

## POROČILO KOMISIJE ZA KAKOVOST 2022/2023

### Člani:

Rasta Vrečko – predsednica komisije za kakovost  
Vlasta Prajnc, Edita Urih – pedagoški delavci  
Aleš Poštrak – nepedagoški delavec  
Ksenija Jaušovec – zunanji predstavnik  
Drago Sedovnik – starši  
Taia Simič Lušina – dijakinja

### Drugi sodelujoči:

1-KA spletna anketa: Vesna Špes Ciringar  
Lektoriranje: Denis Černko

## I. UVOD

Anketo so reševali tako dijaki kot zaposleni delavci v kuhinji Dijaškega doma Lizike Jančar.

Vprašalnike so izpolnjevali najprej v mesecu januarju delavci v kuhinji. Meseca maja smo anketirali posebej preko spletne anonimne ankete dijake. Rezultati so razvidni iz obeh analiz.

V anketah smo preverjali naslednje:

- zadovoljstvo zaposlenih v kuhinji s prenovo kuhinje in jedilnice,
- zadovoljstvo dijakov s prenovo kuhinje in jedilnice,
- zadovoljstva s prehrano in
- bonton v kuhinji in v jedilnici Dijaškega doma Lizike Jančar.

Med počitnicami 2022 smo navkljub koronski krizi uspeli izvesti drugi največji projekt v zgodovini Dijaškega doma Lizike Jančar. Celostno smo prenovili dotrajano kuhinjo in jedilnico dijaškega doma, ki že vse od izgradnje leta 1977 ni bila deležna večjih posodobitev.

Nova in prenovljena kuhinja ter jedilnica sta začeli delovati oktobra 2022 in izpolnjujeta vse najstrožje zahteve veljavne zakonodaje, ob tem da energetska izkoriščenost prostorov brez težav izpolnjuje najzahtevnejša energetska merila sodobnega časa.

Največje zasluge za izvedbo in realizacijo prenovitve ima ravnateljica mag. Bojana Peruš Marušič, ki je z entuziazmom, energijo in zagnanostjo motor dijaškega doma.

Sprememba je resnično ogromna, zato je merjenje kakovosti še kako zaželeno. Izmerek nam lahko pokaže zadovoljstvo ali morebitno nezadovoljstvo v prenovljenih prostorih in pove ali lahko še nadgradimo in prisluhnemo novim kulinaričnim željam in pobudam.

Za izboljšanje oz. razvoj kakovosti je v dijaških domovih za srednješolce izjemno pomembna uravnotežena prehrana, še posebej ker srednješolci odhajajo domov večinoma le ob vikendih in praznikih. Hrana je za odraščajočo mladino izjemnega pomena in tega se v Dijaškem domu Lizike Jančar zavedamo.

O prehrani se pogovarjamo na vzgojnih sestankih, kjer dijaki sami predlagajo izboljšave in dopolnitve. Predsedniki vzgojnih skupin prenesejo zadovoljstvo in nezadovoljstvo na sestanke domske skupnosti. Lansko šolsko leto 2021/2022 smo povprašali dijake za mnenje o hrani v anketnem vprašalniku in z rezultati seznanili vodstvo kuhinje. Jedilnik v šol. l. 2022/2023 upošteva tudi predloge in želje dijakov anketirancev.

Kuhinja upošteva tako mnenja in priporočila dijakov v skladu z smernicami zdravega prehranjevanja v vzgojno izobraževalnih ustanovah, Ministrstva za zdravje RS ter prehranskim priporočilom za zdravo prehrano otrok in mladostnikov, ki jih je pripravil Inštitut za varovanje zdravja RS.



Pri načrtovanju prehrane v Dijaškem domu Lizike Jančar upoštevamo priporočeno porazdelitev celodnevni energijskih in hranilnih vnosov za mladostnike, priporočila za pogostost uživanja posameznih živil, priporočila glede uživanja odsvetovanih živil in energijski in količinski delež hranil po posameznih obrokih.

Zdrava in uravnotežena prehrana dijakov je, ob upoštevanju sodobnih smernic zdravega prehranjevanja, izrednega pomena za zdrav in optimalen razvoj srednješolcev in je vsekakor popotnica za kakovostno življenje in boljše zdravje.

Poleg fizioloških priporočil o energijskih in hranilnih potrebah posameznika, je pomembna tudi kakovost živil, ki jih vključujemo v jedilnike. Živila naročamo preko javnega razpisa in se trudimo, da prednostno izbiramo živila, ki so proizvedena po nacionalnih predpisih o kakovosti živil in vključena v sheme kakovosti (npr. sezonsko pridelana živila na integriran način, sezonsko pridelana živila na ekološki način ipd.).

