, v 61. členu opredeljuje majhne količine kot »količine primarnih izdelkov in pridelkov, ki jih kmetijsko gospodarstvo proizvede in neposredno prodaja končnemu potrošniku ali lokalnim maloprodajnim podjetjem, ki jih neposredno prodajajo končnemu potrošniku na lokalnem trgu«.

Kot neposredna prodaja končnemu potrošniku se šteje: prodaja na kmetijskem gospodarstvu, prodaja na tržnicah, prodaja na premičnih prodajnih objektih, kot so premična stojnica in potujoča prodajalna, prodaja od vrat do vrat, prodaja na sejmi in prireditvah ter prodaja lokalnim prehranskim obratom javne prehrane, kot so menze, šole, vrtci, bolnišnice, domovi, gostinski obrati in turistične kmetije.

V tretjem odstavku omenjenega člena pa kot lokalni trg definira »celotno območje Republike Slovenije«. (Ur.l. RS, št. 45/2008)

## **2.4 Naročanje živil v vzgojno-izobraževalnih ustanovah in kratke oskrbovalne verige**

Vzgojno-izobraževalne ustanove so kot javni zavodi dolžne izpolnjevati določila Zakona o javnem naročanju (Uradni list RS, št. 128/2006, 16/2008 in 19/2010), ki ureja področje javnih naročil za sukcesivno dobavo živil in se je začel uporabljati leta 2007. V letih 2008 in 2010 je bil navedeni zakon spremenjen in dopolnjen.

Zakon določa obvezna ravnanja naročnikov in ponudnikov pri javnem naročanju blaga, storitev in gradenj, kamor prištevamo tudi naročanje živil za potrebe vzgojno-izobraževalnih ustanov.

Kljub omenjenim spremembam zakona so pristojne državne službe v zadnjih letih glede samooskrbe, zagotavljanja kratkih verig pri živilih in trajnostnega kmetovanja ob močno prisotni globalizaciji tržišč ugotovile, da se za ranljive populacije, ki se prehranjujejo v javnih zavodih (šole, vrtci, domovi za ostarele, bolnišnice), dobavlja malo kakovostnih živil, ki so pridelana v neposredni bližini potrošnika. Stanje tako ni skladno s cilji že omenjene Resolucije o nacionalnem programu prehranske politike 2005–2010.

Z željo odpreti vrata lokalnim živilom v obrate prehrane v javnih zavodih je bil sprejet Zakon o spremembah in dopolnitvah Zakona o javnem naročanju (Uradni list RS, št. 90/12), ki je začel veljati 30. 12. 2012, v katerem je bila zato opredeljena posebna izjema od uporabe pravil za objavo javnih naročil na portalu javnih naročil.

Ta izjema velja za sklope, ki glede na celotno naročilo, smiselno oblikovano za istovrstne oziroma podobne predmete, predstavljajo največ 20 % vrednosti vseh sklopov. Največja vrednost sklopa, za katerega se lahko uporabi ta izjema, pa znaša 80.000 eurov za blago in storitve oziroma 1.000.000 eurov za gradnje.

Na podlagi te določbe lahko naročniki del naročila oddajo brez izvedbe postopka javnega naročanja, s čimer se omogoča lokalna samooskrba in uveljavitev načela kratkih verig. (Priporočila za javno naročanje živil, 2013)

### Razlaga strokovnih pojmov

»Resolucija – javna izjava o pomembnem vprašanju, položaju, sprejeta na sestanku, zborovanju.«

»Bilanca – primerjalni prikaz dohodkov in stroškov podjetja v določeni dobi; zaključni račun.«

»Distribucija – organizirano razdeljevanje surovin, blaga.«

»Sukcesivno – zaporedno, postopno.«

»Abonent – kdor se vnaprej naroči na kaj; naročnik, naplačnik«

<http://bos.zrc-sazu.si/sskj.html/>

## 2.5 Prehrana v osnovni šoli

Današnje okoliščine in tudi prihodnost narekujejo, da se moramo posvečati prehranjevanju kot posamezniki in kot družba. Znano je, da smo ena izmed redkih držav, ki ima za osnovnošolske otroke urejen sistem prehranjevanja. Družbena prehrana, med katero sodi tudi šolska, je organizirana oskrba abonentov s pripravljenimi dnevnimi obroki.

(I. Simčič, 1999, str. 5)

Od leta 2010 področje šolske prehrane natančneje ureja Zakon o šolski prehrani. V zadnji spremembi omenjenega zakona (Ur.l. RS, št. 3/2013) v 4. členu določa:

»Šola za vse učence oziroma dijake v okviru dejavnosti javne službe obvezno organizira malico«.

»Cena malice v osnovni šoli in srednji šoli je vrednost, po kateri šola zagotavlja malico učencem in dijakom. Ceno malice določi s sklepom minister, pristojen za izobraževanje, praviloma pred začetkom vsakega šolskega leta.« Ta v tekočem šolskem letu 2013/14 znaša 0,80 €

## 2.6 Kalkulacija cene šolske malice na Osnovni šoli Vojnik za šolsko leto 2013/14

### Malica

I. Materialni stroški	EUR	% v ceni
1. Poraba živil	0,62	77,5
2. Poraba ostalega materiala in storitev	0,18	22,5
<b>SKUPAJ (I.)</b>	<b>0,80</b>	



### 3 EKSPERIMENTALNI DEL

#### 3.1 Izračun cene šolske malice iz lokalnih živil

Na jedilniku OŠ Vojnik je bila malica iz lokalnih živil vsak petek v obdobju od oktobra 2013 do februarja 2014. Tako smo ponudili 18 različnih lokalnih malic.

S pomočjo programa Excel smo izdelali tabelo za izračun cene šolske malice. V tabelo smo nato vnesli cene živil, ki smo jih pridobili iz izdanih računov lokalnih dobaviteljev. Dodali smo še količine (kg, l), potrebne za pripravo šolske malice za vse učence naše šole (680 učencev).

Za sladkanje čaja smo uporabili med. S tem smo uspeli vsa živila, ki so sestavljala posamezno malico, dobiti iz lokalne pridelave.

