



REPUBLIKA SLOVENIJA
RAČUNSKO SODIŠČE

Revizijsko poročilo

Pravilnost in učinkovitost ravnanja s hrano

Osnovne šole Ivana Skvarče



POSLANSTVO

Računsko sodišče pravočasno in objektivno obvešča javnosti o pomembnih razkritjih poslovanja državnih organov in drugih uporabnikov javnih sredstev ter svetuje, kako naj državni organi in drugi uporabniki javnih sredstev izboljšajo svoje poslovanje.



REPUBLIKA SLOVENIJA
RAČUNSKO SODIŠČE

Revizijsko poročilo

Pravilnost in učinkovitost ravnanja s hrano

Osnovne šole Ivana Skvarče

Številka: 322-6/2017/34

Ljubljana, 19. decembra 2018

Povzetek

Računsko sodišče je izvedlo revizijo pravilnosti in učinkovitosti ravnanja s hrano v šestih osnovnih šolah, in sicer Osnovni šoli Ivana Skvarče (v nadaljevanju: šola), Osnovni šoli Brezovica pri Ljubljani, Osnovni šoli Šmihel, Osnovni šoli Antona Tomaža Linhartaradovljica, Osnovni šoli Milojke Štrukelj Nova Gorica in Osnovni šoli Vižmarje Brod.

Cilja revizije sta bila izrek mnenja o pravilnosti poslovanja šole v delu, ki se nanaša na ravnanje s hrano v letu 2017, in izrek mnenja o učinkovitosti šole pri ravnanju s hrano od 1. 1. 2017 do izdaje osnutka revizijskega poročila 30. 9. 2018.

Računsko sodišče je o pravilnosti poslovanja šole izreklo mnenje s pridržkom, ker je ugotovilo, da šola pri naročanju živil v skupnem znesku 10.602 evra ni ravnala v skladu s predpisi s področja javnega naročanja, saj nekaterih dobaviteljev ni izbrala po predhodno izvedenem postopku javnega naročanja, način izračuna ocenjene vrednosti iz dokumentacije o javnem naročilu ni razviden, ponudnikom je omogočila, da oddajo ponudbe le za tiste artikle, ki jih sami pridelujejo v okviru svoje dejavnosti, naročala je živila pri dobavitelju, ki ni bil prvouvršeni dobavitelj, ni objavila seznama javnih naročil, v nasprotju z zakonom je dopustila spremembe gospodarskega subjekta med veljavnostjo okvirnega sporazuma in uporabila okvirni sporazum v nasprotju z njegovim namenom in tako, da je zaobšla temeljna načela javnega naročanja, v postopku oddaje javnega naročila za nakup živil pa tudi ni upoštevala obveznih minimalnih okoljskih zahtev za zeleno javno naročanje. V nasprotju s Pravilnikom o sestavljanju letnih poročil za proračun, proračunske uporabnike in druge osebe javnega prava v letnem poročilu ni razkrila sodil za razmejevanje odhodkov oziroma stroškov po vrstah dejavnosti. Šola ni pripravila kalkulacije cen vseh obrokov, ki jih nudi, cen obrokov ni določila s cenikom in ni pripravila pravil šolske prehrane, ki bi jih sprejel svet šole. V nasprotju z Zakonom o zavodih je zaposlenim in drugim šolam zaračunavala malico po ceni, ki ni bila določena s cenikom, ter zaračunala 520 evrov premalo, ker je zaračunala obroke v nasprotju s sklenjenimi pogodbami in cenikom.

Računsko sodišče je ugotavljalo, ali je šola učinkovito ravnala s hrano in učencem zagotavljala prehrano, ki je bila po eni strani skladna s Smernicami za prehranjevanje v vzgojno-izobraževalnih zavodih in so jo po drugi strani učenci tudi pojedli, ter tudi, kako je šola ravnala s hrano, ki je ostala. Računsko sodišče je presodilo, da je bila šola pri ravnanju s hrano *delno učinkovita*. Šola je deloma ustrezno načrtovala organizacijo prehrane, saj je svet šole šele konec septembra 2018 sprejel pravila šolske prehrane, ki so bila vsebinsko ustrezna, vendar pa so jih učitelji in starši obravnavali šele po sprejemu. Opredelila je vzgojno-izobraževalne dejavnosti, povezane s prehrano, in dejavnosti, s katerimi spodbuja zdravo prehranjevanje in kulturo prehranjevanja, ni pa pri vseh navedla ciljev in kazalnikov. Načrtovala je nabavo ekoloških živil, v okviru postopka javnega naročanja pa v delu razpisne dokumentacije nekatere zahteve šole sovpadajo z merili kakovosti, določenimi s Priročnikom z merili kakovosti za živila v vzgojno-izobraževalnih ustanovah. Ukrepov obvladovanja, preprečevanja in zmanjševanja ostankov hrane, z izjemo predvidenega ponujanja

priljubljenih, a odsvetovanih živil, ki jih je nameravala ponujati v kombinaciji s priporočenimi živili, in ponovnega ponujanja sadja, šola ni ustrezno načrtovala. Hrano so pripravljali strokovno usposobljeni zaposleni, šola je izvedla vzgojno-izobraževalne dejavnosti, povezane s prehrano, in dejavnosti, s katerimi je spodbujala zdravo prehranjevanje in kulturo prehranjevanja, tudi urejenost celotnega območja šole je učence spodbujala k razvoju ustreznih prehranjevalnih navad, režim prehranjevanja je bil ustrezen. Šola je nabavila manj kot desetino ekoloških živil in manjši delež priporočenih živil in živil, vključenih v sheme kakovosti, ter živil, ki so bila proizvedena po nacionalnih predpisih o kakovosti živil. Pri pripravi obrokov je šola večinoma upoštevala priporočeno pogostost uživanja živil iz posameznih skupin živil. Sistem prijav in odjav od šolske prehrane v letu 2018 omogoča prilagajanje števila pripravljenih obrokov, medtem ko v letu 2017 ni omogočal odjave od obroka v jutranjih urah vsaj v primeru nepričakovanega dogodka. Šola bi lahko učinkoviteje obvladovala, zmanjševala in preprečevala ostanke hrane, če bi zagotovila celovitejše in nepretrgano ravnanje v smeri zmanjševanja ostankov hrane s sistematičnim spremljanjem ostankov hrane, je pa ponujala priporočena živila v kombinaciji z odsvetovanimi, s čimer je ob upoštevanju Smernic za prehranjevanje v vzgojno-izobraževalnih zavodih poskušala vplivati na manjše ostanke hrane. Šola ni celovito in kontinuirano spremljala in po potrebi prilagodila izvedbe aktivnosti na področju načrtovanja in zagotavljanja šolske prehrane in dejavnosti, s katerimi bi vplivala na zmanjšanje ostankov hrane, saj je poročala in spremljala le izvedbo nekaterih aktivnosti. Ugotavljala je stopnjo zadovoljstva učencev in staršev s šolsko prehrano in dejavnostmi, s katerimi šola spodbuja zdravo prehranjevanje in kulturo prehranjevanja, in v šolskem letu 2018/2019 na podlagi rezultatov pristopila k spremembi časa, namenjenega kosilu. Ustrezen sistem nadzora usklajenosti ponujene prehrane s smernicami ni bil v celoti vzpostavljen. Šola ni dovolj učinkovito spremljala aktivnosti, povezanih s problematiko ostankov hrane, uvajala je priporočena živila v kombinaciji z odsvetovanimi in ponovno ponujala sadje in zelenjavo ter uvedla solatni bife, vendar drugih aktivnosti ni načrtovala, zato ni mogla oceniti, ali je zastavljeno dosegla in ustrezno prilagodila aktivnosti na področju ravnanja z ostanki hrane. Šola je do določene mere načrtovala ravnanje z odpadno hrano, čeprav nalog, obdobja in odgovornih oseb ni vselej določila ter v letu 2017 in prvi polovici leta 2018 ni predvidela, kako bo ravnala s pripravljenimi, a nezaužitimi obroki, ne kako bo ravnala z odpadki hrane v prihodnje, poleg tega ni preverila možnih in dopustnih ravnanj z odpadno hrano. V šolskem letu 2018/2019 je šola načrtovala ravnanje z odpadno hrano in merjenje odpadkov. Odpadno hrano je predajala zbiralcu odpadkov. Šola se sooča s povečevanjem količine biorazgradljivih kuhinjskih odpadkov, vendar ni pristopila k ugotavljanju vzrokov in njihovemu odpravljanju. Pripravljeno in nepostreženo hrano je brezplačno odstopila učencem in hrano, ki je ostajala, v okviru dopustnega ponudila pri obrokih v naslednjih dnevih ali jo uporabila pri pripravi novih jedi. V posameznih primerih je spremljala ravnanje z odpadno hrano, vendar ni izkazala sistematičnega spremljanja in prilagajanja ukrepov ravnanja z odpadno hrano glede na rezultate že opravljenih dejanj.

Šola je med revizijskim postopkom sprejela ustrezne popravilne ukrepe za odpravo razkritih nepravilnosti, zato računsko sodišče ni zahtevalo predložitve odzivnega poročila, je pa šoli podalo *priporočila* za izboljšanje poslovanja.

KAZALO

1. UVOD	8
1.1 OBRAZLOŽITEV REVIZIJE.....	8
1.2 PREDSTAVITEV OSNOVNE ŠOLE IVANA SKVARČE.....	9
1.3 PREDSTAVITEV PODROČJA REVIZIJE.....	10
1.3.1 Pravne podlage naročanja živil	11
1.3.2 Pravne podlage za razmejevanje dejavnosti priprave obrokov med javno službo in tržno dejavnost ter za zaračunavanje obrokov	12
1.3.3 Smernice za prehranjevanje v vzgojno-izobraževalnih zavodih.....	14
1.3.4 Hrana med odpadki.....	15
1.4 REVIZIJSKI PRISTOP	16
2. PRAVILNOST RAVNANJA S HRANO	18
2.1 PRIHODKI IN ODHODKI.....	18
2.1.1 Nabava živil	18
2.1.1.1 Predmet dobav	22
2.1.2 Razmejevanje dejavnosti priprave obrokov med javno službo in tržno dejavnost.....	22
2.1.3 Zaračunavanje obrokov	24
3. UČINKOVITOST RAVNANJA S HRANO	26
3.1 UČINKOVITOST ŠOLE PRI ZAGOTAVLJANJU PREHRANE V SKLADU S SMERNICAMI	26
3.1.1 Načrtovanje organizacije prehrane	26
3.1.2 Načrtovanje ukrepov obvladovanja, preprečevanja in zmanjševanja ostankov hrane	28
3.1.3 Organiziranje prehrane učencev.....	29
3.1.4 Obvladovanje, zmanjševanje in preprečevanje ostankov hrane.....	32
3.1.5 Spremljanje načrtovanja in zagotavljanja prehrane učencem	34
3.1.6 Spremljanje aktivnosti, povezanih s problematiko ostankov hrane	35
3.2 UČINKOVITOST RAVNANJA Z ODPADNO HRANO	36
3.2.1 Načrtovanje ravnanja z odpadno hrano.....	36
3.2.2 Ravnanje z odpadno hrano	37
3.2.3 Spremljanje ravnanja z odpadno hrano.....	41

4. MNENJE	43
4.1 MNENJE O PRAVILNOSTI POSLOVANJA.....	43
4.2 MNENJE O UČINKOVITOSTI POSLOVANJA.....	44
5. PRIPOROČILA	46

1. UVOD

Revizijo pravilnosti in učinkovitosti Osnovne šole Ivana Skvarče pri ravnanju s hrano smo izvedli na podlagi Zakona o računskem sodišču¹ in Poslovnika Računskega sodišča Republike Slovenije². Sklep o izvedbi revizije³ je bil izdan 13. 6. 2017.

Naša pristojnost je, da na podlagi izvedene revizije izrečemo mnenje o pravilnosti in podamo opisno mnenje o učinkovitosti ravnanja šole s hrano. Revizijo smo izvedli v skladu z mednarodnimi revizijskimi standardi, ki jih določa Napotilo za izvajanje revizij⁴. Revizija je vključevala izvajanje postopkov za pridobivanje revizijskih dokazov o pravilnosti in ustreznih zagotovil za izrek mnenja o učinkovitosti ravnanja šole s hrano. Izbrani postopki vključujejo tudi ocenjevanje tveganj za nastanek nepravilnosti. Pri ocenjevanju teh tveganj smo proučili notranje kontroliranje, povezano z zagotavljanjem pravilnosti poslovanja, da bi določili okoliščinam ustrezne revizijske postopke, ne pa, da bi izrazili mnenje o uspešnosti notranjega kontroliranja šole. Revizijo smo načrtovali in izvedli tako, da smo pridobili zadostna in ustrezna zagotovila za izrek mnenja o pravilnosti in o učinkovitosti ravnanja šole s hrano.

1.1 Obrazložitev revizije

Izvedli smo prečno revizijo pravilnosti in učinkovitosti ravnanja s hrano v šestih osnovnih šolah, in sicer Osnovni šoli Šmihel, Osnovni šoli Antona Tomaža Linhartaradovljica, Osnovni šoli Brezovica pri Ljubljani, Osnovni šoli Ivana Skvarče, Osnovni šoli Milojke Štrukelj Nova Gorica in Osnovni šoli Vižmarje Brod.

Preverili smo ravnanje šole s hrano od 1. 1. 2017 do izdaje osnutka revizijskega poročila 30. 9. 2018.

Cilja revizije sta bila:

- izrek mnenja o pravilnosti dela poslovanja šole, ki se nanaša na ravnanje s hrano v letu 2017, in
- izrek mnenja o učinkovitosti šole pri ravnanju s hrano od 1. 1. 2017 do 30. 9. 2018.

Za izrek mnenja o pravilnosti poslovanja smo preverili skladnost poslovanja s predpisi, notranjimi akti in drugimi usmeritvami, ki jih mora šola upoštevati pri nabavi živil, razmejevanju dejavnosti priprave obrokov ter pri zaračunavanju obrokov v letu 2017.

¹ Uradni list RS, št. 11/01, 109/12.

² Uradni list RS, št. 91/01.

³ Št. 322-6/2017/2.

⁴ Uradni list RS, št. 43/13.

Da bi lahko izrekli mnenje o učinkovitosti ravnanja šole s hrano, smo si zastavili glavno revizijsko vprašanje, ali je šola od 1. 1. 2017 do 30. 9. 2018 učinkovito ravnala s hrano.

Temeljno sodilo, na podlagi katerega smo presodili učinkovitost ravnanja šole s hrano, je bila presoja, ali šola zagotavlja ustrezno prehrano učencem, ki jo učenci tudi pojedjo. Zanimalo nas torej je, ali je šola dosegla najboljše razmerje med uporabljenimi živili in pripravljenimi obroki, ki sledijo priporočilom smernic na eni strani, ter čim manjšimi zavržki hrane na drugi strani, ocenili pa smo tudi, ali je šola z zavržki hrane ravnala učinkovito.

1.2 Predstavitev Osnovne šole Ivana Skvarče

Občina Zagorje ob Savi je šolo ustanovila z Odlokom o ustanovitvi javnega vzgojno-izobraževalnega zavoda Osnovna šola Ivana Skvarče⁵ (v nadaljevanju: odlok o ustanovitvi). V okviru šole sta organizirani podružnični šoli Podkum in Čemšenik.

Poleg osnovnošolskega izobraževanja med dejavnosti šole v skladu s 6. členom odloka o ustanovitvi spadajo druga oskrba z jedmi, trgovina na drobno na stojnicah in tržnicah z drugim blagom, druga trgovina na drobno zunaj prodajaln, stojnic in tržnic, organiziranje razstav, sejmov in srečanj, umetniško uprizorjanje, drugo založništvo ter oddajanje in obratovanje lastnih ali najetih nepremičnin.

Organi šole, kot jih določa 8. člen odloka o ustanovitvi, so:

- svet zavoda (v nadaljevanju: svet šole),
- ravnatelj,
- strokovni organi in
- svet staršev.

Šolo upravlja 11-članski *svet šole*, ki ga sestavljajo trije predstavniki Občine Zagorje ob Savi kot ustanoviteljice, pet predstavnikov delavcev šole ter trije predstavniki staršev. Svet šole odloča o zadevah, ki jih določajo zakoni, odlok o ustanovitvi ali drugi predpisi ter opravlja druge z zakonom in drugimi splošnimi akti zavoda določene naloge. Svet šole sprejema letni delovni načrt (v nadaljevanju: LDN) in poročilo o njegovi uresnitvi, kot to določa 48. člen Zakona o organizaciji in financiranju vzgoje in izobraževanja⁶ (v nadaljevanju: ZOFVI). V LDN morajo biti opredeljene vzgojno-izobraževalne dejavnosti, povezane s prehrano, in dejavnosti, s katerimi bo šola spodbujala zdravo prehranjevanje in kulturo prehranjevanja, kot to določa sedmi odstavek 4. člena Zakona o šolski prehrani⁷ (v nadaljevanju: ZŠolPre-1). Svet šole pred uvedbo postopka po določbah zakona, ki ureja javno naročanje, poda soglasje za izbiro zunanjega izvajalca, na katerega namerava šola prenesti nabavo, pripravo in razdeljevanje obrokov. Svet šole sprejme pravila šolske prehrane.

Ravnatelj je pedagoški vodja in poslovodni organ šole. Ravnatelj organizira in vodi delo in poslovanje šole, jo predstavlja in zastopa ter je odgovoren za zakonitost njenega dela. Ravnatelja imenuje in razrešuje svet šole, ravnatelj pa imenuje in razrešuje vodjo podružnične šole. Ravnatelj pripravi predlog pravil šolske

⁵ Uradni list RS, št. 18/15, 33/17.

⁶ Uradni list RS, št. 16/07-UPB5, 36/08, 58/09 (64/09-popr., 65/09-popr.), 20/14, 47/15, 46/16 (49/16-popr.).

⁷ Uradni list RS, št. 3/13, 46/14.

prehrane in lahko imenuje skupino za prehrano, ki daje mnenja in predloge glede šolske prehrane, ter pripravlja predlog LDN in je odgovoren za njegovo izvedbo.

Strokovni organi šole so učiteljski zbor, oddelčni učiteljski zbor, razrednik in strokovni aktiv. Učiteljski zbor obravnava predlog pravil šolske prehrane, ki ga pripravi ravnatelj, in daje mnenje o LDN.

Za organizirano uresničevanje interesa staršev se v šoli oblikuje *svet staršev*. Sestavljen je tako, da ima v njem vsak oddelek po enega predstavnika, ki ga starši izvolijo na roditeljskem sestanku. Predlog pravil šolske prehrane obravnava svet staršev, tako kot določa tretji odstavek 6. člena ZŠolPre-1. Svet staršev podaja mnenje o LDN, ki mora vsebovati določbe o nalogah šole, povezanih s prehrano.

Šola v skladu s 25. členom odloka o ustanovitvi pridobiva sredstva za delo iz:

- sredstev državnega proračuna,
- sredstev ustanovitelja,
- prispevkov staršev,
- sredstev od prodaje storitev in izdelkov,
- donacij,
- prispevkov sponzorjev in
- drugih virov.

V šolskem letu 2016/2017 je bilo v šolo vpisanih 523 učencev, v šolskem letu 2017/2018 pa 533 učencev.

