

Komentarji oz. odgovori na nekatere pobude, ki ste jih starši podali v ANKETI O PREHRANI V VRTCU

Pobuda	Komentar
Smiselno bi bilo, da bi otroci imeli počitek prej in nato kosilo. tako je bilo tudi rečeno na sestanku, da se vrstni red spremeni, ko se odpre nov vrtec.	Spremembo ur za otroke skupin 1 – 2 imamo v načrtu spremeniti s 1. 9. 2023.
Veliko otrok določene hrane doma ne je, ker jo pač starši ne pripravijo, zato jo tudi ne pozna, posledično jo potem tudi ne proda v vrtcu, mogoč v tej smeri otroku nekako predstaviti zdravo prehranjevanje in kaj spada v to.	Na tem področju delamo že sedaj zelo veliko. Trudili se bomo tudi v bodoče.
Mogoče bi lahko ponudili večkrat vodo kot čaj, da se otroci navadijo predvsem na vodo, sadni sok.	Na jedilnik bomo večkrat uvrstili vodo. Ekološki sok jim pa že sedaj ponudimo samo enkrat na teden.
Več vegetarijanskih jedilnikov	V vrtcu imamo minimalno 1 x tedensko brez mesno kosilo. Zajtrki in malice so po večini brez mesnih izdelkov. Menimo, da je to dovolj.
Oreščki v starostni skupini 1-2 let	Oreščki so v tem obdobju zelo priporočljivi, ker se otrok še razvija in zelo potrebuje esencialne maščobe. Seveda pa jih moramo otrokom ponuditi v obliki, ki ne predstavlja tveganje zadušitve.
Svinjina	Svinjina je na jedilniku v povprečju manj kot enkrat mesečno. Otroci skupin 1 – 2 let na jedilniku nimajo nikoli svinjine.
Mlečni izdelki iz kravjega mleka	Smernice zdravega prehranjevanja v vzgojno izobraževalnih zavodih, ki so del zakonodaje in jih moramo upoštevati, od nas zahtevajo, da otrokom ponudimo vsaj eno enoto mleka in mlečnih izdelkov, v prvem starostnem obdobju pa vsaj dve. Sir, maslo, smetane se pa štejejo še posebej kot beljakovinska ali maščobna živila.
Suho sadje in oreščki, ker vsebujejo žveplo	Pri nabavi suhega sadja izrecno zahtevamo, da le to ne vsebuje žveplov dioksid in ostale konzervanse.
Ribe slabe kakovosti (panga, oslic...)	V vrtcu zagotovo že več kot petnajst, dvajset let nismo užili pange. Otrokom nudimo zelo kakovostne ribe, kot so: morski list, atlantski losos, repaka, kapski file ... Vse ribe niso kemijsko tretirane oz. so brez aditivov. Seveda pa smo tudi pozorni, da otrokom ne ponudimo rib s kostmi (npr. postrvi, bracin, orada, sardele, navaden oslič ...).