Tabela 1: Izračun cene za malico: ekološki zeliščni čaj z medom, sadni jogurt breskev, koruzni kruh iz krušne peči

##### Materialni stroški

###### 1. poraba živil

	EM	cena	vrednost	
ekološki zeliščni čaj/kg	0,40	170,00	68,00	
med/kg	4,00	8,00	32,00	
sadni jogurt breskev/l	169,00	2,50	422,50	
koruzni kruh iz krušne peči/kg	80,00	2,17	173,60	
skupaj/EUR			696,10	% v ceni
poraba živil na obrok/EUR			1,02	85,05

2. poraba ostalega mat. in stro. **0,18** 14,95

**SKUPAJ cena obroka/EUR** **1,20**

Tabela 2: Izračun cene za malico: ekološki zeliščni čaj z medom, kmečki poltrdi sir, polbeli kruh iz krušne peči

**Materialni stroški**

1. poraba živil

	EM	cena	vrednost	
ekološki zeliščni čaj/kg	0,40	170,00	68,00	
med/kg	4,00	8,00	32,00	
kmečki poltrdi sir/kg	40,20	8,50	341,70	
polbeli kruh iz krušne peči/kg	80,00	2,17	173,60	
skupaj/EUR			615,30	% v ceni
poraba živil na obrok/EUR			0,90	83,41

2. poraba ostalega mat. in stro. **0,18** 16,59

**SKUPAJ cena obroka/EUR** **1,08**

Tabela 3: Izračun cene za malico: kakav, koruzni kruh iz krušne peči, gozdni med, maslo

**Materialni stroški**

1. poraba živil

	EM	cena	vrednost	
kakav/l	180,00	0,60	108,00	
koruzni kruh iz krušne peči/kg	80,00	2,17	173,60	
gozdni med/kg	11,00	8,00	88,00	
maslo/kg	35,00	3,01	105,48	
skupaj/EUR			475,08	% v ceni
poraba živil na obrok/EUR			0,70	79,39

2. poraba ostalega mat. in stro. **0,18** 20,45

**SKUPAJ cena obroka/EUR** **0,88**

Tabela 4: Izračun cene za malico: naravni jabolčni sok, domača potička z orehovim nadevom

**Materialni stroški**

1. poraba živil

	EM	cena	vrednost	
naravni jabolčni sok/l	175,00	1,00	175,00	
domača potička z orehovim nadevom (100 g)/kom	680,00	600,00	600,00	
skupaj/EUR			775,00	% v ceni
poraba živil na obrok/EUR			1,14	86,36

2. poraba ostalega mat. in stro.

**0,18** 13,64

**SKUPAJ cena obroka/EUR**

**1,32**

Tabela 5: Izračun cene za malico: ekološki zeliščni čaj z medom, jogurt z gozdnimi sadeži, beli kruh iz krušne peči

**I. Materialni stroški**

1. poraba živil

	EM	cena	vrednost	
ekološki zeliščni čaj/kg	0,40	170,00	68,00	
med/kg	4,00	8,00	32,00	
jogurt z gozdnimi sadeži/l	169,00	2,50	422,50	
beli kruh iz krušne peči/kg	80,00	2,17	173,60	
skupaj/EUR			696,10	% v ceni
poraba živil na obrok/EUR			1,02	85,05

2. poraba ostalega mat. in stro.

**0,18** 14,95

**SKUPAJ cena obroka/EUR**

**1,20**

Tabela 6: Izračun cene za malico: domače mleko, gozdni med, domače maslo, polbeli kruh iz krušne peči, jabolko

**I. Materialni stroški**

1. poraba živil

	EM	cena	vrednost	
domače mleko/l	180,00	0,60	108,00	
gozdni med/kg	31,00	7,00	217,00	
polbeli kruh iz krušne peči/kg	80,00	2,00	160,00	
jabolko/kg	80,00	0,70	56,00	
domače maslo/kg	35,00	3,01	105,48	
skupaj/EUR			<b>646,48</b>	% v ceni
poraba živil na obrok/EUR			<b>0,95</b>	84,13
2. poraba ostalega mat. in stro.			<b>0,18</b>	15,93
<b>SKUPAJ cena obroka/EUR</b>			<b>1,13</b>	

Tabela 7: Izračun cene za malico: ekološki zeliščni čaj z medom, polbeli kruh iz krušne peči

**I. Materialni stroški**

1. poraba živil

	EM	cena	vrednost	
ekološki zeliščni čaj/kg	0,40	170,00	68,00	
med/kg	4,00	8,00	32,00	
polbeli kruh iz krušne peči/kg	80,00	2,00	160,00	
namaz s skuto in pečeno papriko/kg	21,84	7,00	152,88	
jabolko	80,00	0,70	56,00	
skupaj/EUR			<b>468,88</b>	% v ceni
poraba živil na obrok/EUR			<b>0,69</b>	79,30
2. poraba ostalega mat. in stro.			<b>0,18</b>	20,70
<b>SKUPAJ cena obroka/EUR</b>			<b>0,87</b>	

Tabela 8: Izračun cene za malico: ekološki zeliščni čaj z medom, skutina potica, ekološko jabolko

**I. Materialni stroški**

1. poraba živil

	EM	cena	vrednost	
ekološki zeliščni čaj/kg	0,40	170,00	68,00	
med/kg	4,00	8,00	32,00	
skutina potica/kg	70,00	9,00	630,00	
ekološko jabolko/kg	80,00	1,50	120,00	
skupaj/EUR			<b>850,00</b>	% v ceni
poraba živil na obrok/EUR			<b>1,25</b>	87,41

2. poraba ostalega mat. in stro. **0,18** 12,59

**SKUPAJ cena obroka/EUR** **1,43**

Tabela 9: Izračun cene za malico: ekološki zeliščni čaj z medom, polbeli kruh iz krušne peči, kranjska klobasa, kislo zelje

**I. Materialni stroški**

1. poraba živil

	EM	cena	vrednost	
ekološki zeliščni čaj/kg	0,40	170,00	68,00	
med/kg	4,00	8,00	32,00	
polbeli kruh iz krušne peči/kg	60,00	2,00	120,00	
kranjska klobasa/kg	80,00	2,00	160,00	
kislo zelje/kg	25,00	1,00	27,37	
skupaj/EUR			<b>407,37</b>	% v ceni
poraba živil na obrok/EUR			<b>0,60</b>	76,90

2. poraba ostalega mat. in stro. **0,18** 23,10

**SKUPAJ cena obroka/EUR** **0,78**

Tabela 10: Izračun cene za malico: ekološki zeliščni čaj z medom, polbeli kruh iz krušne peči, domače maslo, marmelada iz grozdja

**I. Materialni stroški**

1. poraba živil

	EM	cena	vrednost	
ekološki zeliščni čaj/kg	0,40	170,00	68,00	
med/kg	4,00	8,00	32,00	
polbeli kruh iz krušne peči/kg	64,50	2,20	141,90	
domače maslo/kg	35,00	3,01	105,48	
marmelada iz grozdja (370 ml)/kom	50,00	3,50	175,00	
skupaj/EUR			522,38	% v ceni
poraba živil na obrok/EUR			0,77	81,02

2. poraba ostalega mat. in stro.

0,18 18,98

SKUPAJ cena obroka/EUR

0,95

Tabela 11: Izračun cene za malico: vaniljev jogurt, kruh iz krušne peči, ekološko jabolko

**I. Materialni stroški**

1. poraba živil

	EM	cena	vrednost	
vaniljev jogurt/l	139,00	2,28	317,35	
kruh iz krušne peči/kg	65,00	2,20	143,00	
ekološko jabolko/kg	70,00	1,50	105,00	
skupaj/EUR			565,35	% v ceni
poraba živil na obrok/EUR			0,83	82,20

2. poraba ostalega mat. in stro.