V šolskem letu 2016/2017 in tudi v šolskem letu 2017/2018 je imela šola sistemizirano delovno mesto organizatorke šolske prehrane v 70-odstotnem deležu ali 28 ur tedensko. Preostanek delovne obveznosti je zaposlena opravila kot učiteljica.

Šola zagotavlja prehrano za svoji podružnici, Osnovno šolo dr. Slavka Gruma, Osnovno šolo Toneta Okrogarja ter Osnovno šolo Ivana Kavčiča.

Odgovorni osebi šole v obdobju, na katero se nanaša revizija, in med izvajanjem revizije sta bili:

- Alenka Ašič, ravnateljica, do 31. 7. 2018 in
- Kristina Renko, ravnateljica, od 1. 8. 2018.

1.3 Predstavitev področja revizije

ZŠolPre-1 kot cilj določa, da se učencem ob upoštevanju načel trajnostne potrošnje zagotavlja kakovostna šolska prehrana, s katero se vpliva na optimalni razvoj učencev in dijakov, na razvijanje zavesti o zdravi prehrani in kulturi prehranjevanja, na vzgajanje in izobraževanje za odgovoren odnos do sebe, svojega zdravja in okolja, ter da se omogoči učencem in dijakom dostopnost do zdrave šolske prehrane. Šola za vse učence oziroma dijake v okviru dejavnosti javne službe obvezno organizira malico, kot dodatno ponudbo pa lahko organizira tudi zajtrk, kosilo in popoldansko malico. Dietne obroke organizira v okviru dodatne ponudbe v skladu s svojimi možnostmi.

Revizija je bila usmerjena na vprašanje, kako je šola zagotavljala prehrano učencem, tako z vidika pravilnosti kot učinkovitosti ravnanja s hrano.

1.3.1 Pravne podlage naročanja živil

Hrano, ki jo je šola ponudila učencem, je morala nabaviti v skladu s predpisi o javnem naročanju, pri tem pa kar v največji meri slediti predpisom o zelenem javnem naročanju.

Zeleno javno naročanje je naročanje, pri katerem je naročnik po Zakonu o javnem naročanju⁸ (v nadaljevanju: ZJN-2) naročal blago, storitve ali gradnje, ki imajo v primerjavi z običajnim blagom, storitvami in gradnjami v celotni življenjski dobi manjši vpliv na okolje in enake ali boljše funkcionalnosti. ZJN-2 je v prvem odstavku 48. člena določal dve vrsti meril za izbiro ponudb, in sicer merilo najnižje cene in merilo ekonomsko najugodnejše ponudbe. Merilo ekonomsko najugodnejše ponudbe je predstavljalo kombinacijo različnih meril, ki jih je naročnik poljubno določal. ZJN-2 je v drugem odstavku 48. člena določal, da mora naročnik pri naročanju živil prednostno upoštevati živila, ki so v shemah kakovosti, in živila, proizvedena po nacionalnih predpisih o kakovosti živil. Podobno tudi Zakon o javnem naročanju⁹ (v nadaljevanju: ZJN-3) v osmem odstavku 84. člena določa, da se pri merilih za izbiro ponudbe pri naročanju živil prednostno upoštevajo živila, ki so v shemah kakovosti¹⁰, živila, ki so proizvedena po nacionalnih predpisih o kakovosti živil, ter živila, ki so trajnostno pridelana in predelana in je zagotovljena višja kakovost živil z vidika večje svežine ali nižjih okoljskih obremenitev pri prevozu. Obvezne minimalne okoljske zahteve za zeleno javno naročanje je v obdobju, na katero se nanaša revizija, določala Uredba o zelenem javnem naročanju¹¹ (v nadaljevanju: uredba o ZeJN), ki je temeljila na priročniku Evropske komisije za usposabljanje na področju zelenih javnih naročil¹², ki ga je komisija pripravila leta 2008.

Veljavna javnonaročniška zakonodaja omogoča naročanje tako imenovanih izločenih sklopov. ZJN-2 je v točki b) petega odstavka 14. člena opredeljeval možnost odstopa od pravil za objave v Uradnem listu Evropske unije in na portalu javnih naročil za sklope, katerih vrednost je bila manjša od 80.000 evrov ter skupna vrednost ni presegala 20 odstotkov vrednosti vseh sklopov javnega naročila. Določbo glede izločitve sklopov vsebuje tudi ZJN-3, ki v petem odstavku 73. člena določa, da lahko naročnik odda javna naročila za posamezne izločene sklope brez uporabe postopkov iz ZJN-3, če je ocenjena vrednost izločenih sklopov brez DDV¹³ manjša od 80.000 evrov za blago ali storitve, vendar skupna vrednost sklopov, oddanih brez uporabe ZJN-3, ne sme presegati 20 odstotkov skupne vrednosti vseh sklopov, na katere je bila razdeljena predlagana pridobitev podobnega blaga ali izvedba storitev. Naročniku pri izločenih sklopih ni treba upoštevati pravil javnega naročanja oziroma mora upoštevati samo tista pravila, ki veljajo za tako imenovane evidenčne postopke, to so postopki pod mejnim pragom za objavo.

Uredba o ZeJN je določala minimalne okoljske zahteve za zeleno javno naročanje in priporočila za višje okoljske standarde. V 3. členu je opredeljevala, da so temeljne okoljske zahteve minimalne zahteve, ki jih je moral naročnik v postopku javnega naročanja upoštevati pri opredelitvi predmeta javnega naročila, tehničnih specifikacij, pogojev za ugotavljanje sposobnosti ponudnika, pogodbenih določil in meril za izbor najugodnejše ponudbe. Nadalje je uredba o ZeJN v prvem odstavku 4. člena določala, da naročnik v

⁸ Uradni list RS, št. 12/13-UPB5, 19/14.

⁹ Uradni list RS, št. 91/15. Velja od 1. 4. 2016.

¹⁰ Na primer sezonsko pridelana živila na integriran način, sezonsko pridelana živila na ekološki način in podobno.

¹¹ Uradni list RS, št. 102/11, 18/12, 24/12, 64/12, 2/13, 89/14. Uredba o ZeJN se je uporabljala od 14. 3. 2012 in je veljala do 31. 12. 2017. Uredba o zelenem javnem naročanju (Uradni list RS, št. 51/17) je pričela veljati 1. 1. 2018.

¹² [URL: http://ec.europa.eu/environment/gpp/toolkit_en.htm]; 8. 11. 2017.

¹³ Davek na dodano vrednost.

postopek javnega naročanja vključi okoljske zahteve tako, da jih opredeli na enega ali več načinov, in sicer kot predmet javnega naročila, v tehničnih specifikacijah kot tehnični standard, učinkovitost, funkcionalnost ali drugo lastnost predmeta javnega naročanja, znak za okolje oziroma oceno življenjske dobe, kot pogoj za ugotavljanje sposobnosti ponudnika, kot merilo za izbor najugodnejše ponudbe ali kot dodatna določila v pogodbi, ki jo sklene v primeru okvirnih sporazumov z izbranimi ponudniki. V nadaljevanju je drugi odstavek 4. člena uredbe o ZeJN določal, da mora biti iz opisa predmeta javnega naročanja jasno razvidno, da je predmet okoljsko manj obremenjujoče blago in da se pri oddaji javnega naročila upoštevajo vsaj temeljne okoljske zahteve iz uredbe in prilog. Tretji odstavek 4. člena uredbe o ZeJN je določal, kadar uredba za posamezen predmet javnega naročanja določa več tehničnih specifikacij, pogojev za ugotavljanje sposobnosti ponudnika, meril za izbor najugodnejše ponudbe ali dodatnih določil, mora naročnik v postopek javnega naročanja vključiti vse temeljne okoljske zahteve, opredeljene v uredbi in prilogah. Priloga 2 uredbe o ZeJN z naslovom Temeljne in dodatne okoljske zahteve za živila, pijače, kmetijske pridelke za prehrano in gostinske storitve se je uporabljala, ko so bila predmet javnega naročila živila, pijače in pridelki za prehrano. Temeljne okoljske zahteve za živila so obsegale predmet javnega naročila, tehnične specifikacije, merila za izbor in določila pogodbe o izvedbi naročila. Priloga 2 te uredbe je med temeljnimi okoljskimi zahtevami določala, da je moral naročnik med merila poleg cene in morebitnih drugih meril vključiti merili "več ekoloških živil" in "embalaža".

1.3.2 Pravne podlage za razmejevanje dejavnosti priprave obrokov med javno službo in tržno dejavnost ter za zaračunavanje obrokov

Opravljanje javnih služb na splošno ureja Zakon o zavodih¹⁴ (v nadaljevanju: ZZ). Ta določa, da javni zavod lahko opravlja eno ali več dejavnosti in da lahko opravlja gospodarsko dejavnost, če je ta namenjena opravljanju dejavnosti, za katero je ustanovljen, s soglasjem ustanovitelja lahko dejavnost spremeni ali razširi. Kot javne službe se opravljajo z zakonom ali odlokom občine ali mesta na podlagi zakona določene dejavnosti, katerih trajno in nemoteno opravljanje zagotavlja v javnem interesu država ali občina.

Obseg javne službe opredeljuje ZOFVI v 10. členu kot vzgojne in izobraževalne programe ter dejavnosti in naloge, potrebne za izvajanje dejavnosti vzgoje in izobraževanja. Osnovnim šolam se iz sredstev državnega proračuna zagotavljajo plače in prispevki ter drugi osebni prejemki na podlagi sistemizacije in zasedbe delovnih mest v skladu z zakonom, normativi in standardi, metodologijo za določanje obsega sredstev na udeleženca izobraževanja ter s kolektivno pogodbo ter plače s prispevki in davki in drugi osebni prejemki za pripravnike. Iz državnega proračuna se zagotavljajo tudi sredstva za dejavnosti in naloge, ki so potrebne za opravljanje dejavnosti vzgoje in izobraževanja, med temi sredstva za subvencioniranje prehrane za učence. ZOFVI v 81. členu prehrano za učence umesti med dejavnosti in naloge, ki so potrebne za opravljanje dejavnosti vzgoje in izobraževanja, vendar ne definira, katere obroke prehrana vključuje. Šola določi prispevke za materialne stroške za prehrano učencev. Za učence, ki zaradi socialnega položaja ne zmorejo v celoti plačati navedenih prispevkov, zagotovi sredstva država v skladu z normativi in standardi, ki jih določi minister.

Zakon o osnovni šoli¹⁵ (v nadaljevanju: ZOsn) med cilje osnovnošolskega izobraževanja med drugim uvršča spodbujanje skladnega telesnega, spoznavnega, čustvenega, moralnega, duhovnega in socialnega razvoja posameznika, vzgajanje in izobraževanje za trajnostni razvoj in za dejavno vključevanje v

¹⁴ Uradni list RS, št. 12/91, 8/96.

¹⁵ Uradni list RS, št. 81/06-UPB3, 102/07, 107/10, 87/11, 63/13.

demokratsko družbo, kar vključuje globlje poznavanje in odgovoren odnos do sebe, svojega zdravja, do drugih ljudi, svoje in drugih kultur, naravnega in družbenega okolja prihodnjih generacij. Vsebinsko, obseg in razporeditev vzgojno-izobraževalnega in drugega dela v skladu s predmetnikom in učnim načrtom in obseg, vsebino in razporeditev interesnih in drugih dejavnosti, ki jih izvaja šola, pa tudi delo drugih služb in aktivnosti, s katerimi se šola vključuje v okolje, ter obseg dejavnosti, s katerimi šola zagotavlja zdrav razvoj učencev, šola opredeli v LDN.

ZŠolPre-1 v 4. členu določa, da šolska prehrana obsega zajtrk, malico, kosilo in popoldansko malico. ZŠolPre-1 poleg tega določa, da šola za vse učence obvezno organizira malico, ter jasno določa, da se šolska malica organizira v okviru dejavnosti javne službe, njeno ceno pa s sklepom določi minister, pristojen za izobraževanje. Šola lahko v skladu s svojimi zmožnostmi kot dodatno ponudbo organizira zajtrk, kosilo in popoldansko malico. Ceno zajtrka, kosila in popoldanske malice določi šola. Če šola poleg šolske malice organizira tudi druge obroke šolske prehrane (kosilo, zajtrk, popoldanska malica), jih plačajo učenec oziroma starši, višina pa se lahko zniža, če šola za ta namen pridobi dodatna sredstva, ki jih zagotovi lokalna skupnost, donacije, prispevke sponzorjev in druga sredstva.

Pravilnik o normativih in standardih za izvajanje programa osnovne šole¹⁶ določa elemente za sistematizacijo delovnih mest za obvezni in razširjeni program ter za druga dela, za katera se sredstva na podlagi sistematizacije in zasedbe delovnih mest v skladu z zakonom ter normativi in standardi in kolektivno pogodbo zagotavljajo iz državnega proračuna. V šoli se za 4.200 učencev sistemizira eno delovno mesto organizatorja šolske prehrane, v šoli, ki ima manjše število učencev, pa v ustreznem deležu. Za pripravo malic se sistemizira eno delovno mesto kuharja za 400 učencev. Med elemente za sistematizacijo delovnih mest administrativnih, računovodskih, tehničnih in drugih delavcev med drugim spada pripravljanje šolskih malic. Šola lahko sistemizira tudi druga delovna mesta za opravljanje nalog, ki presegajo elemente za sistematizacijo delovnih mest, ali pa sistemizira določeno delovno mesto v večjem obsegu, kot je opredeljeno z normativi in standardi. V navedenem primeru si šola potrebna sredstva za opravljanje teh nalog zagotovi iz proračuna lokalne skupnosti, sredstev, pridobljenih z opravljanjem nadstandardnih storitev v skladu s sklepom sveta zavoda, ali drugih virov.

Smernice za prehranjevanje v vzgojno-izobraževalnih zavodih¹⁷ (v nadaljevanju: smernice) opredeljujejo osnovna načela šolske prehrane za vse obroke, ki jih šola pripravlja znotraj šolske prehrane. Kot že omenjeno, mora šola ustrezno izvesti nabavo živil, pripraviti in razdeliti obroke, voditi potrebne evidence, izvajati vzgojno-izobraževalne dejavnosti, povezane s prehrano, v skladu s smernicami za šolsko prehrano, torej za zajtrk, malico, kosilo in popoldansko malico.

Če se plače zaposlenih pri posrednem uporabniku proračuna občine, kar je tudi šola, financirajo iz sredstev od prodaje blaga in storitev na trgu, morajo tudi tisti posredni uporabniki proračuna občine, ki niso zavezani po zakonu, ki določa pravila o preglednosti finančnih odnosov in ločenem evidentiranju različnih dejavnosti, zagotoviti ločeno računovodsko spremljanje dejavnosti na podlagi objektivno določenih sodil, kot to določa deveti odstavek 63. člena Zakona o izvrševanju proračunov Republike Slovenije za leti 2017 in 2018¹⁸.

¹⁶ Uradni list RS, št. 57/07, 65/08, 99/10, 51/14, 64/15, 47/17.

¹⁷ Smernice, veljavne obdobju, na katero se nanaša revizija, je sprejel Strokovni sveta Republike Slovenije za splošno izobraževanje na 135. dopisni seji dne 11. 8. 2010,
[URL: http://www.mizs.gov.si/fileadmin/mizs.gov.si/pageuploads/podrocje/Prehrana/Smernice_prehrana_2010.pdf], 30. 11. 2018.

¹⁸ Uradni list RS, št. 80/16, 33/17, 59/17.

Dejavnosti šole so prikazane v poslovnih knjigah in letnem poročilu, s katerim šola sklene poslovno leto. Poslovne knjige in poročila mora pripraviti v skladu z zahtevami Zakona o računovodstvu¹⁹ (v nadaljevanju: ZR), in sicer tako, da zagotavljajo ločeno spremljanje poslovanja in prikaz izida poslovanja s sredstvi javnih financ in drugih sredstev za opravljanje javne službe od spremljanja poslovanja s sredstvi, pridobljenimi iz naslova prodaje blaga in storitev na trgu. Obveznost razmejevanja prihodkov in odhodkov glede na vrsto dejavnosti, ki jo javni zavod opravlja, določata 16. in 17. člen ZR²⁰. Na podlagi Pravilnika o sestavljanju letnih poročil za proračun, proračunske uporabnike in druge osebe javnega prava²¹ (v nadaljevanju: pravilnik o sestavljanju letnih poročil) morajo javni zavodi, kar šola je, sestaviti izkaz prihodkov in odhodkov določenih uporabnikov. Obvezna priloga tega izkaza je izkaz prihodkov in odhodkov določenih uporabnikov po vrstah dejavnosti, v katerem so podatki o vrstah prihodkov in odhodkov iz izkaza prihodkov in odhodkov določenih uporabnikov enotnega kontnega načrta razdeljeni na podatke za izvajanje javne službe ter podatke glede prodaje blaga in storitev na trgu. Podatki o odhodkih oziroma stroških, ki niso razvidni iz dokumentacije, se ugotovijo na podlagi ustreznih sodil, ki jih določi pristojno ministrstvo. Če ni ustrežnejšega sodila, se kot sodilo lahko uporabi razmerje med prihodki, doseženimi pri opravljanju posamezne vrste dejavnosti.

Normativna ureditev na področju osnovnošolskega izobraževanja in organizacije šolske prehrane v osnovnih šolah malico izrecno umešča v obseg izvajanja javne službe, za kar šola prejema sredstva iz državnega proračuna. Poleg malic šole za učence pripravljajo tudi zajtrk, kosilo in popoldansko malico. Organizacija šolske prehrane na šoli vključuje vse vrste obrokov, pri čemer šola učence vzgaja in izobražuje, spodbuja zdravo prehranjevanje in kulturo prehranjevanja in tako tudi pri pripravi ostalih obrokov za učence opravlja dejavnosti in naloge, povezane z vzgojo in izobraževanjem. Zato bi po našem mnenju priprava zajtrka, kosil in popoldanske malice lahko predstavljala dejavnosti in naloge, potrebne za izvajanje dejavnosti vzgoje in izobraževanja, ki se umeščajo v obseg javne službe ali se vsaj opravljajo v režimu javne službe ne glede na vir financiranja. Vendar ugotavljamo, da predpisi tega jasno in nedvoumno ne določajo. Po drugi strani šola poleg obrokov za učence pripravlja tudi obroke za zaposlene in zunanje odjemalce, kar v okvir javne službe zanesljivo ne sodi.

1.3.3 Smernice za prehranjevanje v vzgojno-izobraževalnih zavodih

Pri organizaciji šolske prehrane se v skladu s šestim odstavkom 4. člena ZŠolPre-1 upoštevajo smernice. Šole organizirajo šolsko prehrano tako, da izvedejo nabavo živil, pripravo, razdeljevanje obrokov, vodijo potrebne evidence, izvajajo vzgojno-izobraževalne dejavnosti, povezane s prehrano, in drugo. Šola natančneje postopke, ki zagotavljajo evidentiranje, nadzor nad koriščenjem obrokov, čas in način odjave posameznega obroka, ravnanje z neprevzetimi obroki ter način seznanitve učencev oziroma dijakov in staršev, določi s pravili šolske prehrane. Obroke, ki v predvidenem času niso prevzeti, šola brezplačno odstopi drugim učencem oziroma dijaku, lahko pa tudi humanitarnim organizacijam, ki so vpisane v razvid humanitarnih organizacij. Med šolskim letom je treba vsaj enkrat preveriti stopnjo zadovoljstva učencev in staršev s šolsko prehrano in z dejavnostmi, s katerimi šola spodbuja zdravo prehranjevanje in kulturo prehranjevanja.