Jedilnike načrtujemo tako, da upoštevamo priporočene dnevne vnose hranil. Za mladostnike v starosti od 15 – 18 let je to 13 000 kJ (3100 kcal) za fante, oziroma 10 500 kJ (2500 kcal) za dekleta. Za mladostnike je priporočljivo, da zaužijejo dnevno tri glavne obroke (zajtrk, kosilo in večerjo) ter dve malici. V dijaškem domu dijakom pripravljamo tri glavne obroke s tem, da predstavlja: zajtrk 20 -25% celodnevne energijskega vnosa, kosilo 35 – 40% celodnevne energijskega vnosa in večerja 25% celodnevne energijskega vnosa.

Dijake navajamo, da bi se redno prehranjevali in ne bi spuščali posameznih obrokov, saj šele vsi obroki skupaj zadostijo dnevnim potrebam vnosa hranil.

Dodatno delo v kuhinji je tudi dietna prehrana, ki jo organiziramo na podlagi pisnega potrdila zdravnika. Za vsako šolsko leto dijak predloži novo zdravniško potrdilo. Opažamo, da se število alergij na hrano ter občutljivost reakcije na hrano iz leta v leto povečujejo. Dietne obroke pripravljamo posebej za vsakega posameznega dijaka, ki tako hrano potrebuje. Najbolj pogoste so naslednje alergije: glutenska enteropatija oziroma celiakija (alergija na gluten), laktozna intoleranca (alergija na mlečni sladkor), alergija na mleko in mlečne izdelke - želodčna dieta - kombinacija laktozne in želodčne diete - alergija na jajca - alergija na jajca in laktozo - alergija na pšenico - kandida - več različnih alergij na določene vrste živil (pšenica, oreščki, ribe, paprika, paradižnik, ....) - sladkorna dieta - Crohnova dieta ...

Jedilnik za zgoraj zapisane diete sestavimo iz obstoječega jedilnika tako, da zamenjamo sestavine (npr. namesto navadne pšenične moke uporabimo ajdovo moko ...).

Težavo predstavlja višja cena dietnih živil in pa tudi pomanjkljive deklaracije na živilih. Pri nabavi teh živil smo omejeni na javni razpis, na katerem je težko predvideti zahtevana dietna živila, ki jih bodo



dijaki potrebovali. Za dietna živila je tudi manj dobaviteljev. Pri pripravi dietnih obrokov, je potrebno zagotoviti dodatne časovne in kadrovske zmogljivosti.

13.12.2014 je v Sloveniji stopila v veljavo Evropska uredba št., 1169/2011. Po tej uredbi morajo biti v obratih javne prehrane na vidnem mestu, kjer je predstavljena ponudba jedi, označene vse snovi, ki lahko povzročajo alergije ali preobčutljivosti (tako imenovani alergeni, gre za 14 najpogostejših alergenov). Tudi jedilnik Dijaškega doma Lizike Jančar vsebuje vse označbe, ki jih narekuje ta odredba. S tem zagotavljamo še dodatno varnost pri uživanju naših obrokov.

V Dijaškem domu Lizike Jančar se trudimo, da pripravljamo uravnoteženo prehrano, upoštevamo različne prehranske navade ter zdravstvene in druge posebnosti pri prehranjevanju. Vsak dan sta na izbiro dva menija, mesni in vegetarijanski, kuhamo diete, na voljo je samopostrežni solatni bar. Vsak dan je izbor dveh različnih juh, kruh, voda, čaji, mleko, različni napitki...

Vodilo glavnega kuharja Aleša Postraka, je uravnotežena hrana. Šef kuhinje v svojem delu uživa, se redno dodatno izobražuje ter skrbi za kulinarične izboljšave vodilo

Jedilnik je objavljen na spletni strani <http://www.ddlizika.si/>

Urnik postrežbe kuhinje v Dijaškem domu Lizike Jančar:

Zajtrk: od 6. 00 do 8.00

Kosilo: od 11.00 do 16.30, ob petkih do 15.00

Večerja: od 18.30 do 20.00

Osebe kuhinje Dijaškega doma Lizike Jančar je delovalo lansko leto še v starih, dotrajanih prostorih in ker je, v tem šol. letu, oktobra 2022 pričelo z delom v novi, moderno zasnovani kuhinji, smo preverili stanje s samoevalvacijo zadovoljstva kuhinjskega osebja z delom v kuhinji in v novih prostorih. (Anketni vprašalnik Samoevalvacija kuhinjskega osebja z delom v kuhinji in v novih prostorih.)

V Dijaškem domu smo dobili tudi prenovljeno jedilnico. O zadovoljstvu s preurejeno jedilnico in o zadovoljstvu s prehrano, smo povprašali dijake Dijaškega doma Lizike Jančar. Obenem smo anketirance vprašali, kakšne predloge in zamisli imajo za jedilnike ter ocenili stanje bontona.