0,18 17,80

SKUPAJ cena obroka/EUR

1,01

Tabela 12: Izračun cene za malico: ekološki zeliščni čaj z medom, polbeli kruh iz krušne peči, kmečki poltrdi sir, vložena domača zelenjava

**I. Materialni stroški**

1. poraba živil

	EM	cena	vrednost	
ekološki zeliščni čaj/kg	0,40	170,00	68,00	
med/kg	4,00	8,00	32,00	
polbeli kruh iz krušne peči/kg	65,00	2,20	143,00	
kmečki poltrdi sir/kg	40,20	8,50	341,70	
vložena domača zelenjava (720 ml)/kom	38,00	3,00	114,00	
skupaj/EUR			698,70	% v ceni
poraba živil na obrok/EUR			1,03	85,09

2. poraba ostalega mat. in stro.

0,18 14,91

SKUPAJ cena obroka/EUR

1,21

Tabela 13: Izračun cene za malico: domače mleko, orehova potica iz krušne peči

**I. Materialni stroški**

1. poraba živil

	EM	cena	vrednost	
domače mleko/l	170,00	0,80	136,00	
orehova potica iz krušne peči/kg	70,00	9,00	630,00	
skupaj/EUR			766,00	% v ceni
poraba živil na obrok/EUR			1,13	86,22

2. poraba ostalega mat. in stro.

0,18 13,78

SKUPAJ cena obroka/EUR

1,31

Tabela 14: Izračun cene za malico: ekološki zeliščni čaj z medom, polbeli kruh iz krušne peči, ekološke hrenovke

**I. Materialni stroški**

1. poraba živil

	EM	cena	vrednost	
ekološki zeliščni čaj/kg	0,40	170,00	68,00	
med/kg	4,00	8,00	32,00	
polbeli kruh iz krušne peči/kg	65,00	2,20	143,00	
ekološke hrenovke/kg	47,90	10,40	498,16	
skupaj/EUR			<b>741,16</b>	% v ceni
poraba živil na obrok/EUR			<b>1,09</b>	85,83

2. poraba ostalega mat. in stro. **0,18** 14,17

**SKUPAJ cena obroka/EUR** **1,27**

Tabela 15: Izračun cene za malico: domači mlečni pirin in pšenični zdrob, ekološko jabolko

**I. Materialni stroški**

1. poraba živil

	EM	cena	vrednost	
domače mleko/l	130,00	0,60	130,60	
pšenični zdrob/kg	7,00	5,00	29,00	
pirin zdrob/kg	5,00	5,00	29,00	
ekološko jabolko/kg	70,00	1,50	105,00	
skupaj/EUR			<b>293,60</b>	% v ceni
poraba živil na obrok/EUR			<b>0,43</b>	70,58

2. poraba ostalega mat. in stro. **0,18** 29,42

**SKUPAJ cena obroka/EUR** **0,61**



Tabela 16: Izračun cene za malico: domače čokoladno mleko, beli koruzni kruh iz krušne peči, domače maslo

**I. Materialni stroški**

1. poraba živil

	EM	cena	vrednost	
domače čokoladno mleko/l	180,00	1,20	216,00	
beli koruzni kruh iz krušne peči/l	80,00	2,00	160,00	
domače maslo/kg	35,00	3,30	115,50	
skupaj/EUR			491,50	% v ceni
poraba živil na obrok/EUR			0,72	80,06

2. poraba ostalega mat. in stro. **0,18** 19,94

**SKUPAJ cena obroka/EUR** **0,90**

Tabela 17: Izračun cene za malico: domači koruzni žganci, domače mleko, ekološko jabolko

**I. Materialni stroški**

1. poraba živil

	EM	cena	vrednost	
koruzna moka/kg	25,00	1,80	45,00	
domače mleko/l	180,00	0,60	108,00	
ekološko jabolko/kg	70,00	1,50	105,00	
skupaj/EUR			258,00	% v ceni
poraba živil na obrok/EUR			0,38	67,82

2. poraba ostalega mat. in stro. **0,18** 32,18

**SKUPAJ cena obroka/EUR** **0,56**

Tabela 18: Izračun cene za malico: domači jabolčni sok, polbeli kruh iz krušne peči, domači med

**Materialni stroški**

1. poraba živil

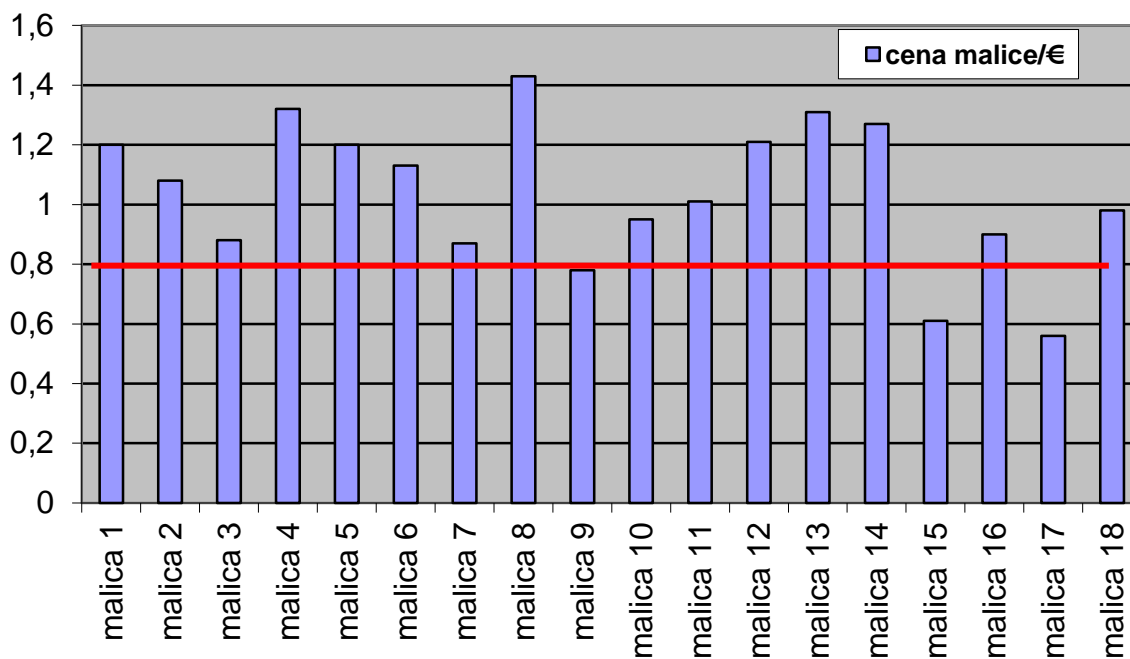
	EM	cena	vrednost	
domači jabolčni sok/l	175,00	1,00	175,00	
polbeli kruh iz krušne peči/kg	70,00	2,20	154,00	
domači med/kg	31,00	7,00	217,00	
<b>skupaj/EUR</b>			<b>546,00</b>	% v ceni
<b>poraba živil na obrok/EUR</b>			<b>0,80</b>	81,69