¹⁹ Uradni list RS, št. 23/99.

²⁰ Odhodke izkazujejo pravne osebe glede na vrsto dejavnosti, na katero se nanašajo. Razčlenjujejo jih na odhodke, ki se nanašajo na opravljanje javne službe, in odhodke, ki se nanašajo na ustvarjanje prihodkov na trgu. Pravne osebe izkazujejo prihodke po vrstah in namenih iz naslova opravljanja javne službe, iz naslova prodaje blaga in storitev na trgu in drugih virov.

²¹ Uradni list RS, št. 115/02, 21/03, 134/03, 126/04, 120/07, 124/08, 58/10 (60/10-popr.), 104/10, 104/11, 86/16.

Smernice s prilogami (to so Smernice zdravega prehranjevanja v vzgojno-izobraževalnih ustanovah²², Praktikum jedilnikov zdravega prehranjevanja v vzgojno-izobraževalnih ustanovah (od prvega leta starosti naprej)²³ in Priročnik z merili kakovosti za živila v vzgojno-izobraževalnih ustanovah²⁴) temeljijo na takrat veljavnem Zakonu o šolski prehrani²⁵ in vključujejo vzgojno-izobraževalni, zdravstveni, ekonomski in socialni vidik šolske prehrane ter opredeljujejo osnovna načela šolske prehrane²⁶, katere temeljni cilj je zagotoviti optimalen razvoj otrok in mladostnikov ne glede na spol, socialno in kulturno poreklo, veroizpoved, narodno pripadnost ter telesno in duševno konstitucijo.

Šola mora v okviru vzgojno-izobraževalnega vidika šolske prehrane vzgajati in izobraževati vse učence in dijake s področja prehrane in zdravega prehranjevanja ter v sklopu ponudbe šolske prehrane omogočiti uživanje zdravih obrokov vsem učencem in dijakom.

1.3.4 Hrana med odpadki

Hrana je vsaka snov ali izdelek v predelani, delno predelani ali nepredelani obliki, namenjen za uživanje, ali se smiselno pričakuje, da ga bodo uživali ljudje²⁷. Za namene tega poročila izhajamo iz opredelitve, da odpadno oziroma zavrženo hrano predstavljajo vsa surova ali obdelana živila in ostanki teh živil, ki se izgubijo pred pripravo hrane, med njo ali po njej in pri uživanju hrane²⁸. Med odpadno hrano se poleg biorazgradljivih kuhinjskih odpadkov in odpadkov iz restavracij ter jedilnih olj in masti uvrščajo tudi nekateri drugi odpadki²⁹.

²² Ministrstvo za zdravje, november 2005.

²³ Ministrstvo za zdravje in Zavod Republike Slovenije za šolstvo, 2008.

²⁴ Ministrstvo za zdravje, november 2008. Smernice omenjeni priročnik imenujejo Priročnik z merili kakovosti za javno naročanje živil v vzgojno-izobraževalnih ustanovah.

²⁵ Uradni list RS, št. 43/10.

²⁶ Načelo strokovnosti in strokovnega usposabljanja, načelo strokovne avtonomnosti, načelo interdisciplinarnosti, strokovnega sodelovanja in povezovanja, načelo aktualnosti, načelo celostnega pristopa, načelo ekonomičnosti, načelo evalvacije lastnega dela.

²⁷ Uredba (ES) št. 178/2002 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 28. januarja 2002 o določitvi splošnih načel in zahtevah živilske zakonodaje, ustanovitvi Evropske agencije za varnost hrane in postopkih, ki zadevajo varnost hrane (UL L, št. 31 z dne 1. 2. 2002).

²⁸ [URL: http://www.mop.gov.si/si/delovna_podrocja/odpadki/odpadna_hrana/], junij 2018.

²⁹ Statistični urad Republike Slovenije: Hrana med odpadki, Ljubljana, 2016, poglavje Pojasnila in definicije. Med odpadno hrano se štejejo 02 02 02 Odpadna živalska tkiva; 02 02 03 Snovi, neprimerne za uživanje in predelavo (odpadki iz priprave in predelave mesa, rib in drugih živil živalskega izvora); 02 03 04 Snovi, neprimerne za uživanje ali predelavo (odpadki iz priprave in predelave sadja, vrtnin, žitaric, jedilnih olj, kakava, kave, čaja in tobaka; iz konzerviranja, iz proizvodnje kvasa in kvasnega ekstrakta, iz priprave in fermentacije melase); 02 05 01 Odpadki iz industrije mlečnih izdelkov, in sicer snovi, neprimerne za uživanje ali predelavo; 02 06 01 Odpadki iz pekarn in slaščičarn, in sicer snovi, neprimerne za uživanje ali predelavo; 02 07 04 Odpadki iz proizvodnje alkoholnih in brezalkoholnih pijač (razen kave, čaja in kakava), in sicer snovi, neprimerne za uživanje ali predelavo; 16 03 06 Organski odpadki, ki niso navedeni v 16 03 05 (95 odstotkov celotne količine); 19 08 09 Mešanice masti in olj iz ločevanja olja in vode, ki vsebujejo le jedilna olja in masti; 20 02 01 Biorazgradljivi odpadki (39 odstotkov od celotne količine), odpadki z vrtov in parkov; 20 03 01 Mešani komunalni odpadki (11 odstotkov od celotne količine) ter 20 03 02 Odpadki s tržnic.

Odpadno hrano lahko na splošno razdelimo na neužitni in užitni del. Užitni del predstavlja tisti del živila, ki je bil v določenem trenutku primeren za prehrano ljudi, vendar je bil bodisi zaradi pretečenega datuma uporabe, prevelikih obrokov ali neustreznega shranjevanja zavržen pred, med ali po pripravi oziroma uživanju hrane. Neužitni del pa predstavlja neizogiben del odpadne hrane in je tisti del živila, ki v nobenem trenutku ni primeren za prehrano ljudi in nastaja kot odpadek med distribucijo, prodajo, pripravo ali med uživanjem hrane (na primer olupki, kosti, koščice in podobno)³⁰.

Šola mora pri ravnanju z odpadno hrano upoštevati obvezna ravnanja, ki jih določa Uredba o ravnanju z biološko razgradljivimi kuhinjskimi odpadki in zelenim vrtnim odpadom³¹, ki med drugim ureja in določa obvezna ravnanja z odpadki, ki nastajajo v kuhinjah in pri razdeljevanju hrane zaradi izvajanja živilske dejavnosti. Obvezna ravnanja z odpadnimi jedilnimi olji in mastmi določa Uredba o ravnanju z odpadnimi jedilnimi olji in mastmi³².

Kuhinjskih odpadkov v skladu z Uredbo o ravnanju z biološko razgradljivimi kuhinjskimi odpadki in zelenim vrtnim odpadom ni dovoljeno mešati z drugimi odpadki, če je zaradi mešanja onemogočena njihova predelava v kompost ali pregnito blato. Prepovedano jih je rezati, drobiti ali mleti ter redčiti z namenom, da se z odpadno vodo odvajajo v javno kanalizacijo, greznice, nepretočne greznice ali neposredno v vode. Odpadna jedilna olja in masti je na podlagi Uredbe o ravnanju z odpadnimi jedilnimi olji in mastmi prepovedano mešati z drugimi odpadki, odvajati v javno kanalizacijo, greznice, male komunalne čistilne naprave, neposredno spuščati v vode in v ali na tla. Prav tako je odpadna jedilna olja in masti prepovedano mešati z biološko razgradljivimi odpadki, ki so namenjeni aerobni razgradnji. Povzročitelj kuhinjskih odpadkov iz gostinstva³³ in odpadnih jedilnih olj in masti mora oddajati kuhinjske odpadke in odpadna jedilna olja in masti zbiralcu in voditi evidenci o nastajanju kuhinjskih odpadkov iz gostinstva in odpadnih jedilnih olj in masti. Tako kuhinjski odpadki kot odpadna jedilna olja in masti, ki nastanejo pri pripravi hrane, se pred oddajo izvajalcu gospodarske javne službe shranjujejo v za to namenjenih posodah ali zabojnikih.

1.4 Revizijski pristop

Preverili smo pravilnost poslovanja šole v letu 2017, ki se nanaša na ravnanje s hrano, to je na nabavo živil, razmejevanje dejavnosti priprave obrokov in zaračunavanje obrokov.

Preverjanje pravilnosti naročanja živil je temeljilo na ugotavljanju skladnosti postopkov in poslovnih dogodkov z javnonaročniško zakonodajo, v tem okviru tudi določb o zelenem javnem naročanju živil. Upoštevali smo določbe ZJN-2, uredbe o ZeJN in ZJN-3. Preverili smo tudi skladnost nabav s pogodbenimi določili ter obstoj drugih pravnih podlag za nabavo, zaračunavanje in plačila dobav živil. V preveritev so bili vključeni izvedeni postopki in poslovni dogodki, ki so se začeli v letu 2017, ter tudi izvedeni postopki in poslovni dogodki, ki so se začeli pred letom, na katero se nanaša revizija, a so vplivali na poslovanje šole v letu 2017. Pri preizkušanju posameznih zneskov je bilo izplačilo obravnavano kot

³⁰ Tako kot opomba 29.

³¹ Uradni list RS, št. 39/10.

³² Uradni list RS, št. 70/08.

³³ Povzročitelj ali povzročiteljica kuhinjskih odpadkov, ki nastanejo v gostinstvu, je oseba, ki upravlja kuhinjo, v kateri se v letnem povprečju pripravi dnevno 20 ali več obrokov hrane.

zadnje dejanje v zaporedju med seboj povezanih dejanj. Če je bilo v zaporedju dejanj, ki se je končalo s preizkušenim izplačilom, kakšno dejanje v nasprotju s predpisi, smo preizkušeno izplačilo šteli za nepravilno.

Pri presoji pravilnosti razmejevanja dejavnosti priprave obrokov med javno službo in tržno dejavnost smo upoštevali zlasti določbe ZZ, ZOFVI, ZOsn, ZR, pravilnika o sestavljanju letnih poročil in odloka o ustanovitvi ter Pravilnik o računovodstvu Osnovna šola Ivana Skvarče³⁴ (v nadaljevanju: pravilnik o računovodstvu). Preverjanje pravilnosti zaračunavanja obrokov je temeljilo na ugotavljanju skladnosti zaračunanih obrokov s cenikom, ki ga je sprejel pristojni organ šole, z evidencami porabe in dogovorjenimi pogoji.

Odgovore na revizijska vprašanja za izrek mnenja o učinkovitosti šole pri ravnanju s hrano smo pridobili predvsem na šoli, nekatere pa smo pridobili tudi pri drugih pomembnih subjektih na področju revizije. Pri izvajanju revizije smo uporabili različne kvalitativne in kvantitativne metode in tehnike revidiranja.

Pri iskanju odgovorov na vprašanja in z namenom ugotavljanja možnosti za doseganje izboljšav smo pri vprašanju, ali šola zagotavlja prehrano v skladu s smernicami, sodelovali z Nacionalnim inštitutom za javno zdravje (v nadaljevanju: NIJZ) in se posvetovali z Društvom DOVES FEE SLOVENIA – Program Ekošole. Pri vprašanju, ali šola učinkovito ravna z zavržki hrane, pa smo se posvetovali z Društvom Ekologi brez meja.

V reviziji nismo proučevali, ali šola upošteva sanitarno-higienske zahteve in ali so živila in snovi, ki prihajajo v stik z živili, zdravstveno ustrezna.

³⁴ Z dne 30. 9. 2008.

2. PRAVILNOST RAVNANJA S HRANO

2.1 Prihodki in odhodki

V letu 2017 je šola ustvarila 2.394.416 evrov odhodkov, od tega je bilo za 365.245 evrov (15 odstotkov) stroškov materiala. Stroški živil so znašali 194.840 evrov oziroma 53,3 odstotka vseh stroškov materiala. V obdobju, na katero se nanaša revizija, je šola poslovala z 286 različnimi dobavitelji³⁵, s katerimi je realizirala za 551.999 evrov z DDV nabav. Z 28 dobavitelji živil je realizirala promet v znesku 194.724 evrov z DDV.

Šola je v letu 2017 ustvarila 2.440.245 evrov prihodkov, večina, 2.438.998 evrov, je bila prihodkov od poslovanja. Prihodki od prehrane so znašali 417.807 evrov oziroma 17 odstotkov prihodkov od poslovanja. Za prodane obroke prehrane je šola v letu 2017 izdala 5.229 računov staršem v znesku 118.922 evrov, 137 računov zaposlenim v znesku 1.824 evrov in 47 računov zunanjim uporabnikom v znesku 190.334 evrov, od tega 183.583 evrov za prehrano učencev osnovnih šol, za katere šola pripravlja prehrano, 2.197 evrov za prehrano zaposlenih teh osnovnih šol in 4.554 evrov za prehrano ostalih zunanjih uporabnikov. Izkazala je tudi 102.903 evre prihodkov za šolsko prehrano pristojnega ministrstva in 3.824 evrov Agencije Republike Slovenije za kmetijske trge in razvoj podeželja.

2.1.1 Nabava živil

Šola je v letu 2017 naročala živila pri dobaviteljih, izbranih po odprtem postopku oddaje javnega naročila, v katerem je kot predmet javnega naročila opredelila sukcesivno dobavo konvencionalnih in ekoloških živil za obdobje štirih let (od 1. 7. 2015 do 30. 6. 2019). Poleg tega je nekatera naročila oddala neposredno, in sicer osmim dobaviteljem, s katerimi je v letu 2017 ustvarila 7.246 evrov z DDV prometa.

³⁵ Skupini kontov 22 in 24.

Slika 1: Skladišče živil



Vir: fotografija računskega sodišča.

2.1.1.a Kljub temu, da je šola dobavitelje živil izbrala po odprtem postopku in z njimi sklenila okvirne sporazume, pa je nabavljala tudi živila, ki jih je neposredno naročala pri osmih dobaviteljih, s katerimi je v letu 2017 ustvarila za 7.246 evrov prometa, poleg tega je v letu 2017 pri dobavitelju Podravka trgovsko podjetje, d. o. o. (v nadaljevanju: Podravka), ki je nadomestil dobavitelja Žito, d. o. o.³⁶ (v nadaljevanju: Žito) kot stranko okvirnega sporazuma (povezava s točko 2.1.1.f tega poročila), kupila za 450 evrov živil iz sklopov, za katere je šola izbrala druge ponudnike. S tem je pri naročanju istovrstnega blaga ravnala v nasprotju s 14 in 24. členom ZJN-2 oziroma 24. in 39. členom ZJN-3.

2.1.1.b Šola je v sklepu o začetku postopka navedla ocenjeno vrednost javnega naročila v znesku 844.000 evrov brez DDV za štiriletno obdobje. Drugi odstavek 14. člena ZJN-2 je določal, da mora biti način izračuna ocenjene vrednosti javnega naročila, vključno z vsemi količinskimi in cenovnimi parametri, na podlagi katerih je naročnik izračunal ocenjeno vrednost naročila, razviden iz dokumentacije. Šola pri izračunu ocenjene vrednosti javnega naročila ni ravnala v skladu s drugim odstavkom 14. člena ZJN-2, saj iz dokumentacije ni razviden način izračuna ocenjene vrednosti javnega naročila.

2.1.1.c Šola je v okviru javnega naročila oblikovala 15 sklopov, med njimi sklop ekološko sadje in zelenjava ter znotraj sklopa mleko in mlečni izdelki skupino živil ekološko mleko. Kot merilo za

³⁶ Družba Žito, d. d. se je 3. 10. 2016 preoblikovala v družbo Žito, d. o. o.

ocenjevanje ponudb je šola določila najnižjo ceno, določene zahteve glede kakovosti živil pa so bile v tehničnih specifikacijah določene kot pogoj za sodelovanje. Šola kot merila za izbor ni določila meril "več ekoloških živil" in "embalaž". Šola je pri sklopih konvencionalnih živil ravnala v nasprotju s prvim in tretjim odstavkom 4. člena Uredbe o ZeJN ter točko 2.1.3 Priloge 2 Uredbe o ZeJN, saj poleg cene in morebitnih drugih meril ni določila meril "več ekoloških živil" in "embalaža".

2.1.1.d Šola je opredelila en sklop ekoloških živil, in sicer sklop ekološko sadje in zelenjava (ocenjena vrednost 7.000 evrov oziroma 3,3 odstotka). Poleg tega so bili sklopi razdeljeni na skupine živil. Tako je bila znotraj sklopa mleko in mlečni izdelki določena skupina živil ekološko mleko. Ocenjena vrednost sklopa mleko in mlečni izdelki je bila 35.000 evrov na leto, vendar pa ni bila razdeljena po posameznih skupinah živil (šola je pojasnila, da je bila ocenjena vrednost izdelkov iz ekološkega mleka 2.000 evrov oziroma 0,9 odstotka). Šola je načrtovala manj kot 10 odstotkov ekoloških živil glede na celotno vrednost javnega naročila, kar ni v skladu s tretjim odstavkom 4. člena Uredbe o ZeJN in točko 2.1.2 Priloge 2 Uredbe o ZeJN, ki sta določala, da mora naročnik v tehničnih specifikacijah med drugim določiti minimalni delež ekoloških živil najmanj v višini 10 odstotkov. V letu 2017 je šola nabavila ekološka živila v znesku 6.912 evrov, kar predstavlja 3,5 odstotka nabavne vrednosti živil v letu 2017 (194.840 evrov).

2.1.1.e Šola je določila, da bo na podlagi merila najnižje cene sklenila okvirne sporazume z do petimi ponudniki. Hkrati je omogočila ponudnikom s statusom kmeta, da oddajo ponudbe le za tiste artikule v okviru posameznega sklopa, ki jih sami pridelujejo v okviru svoje dejavnosti. Predvidena je bila sklenitev posebnega okvirnega sporazuma samo za dobavo artiklov, za katere bi ponudniki s statusom kmeta dali ponudbo po posameznih sklopih. Tak okvirni sporazumi naj bi se sklenili dodatno poleg okvirnih sporazumov s ponudniki, ki bodo za tak sklop podali ponudbo z vsemi razpisanimi artikli. Za posamezen artikel naj bi bil sklenjen dodaten okvirni sporazum z največ dvema ponudnikoma s statusom kmeta. V tem primeru bi šola skladno z določili razpisne dokumentacije izbrala najugodnejšo ponudbo za celoten posamezen sklop, poleg tega pa je lahko posamezni artikel iz takega sklopa nabavljala neposredno na podlagi okvirnega sporazuma pri ponudniku s statusom kmeta, če bi zanj predložil ponudbo. Šola je sklenila dva okvirna sporazuma s ponudnikoma s statusom kmeta:

- v okviru sklopa 3 – mleko in mlečni izdelki³⁷ z dobaviteljem Sešlar Franc, biološko-dinamična kmetija za bio pitno mleko 3,5 % mm, bio skuto in bio sir, v letu 2017 je nabavila za 887 evrov teh živil in
- v okviru sklopa 6 – konzervirani izdelki in ostalo prehrabeno blago z dobaviteljem Čebelarstvo Vajda za med, v letu 2017 šola pri dobavitelju medu ni kupovala.

