



REPUBLIKA SLOVENIJA
RAČUNSKO SODIŠČE

Zbirno poročilo Ravnanje s hrano v osnovnih šolah



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

Zbirno poročilo Ravnanje s hrano v osnovnih šolah

Številka: 322-4/2018/5

Ljubljana, 19. decembra 2018

KAZALO

1. UVOD	5
2. PRAVILNOST RAVNANJA S HRANO	7
2.1 NAROČANJE ŽIVIL.....	8
2.1.1 Ocenjena vrednost javnega naročila	9
2.1.2 Načelo kratkih verig in spodbujanje lokalne samooskrbe.....	10
2.1.3 Merila.....	11
2.1.4 Zahteve glede kakovosti živil in zeleno javno naročanje	12
2.1.5 Sprememba izvajalca javnega naročila.....	13
2.1.6 Unovčenje finančnih zavarovanj.....	14
2.1.7 Cene dobavljenih živil.....	14
2.1.8 Roki za plačilo	16
2.2 RAZMEJEVANJE DEJAVNOSTI PRIPRAVE OBROKOV MED JAVNO SLUŽBO IN TRŽNO DEJAVNOST.....	16
2.3 ZARAČUNAVANJE OBROKOV	17
3. UČINKOVITOST RAVNANJA S HRANO	20
3.1 UČINKOVITOST ŠOL PRI ZAGOTAVLJANJU PREHRANE V SKLADU S SMERNICAMI S ČIM MANJ OSTANKI HRANE	21
3.1.1 Načrtovanje organizacije prehrane in ukrepov obvladovanja, preprečevanja in zmanjševanja ostankov hrane	21
3.1.2 Organiziranje prehrane učencev.....	24
3.1.3 Obvladovanje, zmanjševanje in preprečevanje ostankov hrane.....	27
3.1.4 Spremljanje načrtovanja in zagotavljanja prehrane učencev ter aktivnosti, povezanih s problematiko ostankov hrane.....	28
3.2 UČINKOVITOST RAVNANJA Z ODPADNO HRANO	30
4. ZAKLJUČEK	38
5. PRILOGE	42

1. UVOD

Računsko sodišče je izvedlo 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 (v nadaljevanju: šole). S prečno revizijo smo želeli ugotoviti in oceniti stanje na področju ravnanja s hrano v šolah, predstaviti primere dobre prakse in s priporočili prispevati k učinkovitejšemu ravnanju s hrano v šolah.

Na šolah smo izvedli samostojne revizije, opredeljene kot revizije pravilnosti in učinkovitosti poslovanja, pri tem se je revizija pravilnosti nanašala na nabavo živil v skladu s predpisi o javnem naročanju, na razmejevanje dejavnosti priprave obrokov med javno službo in tržno dejavnost ter na zaračunavanje obrokov, pri reviziji učinkovitosti pa smo ocenili, ali so šole dosegle najboljše razmerje med uporabljenimi živili in pripravljenimi obroki, ki sledijo Smernicam za prehranjevanje v vzgojno-izobraževalnih zavodih¹ s prilogami² (v nadaljevanju: smernice), ter pri tem imele čim manj ostankov hrane, ugotavljali pa smo tudi, kako so šole ravnale z odpadno hrano.

Pri presoji skladnosti dela poslovanja na področju javnega naročanja s predpisi smo upoštevali določbe Zakona o javnem naročanju³ (v nadaljevanju: ZJN-2), Zakona o javnem naročanju⁴ (v nadaljevanju: ZJN-3) in Uredbe o zelenem javnem naročanju⁵ (v nadaljevanju: uredba o ZeJN). Preverili smo tudi skladnost nabav z določili pogodb, sklenjenimi z dobavitelji živil, ter obstoj drugih podlag za nabavo in zaračunavanje živil. Pri preverjanju pravilnosti razmejevanja dejavnosti priprave obrokov med javno službo in tržno dejavnost smo upoštevali določbe Zakona o zavodih⁶ (v nadaljevanju: ZZ), Zakona o

¹ Smernice, veljavne v obdobju, na katero se nanaša revizija, so bile sprejete na 135. dopisni seji Strokovnega sveta Republike Slovenije za splošno izobraževanje 11. 8. 2010.