2. poraba ostalega mat. in stro. **0,18** 18,31

**SKUPAJ cena obroka/EUR** **0,98**

Po sestavi živil so si malice med seboj zelo raznolike. Podobno je s cenami. Cene malice iz lokalnih živil se gibljejo od 0,56 € do 1,43 €

Najcenejša je malica št. 17 (domače mleko, domači koruzni žganci, ekološko jabolko). Pri cenovno najugodnejši malici predstavlja najmanjši strošek živil koruzna moka. Najdražja pa je malica št. 8 (ekološki zeliščni čaj z medom, skutina potica, ekološko jabolko). Najvišjo cenovno postavko med vsemi živili ima pri tej malici skutina potica.



Graf 1: Cene malic iz lokalnih živil

Iz grafičnega prikaza cen vseh malic iz lokalnih živil je razvidno, da le tri (malica 9, 15 in 17) niso višje od cene šolske malice (0,80 €), ki jo določa Zakon o šolski prehrani in jo ponazarja rdeče obarvana črta.

Večina (kar 15 malic) pa presega ceno 0,80 €. To nakazuje tudi na visoko povprečno ceno vseh 18 malic, sestavljenih iz živil lokalne pridelave. Ta znaša 1,03 € kar je za 28 % več kot že omenjena določena cena šolske malice.

### 3.2 Dobavitelji lokalnih živil

Tabela 19: Skupine lokalnih živil glede dobavitelja in oddaljenosti od OŠ Vojnik

Skupina živil	Podatki dobavitelja	Oddaljenost
<b>kruh in pekovski izdelki</b>		
pirin polnovredni zdrob pšenični polnovredni zdrob koruzna moka	Samec Oton Polže 1, 3203 Nova Cerkev	Polže do Vojnik 4 km
kruh iz krušne peči skutina potica	Marija Deželak Debro 33, 3270 Laško	Debro do Vojnik 21,1 km
kruh iz krušne peči orehova potica orehova potička	Hilda Goršek Lipa pri Frankolovem 9, 3213 Frankolovo	Frankolovo do Vojnik 10,7 km
<b>mleko in mlečni izdelki</b>		
poltrdi sir sveže mleko sadni jogurt skutin namaz s pečeno papriko	Andrej Podpečan Galicija 51, 3310 Žalec	Žalec do Vojnik 13,2 km
mleko sadni jogurt maslo	Damijan Četina Sp. Grušovlje 6 3311 Šempeter v Sav. Dolini	Šempeter do Vojnik 21,3 km
<b>sadje in zelenjava</b>		
ekološka jabolka	Jožica Rovšnik Podvrh 94, 3314 Braslovče	Braslovče do Vojnik 29,7 km
kislo zelje	Marjan Žmahar Prožinska vas 29, 3220 Štore	Prožinska vas do Vojnik 14,7 km
jabolka jabolčni sok	Primož Kroflič Prožinska vas 71, 3220 Štore	Prožinska vas do Vojnik 15 km
zelenjava v kislu – turšija jurkina (grozdna) marmelada	Danica Ferlič Zvodno 5, 3000 Celje	Zvodno do Vojnik 13,2 km

<b>Skupina živil</b>	<b>Podatki dobavitelja</b>	<b>Oddaljenost</b>
<b>med</b>		
gozdni med	Jernej Steničnik Selce 14, 3203 Nova Cerkev	Selce do Vojnik 9,4 km
domači med	Čebelarsko društvo Vojnik Keršova 8, 3212 Vojnik	Vojnik do Vojnik 450 m
<b>meso in mesni izdelki</b>		
hrenovke (ekološke)	Žiga Jenšterle Cesta na Rifnik 7, 3230 Šentjur	Šentjur do Vojnik 15,7 km
<b>čaj</b>		
ekološki zeliščni čaj	Boris Bračič Blatni vrh 39, 3273 Jurklošter	Jurklošter do Vojnik 34,3 km

Dobavitelje lokalnih živil smo poiskali s pomočjo svetovalcev, zaposlenih na Kmetijsko-gozdarskem zavodu v Celju.

Za 18 različnih lokalnih malic nam je živila pridelalo in dostavilo 13 dobaviteljev. Trije imajo za svoje pridelke oz. izdelke tudi certifikat ekološko živilo.

Oddaljenost od OŠ Vojnik se giblje od 450 m do 34,3 km. Naš najbližji dobavitelj je bilo Čebelarsko društvo Vojnik. Najbolj oddaljena pa je Zeliščna kmetija Plahtica iz Jurkloštra.

Tekom sodelovanja z lokalnimi dobavitelji se je največkrat pojavilo vprašanje embalaže. Večina nam je povedala, da pakiranje v manjšo embalažo (za vsakega učenca) predstavlja dodaten strošek in zahteva več časa.

Skupaj smo prišli do rešitve. Pri živilih, kjer je z vidika higiene embalaža nujno potrebna (mleko, jogurt, maslo), smo uporabili vedra oz. manjše sklede, ki jih imamo na voljo v šolski kuhinji in jih lahko večkrat uporabimo. V to embalažo so nam po predhodnem naročilu dobavitelji sami dozirali količino živila za posamezni razred. S tem smo zmanjšali količino odpadnih plastičnih lončkov in veder. Tako smo tudi v šolski kuhinji z večkratno uporabo embalaže doprinesli k poslanstvu naše šole kot Eko šole.

### **3.3 Vključenost lokalnih živil na jedilnike slovenskih osnovnih šol**

#### **3.3.1 Zbiranje podatkov in vzorec**

V Sloveniji imamo 450 osnovnih šol. V času zimskih počitnic med 24. 2. in 28. 2. 2014 smo pregledali jedilnike, ki so objavljeni na njihovih spletnih straneh.

#### **3.3.2 Analiza in izidi pregleda jedilnikov**

Označene ali posebej izpostavljena živila iz lokalne pridelave ima na tedenskem jedilniku 26 šol, kar znaša 5,8 %.

### **3.4 Anketa o zadovoljstvu učencev z lokalno malico**

#### **3.4.1 Zbiranje podatkov in vzorec**

Z anonimno anketo smo dne 21. 2. 2014, ko smo ponudili 18 malic iz lokalnih živil, preverili zadovoljstvo učencev z malico iz lokalno pridelanih živil. Izvedli smo jo med učenci od 6. do 9. razreda.