Tovrstnih izjem predpisi s področja javnega naročanja ne urejajo. ZJN-2 je dopuščal sklepanje okvirnih sporazumov z več ponudniki le za celoten sklop, ne pa za dele sklopov.

Pojasnilo šole

Z določbo o ponudnikih s statusom kmeta je šola uresničevala načelo kratkih verig na način, da je manjšim, direktnim pridelovalcem hrane dala možnost, da sodelujejo tudi na samem razpisu, ne da se jih iz razpisa izloči. Da bi manjši ponudniki lahko sodelovali na razpisu, bi šola morala oblikovati ogromno število sklopov in skleniti večje število pogodb, kar bi vplivalo na učinkovitost upravljanja pogodb. Z vključitvijo izjeme v razpis je šola povečala tudi transparentnost in omogočila sodelovanje večjega števila (ne le zasavskih) ponudnikov. Šola meni, da ni omejevala konkurence, gospodarnosti, učinkovitosti, transparentnosti ali sorazmernosti, še zlasti ne z vidika načela kratkih verig in zagotavljanja kakovostne hrane.

³⁷ Prejete ponudbe niso bile popolne, zato sklop kot celota ni bil oddan.

Šola bi lahko načelo kratkih verig izvedla v skladu s predpisi le z oblikovanjem izločenih sklopov, saj javnonaročniška zakonodaja omogoča izločanje posameznih sklopov, če je njihova ocenjena vrednost manjša od 80.000 evrov ter skupna vrednost izločenih sklopov ne presega 20 odstotkov vrednosti vseh sklopov javnega naročila.

2.1.1.f Sprememba pogodbe o izvedbi javnih naročil med njihovo veljavnostjo zaradi spremembe druge pogodbenne stranke je v skladu z drugo alinejo 4. točke prvega odstavka 95. člena ZJN-3 dopustna v primeru, ko drug gospodarski subjekt, ki izpolnjuje prvotno določene pogoje za sodelovanje, standarde za zagotavljanje kakovosti in standarde za okoljsko ravnanje ter zanj ne obstajajo prvotno določeni razlogi za izključitev, v celoti ali delno nasledi prvotnega izvajalca po prestrukturiranju podjetja, vključno s prevzemom, združitvijo, pripojitvijo ali insolventnostjo, če to ne vključuje drugih bistvenih sprememb javnega naročila in ni namenjeno temu, da bi se obšle določbe ZJN-3. Šola je z Žitom sklenila tri okvirne sporazume³⁸, in sicer: za sklopa kruh, pekovsko in slaščičarsko pecivo ter zamrznjeni izdelki iz testa kot drugim najugodnejšim ponudnikom ter za sklop žita in mlevski izdelki kot tretjim najugodnejšim ponudnikom. Maja 2016 je šola z Žitom in Podravko³⁹ sklenila aneks k pogodbi, na podlagi katerega je od junija 2016 dobavo vseh proizvodov iz tako imenovanega trajnega programa namesto Žita prevzela Podravka, ostale produkte (tako imenovani sveži program in dopeka) pa je še vedno dobavljalo Žito. Ugotovili smo, da je Podravka namesto Žita dobavljala živila iz sklopov zamrznjeni izdelki iz testa ter žita in mlevski izdelki, medtem ko je Žito še naprej dobavljalo živila iz sklopa kruh, pekovsko in slaščičarsko pecivo. S Podravko je šola v letu 2017 ustvarila 2.019 evrov prometa. Šola je dne 23. 5. 2017 sklenila tudi aneks k pogodbi z Žitom in družbo Žito maloprodaja, d. o. o. (v nadaljevanju: Žito maloprodaja), na podlagi katerega je od 1. 6. 2017 dobavo vseh proizvodov in fakturiranje naročil namesto Žita prevzela družba Žito maloprodaja⁴⁰, s katero pa šola v letu 2017 ni ustvarila prometa. Šola ob spremembi gospodarskega subjekta za Podravko in za Žito maloprodajo ni preverila pogojev za sodelovanje, standardov za zagotavljanje kakovosti in standardov za okoljsko ravnanje ter prvotno določenih razlogov za izključitev, ki jih je določila v razpisni dokumentaciji v postopku javnega naročanja, zato je ravnala v nasprotju z drugo alinejo 4. točke prvega odstavka 95. člena ZJN-3.

2.1.1.g Šola je imela na podlagi izvedenega odprtega postopka z izbranimi dobavitelji živil za posamezni sklop sklenjenih več okvirnih sporazumov. Ugotovili smo, da je bilo v 3. členu okvirnih sporazumov določeno, da bo šola blago, ki je predmet okvirnih sporazumov, naročala pri dobavitelju, ki je najugodnejši oziroma nudi nižje cene v posameznem sklopu oziroma nižje cene posameznih izdelkov (akcije) od konkurence. Na podlagi tega določila je šola lahko naročala živila pri strankah okvirnega sporazuma, ki so posamezna živila ponudile po akcijskih cenah in so bila zato cenejša od živil prvoizbranega ponudnika za posamezen sklop. Določba, ki omogoča naročanje posameznih živil po akcijskih cenah, nižjih od cen živil izbranega ponudnika, tudi pri ostalih strankah okvirnega sporazuma brez izvedbe postopka ponovnega odpiranja konkurence, je v nasprotju z 32. členom ZJN-2 v povezavi z 48. členom ZJN-2, ki je določal, da mora naročnik oddati naročilo le najugodnejšemu ponudniku po enem izmed dopustnih meril.

³⁸ Okvirni sporazum o dobavi blaga za obdobje od 1. 7. 2015 do 30. 6. 2019 za sklope št. 4, št. 5 in št. 12 z dne 27. 5. 2015.

³⁹ Podravka je bila na dan 30. 5. 2016 v 100-odstotni lasti družbe Žito, d. d.

⁴⁰ Žito maloprodaja je bila na dan 1. 6. 2017 v 99,9-odstotni lasti družbe Žito, d. o. o.

2.1.1.h Na podlagi drugega odstavka 21. člena ZJN-3 mora naročnik za javna naročila, katerih ocenjena vrednost je nižja od mejnih vrednosti, upoštevati načelo gospodarnosti, učinkovitosti in uspešnosti ter načelo transparentnosti. Naročnik mora za ta naročila voditi tudi evidenco o njihovi oddaji, ki vključuje navedbo predmeta, vrste predmeta in vrednosti javnega naročila brez DDV, ter o njih sporočiti podatke v skladu s 106. členom ZJN-3. Naročnik mora vsako leto do zadnjega dne v februarju na svoji spletni strani ali na portalu javnih naročil objaviti seznam javnih naročil, ki so bila oddana preteklo leto in katerih ocenjena vrednost je nižja od mejnih vrednosti ter enaka ali višja od 10.000 evrov brez DDV, z opisom predmeta, vrsto predmeta in vrednostjo oddanega naročila brez DDV ter nazivom gospodarskega subjekta, ki mu je bilo naročilo oddano. Šola za leto 2017 ni predložila evidence o oddaji javnih naročil blaga in storitev, katerih vrednost je bila manjša od 20.000 evrov, na svoji spletni strani ali portalu javnih naročil pa tudi ni objavila seznama javnih naročil iz leta 2017, kot to določa drugi odstavek 21. člena v povezavi s 106. členom ZJN-3.

2.1.1.1 Predmet dobav

Pri pregledu postopkov oddaj javnih naročil smo ugotovili nepravilnosti v zvezi z upoštevanjem predmeta dobav.

2.1.1.1.a Šola je v razpisni dokumentaciji in 5. členu okvirnih sporazumov določila, da bo pri dobaviteljih kupovala tudi druge vrste blaga oziroma artikle, ki niso bili predvideni na predračunu, če jih bo potrebovala. Menimo, da je takšna določba v nasprotju s tretjim odstavkom 32. člena ZJN-2, ki je določal, da naročnik ne sme uporabljati okvirnih sporazumov neprimerno glede na namen in naravo predmeta naročila ali tako, da bi s tem kršil temeljna načela, saj šola ni opredelila, katere vrste blaga oziroma artiklov (vključno z njihovimi specifikacijami) naj bi na tak način naročala, ter ni navedla pravil in pogojev za izbor najugodnejšega ponudnika za to blago oziroma artikle. Navedeno po našem mnenju pomeni, da je šola na tej podlagi blago oziroma artikle kupovala mimo vseh pravil javnega naročanja.

2.1.2 Razmejevanje dejavnosti priprave obrokov med javno službo in tržno dejavnost

Izkazovanje poslovnih dogodkov in njihove predstavitve ureja pravilnik o računovodstvu. Na podlagi 10. člena pravilnika o računovodstvu mora šola zagotavljati ločeno spremljanje izida poslovanja s sredstvi javnih financ in drugimi sredstvi za opravljanje javne službe od spremljanja poslovanja s sredstvi, pridobljenimi iz naslova prodaje blaga in storitev iz lastne dejavnosti. Šola mora skladno s 77. členom pravilnika o računovodstvu v pojasnilih in razlagah k letnemu poročilu razkriti zlasti sodila, če so bila ta uporabljena za razmejevanje prihodkov in odhodkov na dejavnost javne službe ter dejavnost prodaje blaga in storitev na trgu.

2.1.2.a V Letnem poročilu Osnovne šole Ivana Skvarče Zagorje ob Savi za leto 2017⁴¹ (v nadaljevanju: letno poročilo) je navedeno, da so bili prihodki od poslovanja doseženi z izvajanjem javne službe in tržne dejavnosti, pri čemer so prihodki javne službe predstavljali 99 odstotkov, prihodki tržne dejavnosti pa 1 odstotek vseh prihodkov šole. Iz letnega poročila izhaja, da je šola med prihodke javne službe uvrščala prihodke od malic in kosil za učence, kot tržno dejavnost pa je štela prehrano delavcev šole in zaposlenih drugih šol ter drugih zunanjih odjemalcev. Iz letnega poročila ni razvidno, da je šola pri razmejevanju

⁴¹ Sprejel svet zavoda dne 5. 3. 2018.

upoštevala interni akt⁴², s katerim je določila podlage za oblikovanje cen, razporejanje presežka prihodkov nad odhodki tržne dejavnosti in delitev materialnih stroškov. Šola v letnem poročilu ni razkrila sodil za razmejevanje odhodkov oziroma stroškov po vrstah dejavnosti za tiste odhodke oziroma stroške, ki niso razvidni iz dokumentacije, s čimer ni sledila določbam drugega odstavka 26. člena pravilnika o sestavljanju letnih poročil in 77. člena pravilnika o računovodstvu.

Pojasnilo šole

Šola prihodke in odhodke oziroma stroške po vrstah dejavnosti deli skladno s priporočilom zunanje revizorke tako, da zaradi nizkega deleža prihodkov iz tržne dejavnosti izkaže odhodke v razmerju, kot so izkazani prihodki iz javne in tržne dejavnosti.

Šolsko prehrano in prehrano za zaposlene ter zunanje odjemalce šola zaračunava na podlagi cen, ki so jih določile organizatorke šolske prehrane⁴³, in na podlagi cen, določenih s pogodbami o izvajanju prehranskih storitev. Vrste stroškov, upoštevane pri kalkulaciji cene malice, nismo preverjali, saj je ceno malice določila ministrica, pristojna za šolstvo. Pri ceni ostalih obrokov smo preverili, ali je šola pri kalkulaciji cene obrokov upoštevala vse vrste stroškov, ne pa tudi, ali je pravilno določila deleže posameznih vrst stroškov.

2.1.2.b Peti odstavek 4. člena ZŠolPre-1 določa, da ceno malice določi minister, pristojen za izobraževanje, ceno ostalih obrokov, in sicer zajtrka, kosila in popoldanske malice, pa določi šola. V skladu s 30. členom ZZ svet šole sprejema statut oziroma pravila in druge splošne akte šole, med katere spada tudi cenik. Šola zagotavlja obroke svojim učencem in zaposlenim, učencem in zaposlenim Osnovne šole dr. Slavka Gruma, Osnovne šole Toneta Okrogarja, Osnovne šole Ivana Kavčiča in zunanjim uporabnikom. Iz zapisnikov sveta šole za šolsko leto 2016/2017 ni mogoče razbrati, da je svet šole sprejel cenik. Iz zapisnika sveta šole je mogoče razbrati le, da se je svet šole v okviru točke razno s cenami prehrane za šolsko leto 2017/2018 seznanil. Šola je ravnala v nasprotju s 30. členom ZZ, saj cene obrokov niso bile določene s cenikom, ki bi ga kot splošen akt šole sprejel svet šole.

Ukrepi šole

Šola je svetu šole v sprejem predložila cene malice, kosila za učence od 1. do 5. razreda (malo kosilo), kosila za učence od 6. do 9. razreda (veliko kosilo) in kosila za odrasle ter zunanje naročnike, ki jih je svet šole sprejel 26. 9. 2018. Cene malice učiteljev, obrokov prehrane učencev in zaposlenih Osnovne šole Toneta Okrogarja in Osnovne šole Ivana Kavčiča ter cene prehrane za učence Osnovne šole dr. Slavka Gruma so določene s Pravili šolske prehrane OŠ Ivana Skvarče Zagorje, ki jih je sprejel svet šole na seji 26. 9. 2018.

2.1.2.c Pravila šolske prehrane v skladu s tretjim odstavkom 6. člena ZŠolPre-1 sprejme svet šole, lahko pa so sestavni del obstoječih šolskih pravil. Predlog pravil šolske prehrane pripravi ravnatelj, obravnavajo pa ga svet staršev, učiteljski zbor ter učenci. S pravili šolske prehrane se določijo natančnejši postopki, ki zagotavljajo evidentiranje, nadzor nad koriščenjem obrokov, čas in način odjave od posameznega obroka, ravnanje z neprevzetimi obroki ter način seznaitve učencev in staršev. Če na šoli deluje skupina za prehrano, se določijo njena sestava, število članov in mandat. Šola je na svoji spletni

⁴² Oblikovanje cene tržne dejavnosti in razporejanje presežka prihodkov nad odhodki iz opravljanja tržne dejavnosti – sodila z dne 1. 9. 2016.

⁴³ Zapisnik sestanka Občine Zagorje ob Savi, Osnovne šole Toneta Okrogarja, Osnovne šole Ivana Kavčiča in šole z dne 24. 8. 2005.

strani v okviru Publikacije za šolsko leto 2016/2017 in Publikacije za šolsko leto 2017/2018 predstavila nekatera ravnanja v zvezi z organizacijo šolske prehrane. Iz zapisnikov sveta šole za šolsko leto 2016/2017 ni mogoče razbrati, da bi ta pravila sprejel svet šole. Iz zapisnika sveta šole izhaja, da se je svet šole v šolskem letu 2017/2018 v okviru točke razno seznanil s pravili glede šolske prehrane, ki so objavljena na spletni strani šole. Šola ni pripravila pravil šolske prehrane kot samostojnega akta, ne kot dela obstoječih šolskih pravil, svet šole pa se z informacijami o šolski prehrani ni vsebinsko ukvarjal in jih ni sprejel. Šola je ravnala v nasprotju s tretjim odstavkom 6. člen ZŠolPre-1, saj ni pripravila pravil šolske prehrane in jih ni predložila v sprejem svetu šole.

Ukrep šole

Svet šole je 26. 9. 2018 sprejel Pravila šolske prehrane OŠ Ivana Skvarče Zagorje, svet staršev jih je obravnaval 3. 10. 2018, učiteljski zbor 27. 9. 2018, učenci pa so se s pravili seznanili na sestanku šolske skupnosti 19. 9. 2018.

2.1.2.d Iz zapisnika sestanka organizatorke šolske prehrane⁴⁴ izhaja, da je cena obrokov (malega in velikega kosila za učence šole ter cena kosila za odrasle in zunanje naročnike) določena na podlagi stroškov živil, stroška dela, prevoza in amortizacije ter drugih stroškov. Ocenjujemo, da je šola pri izračunu cene navedenih obrokov upoštevala vse potrebne vrste stroškov, ni pa pripravila kalkulacije cene malice za učitelje, ki niti ni bila objavljena v šolski publikaciji, jo je pa šola zaračunavala (povezava s točko 2.1.3.b tega poročila). Ne da bi se izrekli o pravilnosti deleža celotnih stroškov šole, ki so bili upoštevani pri določitvi cen obrokov, opozarjamo, da se cene obrokov niso spremenile od leta 2005, zato obstaja tveganje, da cene ne pokrivajo več vseh stroškov.

Ukrep šole

Šola je pripravila kalkulacijo cene malice za učitelje.

2.1.3 Zaračunavanje obrokov

Šola je leta 2017 za prodane obroke hrane izdala 5.408 računov na podlagi cen, predstavljenih v tabeli 1, in pogodb, sklenjenih z Osnovno šolo Toneta Okrogarja, Osnovno šolo dr. Slavka Gruma in Osnovno šolo Ivana Kavčiča. Pri preveritvi zaračunavanja obrokov nismo preverjali pravilnosti uvrstitve učencev v dohodkovni razred, temveč ali je šola pri zaračunavanju obrokov to uvrstitev upoštevala.

Tabela 1: Cene obrokov

Obrok	Cena z DDV v evrih
Dopoldanska malica 1.–9. razred	0,80
Kosilo 1.–5. razred	2,38
Kosilo 6.–9. razred	2,74
Kosilo zaposleni in zunanji naročniki	3,55

Vira: Publikacija za šolsko leto 2016/2017 in Publikacija za šolsko leto 2017/2018.

⁴⁴ Zapisnik sestanka Občine Zagorje ob Savi, Osnovne šole Toneta Okrogarja, Osnovne Šole Ivana Kavčiča in šole z dne 24. 8. 2005.

2.1.3.a Šola je staršem učenca pri obračunu šolske prehrane priznala subvencijo za malico, čeprav iz Centralne evidence udeležencev vzgoje in izobraževanja⁴⁵ ne izhaja, da bi bil učenec do nje upravičen.

2.1.3.b Šola je zaposlenim zaračunavala malico po ceni 1 evro, ki ni bila določena s cenikom. Cene malice za zaposlene ni sprejel svet šole kot organ, ki je v skladu s 30. členom ZZ pristojen za sprejem statuta oziroma pravil in drugih splošnih aktov šole, med katere spada tudi cenik.

Ukrep šole

Cena malice učiteljev je določena s Pravili šolske prehrane OŠ Ivana Skvarče Zagorje, ki jih je sprejel svet šole na seji 26. 9. 2018.

2.1.3.c Ugotovili smo, da je šola z Osnovno šolo Toneta Okrogarja, Osnovno šolo dr. Slavka Gruma in Osnovno šolo Ivana Kavčiča sklenila pogodbe o izvajanju prehranskih storitev po različnih cenah. Cen pred sklenitvijo pogodbe ni sprejel svet šole kot organ, ki je v skladu s 30. členom ZZ pristojen za sprejem statuta oziroma pravil in drugih splošnih aktov šole, med katere spada tudi cenik.

Ukrep šole

Cene obrokov prehrane učencev in zaposlenih Osnovne šole Toneta Okrogarja in Osnovne šole Ivana Kavčiča ter cene prehrane za učence Osnovne šole dr. Slavka Gruma so določene s Pravili šolske prehrane OŠ Ivana Skvarče Zagorje, ki jih je sprejel svet šole na seji 26. 9. 2018.