V mesecu novembru in decembru 2022 so člani komisije opredelili okvirne cilje in za spremljanje realizacije ciljev pripravili dva vprašalnika za zbiranje podatkov. Namen raziskave in vsebina sta se uskladili in dopolnili na aktivu vzgojiteljev. Sledilo je anketiranje zaposlenih v mesecu januarju in tri mesece zatem anketiranje dijakov ter priprava poročil.

Samoevalvacijo smo izvedli na osnovi rezultatov, ki smo jih pridobili z anketiranjem.



## II. REZULTATI ANKETE

### 1. Rezultati vprašalnika »Samoevalvacija kuhinjskega osebja z delom v kuhinji in v novih prostorih.«

45 let staro kuhinjo je zamenjala nova, ki izpolnjuje vse najstrožje zahteve veljavne zakonodaje. Vsi delavci (sedem delavcev) v kuhinji so anketo izpolnili. Analiza ankete je pokazala, da so najbolj veseli nove opreme in univerzalnih delovnih strojev, ker je vse ekonomično. Vsem vprašanim je kuhinja dovolj svetla in ima dovolj pripomočkov. Pripomočki, ki nadvse olajšajo delo, so: pomivalni stroj, pečice in vsi rezalniki. Največja razlika, med novo in staro opremo, je v kvaliteti novih izdelkov. Nova oprema je boljša in omogoča hitrejše delo. Tudi razporeditev elementov je dobra. V kuhinji so univerzalni kuhinjski stroji. Prav pa bi prišel prav tako kakšen dodaten stroj. Vsi uporabniki v kuhinji so zelo zadovoljni s termično opremo (štedilniki, friteze, kuhala testenin...), s pomivalnimi kuhinjskimi stroji in napami ter s hladilnimi in zamrzovalnimi omarami. Anketiranci so ugotovili, da imajo dovolj kuhinjskega inventarja (rezila, škarje, odpiralci, žlice, vilice, noži, servirni pladnji, pekači, krožniki, deske, termometri...). Kakovostna gostinska oprema je zagotovo pomemben ključ, ki pomaga do odličnih rezultatov. Oprema ima dolgo življenjsko dobo. Materiali so kakovostni in trpežni. Oprema ima preprostost čiščenja in vzdrževanja ter ima estetsko vrednost. Oprema za samopostrežno linijo – self servis se zdi štirim anketirancem dobra, trem izpraševancem odlična

Dijaki in gostje so zelo zadovoljni s solatnim bifejem. Osebje kuhinje ne bi spremenilo nič, saj so bifeji moderni in dostopni. V kuhinji so pomembni zaobljeni robovi ter vogali omaric, predalov in delovnih plošč. Zaposleni v prenovljeni kuhinji se ne udarjajo v robove. Oprema je v kuhinji računalniško vodena. Dve osebi sta zapisali, da bi lahko opravili gastronomsko ponudbo, če se računalniški sistem podre, dve osebi sta se opredelili za odgovor »ne«, tri osebe za odgovor »ne vem«. Hrano bi lahko v prenovljeni kuhinji pripravili navkljub morebitnim oziroma nepričakovanim težavam z računalniškim sistemom. Postrežba v kuhinji in prenos hrane v jedilnico omogoča dijakom, ki pozneje prihajajo na kosilo, tople obroke. Nobene osebe v kuhinji to dodatno ne preobremenjuje.

V kuhinji je porast diet. V letošnjem šolskem letu kuhajo vsak dan 3 različne diete (žolčne, celiakija-občutljivost na gluten, laktozna intoleranca). Vegetarijancev je 15. Veganov je 5.

Osebje kuhinje se trudi, da bi vegetarijancem, veganom, dijakom z dietami ponudilo raznoliko hrano. Večja pestrost pa bi pomenila hkrati precejšen izziv, najbrž tudi dvig cene, saj je določena dietna hrana težje dosegljiva in večinoma dražja.



V kuhinji dijaškega doma uporabljamo tudi slovenske izdelke in hrano, ki je pridelana na slovenskih tleh. Lokalno pridelane hrane je manj kot 50%.

Dijaki lahko po večerji, do 20.30, na liniji dobijo kruh, pa tudi dodaten obrok, če je hrana ostala od večerje.

Storitve so odvisne od ljudi, ne samo od opreme. Zaposleni so se opisali kot zanesljivi in odgovorni. Delavci v kuhinji dobro sodelujejo in sodelovalno s sodelavci ter so prijazni z gosti. Zaposleni so ustvarjalni, po potrebi obiskujejo kuharske tečaje in seminarje, berejo in spremljajo kulinarčna besedila v revijah, kuharske knjige, spremljajo kulinarčne oddaje na tv, zbirajo različne recepte. Največ aktualnih kulinarčnih dogodkov, receptov, izobraževanj, kuharskih šovov ipd. najdejo zaposleni v kuhinji na družbenih omrežjih.

Vsem zaposlenim v kuhinji so prostori za shranjevanje hrane in odlaganje stvari zadosti veliki.