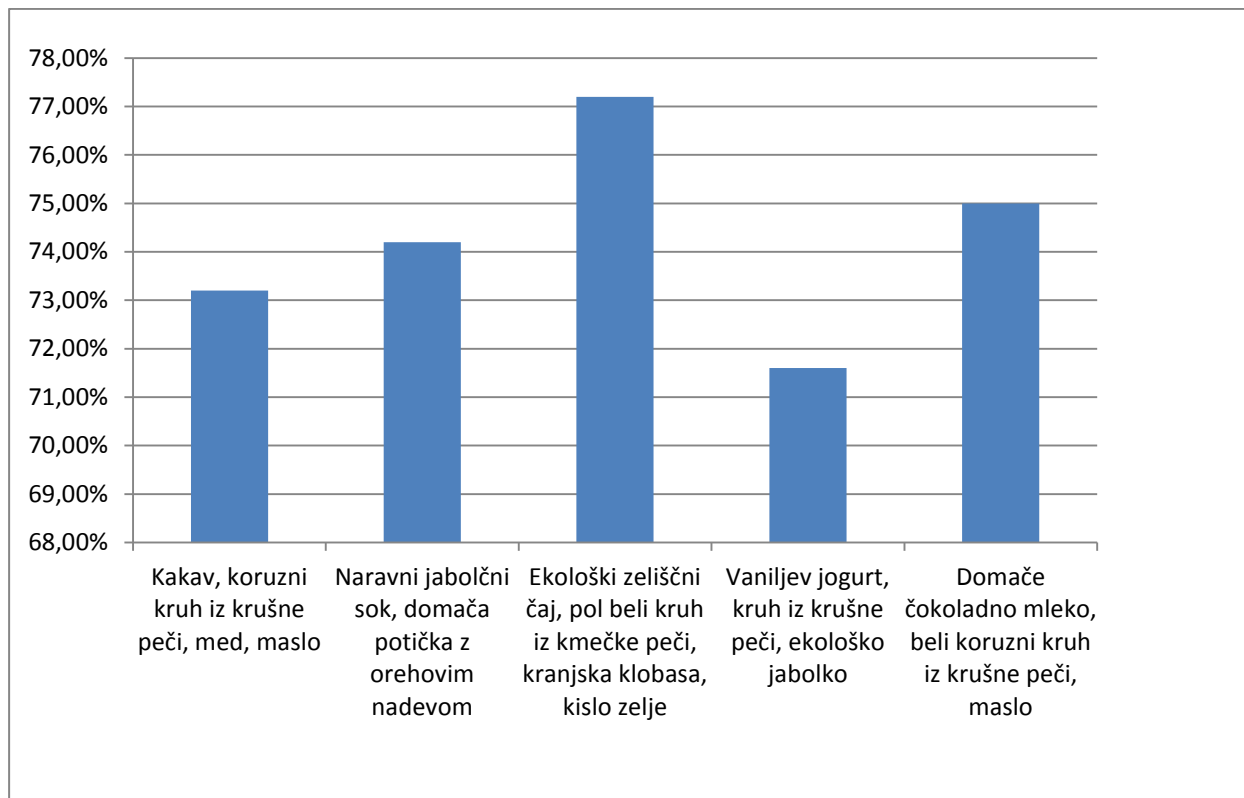
Razdelili smo 222 anket. Ker je bilo nekaj učencev na dan anketiranja odsotnih, 28 anket pa neveljavnih, smo na koncu zbrali in obdelali 194 pravilno izpolnjenih anketnih vprašalnikov.

100 vprašalnikov so vrnile učenke, kar predstavlja 51,5 %, 94 vprašalnikov pa so oddali učenci, kar znaša 49,5 %.

Med posameznimi razredi so bili deleži enakomerno razporejeni, sodelovalo je 55 šestošolcev (28,3 %), 43 sedmošolcev (22,1 %), 51 osmošolcev (26,2 %) in 45 učencev 9. razreda oz. (23,4 %).

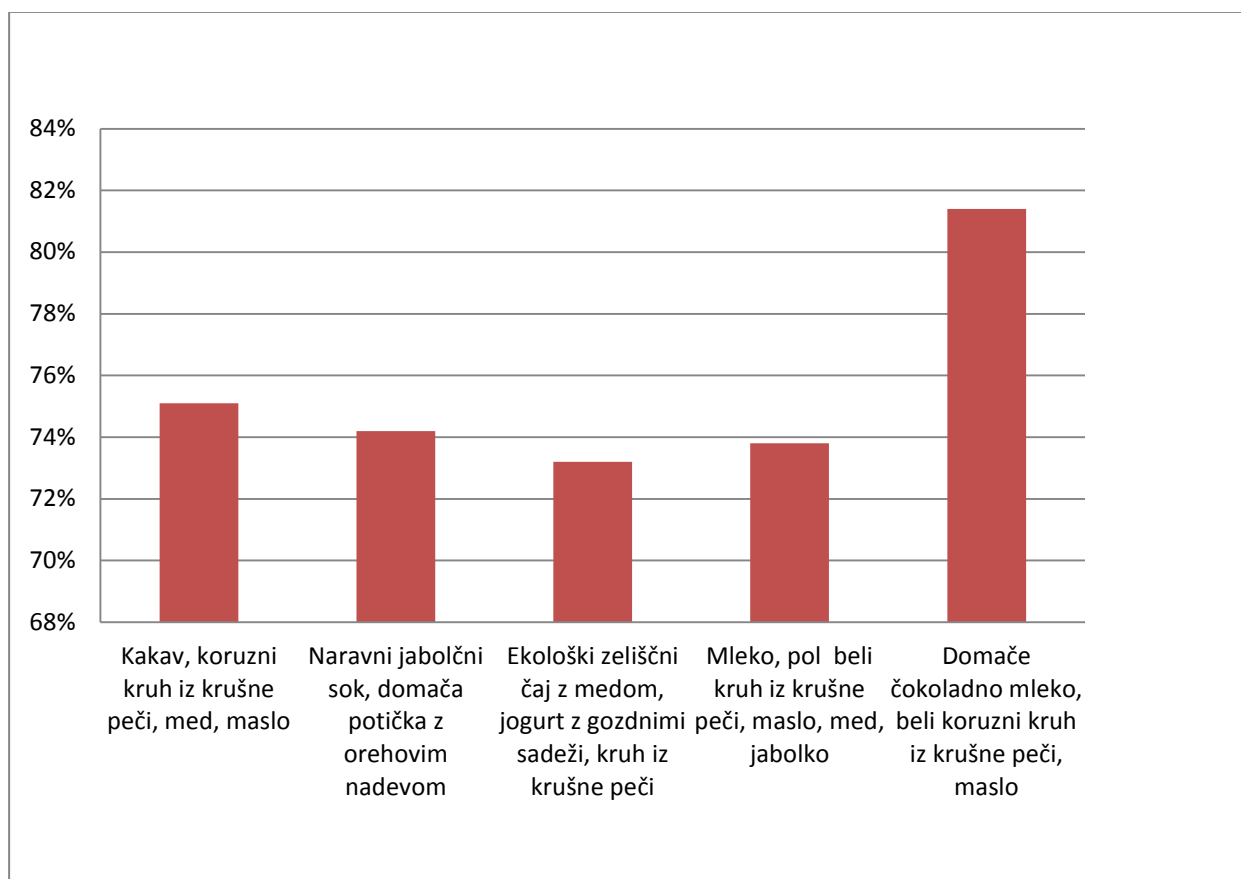
### 3. 4. 2 Analiza in izidi ankete

Vprašanje št. 1: Oceni vsako posamezno malico z oceno od 1 do 5, kjer 5 pomeni, da ti je bila malica najbolj všeč, 4 malo manj in tako naprej do 1, ki pomeni najnižjo oceno.