2.1.3.d Šola je z Osnovno šolo dr. Slavka Gruma sklenila pogodbo o izvajanju prehranskih storitev za obdobje od 1. 9. 2016 do 24. 6. 2017, pri čemer je cena za malo kosilo znašala 2,27 evra. Šola je v obdobju od januarja do junija 2017 Osnovni šoli dr. Slavka Gruma mala kosila zaračunavala po ceni 2,2 evra, kar je v nasprotju s sklenjeno pogodbo, in ji tako zaračunala 369 evrov premalo.

Ukrep šole

Šola je Osnovni šoli dr. Slavka Gruma za september 2018 zaračunala mala kosila za učence po ceni 2,2 evra, določeni s Pogodbo o izvajanju prehranskih storitev za obdobje od 1. 9. 2018 do 24. 6. 2019.

2.1.3.e Šola je v letu 2017 zagotavljala obroke za učence Osnovne šole Toneta Okrogarja na podlagi pogodb o izvajanju prehranskih storitev. Šola je za naročnika v letu 2017 pripravila tudi kosila za zaposlene po ceni 3,19 evra, ki niso bila predmet pogodbe. Glede na to, da niso bila predmet pogodbe, menimo, da bi morala šola Osnovni šoli Toneta Okrogarja kosila za zaposlene zaračunati po ceni za odrasle in zunanje naročnike v znesku 3,55 evra, zato ji je zaračunala 151 evrov premalo.

Ukrep šole

Šola je Osnovni šoli Toneta Okrogarja za september 2018 zaračunala mala in velika kosila za učence po ceni 2,13 evra in 2,45 evra ter kosila za odrasle po ceni 3,19 evra, določene s Pogodbo o izvajanju prehranskih storitev za obdobje od 1. 9. 2018 do 24. 6. 2019 in Aneksom k Pogodbi o izvajanju prehranskih storitev za obdobje od 1. 9. 2018 do 24. 6. 2019.

⁴⁵ Na podlagi 135.a člen ZOFVI ministrstvo, pristojno za šolstvo, vzpostavi, vodi, vzdržuje in nadzoruje informatizirano zbirko podatkov (v nadaljnjem besedilu: centralna evidenca), in sicer za potrebe opravljanja nalog, določenih z ZOFVI in s predpisi, ki urejajo področje vzgoje in izobraževanja, za potrebe odločanja o pravicah iz javnih sredstev ter za znanstvenoraziskovalne in statistične namene.

3. UČINKOVITOST RAVNANJA S HRANO

Da bi odgovorili na vprašanje, ali je šola učinkovito ravnala s hrano, smo proučili:

- ali je šola zagotavljala učencem prehrano v skladu s smernicami tako, da je bilo ostankov hrane čim manj, in
- ali je šola učinkovito ravnala z odpadno hrano.

3.1 Učinkovitost šole pri zagotavljanju prehrane v skladu s smernicami

Pri presoji, ali je šola zagotovila prehrano v skladu s smernicami tako, da je ostankov čim manj, smo preverili načrtovanje in izvedbo organizacije prehrane, pa tudi spremljanje in morebitne izboljšave procesa načrtovanja in zagotavljanja prehrane učencem, ob sočasni proučitvi načrtovanja, izvajanja, spremljanja in prilagajanja ukrepov obvladovanja, preprečevanja in zmanjševanja ostankov hrane. Pri tem smo sodelovali z NIJZ, ki je podal mnenje o strokovnem pregledu organizirane šolske prehrane⁴⁶.

3.1.1 Načrtovanje organizacije prehrane

Osnova učinkovitega zagotavljanja prehrane je primerno načrtovanje organizacije prehrane. Šola mora imeti sprejeta ustrezna pravila šolske prehrane, ki so jih obravnavali svet staršev, učiteljski zbor in učenci ter jih je sprejel svet šole. Opredeliti mora vzgojno-izobraževalne dejavnosti, povezane s prehrano, in dejavnosti, s katerimi spodbuja zdravo prehranjevanje in kulturo prehranjevanja. Ključno je tudi, da šola načrtuje nabavo priporočenih živil in živil, ki so vključena v sheme kakovosti, ter živil, ki so proizvedena po nacionalnih predpisih o kakovosti živil, in da v okviru postopka naročanja živil upošteva merila kakovosti za živila v vzgojno-izobraževalnih ustanovah.

Na šoli veljajo glede šolske prehrane pravila, ki so vsako šolsko leto objavljena v šolski publikaciji. Po navedbah šole so nespremenjena že od leta 2005. Določeni so postopki evidentiranja obrokov, nadzor nad koriščenjem obrokov, čas in način odjave posameznega obroka ter način seznaitve učencev in staršev s pravili. Na šoli deluje skupina za prehrano, vendar število in mandat članov skupine za prehrano ni določen, določeno pa je, da se skupina za prehrano sestane enkrat letno. Ravnanje z neprevzetimi obroki ni opredeljeno. Šola do 25. 9. 2018 ni imela sprejetih pravil šolske prehrane, kot jih opredeljuje ZŠolPre-1 (povezava s točko 2.1.1.c tega poročila). Od 26. 9. 2018 veljajo Pravila šolske prehrane OŠ Ivana Skvarče Zagorje, sprejeta na svetu šole, svet staršev jih je obravnaval 3. 10. 2018, učiteljski zbor 27. 9. 2018, učenci pa so se s pravili seznanili na sestanku šolske skupnosti 19. 9. 2018. Pravila šolske prehrane določajo

⁴⁶ NIJZ je aprila 2018 opravil strokovno spremljanje skladnosti šolske prehrane s strokovnimi usmeritvami in navodili, ki opredeljujejo merila za izbor živil, načrtovanje sestave, količinske normative in način priprave šolske prehrane ter časovni okvir za njeno izvedbo.

postopke evidentiranja in nadzora nad koriščenjem obrokov, čas in način prijave in odjave posameznega obroka, ravnanje z neprevzetimi obroki, način seznanitve učencev in staršev s pravili šolske prehrane ter sestavo, število članov in mandat skupine za prehrano. Pravila šolske prehrane so vsebinsko ustrezna, vendar menimo, da bi bilo primerno, da bi predlog pravil šolske prehrane še pred sprejemom obravnavala svet staršev in učiteljski zbor.

V Razvojnem načrtu za obdobje od leta 2014 do leta 2019⁴⁷ (v nadaljevanju: razvojni načrt) si je šola v okviru prostorskih in materialnih pogojev določila za cilj upoštevati smernice zdrave prehrane in glede na standarde in število obrokov posodobiti opremo v centralni kuhinji. Poleg tega je v okviru sodelovanja med šolo, starši in okoljem določila, da bo posebno skrb namenila ohranjanju čistega okolja in ekologiji. Šola v razvojnem načrtu ni določila aktivnosti, trajanja teh aktivnosti ter niti odgovornih oseb in kazalnikov oziroma načina njegove evalvacije. Vzgojno-izobraževalne dejavnosti, povezane s prehrano, in dejavnosti, s katerimi bo spodbujala zdravo prehranjevanje in kulturo prehranjevanja, je načrtovala v Letnem delovnem načrtu za šolsko leto 2016/2017⁴⁸ (v nadaljevanju: LDN 2016/2017) in v Letnem delovnem načrtu šolskega leta 2017/2018⁴⁹ (v nadaljevanju: LDN 2017/2018). V okviru obeh LDN je bila predstavljena šolska prehrana in navedene informacije o šolski prehrani. Določena sta bila aktiv šolske prehrane in aktiv HACCP⁵⁰ skupine. Zdravemu prehranjevanju so bile namenjene tudi ure pouka v učnih načrtih nekaterih obveznih in izbirnih predmetov. Tako je bilo v šolskem letu 2016/2017 predvideno, da so učenci lahko kot izbirni predmet izbrali predmet Sodobna priprava hrane in predmet Načini prehranjevanja. V šolskem letu 2017/2018 je bil kot izbirni predmet predlagan predmet Sodobna priprava hrane. V šolskem letu 2016/2017 je bilo predvideno tudi, da bo šola učencem 4. in 5. razreda omogočila sodelovanje pri interesni dejavnosti Lonček kuhaj. V obeh LDN je navedeno še, da naj bi starši svoje predloge posredovali organizatoriki šolske prehrane. Predvidena je bila izvedba naravoslovnega dne Tradicionalni slovenski zajtrk in vključitev v projekt Evropska mreža zdravih šol. Šola je v obeh LDN načrtovala dejavnosti, cilje in ukrepe za doseganje teh ciljev ter obdobje in pogostost trajanja, pa tudi odgovorne osebe (samopostrežne malice, Tradicionalni slovenski zajtrk, Šolska shema), ugotavljamo pa, da pri dejavnosti Lonček kuhaj in pri udeležbi na tekmovanjih ni opredelila ciljev in kazalnikov.

Primera dobre prakse

Samopostrežne malice s poudarkom na sezonskih živilih

V okviru predstavitve šolske prehrane v LDN 2016/2017 so bile predstavljene samopostrežne malice, ki naj bi se izvajale enkrat mesečno. V šolskem letu 2016/2017 je bila tema predstavitev prevladujočega sezonskega živila. Tako je bilo predvideno spoznavanje kapusnic, oreščkov, plodovk, žitaric, stročnic, eksotičnega sadja, špinačnic in solatnic, sezonskega sadja in prehrane v naravi. Za zadnjo samopostrežno malico v juniju 2017 naj bi vodja šolske prehrane pripravila nabor različnih živil.

Samopostrežne malice na izletniških točkah v okolici Zagorja ob Savi

Za šolsko leto 2017/2018 pa je bila v LDN 2017/2018 predvidena tema mesečnih malic na izletniških točkah v okolici Zagorja ob Savi. Z njimi naj bi združili gibanje in prehrano. Učenci naj bi obiskali posamezne kočice in tam pojedli njihov najznačilnejši obrok. Predvideno je bilo, da bodo učenci v koči

⁴⁷ Sprejet avgusta 2014.

⁴⁸ Sprejel svet šole na seji 29. 9. 2016.

⁴⁹ Sprejel svet šole na seji dne 28. 9. 2017.

⁵⁰ Analiza tveganja in ugotavljanja kritičnih kontrolnih točk, angl.: *Hazard Analysis Critical Control Point*.

spoznali tudi njeno zgodovino (od nastanka koče do kulinarичnega doživetja v njej) in jo pozneje predstavili z geografskega in naravoslovnega vidika. Pridobljene izkušnje naj bi učenci strnili v poročilo, ki bi bilo predstavljeno po šolskem ozvočenju, na spletni strani šole in v jedilnici. Kuharice naj bi pri samopostrežni malici pripravile tipično jed posamezne izletniške točke, pri čemer bi se jim lahko pridružil glavni kuhar koče ali izletniške kmetije.

Šola je načrtovala nabavo ekoloških živil, ni pa posebej načrtovala nabave živil iz drugih shem kakovosti ter živil, proizvedenih po nacionalnih predpisih o kakovosti živil. V okviru postopka naročanja je sicer priporočala, naj ponudniki ponudijo živila, ki imajo enega od uradno priznanih znakov kakovosti oziroma so slovenskega izbora, in naj ponudijo živila, kot jih priporočajo smernice, vendar vsega navedenega ni vključila ne med merila, ne med tehnične specifikacije, ne kot pogoj. Ravno tako ni mogoče potrditi, da bi v okviru postopka naročanja upoštevala Priročnik z merili kakovosti za živila v vzgojno-izobraževalnih ustanovah, čeprav v delu razpisne dokumentacije glede posebnih zahtev po nekaterih skupinah živil nekatere zahteve šole sovpadajo z merili kakovosti, opredeljenimi v priročniku.

Ocenjujemo, da je bila šola delno učinkovita pri načrtovanju organizacije prehrane. Svet šole je pravila šolske prehrane sprejel šele septembra 2018, pri čemer jih pred sprejemom nista obravnavala učiteljski zbor in svet staršev, ki tako nista imela možnosti tvorno sodelovati pri njihovem oblikovanju. Šola ni določila ravnanja z neprevzetimi obroki niti števila in mandata članov skupine za prehrano. V LDN 2016/2017 in LDN 2017/2018 je opredelila vzgojno-izobraževalne dejavnosti, povezane s prehrano, in dejavnosti, s katerimi spodbuja zdravo prehranjevanje in kulturo prehranjevanja, pri čemer je pri nekaterih dejavnostih manjkala opredelitev ciljev in kazalnikov. Načrtovala je nabavo ekoloških živil, ne pa tudi živil iz drugih shem kakovosti ter živil, proizvedenih po nacionalnih predpisih o kakovosti živil, v postopku naročanja pa v delu razpisne dokumentacije nekatere zahteve šole sovpadajo z merili kakovosti, določenimi s Priročnikom z merili kakovosti za živila v vzgojno-izobraževalnih ustanovah. Načrtovanje samopostrežnih malic na šoli in načrtovanje samopostrežnih mesečnih malic na izletniških točkah v okolici Zagorja ob Savi ocenjujemo kot primera dobre prakse.

3.1.2 Načrtovanje ukrepov obvladovanja, preprečevanja in zmanjševanja ostankov hrane

Preverili smo, ali je šola opredelila aktivnosti za ozaveščanje učencev in njihovih staršev o problematiki ostankov hrane ter druge ukrepe preprečevanja in zmanjševanja ter obvladovanja količine ostankov hrane, ali je določila učinke načrtovanih aktivnosti ter določila odgovorne osebe za izvedbo in predvidela obdobje izvajanja aktivnosti in ukrepov.

Razvojni načrt navedb o načrtovanju ukrepov obvladovanja, preprečevanja in zmanjševanja ostankov hrane ne vsebuje. Med strateškimi cilji na področju sodelovanja s starši in okoljem je bilo načrtovano, da se posebna pozornost nameni ohranjanju čistega okolja in ekologiji. Razvojni načrt ne določa aktivnosti ozaveščanja učencev in njihovih staršev o problematiki zavržene hrane.

V LDN 2016/2017 in LDN 2017/2018 je predstavljena šolska prehrana z navedbo usmeritev, ki jih je pri pripravi prehrane šola nameravala upoštevati, med drugim naj bi šola upoštevala tudi želje učencev in jih usklajevala s priporočili energijsko-hranilne sestave. Iz LDN 2016/2017 in LDN 2017/2018 izhaja, da bo šola sadje iz Šolske sheme, ki ga učenci ne bodo pojedli, ponovno ponudila naslednji dan. V LDN obeh šolskih let je navedeno še, da naj bi starši svoje predloge posredovali organizatoriki šolske prehrane.

Šola je za šolsko leto 2017/2018 načrtovala, da bo izvedla anketo, s katero je nameravala preveriti stopnjo zadovoljstva učencev in staršev s šolsko prehrano in z dejavnostmi, s katerimi je šola spodbujala zdravo prehranjevanje in kulturo prehranjevanja, in na ta način načrtovala prehrano v skladu s priporočili smernic ob upoštevanju želja učencev, kar bi lahko vplivalo na zmanjšanje ostankov hrane. Šola ni predvidela aktivnosti, namenjenih spremljanju ostankov hrane.

Ukrep šole

Šola je predvidela spremljanje ostankov hrane. Za tehtanje ostankov hrane so zadolženi učenci, tehtanje se začne novembra 2018 in se v šolskem letu 2018/2019 izvede še trikrat po en teden. S tehtanjem želi šola spremljati ostanke hrane in zmanjšati ostanke hrane.

Šola ni načrtovala ravnanja z živili, ki bi jim v kratkem potekel rok trajanja, z namenom prilagoditve nakupov živil, s čimer bi lahko preprečila, da ta živila postanejo ostanek. Sistematičnega spremljanja živil, ki jih učenci izrazito ne marajo, in njihovega nadomeščanja z drugimi šola ni predvidela, ravno tako ni predvidela prilagajanja nakupa živil porabi.

Ukrep šole

Šola za šolsko leto 2018/2019 načrtuje vzpostavitev sistema beleženja živil, ki jih učenci odklanjajo.

Šola sicer načrtuje upoštevanje želja učencev glede šolske prehrane, ki jih skuša uskladiti s priporočili smernic, in ponovno ponujanje sadja iz Šolske sheme naslednji dan, vendar pa ocenjujemo, da šola ukrepov obvladovanja, preprečevanja in zmanjševanja ostankov hrane ne načrtuje učinkovito in celostno, saj ne načrtuje beleženja nepriljubljenih živil, spremljanja ostankov hrane, prilagajanja nakupa živil rokom uporabnosti živil na zalogi, ne načrtuje ukrepov ozaveščanja staršev in učencev ter morebitnih drugih ukrepov oziroma aktivnosti, ki bi prispevali k preprečevanju in zmanjšanju ter obvladovanju ostankov hrane.

3.1.3 Organiziranje prehrane učencev

Pri presoji, ali šola učinkovito organizira prehrano učencev, smo preverili, ali:

- so zaposleni, zadolženi za pripravo šolskih obrokov, ustrezno usposobljeni;
- šola dejansko nabavlja priporočena živila in živila, ki so vključena v sheme kakovosti, ter živila, ki so proizvedena po nacionalnih predpisih o kakovosti živil;
- upošteva priporočeno pogostost uživanja živil iz posameznih skupin živil;
- izvaja vzgojno-izobraževalne dejavnosti, povezane s prehrano, in dejavnosti, s katerimi spodbuja zdravo prehranjevanje in kulturo prehranjevanja;
- je sistem prijav na šolsko prehrano in odjav posameznih obrokov učinkovit;
- je režim prehranjevanja ustrezen in urejenost celotnega območja šole učence spodbuja k razvoju ustreznih prehranjevalnih navad.

Organizatorica šolske prehrane na šoli ima ustrezno izobrazbo, saj je predmetna učiteljica biologije in gospodinjstva. Vodja kuhinje je po poklicu kuharica. Zaposleni, zadolženi za pripravo prehrane, so se udeležili izobraževanj o šolski prehrani in načrtovanju jedilnikov. Organizatorica šolske prehrane se je v letu 2017 udeležila naslednjih izobraževanj: Štruklji slovenskih pokrajin, Zdrava šola, Kako po novem sporočati statistične podatke, Pravilni pristopi k delu v kuhinji, Kranjska klobasa in štruklji malo drugače in Shema šolskega sadja. Kuharsko osebje je sodelovalo v študijskih skupinah ter se udeležilo

izobraževanja Štruklji slovenskih pokrajin in izobraževanja o sladkorni bolezni v otroštvu. Udeležili so se tudi HACCP izobraževanj. Šola izpostavlja, da ima zaradi vnaprej določenih finančnih sredstev omejitve pri izobraževanju strokovnih in tehničnih delavcev.

Poleg ustrezno usposobljenega osebja je za učinkovito organizacijo prehrane treba nabaviti priporočena živila in živila, ki so vključena v sheme kakovosti, ter živila, ki so proizvedena po nacionalnih predpisih o kakovosti živil. Šola ne zbira podatkov o nabavljenih živilih v shemah kakovosti in o tem, katera živila so proizvedena po nacionalnih predpisih o kakovosti živil. Šola je v letu 2017 nabavila za 6.912 evrov ekoloških živil, kar predstavlja manj kot desetino vrednosti nabav v letu 2017. Od lokalnih ponudnikov je v letu 2017 nabavila za 1.679 evrov živil, kar predstavlja 0,9 odstotka vrednosti nabav v letu 2017 (194.724 evrov). Šola je do 30. 6. 2018 nabavila ekološka živila v vrednosti 5.089 evrov in za 528 evrov živil lokalnih ponudnikov, kar je skoraj tri četrtine nabav ekoloških živil v letu 2017.