Na vprašanje »Koliko zvezdic za ponudbo in postrežbo hrane bi si naredili sami glede na ponudbo ostalih dijaških domov v Sloveniji in primerjavo z njimi?« so izbrale 3 osebe odgovor štiri zvezdice, \*\*\*\*. 4 osebe so našo ponudbo ocenile s petimi zvezdicami \*\*\*\*\* , kar je najvišja ocena.

Vse osebe, razen ene, bi pristale, da bi jih obiskala in ocenila zunanja komisija.

Vsi anketiranci so tudi zapisali, da je dobro poskrbljeno za varnost pri delu.

V naši tržni dejavnosti nudimo: prehrano, družabna in poslovna srečanja, nočitve, slaščice in torte po naročilu. Individualnim zunanjim gostom nudimo vsakodnevna kosila. Naša posebnost so tudi sveže domače slaščice, ki jih vedno sproti pripravljamo. Ob odlični hrani vedno poskrbimo za privlačne pogrinjke. Kosilo lahko naročijo gostje tudi za več oseb in odnesejo s seboj domov. Nudimo tudi študentsko prehrano. Zaposleni bodo še razmislili o idejah in predlogih za dodatno, drugačno in še boljše ponudbo za zunanje goste.

Osebje kuhinje se strinja z uvedbo škatlice ali zvezka pri izhodu v jedilnico za pohvale, predloge, pripombe in druge potrebe po prilagojenem prehranskem režimu.

Priloga 1: Anketni vprašalnik »Samoevalvacija kuhinjskega osebja z delom v kuhinji in v novih prostorih.«

## **2. Merjenje zadovoljstva dijakov s prenovno kuhinje in jedilnice, zadovoljstva s prehrano in bontonom v kuhinjskih prostorih in v jedilnici Dijaškega doma Lizike Jančar**

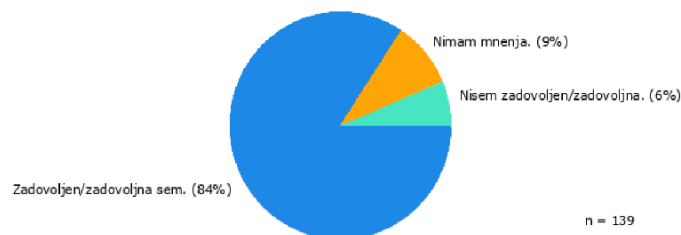
Vzgojitelji smo pozvali k reševanju ankete vse dijake dijaškega doma. Anketa je bila aktivna 30 dni.

Anketo je izpolnilo 139 dijakov.



## Priloga 2: Anketni vprašalnik za dijake »Zadovoljstvo s prenovno jedilnice in zadovoljstvo s prehrano«

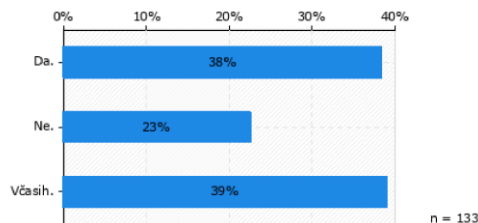
Na anketno vprašanje »**Kako si zadovoljen/zadovoljna z videzom prenovljene jedilnice (nove mize, stoli, strop ...)?**« je odgovorilo vseh 139 dijakov. 84 % dijakov je zadovoljnih z videzom prenovljene jedilnice. 6 % dijakov ni zadovoljnih z videzom prenovljene jedilnice. 9 % anketirancev ni podalo mnenja.



Na vprašanje »**Kaj ti je v jedilnici najbolj všeč?**« je odgovarjalo 139 dijakov. 17 dijakov je napisalo, da so jim najbolj všeč mize in njihova postavitve oziroma razporejenost. 14 dijakom je najbolj všeč solatni bife z izborom solat in samopostrežba solat. 9 anketirancev je zapisalo, da so jim v jedilnici najbolj všeč stoli. 7 dijakov je napisalo, da so jim v jedilnici všeč razstavljena likovna dela oziroma slike. 7 vprašancev je zapisalo, da jim je všeč velik prostor. 7 anketirancev je napisalo, da moderni videz. 4 dijaki so zapisali, da so jim všeč nova drsna avtomatska vrata. 4 anketirancev so v jedilnici najbolj všeč rastline, ker poživijo prostor. 4 dijaki so zapisali, da jim je všeč vse. 3 dijaki so zapisali, da jim je najbolj všeč svetloba. 3 dijaki so napisali »dekoracija«. Posamezni dijaki so zapisali še: sistem, po katerem gremo po hrano; strop; prijaznost zaposlenih in videz kuhinje; dve jedilnici posebej; glasba; koš za hrano; prostor za postrežbo hrane; linija; dober layout – da ni prevelike gneče; čistoča; prostor zraven jedilnice, kjer je mir; odlagališče za hrano; prostor, kjer se je, ker je lepo urejen in čist; kavomat; jedilnica je »odprta«. Na vprašanje »Kaj ti v jedilnici ni všeč?« je največ anketirancev izpostavilo uro. Nekateri so dopisali, da se je ura premaknila na nevidno mesto. Sedem dijakov je izpostavilo rože. Zapisali so, da jim ni všeč, če »včasih ni rožic«. Peščica dijakov pogreša delujoč kavni avtomat in da na mizah ni soli.