Graf 2: Zadovoljstvo z lokalnimi malicami pri učencih

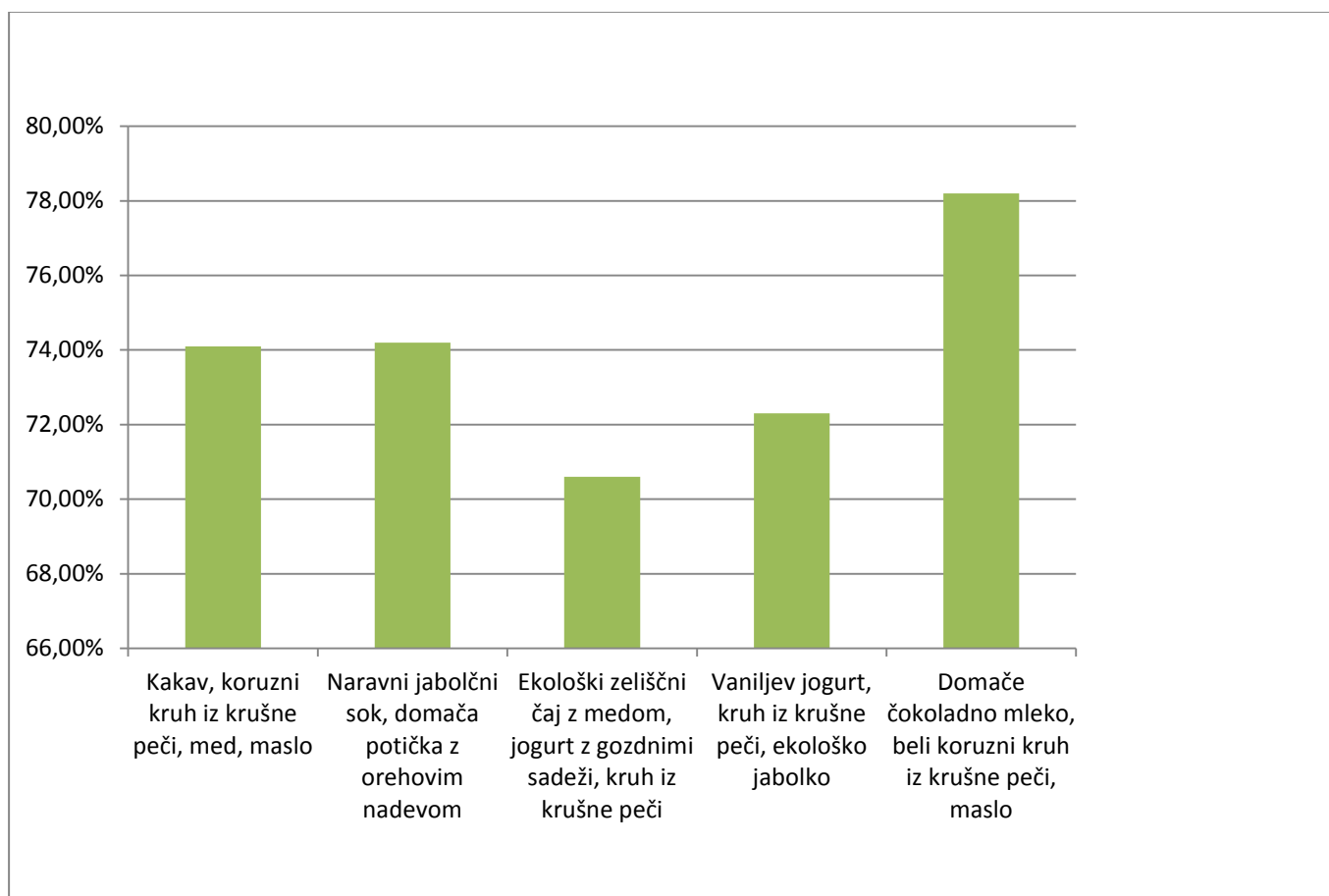
Učencem OŠ Vojnik je najljubša malica št. 9 (ekološki zeliščni čaj, polbeli kruh iz krušne peči, kranjska klobasa, kislo zelje), ki je dobila 77,2 % vseh možnih točk. Na 2. mestu je malica št. 16 (domače čokoladno mleko, beli koruzni kruh iz krušne peči, maslo), ki je dobila 75 % vseh možnih točk. Tretje mesto je zasedla malica št. 4 (naravni jabolčni sok, domača potička z orehovim nadevom) z 74,2 % doseženih točk.



Graf 3: Zadovoljstvo z lokalnimi malicami pri učenkah

Iz grafa je razvidno, da je dekletom OŠ Vojnik najljubša malica št. 9 (domače čokoladno mleko, beli koruzni kruh iz krušne peči, maslo), ki je dobila kar 81,4 % vseh možnih glasov. Na 2. mestu je malica št. 3 (kakav, koruzni kruh iz krušne peči, gozdni med, maslo), ki je dobila 75 % glasov. Tretje mesto zaseda malica št. 4 (naravni jabolčni sok, domača potička z orehovim nadevom) z 74,2 % doseženih točk.