Pri ugotavljanju, ali šola upošteva priporočeno pogostost uživanja živil iz posameznih skupin živil, smo upoštevali ugotovitve strokovnega pregleda organizirane šolske prehrane, ki ga je opravil NIJZ. NIJZ ugotavlja, da sta bila sadje in/ali zelenjava vključena pri vsakem obroku, kot priporočajo smernice. Šola ponuja različne vrste kruha in pekovskih izdelkov iz polnozrnaté/graham, bele, polbele in črne pšenične moke, koruzne, ajdove, ovsene in ržene moke. Polnovredna žita, izdelki in kaše naj bi bili zastopani vsakodnevno in naj bi predstavljali vsaj polovico ponudbe ogljikohidratnih živil. Šola je ta delež preseгла, saj so kakovostna ogljikohidratna živila predstavljala 62 odstotkov ponudbe ogljikohidratnih živil. Ribe in ribji izdelki so bili ponujeni nekoliko premalokrat. Mesni izdelki in izdelki s homogeno strukturo oziroma večjim deležem maščob (kot na primer hrenovka, salama) so bili ponujeni v skladu s priporočili. Šola je upoštevala priporočila smernic in redko ponujala odsvetovana živila iz skupine industrijsko pripravljenih pekovskih in slaščičarskih izdelkov z veliko vsebnostjo maščob in/ali sladkorjev ter običajno tudi različnih živalskih aditivov. Sladice pripravljajo zaposleni v kuhinji, kar je ustrezno, saj lahko nadzorujejo količino dodanega sladkorja, količino in vrsto maščob ter izbirajo ustrezne sestavine. Šola je trikrat ponudila odsvetovana živila iz skupine sladkarij, kljub temu da smernice priporočajo, da se ponudijo največ dvakrat mesečno. Tudi odsvetovana živila iz skupine mleko in mlečni izdelki z dodanimi sladkorji in z večjo vsebnostjo aditivov (kot na primer kakav, topljeni siri, sadni napitek) so bili zastopani šestkrat mesečno, kar je več od priporočenega. Na jedilniku je bil čokolino, ki je odsvetovano živilo, vendar je bil kombiniran z mešanico pirinih in ovsenih kosmičev ter ponujen enkrat v mesecu, kar je ustrezna izbira. S tem je šola ugodila željam učencev in hkrati sledila priporočilom smernic. Šola je prednostno uporabljala sveže (pasterizirano) mleko pred trajnim, ki ga je uporabljala zgolj občasno pri pripravi bešamel omake. Učencem sta bila vsakodnevno na voljo voda in nesladkan čaj, kar je bilo ustrezno. Pri obrokih je šola učencem ponujala sok s 100-odstotnim sadnim deležem in z vodo razredčen nektar ter čaj, sladkan z medom. Šola si je prizadevala za manjšo uporabo soli, pri začinjanju je uporabljala zgolj sol in sveže ali posušene začimbe, kar je v skladu s smernicami. Polpripravljene, gotove in instant izdelke je šola uporabljala zgolj izjemoma (v povprečju manj kot enkrat mesečno), kar je skladno s smernicami. Šola poleg priporočenih rastlinskih olj (sončnično, olivno, bučno) uporablja maslo ali smetano ter izjemoma svinjsko mast. Šola ne uporablja pretiranega praženja ali cvrenja v globoki maščobi, saj ima konvektomat.

Šola je zagotovila najmanj dve uri presledka med posameznimi obroki, malici je namenjala najmanj 15 minut, kosilu najmanj 30 minut, jedilnik pa se ni ponovil prej kot v 21 dneh. Glede na to lahko režim prehranjevanja na šoli ocenimo kot ustrezen.

Šola je izvajala načrtovane vzgojno-izobraževalne dejavnosti, povezane s prehrano, in dejavnosti, s katerimi je spodbujala zdravo prehranjevanje in kulturo prehranjevanja, ki obsegajo izvedbo načrtovanih predmetov na temo prehrane in zdravega prehranjevanja ter kulture prehranjevanja, zdravstveno-vzgojno dejavnost, Tradicionalni slovenski zajtrk, samopostrežne malice s poudarkom na sezonskih živilih in samopostrežne malice na izletniških točkah v okolici Zagorja ob Savi, dejavnosti na temo živimo zdravo in zdrav duh v zdravem telesu, predavanja šolske zdravstvene službe o zdravem načinu življenja ter se udeležila prireditve Podkum – jejmo skupaj. Slednja je tradicionalna prireditev lokalnega gostišča in krajevne skupnosti, kjer so v gostišču pripravili jedi iz pridelkov, ki so jih podarili krajani.

Na sestanku skupine za HACCP je bila predstavljena sprememba v sestavi šolskega jedilnika. Osebe je opazilo, da učenci zavračajo živila, ki niso rafinirana in niso iz bele moke, torej priporočena živila. Kljub temu je bil sprejet sklep, da je treba pristopiti k zmanjševanju uživanja odsvetovanih, hranilno revnih živil, čeprav jih imajo učenci radi, in začeti ponujati priporočena živila. Posledično je bila na jedilnik uvrščena kombinacija drugih vrst riža (na primer trije riži), ponujene so bile testenine in njoki iz graham in pirine moke. Pri pripravi sladice se je uporabljala kombinacija bele in polnovredne moke. Na voljo so bile tri vrste kruha iz polnovredne moke, napitki so bili v obliki sokov ali vode.

Sistem prijav na obroke in odjav od obrokov v letu 2018 po naši oceni omogoča dnevno prilagajanje števila pripravljenih obrokov glede na število prijav in odjav, medtem ko šola v letu 2017 pri dnevnem prilagajanju števila pripravljenih obrokov ni bila dovolj učinkovita, saj sistem ni omogočal odjave od obrokov v zgodnjih jutranjih urah zaradi nepredvidenih okoliščin (bolezen, drugi izredni dogodki), kar je pogost razlog za odjavo od obrokov. V šolskem letu 2016/2017 je bilo treba prehrano odjaviti ustno ali pisno do 12:00 za naslednji dan, za šolsko leto 2017/2018 pa se je sistem prijav na obroke in odjav od obrokov na predlog staršev spremenil in je bila odjava od obrokov mogoča ustno ali pisno do 8:00 zjutraj za tekoči dan, kar je po naši oceni prispevalo k boljšemu prilagajanju števila pripravljenih obrokov. Prijave in odjave so se sprejemale po telefonu, prek elektronske pošte in prek e-asistenta. Število prijavljenih učencev na matični šoli se je vodilo v elektronski obliki s pomočjo lastnega programa.

Urejenost celotnega območja šole je spodbujala razvoj ustreznih prehranjevalnih navad, saj so bili učencem tekom dneva na voljo kruh, sadje in zelenjava oziroma mleko, tako da so imeli tudi učenci, ki v nasprotju s priporočili niso zajtrkovali, dostop do hrane. V jedilnici so nameščeni umivalniki, kar prispeva k ustreznemu higieni rok, v šolskem prostoru niso nameščeni avtomati za distribucijo hrane in pijače. V jedilnici je nameščeno navodilo o osnovni kulturi lepega vedenja pri mizi.

Slika 2: Jedilnica



Vir: fotografija računskega sodišča.

Ocenjujemo, da je šola delno učinkovito organizirala prehrano učencev. Za pripravo šolske prehrane so skrbeli ustrezno usposobljeni zaposleni. Šola je izvajala načrtovane vzgojno-izobraževalne dejavnosti, povezane s prehrano, in dejavnosti, s katerimi je spodbujala zdravo prehranjevanje in kulturo prehranjevanja, tudi urejenost celotnega območja šole je učence spodbujala k razvoju ustreznih prehranjevalnih navad, režim prehranjevanja je bil ustrezen. Vendar pa je šola le v manjšem deležu nabavljala priporočena živila in živila, vključena v sheme kakovosti, ter živila, ki so proizvedena po nacionalnih predpisih o kakovosti živil. Šola je v veliki večini pripravila obroke v skladu s prehranskimi priporočili, saj je bila vključenost živil ustrezna, razen nekoliko preredkega vključevanja rib in ribjih izdelkov in prepogostega ponujanja odsvetovanih živil iz skupine mlečni izdelki z dodanimi sladkorji in večjo vsebnostjo aditivov. V letu 2017 šola pri prilagajanju števila pripravljenih obrokov ni bila dovolj učinkovita, z letom 2018 pa je šola omogočila odjavo od obrokov v zgodnjih jutranjih urah za tekoči dan, kar je prispevalo k boljšemu prilagajanju števila pripravljenih obrokov.

3.1.4 Obvladovanje, zmanjševanje in preprečevanje ostankov hrane

Da bi bila šola učinkovita pri zagotavljanju prehrane v skladu s smernicami tako, da bi bilo ostankov hrane čim manj, mora aktivno obvladovati, zmanjševati in preprečevati nastajanje ostankov hrane. Ugotavljali smo, ali šola izvaja načrtovane in druge aktivnosti na tem področju.

Skupina za HACCP je leta 2017 začela uvajati spremembe šolskega jedilnika. Da pa ne bi učenci zavračali s smernicami priporočenih živil, kar bi vplivalo na povečanje ostankov hrane, je šola učencem ponujala kombinacijo odsvetovanih in priporočenih živil, s čimer je ugodila željam učencev ob hkratnem upoštevanju priporočil smernic.

Primer dobre prakse

Priljubljene jedi, pripravljene v kombinaciji s priporočenimi in odsvetovanimi živili

Čokoladne kroglice iz polnozrnatih moke

Šola je 23. 5. 2018 učencem ponudila sladico, in sicer biskvitno čokoladno kroglico. Pripravljena je bila iz polnozrnatih moke, s čimer je šola sledila priporočilom smernic glede ponujana polnozrnatih živil, hkrati pa je ugodila želji učencev, ki imajo radi čokolado, ter tako vplivala na manj ostankov hrane.

Čokolino iz ovsenih kosmičev

Šola je aprila 2018 ponudila čokolino, ki sicer ni priporočeno živilo, vendar kot mešanico s pirinimi in ovsenimi kosmiči, ki so bolj ustrezna živila. Šola je ugodila željam otrok ob hkratnem upoštevanju priporočil smernic, s čimer je vplivala na manjše ostanke hrane.

Solatni bife v šoli je omogočal, da so si učenci vzeli solato po svojem okusu in v željeni količini. Šola na splošno ostankov hrane ni spremljala, po navedbah šole se je ocenjeval le vizualni vtis količine ostankov hrane. Šola ni beležila živil, ki jih učenci niso marali, ravnanje šole je temeljilo na izkušnjah in zaznavi osebja, zadolženega za pripravo hrane. Ocenjujemo, da izkustveni način šoli sicer omogoča sprotne prilagajanje jedilnikov, vendar je vezan na aktivnosti posameznega zaposlenega, ki niso beležene, niti se niso beležili njihovi rezultati, zaradi česar jih ocenjujemo kot premalo sistematične in se verjetno v primeru kadrovskih sprememb osebja, ki je zadolženo za šolsko prehrano, ne bi izvajale na enak način.

Ukrepi šole

Šola je novembra 2018 pričela beležiti živila, ki jih učenci odklanjajo. Šola je novembra 2018 pričela tehtati ostanke hrane, voditi evidenco neprevzetih živil, opažanja o ostankih hrane pa beležiti.

Šola je na pobudo staršev proučila idejo o uvedbi dveh menijev, kar bi po mnenju staršev prispevalo k manj ostankov hrane. Šola je pobudo obravnavala, vendar ugotovila, da bi bila uvedba dveh menijev mogoča le, če bi imela šola manjše število naročenih kosil.

Šola je prilagajala nakup živil porabi in živilom na zalogi tako, da je najprej porabila živila, ki bi jim v kratkem potekel rok uporabe. Šola naj bi učencem ponudila užitni del ostankov hrane pri naslednjih obrokih ali ga porabila pri pripravi novega obroka. Zatrnila je tudi, da naj bi imeli učenci možnost pri izdajnem pultu povedati, česa bi radi več na krožniku, ter možnost dodatne količine obroka.

S ponudbo solat iz solatnega bara in postopnim uvajanjem polnozrnatih izdelkov v kombinaciji z odsvetovanimi živili z namenom zmanjšanja zavračanja živil ob hkratnem sledenju priporočilom smernic je delovanje šole temeljilo na izkušnjah in zaznavi osebja, kar lahko prinaša dobre rezultate, vendar bi šola lahko zagotovila celovitejšo in kontinuirano ravnanje v smeri zmanjševanja ostankov hrane s sistematičnim spremljanjem ostankov hrane. Pripravo obrokov v kombinaciji s priljubljenimi in nepriljubljenimi živili s ciljem, da se na tak način prepreči povečevanje ostankov hrane zaradi uvajanja priporočenih živil, ocenjujemo kot primer dobre prakse. Delovanje šole na področju obvladovanja, zmanjševanja in preprečevanja ostankov hrane ocenjujemo kot delno učinkovito.

3.1.5 Spremljanje načrtovanja in zagotavljanja prehrane učencem

Ugotavljali smo tudi, ali šola spremlja in po potrebi izboljšuje proces načrtovanja in zagotavljanja prehrane učencem, torej ali poroča o uresničevanju načrtovanih in drugih vzgojno-izobraževalnih dejavnosti, povezanih s prehrano, in o dejavnostih, s katerimi spodbuja zdravo prehranjevanje in kulturo prehranjevanja ter ugotavlja potrebe po izboljšavah, preverja stopnjo zadovoljstva učencev in staršev s šolsko prehrano in dejavnostmi, povezanimi s področjem prehrane, ter ali je vzpostavila ustrezen sistem nadzora usklajenosti ponujene prehrane s smernicami.

Šola v poročilu o realizaciji LDN 2016/2017⁵¹ ni poročala o izvedbi načrtovanih vzgojno-izobraževalnih dejavnosti, povezanih s prehrano, in dejavnosti, s katerimi je predvidela spodbujanje zdravega prehranjevanja in kulture prehranjevanja. O izvedbi samopostrežnih malic in Tradicionalnem slovenskem zajtrku poroča v posebnem poročilu⁵². Šola je spremljala zadovoljstvo uporabnikov v okviru komisije za šolsko prehrano, HACCP skupine, prek sveta staršev in prek predstavnikov učencev v šolskem parlamentu. Učenci so v šolskem parlamentu izpostavili, da učenci razredne in predmetne stopnje prejmejo količinsko enake porcije, čeprav se potrebe učencev razredne in predmetne stopnje razlikujejo, zato je šola pričela naročati enotno gramaturo zrezkov, vendar so učenci nižje stopnje prejeli en kos, učenci višje stopnje pa dva kosa mesa. Šola je pojasnila tudi, da je zadovoljstvo uporabnikov spremljala na razrednih urah, vendar navedenega v reviziji ni bilo mogoče preveriti. Predstavnica sveta staršev je komisiji za šolsko prehrano posredovala pripombe staršev, med drugim so spraševali o možnostih vegetarijanske prehrane (ta je na šoli mogoča, poleg tega ima otrok vedno na voljo možnost alternativne malice). Šola je upoštevala predlog sveta staršev in ponudila več bio jabolčnega soka in bele kave. Med predlogi staršev, ki niso bili upoštevani, pa je predstavitev ure kosila, ki po pojasnilu šole ni bila izvedljiva zaradi sistema prevozov. V letu 2017 je organizatorica šolske prehrane prejela eno neposredno pripombo staršev, druge so bile posredovane oziroma zbrane na svetu staršev. Šola je na predlog HACCP skupine, ki je predlagala izboljšave jedilnikov, uvedla spremembe prehrane⁵³. Šola je bila vključena tudi v projekt Evropska mreža zdravih šol, kjer je nadaljevala z aktivnostmi na področju prehrane (samopostrežne malice) in oblikovala načrte za v prihodnje.

Šola naj bi načrtovala jedilnike na podlagi Praktikuma jedilnikov zdravega prehranjevanja v vzgojno-izobraževalnih ustanovah, kar temelji na samooceni šole. Je pa šola uporabljala prosto dostopno spletno orodje⁵⁴, ki je zagotavljalo primerjavo s prehranskimi normativi. Ocenjujemo, da šola ni imela v celoti vzpostavljenega ustreznega sistema nadzora usklajenosti ponujene prehrane s smernicami, saj smernice priporočajo:

- vzpostavitev samonadzornega kontrolnega sistema izvajanja smernic tako, da se vsaj enkrat letno energijsko in hranilno ovrednoti jedilnike in pridobi povratna informacija o hranilni in energijski uravnoteženosti jedilnikov;

⁵¹ Poročilo o realizaciji letnega delovnega načrta OŠ Ivana Skvarče za šolsko leto 2016/2017 z dne 31. 8. 2017.

⁵² Evalvacija nalog Zdravih šol (2016/2017).

⁵³ Šola je ponujala nepripravljeno solato vsak dan, najmanj tri vrste. Učenci so si solato sami pripravili, ponujeno je bilo olivno, bučno in sončnično olje ter balzamični in jabolčni kis. Na jedilnik so bile uvrščene kombinacije drugih vrst riža, kot so na primer trije riži. Ponujene so bile testenine in njoki iz graham in pirine moke. Sladice so bile pripravljene v kombinaciji bele in polnovrednih mok. Na voljo je bilo več vrst kruha iz polnovrednih mok. Kot napitek sta bila ponujena sok in voda.

⁵⁴ Odprta platforma za klinično prehrano.

- sprejem načrta pogostosti laboratorijskega preizkušanja energijske in hranilne vrednosti celodnevni ali posameznih dnevni obrokov zaradi primerjave s prehranskimi normativi in njegovo dosledno uresničevanje.

Šola je izvedla anonimno anketo o zadovoljstvu s šolsko prehrano med učenci in starši v aprilu in maju 2017. Iz rezultatov ankete je mogoče sklepati, da se povečuje delež otrok, ki so pogosteje pojedli obrok zelenjave in sadja, so pa starši pripominjali, da so obroki premajhni. Šola se na podlagi rezultatov ankete ni odločila za spremembe organizacije prehrane, količino ponujenega mesa je spremenila na podlagi pripomb šolskega parlamenta. Pojasnila je, da so obroki premajhni, ker učenci ne pojedjo celega obroka kosila, ampak samo glavno jed (navadno meso). Zaradi neprimernih in žaljivih odgovorov se je šola odločila, da se anonimnost anket odpravi. Šola je anketo o šolski prehrani v šolskem letu 2017/2018 izvedla junija 2018, vendar jo je izpolnilo malo staršev. Organizatorica šolske prehrane je ocenila, da je razlog v slabšem odzivu neanonimnost, zato bo naslednje leto anketa ponovno anonimna. Z njeno oceno razlogov za majhen odziv na anketo se je mogoče strinjati. Podobno kot predhodno leto so starši pripominjali, da so obroki premajhni in da je premalo mesa. Omenjeno je bilo tudi, da so učenci zaradi organizacije pouka prisiljeni v udeležbo na kosilu, v nasprotnem primeru ima učenec eno uro prosto, saj je med poukom ena ura prosta za kosilo. Šola meni, da so pripombe o majhnosti obrokov posledica ne v celoti zaužitega obroka in prehranjevalnih navad učencev, ki si želijo jesti samo meso. Šola je v šolskem letu 2018/2019 spremenila čas, ki je namenjen kosilu, tako da učenci kosijo po pouku.