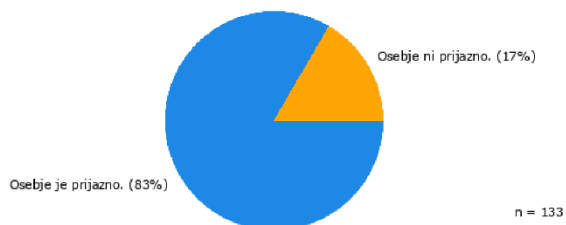
### Ali si zadovoljen/zadovoljna s pestrostjo ponudbe?



38 % dijakov je zadovoljnih s pestrostjo ponudbe. 39 % dijakov je včasih zadovoljnih. Manjšina dijakov ni zadovoljnih s pestrostjo ponudbe. Na vprašanje je odgovorilo 133 dijakov.

Dijaki so napisali, kdaj in zakaj niso zadovoljni s pestrostjo ponudbe. Le 23 anketirancev je podalo pripombe na pestrost hrane. Dijaki izpostavljajo, da se jedilnik občasno ponavlja, še posebej zajtrki in večerje. Sledijo še posamezni odgovori: za zajtrk ni sokov; pri zajtrku bi lahko vsakodnevno dodali jajca; premalo mesa; kava bi bila lahko boljša; ob petkih je vedno nekaj na žlico (dajo preveliko porcijo). Veliko dijakom so všeč tematske večerje ob sredah.

### Kako si zadovoljen/zadovoljna z odnosom in ustrežljivostjo našega kuharskega osebja?



83 % dijakov je zadovoljnih z odnosom in ustrežljivostjo kuharskega osebja in meni, da je osebje prijazno.

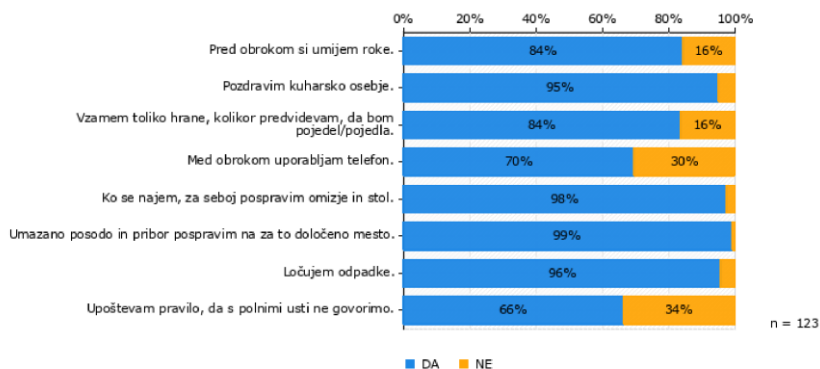
Dijaki so zapisali predloge za jedi, ki bi si jih želeli na jedilniku. **Želje dijakov so raznolike tako kot so različni njihovi okusi.** Posamezniki so zapisovali hrano, ki je na meniju in zajema od kaš do sladoleda, praženca, lazanje, polpetov ... Med željami so še: čičerikini polpeti ali falafli, sojine beljakovine v omaki, grahova juha, polnjene bučke, polnjene paprike, kaneloni, postrvi, langaš, kvinoja (predvsem za dijake, ki ne smejo glutena, da ni tolikokrat riža ...), takosi, mehiška hrana, več azijske hrane, golaž, chilli con carne, solata k čuftom, wok rezanci, zelenjava na žaru, pa ne samo za vegetarijance, razni zelenjavni narastki, popečeni rakovi repki, morska hrana (kozice).





Na vprašanje »**Katere jedi bi črtal/črtala z jedilnika?**« so posamezniki zapisali skoraj vse jedi, ki jih imamo na jedilniku, kar je posledica tega, ker smo si ljudje različni in imamo tudi različne okuse. Med odgovori, ki jih je označilo več oseb, pa se je pokazalo sledeče: 6 oseb bi črtalo čufte, 4 osebe bi črtale enolončnice, 3 osebe bi črtale pohorski lonec, 2 osebi mlečni riž, 2 osebi sirni burek, 2 osebi solate za večerjo.