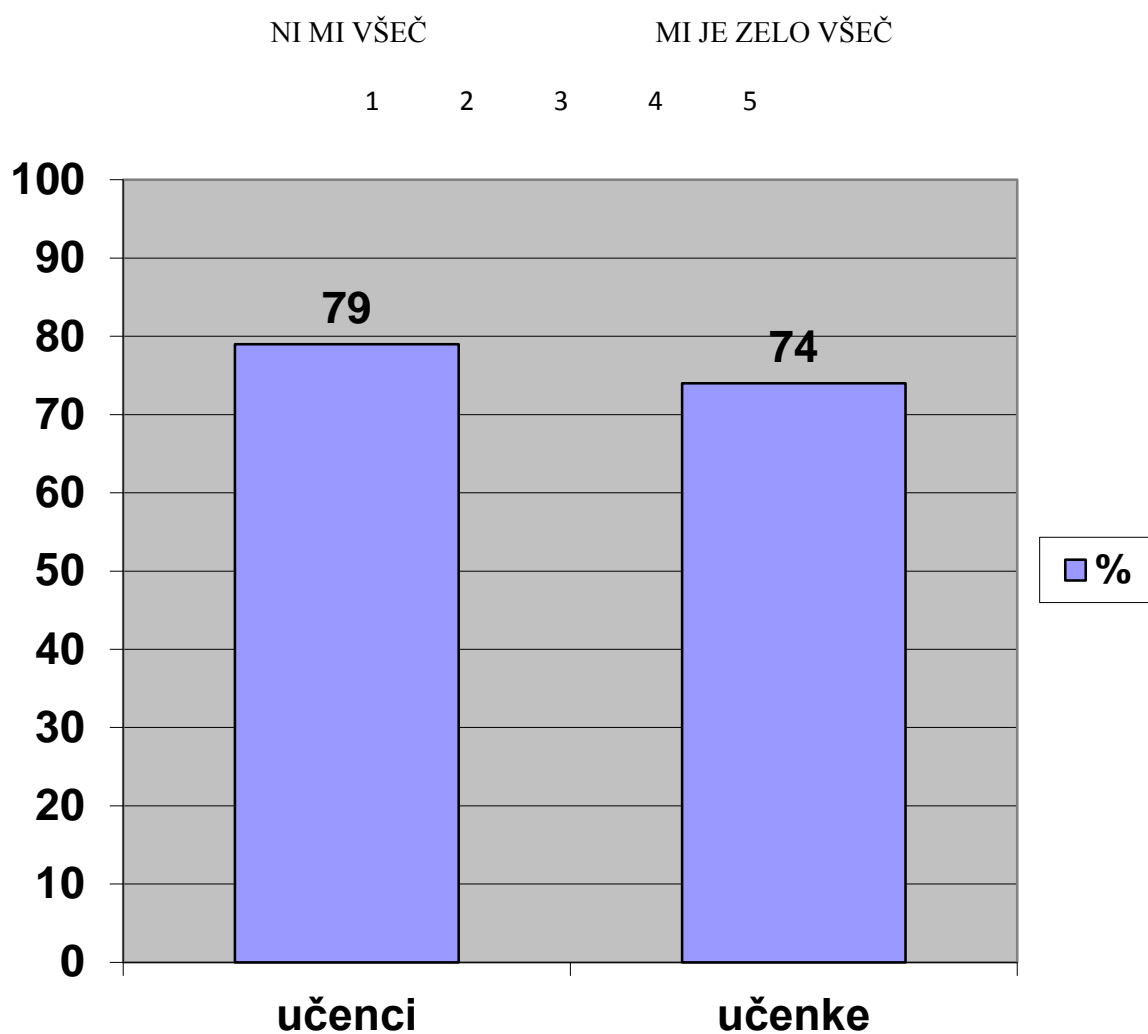




Graf 4: Zadovoljstvo z lokalnimi malicami pri učenkah in učencih

Pri združenih rezultatih učencev in učenk je najvišjo skupno oceno dobila malica št. 16 (domače čokoladno mleko, beli koruzni kruh iz krušne peči, maslo), 78,2 % vseh možnih točk. Na 2. mestu je malica št. 4 (naravni jabolčni sok, domača potička z orehovim nadevom), ki je dobila 74,2 %. Na tretjem pa tik za njo malica št. 3 (kakav, koruzni kruh iz krušne peči, gozdni med, maslo) z 74,1 % doseženih vseh možnih točk.

Vprašanje št. 2: Kako ti je všeč lokalna malica oz. kako bi jo ocenil? Obkroži oceno, ki si jo izbral (samo eno).



Graf 5: Zadovoljstvo z lokalnimi malicami pri učenkah in učencih

Pri učenkah je lokalna malica dosegla 74,0 %, pri učencih pa 79,0 % vseh možnih točk. Povprečna skupna ocena tako znaša 76,5 %.

## 4 RAZPRAVA

Iz pridobljenih rezultatov smo izpeljali določena spoznanja.

Pri prvi hipotezi smo predvideli, da bo cena malice iz lokalnih živil v povprečju za 30 % presegala določeno ceno šolske malice, ki znaša 0,80 €. Kalkulacije osemnajstih lokalnih malic so to hipotezo potrdile. Povprečna cena je znašala 1,03 €, kar je za 28 % več kot cena šolske malice (0,80 €), ki jo določa Zakon o šolski prehrani.

Druga hipoteza je zajela oddaljenost ponudnikov lokalnih pridelkov in izdelkov od naše šole. Predvidevali smo, da bodo vsi v območju 30 km. Za 18 različnih lokalnih malic nam je živila pridelalo in dostavilo 13 dobaviteljev. Oddaljenost dvanajstih je bila do 30 km, le najbolj oddaljena Kmetija Plahtica je bila izven predvidenega območja. Hipotezo lahko delno potrdimo.

Naša tretja hipoteza se je nanašala na zadovoljstvo učencev OŠ Vojnik z malico iz lokalnih živil. Tako smo predvideli, da jo bo kot zelo dobro ocenilo 75 do 80 % sodelujočih v anketi. Pri učenkah je lokalna malica dosegla 74,0 %, pri učencih pa 79,0 % vseh možnih točk. Povprečna skupna ocena tako znaša 76,5 %. S tem rezultatom je potrjena tretja hipoteza.

Pri zadnji hipotezi smo zajeli jedilnike vseh slovenskih osnovnih šol, ki jih imajo objavljene na svojih spletnih straneh. Po naših ocenah je takšnih šol vključno z OŠ Vojnik 10 %. Žal je ta odstotek nizek, znaša le 5,8 %. Hipotezo smo zato morali ovreči.

## 5 ZAKLJUČEK

Živila lokalnih ponudnikov so z jedilnikov osnovnih šol začela izginjati z uvedbo javnih naročil s sukcesivno dobavo živil. Več kot desetletje smo potrebovali, da se situacija glede dobave hrane od lokalnih kmetij in ostalih ponudnikov popravlja in počasi se na krožnike v šolske kuhinje vrača hrana, katere izvor nam je znan. To je hrana, ki ni prevozila dolge poti in ni osiromašena dragocenih hranil.

Lokalno malico smo začeli učencem OŠ Vojnik ponujati v oktobru 2013. Prvi odziv je bil zelo dober, saj so učenci navdušeno sprejeli in pojedli vsa lokalna živila, ki smo jih ponudili. Ostankov hrane je bilo zelo malo.

Za začetek uvajanja lokalnih živil je bilo 13 dobaviteljev dovolj, da smo z njihovo ponudbo lahko zadostili pestrosti in sestavili 18 različnih šolskih malic.