Šola bi lahko učinkoviteje spremljala načrtovanje in zagotavljanje prehrane učencem in v primeru ugotovljenih pomanjkljivosti in težav te odpravljala, če bi k spremljanju pristopila bolj sistematično. Ustrezneje bi lahko poročala o uresničevanju vzgojno-izobraževalnih dejavnosti, povezanih s prehrano in zdravim prehranjevanjem, saj je o izvedenih aktivnostih poročala le posamično in odvisno od zunanjih zahtev. K učinkovitosti šole na tem področju po naši oceni s svojim delovanjem prispeva komisija za HACCP, ki je ugotavljala potrebe za spremembe in izboljšave pri šolskem jedilniku in pripravi hrane. Šola je predloge staršev delno upoštevala pri organizaciji šolske prehrane. Stopnjo zadovoljstva učencev in staršev s šolsko prehrano in dejavnostmi, s katerimi šola spodbuja zdravo prehranjevanje in kulturo prehranjevanja, je šola ugotavljala z izvedbo anket, kar pomeni, da je šola pridobila povratno informacijo o zadovoljstvu s šolsko prehrano. Šola je na podlagi pripomb o neustreznem času kosila v šolskem letu 2018/2019 spremenila urnik kosila. Šola ni imela v celoti vzpostavljenega sistema nadzora usklajenosti ponujene prehrane s smernicami.

3.1.6 Spremljanje aktivnosti, povezanih s problematiko ostankov hrane

Eden od pokazateljev učinkovitega ravnanja s hrano je tudi zavzetost šole na področju spremljanja in izboljševanja aktivnosti, povezanih s problematiko ostankov hrane. Ocenjujemo, da je šola ravnala primerno, če je spremljala izvajanje ukrepov (aktivnosti), usmerjenih v zmanjševanje, preprečevanje in obvladovanje količine ostankov hrane, in prilagodila te aktivnosti učinkom že izvedenih aktivnosti.

Šole je navedla, da naj bi prilagodila jedilnik in vplivala na zmanjšanje ostankov hrane s pripravo juh iz stročnic in zelenjave (umešanje). Omenjenega pojasnila šole v reviziji ni bilo mogoče preveriti, saj gre za aktivnosti šole, ki niso načrtne in osebja ne zavezujejo, temveč so prepuščene prosti presoji. V obdobju, na katero se nanaša revizija, pa šola ni izkazala, da sistematično in kontinuirano spremlja in izboljšuje aktivnosti, povezane s problematiko ostankov hrane.

*Ukrep šole**Šola je v šolskem letu 2018/2019 z novembrom 2018 pričela spremljati ostanke hrane.*

Šola je uvedla solatni bar, ter učencem ponovno ponujala neoporečno hrano, ki je ostala od obrokov, vendar ni spremljala, ali je zaradi navedenega manj ostankov hrane, zato tudi ni mogla prilagoditi svojih ravnanj.

Ocenjujemo, da spremljanje in prilagajanje aktivnosti, povezanih s problematiko ostankov hrane, ni bilo dovolj učinkovito. Razen ponovnega ponujanja neoporečne hrane, ki je ostala od že postreženih obrokov, sistematičnih aktivnosti, povezanih s problematiko ostankov hrane, šola ni načrtovala, zato tudi ni mogla spremljati in ocenjevati, ali je zastavljeno dosegla, in ustrezno prilagoditi aktivnosti na področju ravnanja z ostanki hrane.

3.2 Učinkovitost ravnanja z odpadno hrano

Pri presoji, ali je šola z odpadno hrano ustrezno ravnala, smo preverili, ali je šola načrtovala, kako bo z odpadno hrano ravnala, ali je učinkovito izvajala aktivnosti na področju ravnanja z odpadno hrano in ali je spremljala in prilagajala ravnanje z odpadno hrano.

3.2.1 Načrtovanje ravnanja z odpadno hrano

Šola je učinkovito načrtovala ločevanje odpadkov, če je predvidela, kako bo z odpadki ravnala v prihodnje, če je preverila možna in dopustna ravnanja z odpadno hrano, načrtovala ravnanja z živili s pretečenim rokom uporabe, delno zaužitimi živili oziroma obroki, ki niso bili zaužiti.

Šola je v vzgojnem načrtu šole za šolsko leto 2017/2018 med razširjenimi preventivnimi programi, in sicer skrb za okolje in zdrav način življenja, načrtovala ločeno zbiranje odpadkov, ob tem pa ni navedla, katere aktivnosti za ločeno zbiranje odpadkov bo izvedla, in ni določila odgovornih oseb za izvajanje skrbi za ločeno zbiranje odpadkov, prav tako časovno ni načrtovala izvedbe aktivnosti, povezanih z ločevanjem odpadkov. V Pravilih hišnega reda⁵⁵ je šola predvidela odlaganje odpadkov v koše za smeti, če je mogoče v koše za ločeno zbiranje odpadkov, ter vračanje ostankov hrane v kuhinjo. Zaradi manjše jedilnice šola namreč malico za učence višjih razredov razdeli v razredih. Šola je način razdelitve malice načrtovala v Pravilih šolskega reda. Predvideno je, da jim, kadar učenci malicajo v razredu, malico prinašata učenca – reditelja oddelka, ki jih določi razrednik. Reditelja oddelka po malici posodo z ostanki malice, ki jih ločita na embalažo in organske odpadke, vrneta v kuhinjo. V učnih načrtih izbirnih predmetov Načini prehranjevanja in Sodobna priprava hrane je za šolsko leto 2018/2019 načrtovala meritve odpadkov, med njimi tudi bioloških odpadkov.

Šola v letu 2017 in v prvi polovici leta 2018 ni načrtovala nobenih ravnanj z obroki, ki niso bili prevzeti. Prav tako ni preverila, katera so možna ter dopustna ravnanja z odpadno hrano, in ni načrtovala, kako bo z odpadki hrane ravnala v prihodnje, ni načrtovala ravnanja z odpadno hrano, ki jo je mogoče ponovno uporabiti pri pripravi drugih jedi, niti ravnanja z živili s pretečenim rokom uporabe, z delno zaužitimi živili oziroma obroki in neužitnim delom odpadne hrane. Šola za šolsko leto 2018/2019 načrtuje, da bo obroke, ki ne bodo prevzeti, brezplačno ponudila drugim učencem. Načrtuje, da se bodo živila, ki bodo ostala od

⁵⁵ Z dne 28. 5. 2009.

malice, tekom dopoldneva razdelila učencem, ostanek od kosila pa bodo lahko učenci prevzeli brezplačno v jedilnici med 13:45 in 14:00. Poleg tega načrtuje, da bo obroke dnevno razdelila ali ustrezno skladiščila in razdelila naslednji dan ali pa odstranila. Za jedi, ki so ustrezno skladiščene, načrtuje ponovno uporabo pri pripravi jedi v naslednjih dneh.

Ukrepi šole

Šola za šolsko leto 2018/2019 predvideva, da bodo učenci delno zaužile obroke zaužili pozneje ali odnesli domov v posodicah, namenjenih shranjevanju ostanka obroka.

Šola je pred 1. 9. 2017 imela sklenjeno pogodbo o zbiranju, odjemu, odvozu in odstranjevanju odpadkov z zbiralcem odpadkov Biotera, d. o. o. (v nadaljevanju: Biotera), od 1. 9. 2017 pa ima pogodbo sklenjeno z zbiralcem odpadkov Ekstrem čisto, d. o. o. (v nadaljevanju: Ekstrem čisto). Iz obeh pogodb izhaja, da je šola načrtovala ločevanje biorazgradljivih kuhinjskih odpadkov ter jedilnih olj in maščob ločeno od ostalih odpadkov. Šola je za šolsko leto 2018/2019 določila osebi za tehtanje bioloških odpadkov pri kosilu ter za skladiščenje bioloških odpadkov in vodenje evidence prevzema odpadkov.

Ocenjujemo, da je šola delno učinkovito načrtovala ravnanje z odpadno hrano, saj je načrtovala ločevanje embalaže in organskih odpadkov pri malici, ki se zaužije v razredih, in predvidela predajo odpadne hrane zbiralcu odpadkov. V vzgojnem načrtu je načrtovala aktivnosti ravnanja z odpadno hrano, vendar pa ni določila ne konkretnih aktivnosti ne obdobja in tudi ne odgovornih oseb. Šola v letu 2017 in v prvi polovici leta 2018 ni predvidela ravnanja s pripravljenimi in nezaužitimi obroki, ni načrtovala, kako bo ravnala z odpadno hrano v prihodnje, ni preverila možnih in dopustnih ravnanj z odpadno hrano in ni sistematično načrtovala ravnanja z živili s pretečenim rokom uporabe in z delno zaužitimi živili. Ravnanje z odpadno hrano kot tudi merjenje odpadkov pri dveh izbirnih predmetih načrtuje v šolskem letu 2018/2019.

3.2.2 Ravnanje z odpadno hrano

Šola ravna učinkovito, če izvaja načrtovane aktivnosti na področju ravnanja z odpadno hrano, poleg tega pa obroke, ki niso prevzeti, brezplačno odstopi drugim učencem ali humanitarnim organizacijam, ki so vpisane v razvid humanitarnih organizacij. Šola ustrezno ravna z odpadno hrano tudi, če odpadke ločuje.

Šola mora pripraviti poročilo o nastalih odpadkih in ravnanju z njimi za preteklo leto⁵⁶. Šola je v poročilih navedla, da naj bi v letu 2015 oddala 4.600 kilogramov biorazgradljivih kuhinjskih odpadkov, 3.447 kilogramov biorazgradljivih kuhinjskih odpadkov naj bi nastalo v letu 2016 ter 6.592 kilogramov biorazgradljivih kuhinjskih odpadkov v letu 2017, vendar smo ugotovili, da šola Agenciji Republike Slovenije za okolje ni sporočala pravih podatkov. Po podatkih zbiralca odpadkov Biotera je v letu 2016 nastalo 4.948 kilogramov biorazgradljivih kuhinjskih odpadkov, odstopanja pa smo ugotovili tudi za prvo polovico leta 2017. Zbiralca odpadkov Biotera in Ekstrem čisto sta prevzela tudi odpadna jedilna olja in masti, in sicer 45,5 kilograma v letu 2016, 50 kilogramov aprila 2017 in 7 kilogramov januarja 2018, o čemer šola ni poročala. V letu 2017 sta zbiralca odpadkov šoli za odvoz odpadkov zaračunala 1.228 evrov, v prvi polovici leta 2018 je Ekstrem čisto šoli zaračunal 800 evrov. V prvi polovici leta 2018 je šola oddala 3.840 kilogramov biorazgradljivih kuhinjskih odpadkov, v povprečju 33,9 kilograma na dan. Povprečna dnevna količina oddanih biorazgradljivih kuhinjskih odpadkov v prvih šestih mesecih leta 2017 je znašala 31,8 kilograma. Ob primerjavi skupne količine odpadkov med posameznimi leti in povprečne

⁵⁶ Na podlagi 29. člena Uredbe o odpadkih (Uradni list RS, št. 35/15, 69/15).

dnevne količine v letih 2017 in 2018 smo ugotovili, da količina biorazgradljivih kuhinjskih odpadkov v šoli narašča. Šola je pojasnila, da naj bi bilo naraščanje odpadne hrane posledica povečanega števila obrokov, vendar ni izkazala, da je dejansko pristopila k ugotavljanju vzrokov za povečanje in njihovemu odpravljanju.

Za lažje razumevanje, koliko hrane šola zavrže v enem dnevu, smo na šoli opravili tehtanje⁵⁷ odpadne hrane, ločeno glede na vrsto odpadne hrane. Upoštevali smo zavržke hrane, nastale na matični šoli in obeh podružnicah. Menimo, da na količino odpadne hrane vplivajo ustrezno odlaganje odpadne hrane kot tudi izbira živil in sestava obroka, zato v nadaljevanju predstavljamo jedilnik na dan tehtanja odpadne hrane.

Šola je na dan tehtanja za dopoldansko malico pripravila mlečni riž, sveže borovnice in polbeli kruh. Za kosilo je šola ponudila juho s stročnicami, pire krompir s korenjem, pečen file postrvi in zelenjavo⁵⁸ iz solatnega bara.

Slika 3: Kosilo



Vir: fotografija računskega sodišča.

Ugotovili smo, da je na dan tehtanja šola zavržla 104,3 kilograma⁵⁹ hrane⁶⁰. Pri končni izračunani količini zavržene hrane za šolo in obe podružnici smo upoštevali tudi 56,7 kilograma pripravljene hrane, ki ni bila zaužita (nedotaknjena, nepostrežena in ostanki po krožnikih), od tega 31,5 kilograma od malice in 25,2 kilograma od kosila, kar je šola delno porabila naslednji dan za pripravo drugih obrokov, vendar nismo mogli preveriti, koliko je bilo te hrane dejansko uporabljene pri pripravi drugih obrokov.

⁵⁷ Tehtanje je bilo opravljeno 14. 6. 2018.

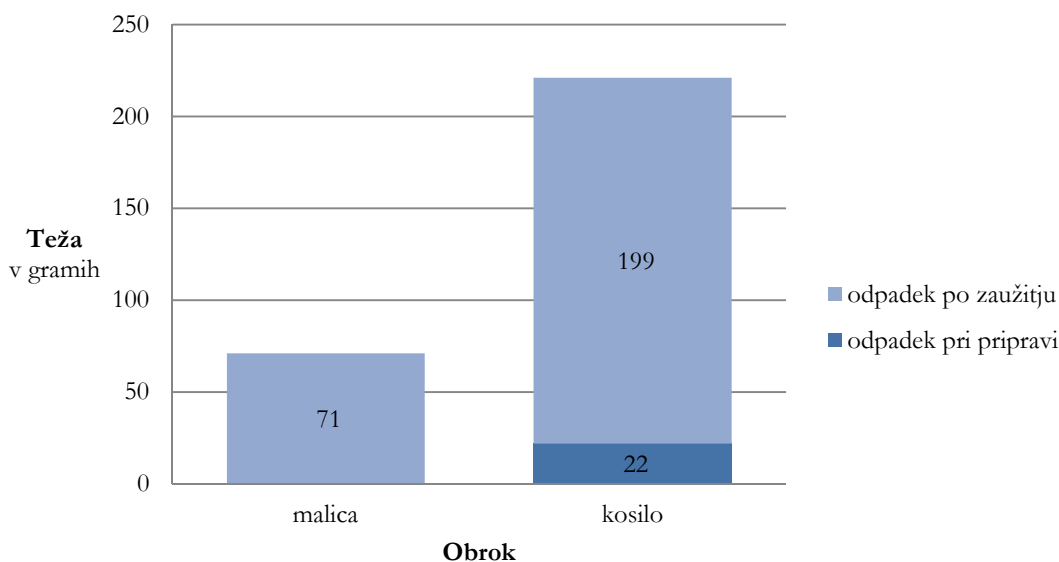
⁵⁸ Zelena solata, zelje, koruza in fižol.

⁵⁹ Šola pripravlja kosila tudi za učence Osnovne šole Toneta Okrogarja Zagorje ob Savi, Osnovne šole dr. Slavka Gruma ter Osnovne šole Ivana Kavčiča, zato smo od končno izmerjene količine zavržene hrane (114,4 kilograma) od skupne količine zavržene hrane pri pripravi kosil (16,8 kilograma) odšteli 10,1 kilograma zavržkov, kar predstavlja ocenjeno odpadno hrano pri pripravi kosila za učence ostalih treh šol.

⁶⁰ Po malici je ostalo skupaj 37 kilogramov odpadkov, od tega 5,5 kilograma zavržene hrane po zaužitju ter 31,5 kilograma užitne hrane. Pri pripravi kosila je nastalo 6,7 kilograma odpadkov, po kosilu pa je ostalo 28,5 kilograma odpadkov na matični šoli. Po malici in kosilu je na podružničnih šolah nastalo 6,9 kilograma odpadne hrane, od tega 1,9 kilograma na podružnici Podkum in 5 kilogramov na podružnici Čemšenik. Po kosilu je na matični šoli ostalo 25,3 kilograma užitne hrane.

Tudi brez ostankov hrane bi količina zavržene hrane znašala 47,6 kilograma, kar je bistveno več, kot je znašala povprečna dnevna količina oddanih biorazgradljivih kuhinjskih odpadkov v prvih šestih mesecih leta 2018 (33,9 kilograma), in več od povprečja za junij 2018 (42,9 kilograma). Ugotovili smo, da je razlog za odstopanje količine odpadkov to, da šola vrečk z zavrženo hrano, ki je nastala pri pripravi kosila, ni odvrгла v za to namenjene zabojnike, zaradi česar je zbiralec odpadkov prevzel manjšo količino odpadkov, kot je dejansko nastala, kar pomeni, da šola ne ločuje celotnih odpadkov na ustrezen način. Na matični šoli in podružnicah je tega dne malico koristilo 520 učencev in 7 zunanjih uporabnikov, šola je pripravila 305 kosil za učence in 7 za zunanje uporabnike. Po podatkih šole je kosilo prevzelo 280 učencev, od kosila se ni pravočasno odjavilo 28 učencev, so se pa naknadno prijavili trije učenci. Šola nima podatkov o številu prevzetih malic. Na šoli je na dan tehtanja na posamezen obrok nastalo 22 gramov zavržene hrane pri pripravi kosila, po zaužitju je pri malici ostalo 71 gramov in pri kosilu 199 gramov zavržene hrane. Količino zavržene hrane na posamezen obrok prikazuje slika 4.

Slika 4: Zavržena hrana na posamezen postrežen obrok



Šola je pripravljeno in nepostreženo hrano ponudila učencem najprej kot dodatni obrok. Dopoldne, ob koncu kosil in naslednji dan je ponudila tudi neprevzete malice in kosila. Če učenci do konca pouka oziroma naslednji dan niso pojedli hrane, ki je ostala, jo je šola zavrгла. Šola hrane od neprevzetih malic in kosil ni ponudila humanitarnim organizacijam. Ob tem je šola navedla, da ostankov ni bilo toliko, da bi jih lahko dnevno oddala humanitarnim organizacijam, poleg tega bi imela težave tudi pri zagotavljanju toplih obrokov in s pomanjkanjem termo posod za hrano. Šola ni uredila načina razdelitve hrane neprevzetih obrokov in določila odgovorne osebe za razdelitev obrokov. Organizatorica šolske prehrane je na roditeljskih sestankih pred vsakim šolskim letom seznanila starše s pravili glede beleženja kosil, ne pa tudi o ravnanju z odpadno hrano.

Učencem je vsak dan med glavnim odmorom v jedilnici na voljo alternativna malica. Namesto predvidene malice si učenci lahko sestavijo jed iz kruha, masla, medu, marmelade, kosmičev, mleka ali jogurta ter mešanega rezanega sadja. Alternativna malica omogoča, da učenci, kadar je na jedilniku za njih

nepriljubljena malica, ne ostanejo lačni. Ugotovili smo, da šola nima podatkov o številu prevzetih alternativnih malic in neprevzetih malic, zato ne more spremljati korelacije med prevzetimi alternativnimi malicami in neprevzetimi malicami ter pri tem ugotavljati, katera živila so pri malici nepriljubljena. Z zagotavljanjem alternativne malice šola skrbi za to, da učenci ne ostanejo lačni, vendar pa po drugi strani ne obvladuje tveganja, da se zaradi zagotavljanja alternativne malice povečuje število neprevzetih malic in s tem količina odpadkov.