### Ali vlada v jedilnici bonton?



Na vprašanja o bontonu je odgovorilo 123 dijakov. Analiza stanja bontona v jedilnici je sledeča:

*84 % dijakov si pred obrokom umije roke. 16 % si rok ne umije.*

*95 % dijakov pozdravi kuharsko osebje. 5 % ne pozdravlja osebja v kuhinji.*

*84 % dijakov si vzame toliko hrane, kolikor predvidevajo, da bodo pojedli.*

*70 % dijakov med obrokom uporablja telefon. 30 % dijakov ne uporablja telefona.*

*96 % dijakov za seboj pospravi omizje in stol, ko se naje.*

*99 % dijakov umazano posodo in pribor pospravi na za to določeno mesto.*

*96 % dijakov ločuje odpadke.*

*66 % dijakov upošteva pravilo, da s polnimi usti ne govorimo.*

### III. UGOTOVITVE, SKLEPI, PREDLOGI

Letos smo opravili samoevalvacijo kuhinjskega osebja z delom v kuhinji in v novih prostorih in samoevalvacijo dijakov s spletno anketo »Zadovoljstvo s prenovo jedilnice in zadovoljstvo s prehrano.« Z vsemi ugotovitvami bo seznanjeno osebje kuhinje in vodstvo dijaškega doma.

Analiza je pokazala, da bi lahko opremo za samopostrežno linijo še dodatno uredili, nadgradili, izboljšali.



S prenovo in videzom jedilnice je zadovoljnih 84 % dijakov. Dijakom so najbolj všeč mize in njihova postavitve oziroma razporejenost. Sledi solatni bife z izborom solat in samopostrežba solat, novi stoli, razstavljeni likovna dela oziroma slike, velik prostor, moderni videz, nova drsna avtomatska vrata, rastline, ker poživijo prostor, svetloba, »dekoracija«. Všeč jim je prav tako celoten videz kuhinje in sistem, po katerem gredo po hrano. Dijakom je všeč strop, dve jedilnici posebej, glasba, če se predvaja ob posebnih dogodkih. Prav tako je dijakom všeč prostor za postrežbo hrane – linija; dober layout – da ni prevelike gneče; čistoča; urejenost in čistost; atmosfera ...

Anketa je pokazala, da zgolj 6 % dijakov ni zadovoljnih z videzom prenovljene jedilnice.

Na vprašanje »Kaj ti v jedilnici ni všeč?« je največ anketirancev izpostavilo uro, ki se je premaknila na nevidno mesto. Dijaki so izpostavili tudi rože. Zapisali so, da jim ni všeč, če »včasih ni rožic«. V dijaškem domu je posebna skrb namenjena dekoraciji prostora. Na mizah so skozi celotno leto v vazah različne rastline (teloh, forzicije, mačice, travniško cvetje, gojeno cvetje, narcise, potonike, dalije forzicije, hortenzije ... in različne veje grmovnic). Nekaj dijakov je zapisalo, da jim ni po godu, da se je treba »čekirati« (preverjanje ustrezne osebe s »čekircem«, da prejmeš hrano). Preostali zapisi so bili posamični.

S pestrostjo ponudbe je zadovoljnih kar 77 % dijakov.

Anketa je pokazala, da je 83 % dijakov zadovoljnih z odnosom in ustrežljivostjo kuharskega osebja in meni, da je osebje prijazno.

133 dijakov je zapisalo predloge za jedi, ki bi si jih želeli na jedilniku. Največ anketirancev bi si želelo večkrat tortilje. Sledijo njoki, kebab, več rib... Posamezniki so zapisovali hrano, ki je že na meniju.

Na vprašanje »Katere jedi bi črtal/črtala z jedilnika?« so posamezniki zapisali skoraj vse jedi, ki jih imamo na jedilniku, kar je posledica tega, ker smo si ljudje različni in imamo tudi različne okuse.

Analiza stanja bontona v jedilnici kaže na to, da dijaki poznajo bonton in se ga v večini primerov tudi držijo.

Dijake bomo še naprej opozarjali na umivanje rok, pozdravljanje, pospravljanje umazane posode, pribora, omizja in stolov in ločevanje odpadkov. Z dijaki se bomo pogovarjali o problematiki zavrženosti hrane. Več časa bomo namenili tudi »neuporabi« telefona pri jedi in v jedilnici ter upoštevanju pravila, da s polnimi usti ne govorimo.

Naš cilj je izboljševati odnos do hrane pri mladih in tudi ostalih, ki pri nas jedo. V ta namen smo uvedli in poostriili dežurstva vzgojiteljev v jedilnici, na katerih se sproti opozarja na bonton pri jedi, na pravilno razvrščanje ostankov hrane ter pospravljanje pribora po hranjenju.



Novonastale okoliščine (velike podražitve hrane) nas vodijo k še racionalnejšemu in varčnejšemu ravnanju, povezanim s hrano. Poudarek vzgojnega dela je tako tudi na ozaveščanju dijakov o racionalnem jemanju hrane (vzamem toliko, kot pojem). Vsako leto se konstantno trudimo in se bomo še naprej, da bi zmanjšali količino ostankov hrane, zato ozaveščamo dijake na bolj odgovoren odnos do hrane. Vsak dijak ima tudi možnost, da vpliva na količino izdane hrane na liniji.