Po sestavi živil so si malice med seboj zelo raznolike. Podobno je s cenami. Cene malice iz lokalnih živil se gibljejo od 0,56 € do 1,43 €. Povprečna cena je znašala 1,03 €, kar je za 28 % več kot cena šolske malice (0,80 €), ki jo določa Zakon o šolski prehrani.

Najcenejša je malica z domačim mlekom in koruzni žganci ter ekološkim jabolkom. Najdražja pa je malica, sestavljena iz ekološkega zeliščnega čaja z medom, skutine potice in ekološkega jabolka. Če bi večkrat ponovili najcenejše malice in bi se ponudba še razširila, bi lahko malico iz lokalno pridelane hrane vsak teden vključili na jedilnik.

Oddaljenost ponudnikov od OŠ Vojnik se giblje od 450 m do 34,3 km. Nam najbližje je s ponudbo kakovostnega medu Čebelarsko društvo Vojnik. Najbolj oddaljena pa je Zeliščna kmetija Plahtica iz Jurkloštra, od tam prihajajo odlični zeliščni čaji.

Z opravljeno anketo smo prišli do 5 najboljših lokalnih malic po okusu učenk in učencev. Najvišjo skupno oceno je dobila malica št. 16 (domače čokoladno mleko, beli koruzni kruh iz krušne peči, maslo), in sicer 78,2 % vseh možnih točk. Na 2. mestu je malica št. 4 (naravni jabolčni sok, domača potička z orehovim nadevom), ki je dobila 74,2 %. Na tretjem pa tik za njo malica št. 3 (kakav, koruzni kruh iz krušne peči, gozdni med, maslo) z 74,1 % doseženih vseh možnih točk.

Na koncu smo še preverili, kako osnovne šole po Sloveniji uvajajo lokalna živila na jedilnik in ugotovili, da ima omenjena živila pri različnih obrokih v ponudbi le 5,8 % vseh šol.

Glede na zelo dobro izkušnjo z vključevanjem živil lokalnega izvora na šolski jedilnik bomo s tem nadaljevali, hkrati pa iskali nove dobavitelje in tako širili mrežo ponudnikov.

## 7 LITERATURA

1. Center za trajnostni razvoj Kranj, <http://www.ctrp-kranj.si/trajnostni-razvoj/prehranska-samooskrba/> URL: (5. 2. 2014)
2. I. Simčič, Organizacija šolske prehrane z racionalizacijo stroškov, Zavod Republike Slovenije za šolstvo, Ljubljana 1999, str. 5.
3. I. Simčič, Učinkovita organizacija v šolski kuhinji iz različnih vidikov, zbornik izobraževalne konference Sodobno vodenje šolske kuhinje in zdrava prehrana, Radenci 2007, str. 5–7.
4. Priporočila za javno naročanje živil. URL: <http://www.vlada.si/fileadmin/dokumenti/si/projekti/2014/ukrepi/priporocila/JNzivil.pdf> (5. 2. 2014)
5. Resolucijo o nacionalnem programu prehranske politike 2005–2010. Uradni list RS, št. 39/2005
6. Resolucija o strateških usmeritvah razvoja slovenskega kmetijstva in živilstva do leta 2020 – »Zagotovimo.si hrano za jutri« Uradni list RS, št. 25/2011
7. Slovar slovenskega knjižnega jezika, <http://bos.zrc-sazu.si/sskj.html>/URL: (10.4.2014)
8. Zakon o kmetijstvu. Uradni list RS, št. 45/2008
9. Zakon o šolski prehrani. Uradni list RS, št. 3/2013

## 8 PRILOGE

### Anketa – Lokalna malica

Sem Andraž Kamerički, učenec 9. a razreda, in delam raziskovalno nalogo o malici iz lokalnih živil, ki smo jih imeli za malico vsak petek od oktobra naprej. Pred tabo je anonimni anketni vprašalnik, ki mi bo pomagal pri sami izdelavi naloge, zato prosim, da odgovoriš na spodnja vprašanja.

#### PODATKI

Spol (obkrožite):    moški                      ženski

Razred (obkrožite):

6. razred            7. razred            8. razred            9. razred

#### VPRAŠANJA

1. Preberi si vse malice in zapiši na črto pred njih števila od 1–5, kjer 5 pomeni, da ti je bila malica najbolj všeč, 4 malo manj in tako naprej do 1, ki pomeni najmanj izmed izbranih.

##### Lokalna malica:

- \_\_\_\_\_ 1. bezgov čaj, sadni jogurt breskev, kruh iz krušne peči
- \_\_\_\_\_ 2. šipkov čaj z medom, kmečki poltrdi sir, polbeli kruh iz krušne peči
- \_\_\_\_\_ 3. kakav, koruzni kruh iz krušne peči, med, maslo
- \_\_\_\_\_ 4. naravni jabolčni sok, domača potička z orehovim nadevom
- \_\_\_\_\_ 5. planinski čaj z medom, jogurt z gozdnimi sadeži, kruh iz krušne peči
- \_\_\_\_\_ 6. mleko, polbeli kruh iz krušne peči, maslo, med, jabolko
- \_\_\_\_\_ 7. bezgov čaj, kruh iz krušne peči, namaz s skuto in pečeno papriko, jabolko
- \_\_\_\_\_ 8. lipov čaj z medom, skutina potica, jabolko
- \_\_\_\_\_ 9. zeliščni čaj, polbeli kruh iz krušne peči, kranjska klobasa, kislo zelje
- \_\_\_\_\_ 10. bezgov čaj, polbeli kruh iz krušne peči, domače maslo, marmelada iz grozdja
- \_\_\_\_\_ 11. vaniljev jogurt, kruh iz krušne peči, ekološko jabolko
- \_\_\_\_\_ 12. bezgov čaj, polbeli kruh iz krušne peči, kmečki poltrdi sir, vložena domača zelenjava
- \_\_\_\_\_ 13. domače mleko, orehova potica iz krušne peči
- \_\_\_\_\_ 14. bezgov čaj, polbeli kruh iz krušne peči, ekološke telečje hrenovke
- \_\_\_\_\_ 15. domač mlečni pirin in pšenični zdrob, ekološko jabolko
- \_\_\_\_\_ 16. domače čokoladno mleko, beli koruzni kruh iz krušne peči, maslo
- \_\_\_\_\_ 17. domači koruzni žganci z mlekom, ekološko jabolko
- \_\_\_\_\_ 18. domači jabolčni sok, polbeli kruh iz krušne peči, domači med

2. Na jedilnik smo lokalna živila vključili z željo dvigniti kakovost šolskih malic. Kako je tebi všeč lokalna malica oz. kako bi jo ocenil/-a? Obkroži oceno, ki si jo izbral/-a (samo eno).

NI MI VŠEČ

MI JE ZELO VŠEČ

1      2      3      4      5

Hvala za tvoje sodelovanje

Andraž Kamerički