Ukrep šole

Šola od novembra 2018 spremlja število prevzetih alternativnih malic in neprevzetih malic, tehta biološke odpadke in ugotavlja, katera živila so nepriljubljena.

Šola je občasno neoporečne⁶¹ ostanke hrane ponudila pri alternativni malici oziroma v primerih, ko je to dovoljeno, uporabila pri pripravi jedi v naslednjih dneh. Po navedbah šola nima živil s pretečenim rokom uporabe, saj jih uporabi pred iztekom roka uporabe, po potrebi pa spremeni jedilnik.

Primer dobre prakse

Uporaba neoporečnih živil

Naslednji dan je šola uporabila tudi neoporečna živila, ki so ostala na dan tehtanja, in sicer je krompir uporabila za pripravo kumarične solate s krompirjem, juho je spremenila v omako, shranila je tudi kruh in ga uporabila naslednji dan.

Slika 5: Kumarična solata s krompirjem, omaka



Vira: fotografiji šole.

⁶¹ Šola je navedla naslednje primere: kruh je porabila za pripravo štefani pečenke ali kruhovih cmokov, mleko je porabila za pire krompir ali skuto, sadje je uporabila pri pripravi kompota ali kot sadni dodatek pri peki peciva, kuhan riž oziroma testenine je uporabila pri enolončnicah, juhah in narastkih.

Šola je v obdobju, na katero se nanaša revizija, v okviru obveznega predmeta Gospodinjstvo, dveh izbirnih predmetov⁶² in z učenci podaljšanega bivanja obravnavala teme, povezane z odpadki, vendar so bila ravnanja z odpadki obravnavana le na splošno in s poudarkom na ločevanju vseh odpadkov. Ravnanj, povezanih z ostanki hrane, ni vključila v dnevne dejavnosti, prav tako šola ni izvedla dejavnosti, s katerimi bi učence opozorila na odpadno hrano in proučila možna in dopustna ravnanja z odpadno hrano.

Pred vhodom v jedilnico ima šola obešena Pravila obnašanja v jedilnici. Učenci so upoštevali pravila glede ločevanja odpadkov in razvrščanja posode in pribora. Odpadno hrano so odlagali v za to namenjen zabojnik, ki ga je šola po koncu prehranjevanja odpeljala v prostor izven kuhinje. Odgovorne osebe za skladiščenje odpadkov so bili zaposleni v kuhinji, ki so ostali po 14:00. Zbiralec odpadkov je dvakrat tedensko odvažal zabojnike z biološko razgradljivimi kuhinjskimi odpadki.

Ocenjujemo, da je šola pretežno učinkovito ravnala z odpadno hrano, vendar bi bilo ravnanje na tem področju lahko še učinkovitejše. Ugotovili smo, da je imela vzpostavljen sistem ločevanja odpadkov, vendar ni poročala o količini odpadnih jedilnih olj. Šola zavržene hrane, ki je nastala pri pripravi kosila, ni odvrгла v za to namenjene zabojnike, zaradi česar je zbiralec odpadkov prevzel manjšo količino odpadkov, kot je dejansko nastala. Glede na razhajanje v količini odpadkov na dan tehtanja od povprečnih vrednosti prevzetih odpadkov obstaja tveganje, da je šola to izvajala tudi druge dni. Količina odpadne hrane se povečuje, šola pa ni izkazala, da je pristopila k ugotavljanju vzrokov in njihovemu odpravljanju. Šola je hrano od neprevzetih obrokov razdeljevala učencem šole. Teme ravnanja z odpadki je pri izobraževanju obravnavala le na splošno, brez poudarka na odpadni hrani. V okviru dopustnega je z uporabo hladilnih in zamrzovalnih naprav skladiščila ostanke hrane in jih ponudila pri obrokih v naslednjih dnevih ali jih uporabila pri pripravi novih jedi.

3.2.3 Spremljanje ravnanja z odpadno hrano

V reviziji smo pregledali tudi, ali je šola spremljala in prilagajala ukrepe ravnanja z odpadno hrano. Ocenili smo, da je učinkovita, če spremlja izvajanje in rezultate že izvedenih dejanj ter ustrezno prilagodi načrtovane aktivnosti.

⁶² Sodobna priprava hrane za učence od 7. do 9. razreda in Načini prehranjevanja za učence 9. razredov.

Slika 6: Odpadna hrana



Vir: fotografija računskega sodišča.

Šola je navedla, da so ostanke hrane dnevno spremljali organizatorica šolske prehrane in učitelji, ki so nadzorovali učence pri prehranjevanju, česar v reviziji nismo mogli potrditi. Menimo, da spremljanje ravnanja s hrano temelji zgolj na lastnih opažanjih zaposlenih, poleg tega smo ugotovili, da šola teh aktivnosti ni izvajala sistematično in kontinuirano. Šola je sicer vodila lastno evidenco o količini odpadne hrane in o njej tudi poročala, vendar so bili podatki nepravilni. Ob tem šola ni izkazala, da je spremljala gibanje količine odpadne hrane, zato tudi ni predlagala novih ukrepov.

Ukrep šole

Šola je z novembrom 2018 pričela spremljati gibanje količine odpadne hrane.

Šola je v obdobju, na katero se nanaša revizija, izvedla posamezne aktivnosti, predvsem je občasno uporabila neoporečna in neprevzeta živila, vendar ob tem ni spremljala rezultatov izvedenih dejanj v smislu vpliva na zmanjšanje odpadkov in ni predlagala morebitnih novih ukrepov. V okviru projekta Zdrava šola je organizatorica šolske prehrane na sestanku opozorila na neurejene ostanke malice, ki se vračajo iz razredov, ter učiteljem predlagala, naj namenijo več pozornosti ustreznemu ravnanju otrok z ostanki ter tudi ločevanju odpadkov.

Ocenjujemo, da je šola z vodenjem lastne evidence v manjšem obsegu spremljala ravnanje z odpadno hrano, vendar podatkov ni analizirala in ni prilagodila ukrepov ravnanja z odpadno hrano. Šola je sicer izvedla posamezne aktivnosti, povezane z ravnanjem z odpadno hrano, vendar nima vzpostavljenega sistema, ki bi ovrednotil učinke izvedenih dejanj, zato tudi ni mogla ustrezno prilagoditi dejanj na področju ravnanja z odpadno hrano. Šola ni izkazala sistematičnega in kontinuiranega spremljanja ravnanja z odpadno hrano, zato ocenjujemo, da na tem področju ni bila učinkovita.

4. MNENJE

Revidirali smo pravilnost dela poslovanja *Osnovne šole Ivana Skvarče*, ki se nanaša na ravnanje s hrano v letu 2017, in učinkovitost šole pri ravnanju s hrano od 1. 1. 2017 do izdaje osnutka revizijskega poročila 30. 9. 2018.

4.1 Mnenje o pravilnosti poslovanja

Mnenje s pridržkom

Ugotovili smo, da Osnovna šola Ivana Skvarče pri nabavi živil, razmejevanju dejavnosti priprave obrokov in zaračunavanju obrokov v letu 2017 ni poslovala v skladu s predpisi in pogodbenimi določili v naslednjih primerih:

- čeprav je dobavitelje živil izbrala po odprtem postopku, in z njimi sklenila okvirne sporazume, je živila neposredno naročala tudi pri drugih dobaviteljih, iz dokumentacije o javnem naročilu ni razviden način izračuna ocenjene vrednosti javnega naročila, ponudnikom je omogočila, da oddajo ponudbe le za tiste artikle, ki jih sami pridelujejo v okviru svoje dejavnosti, živila je naročala pri dobavitelju, ki ni bil prvouvrščeni dobavitelj, ni objavila seznama javnih naročil, dopustila je spremembo gospodarskega subjekta med veljavnostjo okvirnega sporazuma ter uporabila okvirni sporazum v nasprotju z njegovim namenom in tako, da je zaobšla temeljna načela javnega naročanja, zato je pri nabavi živil ravnala v nasprotju s predpisi s področja javnega naročanja (izplačila dobaviteljem v znesku 10.602 evra) – točke 2.1.1.a, 2.1.1.b, 2.1.1.e, 2.1.1.f, 2.1.1.g, 2.1.1.h in 2.1.1.1.a;
- v postopku oddaje javnega naročila za nakup živil ni upoštevala obveznih minimalnih okoljskih zahtev za zeleno javno naročanje, ker ni določila minimalnega deleža ekoloških živil najmanj v predpisani višini in ni določila predpisanih meril, zato je ravnala v nasprotju z Uredbo o zelenem javnem naročanju – točki 2.1.1.c in 2.1.1.d;
- v letnem poročilu ni razkrila sodil za razmejevanje odhodkov oziroma stroškov po vrstah dejavnosti za tiste odhodke oziroma stroške, ki niso razvidni iz dokumentacije, s čimer ni sledila določbam Pravilnika o sestavljanju letnih poročil za proračun, proračunske uporabnike in druge osebe javnega prava – točka 2.1.2.a;
- cen obrokov ni določila s cenikom, ki bi ga sprejel svet šole – točka 2.1.2.b;
- ni pripravila pravil šolske prehrane, ki bi jih sprejel svet šole – točka 2.1.2.c;
- ni pripravila kalkulacije cen vseh obrokov, ki jih nudi – točka 2.1.2.d;
- zaposlenim in drugim šolam je zaračunavala malico po ceni, ki ni bila določena s cenikom, ki bi ga sprejel svet šole – točki 2.1.3.b in 2.1.3.c;
- cene kosil za učence in zaposlene drugih šol je zaračunavala v nasprotju s sklenjeno pogodbo oziroma cenikom in jim zato zaračunala najmanj za 520 evrov premalo – točki 2.1.3.d in 2.1.3.e.

Razen vpliva ugotovljenih nepravilnosti pri nabavi živil, razmejevanju dejavnosti priprave obrokov in zaračunavanju obrokov, ki jih navajamo v prejšnjem odstavku, menimo, da je Osnovna šola Ivana Skvarče v vseh pomembnih pogledih poslovala v skladu s predpisi in pogodbenimi določili.

4.2 Mnenje o učinkovitosti poslovanja

Da bi lahko izrekli mnenje o učinkovitosti ravnanja s hrano v Osnovni šoli Ivana Skvarče od 1. 1. 2017 do izdaje osnutka revizijskega poročila 30. 9. 2018, smo iskali odgovore na vprašanja, ali je šola zagotovila učencem prehrano v skladu s smernicami tako, da je bilo ostankov hrane čim manj, in ali je šola učinkovito ravnala z ostanki hrane.

Zaradi ugotovitev, ki jih navajamo v nadaljevanju, menimo, da je bilo ravnanje s hrano Osnovne šole Ivana Skvarče v obdobju, na katero se nanaša revizija, *delno učinkovito* in bi ga bilo mogoče izboljšati predvsem na področju poročanja in sistematičnega spremljanja dejavnosti, ki se nanašajo na obvladovanje, preprečevanje in zmanjševanje ostankov hrane, in na področju ravnanja s hrano, ko je ta že odpadek.

Šola je delno učinkovito načrtovala organizacijo prehrane, saj je svet šole šele konec septembra 2018 sprejel pravila šolske prehrane, ki so bila vsebinsko ustrezna, vendar pa so jih učitelji in starši obravnavali šele po sprejemu in tako pri njihovem oblikovanju niso sodelovali. Vzgojno-izobraževalne dejavnosti, povezane s prehrano, in dejavnosti, s katerimi spodbuja zdravo prehranjevanje in kulturo prehranjevanja, je šola opredelila, vendar je pri nekaterih dejavnostih manjkala opredelitev ciljev in kazalnikov. Načrtovala je izvedbo samopostrežnih malic s poudarkom na sezonskih živilih in samopostrežnih mesečnih malic na izletniških točkah v okolici. Tudi na področju načrtovanja nabave priporočenih živil in živil, ki so vključena v sheme kakovosti, ter živil, proizvedenih po nacionalnih predpisih o kakovosti živil, je bila šola delno učinkovita, saj je načrtovala nabavo ekoloških živil ter v okviru postopka javnega naročanja pa v delu razpisne dokumentacije nekatere zahteve šole sovpadajo z merili kakovosti, določenimi s Priročnikom z merili kakovosti za živila v vzgojno-izobraževalnih ustanovah. Po drugi strani pa šola ni učinkovito načrtovala ukrepov obvladovanja, preprečevanja in zmanjševanja ostankov hrane, z izjemo ponujanja priljubljenih, a odsvetovanih živil, ki jih je ponujala v kombinaciji s priporočenimi živili, in ponovnega ponujanja sadja iz Šolske sheme.

V okviru organiziranja šolske prehrane je imela šola ustrezno usposobljene zaposlene, ki so se izobraževali na področju zdrave prehrane. Šola je izvajala vzgojno-izobraževalne dejavnosti, povezane s prehrano, in dejavnosti, s katerimi je spodbujala zdravo prehranjevanje in kulturo prehranjevanja, tudi urejenost celotnega območja šole je učence spodbujala k razvoju ustreznih prehranjevalnih navad, režim prehranjevanja je bil ustrezen. Šola je za pripravo hrane v manj kot desetini primerov uporabila ekološka živila, le v manjšem deležu je uporabila priporočena živila in živila, vključena v sheme kakovosti, ter živila, ki so proizvedena po nacionalnih predpisih o kakovosti živil. Šola je v veliki večini pripravila obroke v skladu s prehranskimi priporočili, nekoliko preredko je vključevala ribe in ribje izdelke in prepogosto ponujala odsvetovana živila iz skupine mlečni izdelki z dodanimi sladkorji in večjo vsebnostjo aditivov. Sistem prijav in odjav od šolske prehrane v letu 2018 omogoča prilagajanje števila pripravljenih obrokov, medtem ko bi bilo v letu 2017 izvajanje prijav in odjav lahko učinkovitejše, če bi bila mogoča odjava od obroka v jutranjih urah vsaj v primeru nepričakovanega dogodka. Obvladovanje, zmanjševanje in preprečevanje ostankov hrane je bilo delno učinkovito, saj je temeljilo na izkušnjah in zaznavi osebja. Šola bi lahko zagotovila celovitejše in kontinuirano ravnanje v smeri zmanjševanja ostankov s spremljanjem količine ostankov hrane. Kot ustrezno prakso ocenjujemo ponujanje priporočenih živil v kombinaciji z odsvetovanimi, s čimer je šola ob upoštevanju smernic poskušala vplivati na manjše ostanke hrane.

Pri spremljanju in zagotavljanju prehrane učencev bi lahko bila šola učinkovitejša, če bi poročala o vseh izvedenih vzgojno-izobraževalnih dejavnostih, povezanih s prehrano, in dejavnostih, s katerimi je spodbujala zdravo prehranjevanje in kulturo prehranjevanja. Šola je poročala le o izvedbi nekaterih aktivnosti. Sta pa komisija za prehrano in komisija za HACCP ugotavljali potrebe za spremembe in izboljšave šolskega jedilnika in pri pripravi hrane. Obenem lahko šola svoje delovanje še izboljša, saj ni v celoti pristopila k vzpostavitvi sistema nadzora usklajenosti ponujene prehrane s smernicami. Šola je obravnavala ter po presoji upoštevala predloge staršev pri zagotavljanju prehrane ter ugotavljala stopnjo zadovoljstva učencev in staršev s šolsko prehrano in dejavnostmi za obe šolski leti in v šolskem letu 2018/2019 na podlagi rezultatov ankete pristopila k spremembi časa, namenjenega kosilu. Šola ni dovolj učinkovito spremljala aktivnosti, povezanih s problematiko ostankov hrane. Sicer je postopoma uvajala priporočena živila v kombinaciji z odsvetovanimi in ponovno ponujala sadje in zelenjavo ter uvedla solatni bife, vendar ni izkazala sistematičnega delovanja in spremljanja navedenih aktivnosti, drugih aktivnosti pa ni načrtovala, zato ni mogla oceniti, ali je zastavljeno dosegla in ustrezno prilagodila aktivnosti na področju ravnanja z ostanki hrane.

Šola je v določeni meri načrtovala ravnanje z odpadno hrano, vendar nalog, obdobja in odgovornih oseb ni vselej določila ter v letu 2017 in prvi polovici leta 2018 ni predvidela, kako bo ravnala s pripravljenimi, a nezaužitimi obroki, niti kako bo ravnala z odpadki hrane v prihodnje, poleg tega ni preverila možnih in dopustnih ravnanj z odpadno hrano. V šolskem letu 2018/2019 šola načrtuje ravnanje z odpadno hrano in merjenje odpadkov. Šola ima vzpostavljen sistem ločevanja odpadkov, ni pa poročala o količini odpadnih jedilnih olj. Obstaja tudi tveganje, da šola zavržene hrane, ki je nastala pri pripravi kosila, ni odvrгла v za to namenjene zabojnike, zaradi česar je zbiralec odpadkov prevzel manjšo količino odpadkov, kar pomeni, da šola bioloških odpadkov ni ustrezno ločevala. Šola se sooča s povečevanjem količine biorazgradljivih kuhinjskih odpadkov, vendar ni pristopila k ugotavljanju vzrokov in njihovem odpravljanju. Šola je nerazdeljene obroke razdeljevala učencem šole. Šola v okviru dopustnega z uporabo hladilnih in zamrzovalnih naprav skladišči ostanke hrane in jih v okviru dovoljenega ponudi pri obrokih v naslednjih dnevih ali jih uporabi pri pripravi novih jedi. Šola ni izkazala sistematičnega spremljanja ravnanja z odpadno hrano. Spremljala je sicer količino odpadne hrane, vendar so bile lastne evidence šole netočne. Glede na navedeno ocenjujemo, da bi šola ravnanje z odpadno hrano lahko znatno izboljšala.

5. PRIPOROČILA

Osnovni šoli Ivana Skvarče priporočamo, naj:

- konkretizira načrtovane vzgojno-izobraževalne dejavnosti, povezane s prehrano, dejavnosti, s katerimi bo spodbujala zdravo prehranjevanje in kulturo prehranjevanja – navede naj aktivnosti ter cilje in kazalnike za doseg ciljev, odgovorne osebe, obdobje trajanja in pogostost izvajanja dejavnosti;
- poroča o izvedenih vzgojno-izobraževalnih dejavnostih, povezanih s prehrano, dejavnostih, s katerimi bo spodbujala zdravo prehranjevanje in kulturo prehranjevanja, jih ovrednoti in po potrebi prilagodi ter ovrednoti in po potrebi prilagodi ravnanje s hrano, ko je ta že odpadek.

Pravni pouk

Tega poročila na podlagi tretjega odstavka 1. člena Zakona o računskem sodišču ni dopustno izpodbijati pred sodišči in drugimi državnimi organi.

Tomaž Vesel,
generalni državni revizor

Poslano:

1. Osnovni šoli Ivana Skvarče, priporočeno;
2. Alenki Ašič, priporočeno;
3. Državnemu zboru Republike Slovenije, priporočeno;
4. arhivu.

*Bdimo nad potmi
javnega denarja*

Računsko sodišče Republike Slovenije
The Court of Audit of the Republic of Slovenia
Slovenska cesta 50, 1000 Ljubljana, Slovenija
tel.: +386 (0) 1 478 58 00
fax: +386 (0) 1 478 58 91
sloaud@rs-rs.si
www.rs-rs.si