[URL: http://www.mizs.gov.si/fileadmin/mizs.gov.si/pageuploads/podrocje/Prehrana/Smernice_prehrana_2010.pdf], september 2018.

² Smernice zdravega prehranjevanja v vzgojno-izobraževalnih ustanovah (Ministrstvo za zdravje, november 2005); Praktikum jedilnikov zdravega prehranjevanja v vzgojno-izobraževalnih ustanovah (od prvega leta starosti naprej) (Ministrstvo za zdravje in Zavod Republike Slovenije za šolstvo, Ljubljana, 2008) in Priročnik z merili kakovosti za živila v vzgojno-izobraževalnih ustanovah (Ministrstvo za zdravje, november 2008). Smernice za prehranjevanje v vzgojno-izobraževalnih zavodih omenjeni priročnik imenujejo Priročnik z merili kakovosti za javno naročanje živil v vzgojno-izobraževalnih ustanovah.

³ Uradni list RS, št. 12/13-UPB5, 19/14.

⁴ Uradni list RS, št. 91/15, 14/18. Velja od 1. 4. 2016.

⁵ 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.

⁶ Uradni list RS, št. 12/91, 8/96.

organizaciji in financiranju vzgoje in izobraževanja⁷ (v nadaljevanju: ZOFVI), Zakona o osnovni šoli⁸, Zakona o izvrševanju proračunov Republike Slovenije za leti 2017 in 2018⁹ (v nadaljevanju: ZIPRS1718), Zakona o računovodstvu¹⁰ in Pravilnika o sestavljanju letnih poročil za proračun, proračunske uporabnike in druge osebe javnega prava¹¹ ter drugih predpisov. Preverjanje pravilnosti zaračunavanja obrokov je temeljilo na ugotavljanju skladnosti zaračunanih obrokov s cenikom, ki ga je sprejel svet šole, z evidencami porabe in dogovorjenimi pogoji.

Pri presoji učinkovitosti zagotavljanja prehrane smo izhajali tudi iz določb Zakona o šolski prehrani¹² (v nadaljevanju: ZŠolPre-1) in smernic. Pri izvajanju revizije smo uporabili tudi nekatere manj običajne metode in tehnike, saj smo sodelovali z Nacionalnim inštitutom za javno zdravje in se posvetovali z Društvom DOVES FEE SLOVENIA – program Ekošole ter z Društvom Ekologi brez meja.

Revizija se je osredotočila predvsem na vprašanje, ali so šole, upoštevaje načela trajnostnega javnega naročanja ter smernice, zagotovile zdravo prehrano, ki so jo učenci tudi pojedli, ter ne nazadnje, kako so šole ravnale s hrano, ki je vendarle ostala. Zanimanje za šolsko prehrano v zadnjem obdobju narašča, tako zaradi učencev in njihovih želja, saj večji del dneva preživijo v šoli in tam zaužijejo vsaj dva obroka dnevno, kot zaradi želja in pričakovanj njihovih staršev, ponudnikov živil, predvsem lokalnih, ki živila dobavljajo ali jih želijo dobavljati javnim zavodom, pa tudi zaradi medijev, saj se v medijskem prostoru pogosto pojavljajo prispevki, ki se nanašajo na šolsko prehrano. Dobre prakse ravnanja s hrano lahko posredno prikazujejo tudi majhne, a ne nepomembne zgodbe pri uresničevanju ciljev trajnostnega razvoja¹³, določenih z Agendo za trajnostni razvoj do leta 2030¹⁴ (v nadaljevanju: Agenda 2030).

Podrobnejše ugotovitve posameznih revizij so razvidne iz revizijskih poročil¹⁵. V zbirnem poročilu predstavljamo le nekatere, po našem mnenju ključne ugotovitve, ki izhajajo iz opravljenih revizij.