Dijaški dom Lizike Jančar je vključen v mrežo zdravih šol, ki se izvaja v okviru Nacionalnega inštituta za javno zdravje. Namen mreže zdravih šol je srednješolce spodbuditi k zdravemu načinu življenja in prehranjevanja, pa tudi skrbnega in odgovornega ravnanja s hrano. V naši jedilnici potekajo posamezni dogodki, povezani s prehrano (projekt Kuharija idr..) na katerih sodelujejo in kuhajo ter pripravljajo hrano tudi dijaki in podajajo svoja mnenja.

Na vzgojnih sestankih se pogovarjamo tudi o bontonu v jedilnici. ( Med obrokom kulturno jemo in pijemo, ne govorimo s polnimi usti, pogovarjamo se, ko ne jemo hrane, pogovarjamo se ne preglasno, prijateljev, sošolcev pri obroku ne motimo. Za seboj pospravimo pribor in ločujemo odpadke.) Še naprej bomo dijake ozaveščali in vzgajali.

Komisija predlaga uvedbo škatlice ali zvezka pri izhodu v jedilnico za pohvale, predloge, pripombe in druge potrebe po prilagojenem prehranskem režimu.

#### **IV. ZAKLJUČEK**

V mesecu novembru in decembru 2022 so člani komisije opredelili okvirne cilje in za spremljanje realizacije ciljev pripravili vprašalnike za zbiranje podatkov. Namen raziskave in vsebina sta se uskladili in dopolnili na aktivu vzgojiteljev in kasneje še na pedagoški konferenci. Sledilo je anketiranje zaposlenih v januarju in dijakov v mesecu maju ter priprava poročil. Zatem je komisija za kakovost pripravila skupno poročilo. Poročilo bo predstavljeno članom Sveta staršev in Sveta zavoda. Predstavili ga bomo tudi zaposlenim ter dijakom.



## ANKETNI VPRAŠALNIK »SAMOEVALVACIJA KUHINJSKEGA OSEBJA Z DELOM V KUHINJI IN V NOVIH PROSTORIH.«

1. Česa ste v novih prostorih najbolj veseli? (Napišite z lastnimi besedami. ) V novi prostorih, sem najbolj vesel/a: ...
2. Je kuhinja dovolj svetla? (da/ne)
3. Ali ima kuhinja dovolj pripomočkov? (da/ne)
4. Kateri pripomoček vam najbolj olajša delo? (Napišite.)
5. V čem je največja razlika med novo in staro opremo? (Napišite.)
6. Kakšna se vam zdi razporeditev elementov? (slaba, dobra)
7. Ali imate univerzalne kuhinjske stroje? (da, ne)
8. Ali bi potrebovali še kakšen stroj?
9. Kako zadovoljni ste s termično opremo (štedilniki, friteze, kuhala testenin...)  
(nezadovoljen/nezadovoljna, zelo zadovoljen/zelo zadovoljna)
10. Kako zadovoljni ste s pomivalnimi kuhinjskimi stroji? (nezadovoljen/nezadovoljna,  
zadovoljen/ zadovoljna)
11. Kakšno je zadovoljstvo z napami? (nezadovoljen/nezadovoljna, zelo zadovoljen/zelo  
zadovoljna)
12. Kakšno je zadovoljstvo z hladilnimi, zamrzovalnimi omarami? (nezadovoljen/nezadovoljna,  
zelo zadovoljen/zelo zadovoljna)
13. Imate dovolj kuhinjskega inventarja (rezila, škarje, odpirачi, žlice, vilice, noži, servirni pladnji,  
pekači, krozniki, deske, termometri...) (da/ne) Ali bi potrebovali še kaj? (Napišite.)
14. Kakovostna gostinska oprema je zagotovo pomemben ključ, ki vam pomaga do odličnih  
rezultatov. Ali ima oprema dolgo življenjsko dobo, so materiali kakovostni, trpežni? (da/ne)
15. Ali ima oprema preprostost čiščenja ter vzdrževanja? (da/ne)
16. Ali ima oprema estetsko vrednost (da/ne)
17. Kakšna je oprema za samopostrežno linijo – self servis? (slaba, dobra, odlična)
18. Dijaki in gostje so zelo zadovoljni s solatnim bifejem. Kakšno je vaše mnenje o solatnem  
bifeju? Napišite predloge, zapažanja. Ali bi kaj spremenili?
19. V kuhinji so pomembni zaobljeni robovi ter vogali omaric, predalov in delovnih plošč. Ste se  
že udarili v novi kuhinji v oster rob? ( da/ ne) Če ste odgovorili z da, napišite kje in zakaj ste  
se udarili.
20. Oprema je računalniško vodena. Ali bi lahko opravili delo- gastronomsko ponudbo, če se  
računalniški sistem podre? (da/ ne/ ne vem)
21. Postrežba v kuhinji in prenos hrane v jedilnico omogoča dijakom, ki pozneje prihajajo na  
kosilo, tople obroke. Ali vas to preobremenjuje? (da/ ne)
22. V kuhinji je porast diet. Koliko različnih diet v letošnjem šolskem letu kuhate vsak dan?  
(Napišite.)
23. Koliko je vegetarijancev ? (Napišite.)
24. Koliko je veganov? (Napišite.)
25. Ali razmišljate o tem, da bi vegetarijancem, veganom, dijakom z dietami ponudili bolj  
raznoliko hrano in dvignili ceno? (da/ne)
26. Ali uporabljate v kuhinji slovenske izdelke in hrano, ki je pridelana na slovenskih tleh?  
(da/ne)
27. Kolikšen procent je lokalno pridelane hrane? ( 0%, manj kot 50%, več kot 50 %)
28. Ali lahko dijaki po večerji, do 20.30 na liniji dobijo kruh, pa tudi dodaten obrok, če je hrana  
ostala od večerje? (da/ne)

29. Storitve so odvisne od ljudi, ne samo od opreme. Kako bi se opisali?

- Sem zanesljiv
- Sem odgovoren
- Dobro sodelujem in delam s sodelavci
- Sem prijazen z gosti in sodelavci
- Sem ustvarjalen
- Obiskujem kuharske tečaje
- Obiskujem seminarje
- Berem in spremljam kulinarična besedila v revijah
- Berem in spremljam kuharske knjige
- Spremljam kulinarične oddaje na tv
- Zbiram različne recepte
- Drugo (napiši)

30. Ali so prostori za shranjevanje hrane in odlaganje stvari dovolj veliki? (da/ne)

31. Koliko zvezdic za ponudbo in postrežbo hrane bi si nadeli sami glede na ponudbo ostalih dijaških domov v Sloveniji in primerjavo z njimi? ( Obkroži \* \*\* \*\*\* \*\*\*\* \*\*\*\*\* )

32. Ali bi pristali, da bi vas ocenila zunanja komisija in vas obiskala? (da, ne)

33. Kako je poskrbljeno za varnost pri delu? (dobro, slabo)

34. V naši tržni dejavnosti nudimo: prehrano, družabna in poslovna srečanja, nočitve, slaščice in torte po naročilu. Vsak obrok v našem domu je pravi kulinarični užitek. Individualnim zunanjim gostom nudimo vsakodnevna kosila. Naša posebnost so tudi sveže domače slaščice, ki jih vedno sproti pripravljamo. Ob odlični hrani vedno poskrbimo tudi za privlačne pogrinjke. Kosilo lahko naročijo gostje tudi za več oseb in odnesejo s seboj domov. Nudimo tudi študentsko prehrano. (Napišite ideje in predloge za dodatno, drugačno, še boljšo ponudbo za zunanje goste.)

35. Ali bi se strinjali, da uvedemo škatlico ali zvezek pri izhodu v jedilnico za pohvale, predloge, pripombe in druge potrebe po prilagojenem prehranskem režimu. (da/ne)



**Anketni vprašalnik za dijake »Zadovoljstvo s prenovo jedilnice in zadovoljstvo s prehrano«.**

1. Kako ste zadovoljni z izgledom prenovljene jedilnice? (nov strop, stene, nove mize, novi stoli... ) (zadovoljen sem, nisem zadovoljen)
2. Kaj vam je v jedilnici najbolj všeč? Napiši
3. Kaj vam v jedilnici ni všeč? Napiši
4. Kakšna se vam zdi kakovost hrane? (slaba, dobra, odlična)
5. Ste zadovoljni s pestrostjo ponudbe? (da, ne, včasih da in včasih ne) Če ste odgovorili z ne, opišite zakaj in kdaj niste zadovoljni.)
6. Kako ste zadovoljni z odnosom in ustrežljivostjo našega kuharskega osebja? (osebje je prijazno/osebje ni prijazno)
7. Napiši predloge za hrano, ki bi si jo želeli na jedilniku.
8. Katero hrano bi črtali iz jedilnika? Napiši
9. Ali vlada v jedilnici bonton?
  - med obrokom kulturno jemo in pijemo; da /ne
  - ne govorimo s polnimi usti; da /ne
  - pogovarjamo se, ko ne jemo; da /ne
  - za seboj pospravimo pribor in ločujemo odpadke; da /ne
  - med obrokom gledamo telefon; da /ne
  - pospravimo omizje in stol za seboj; da /ne
  - pred obrokom si umijemo roke; da /ne
  - vzamemo toliko hrane, kolikor predvidevamo, da jo bomo pojedli; da /ne
  - pozdravimo kuharsko osebje da /ne