⁷ 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.).

⁸ Uradni list RS, št. 81/06-UPB3, 102/07, 107/10, 87/11, 63/13.

⁹ Uradni list RS, št. 80/16, 33/17, 59/17.

¹⁰ Uradni list RS, št. 23/99.

¹¹ 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.

¹² Uradni list RS, št. 3/13, 46/14.

¹³ Angl.: *Sustainable Development Goals*.

¹⁴ Spremenimo svet: Agenda za trajnostni razvoj do leta 2030, [URL: <https://sustainabledevelopment.un.org/post2015/transformingourworld>], 8. 10. 2018.

¹⁵ Vsa revizijska poročila so objavljena na spletni strani računskega sodišča [URL: <http://www.rs-rs.si/>].

2. PRAVILNOST RAVNANJA S HRANO

V letu 2017 so naročniki v Republiki Sloveniji¹⁶ za živila, pijače, tobačne izdelke in z njimi povezane izdelke oddali 4.260 naročil v skupni pogodbeni vrednosti 107.240.920 evrov¹⁷. Od tega so javni zavodi oddali 3.896 naročil v skupni pogodbeni vrednosti 87.499.240 evrov. Na tem mestu velja poudariti, da v znesku niso upoštevani postopki javnega naročanja in vrednost oddanih naročil živil, ki so jih za javne zavode izvedle občine ali drugi naročniki, ki so jih javni zavodi pooblastili za izvedbo javnih naročil. Poleg tega v vrednost oddanih naročil živil v letu 2017 ni vključena vrednost oddanih naročil za živila iz izločenih sklopov ter drugih evidenčnih naročil. Prehrane za uporabnike ne pripravljajo le vzgojno-izobraževalni zavodi, ampak tudi drugi javni zavodi, kot so bolnišnice in socialno-varstveni zavodi. Javni zavodi za nakup živil namenijo del sredstev, vendar iz javno dostopnih podatkov ni mogoče razbrati točne vrednosti stroškov živil v posameznem javnem zavodu.

Šole, vključene v revizijo, sodijo med večje oziroma srednje velike šole na območju Republike Slovenije. Nekaj podatkov, ki se nanašajo na poslovanje v revizijo vključenih šol, prikazujemo v tabeli 1.

Tabela 1: Podatki o poslovanju šol v letu 2017

Osnovna šola	Celotni prihodki	Celotni odhodki	Stroški blaga in materiala	Stroški živil	Delež stroškov živil v stroških blaga
	v evrih	v evrih	v evrih	v evrih	v odstotkih
Osnovna šola Antona Tomaža Linhartaradovljica	3.897.613	3.892.973	444.306	247.890	55,8
Osnovna šola Brezovica	3.718.741	3.684.483	556.215	327.940	59,0
Osnovna šola Ivana Skvarče	2.440.245	2.394.416	365.245	194.840	53,3
Osnovna šola Milojke Štrukelj Nova Gorica	3.549.558	3.517.429	448.907	254.748	56,7
Osnovna šola Šmihel	1.907.075	1.906.150	170.975	89.724	52,5
Osnovna šola Vižmarje Brod	2.698.276	2.695.459	297.443	196.062	65,9

Viri: letna poročila šol in podatki šol za leto 2017.

¹⁶ Kot jih opredeljuje javnonaročniška zakonodaja.

¹⁷ Statistično poročilo o javnih naročilih, oddanih v letu 2017, št. 430-141/2018/14 z dne 11. 9. 2018, Direktorat za javno naročanje, Ministrstvo za javno upravo.

Ugotovili smo, da je v letu 2017 strošek živil v šolah znašal 1.311.204 evre, kar predstavlja 57,4 odstotka skupnih stroškov materiala in blaga. Ker je po podatkih Agencije Republike Slovenije za javnopravne evidence in storitve skupni strošek materiala in blaga vseh 477 osnovnih šol v Sloveniji v letu 2017 znašal 112.025.699 evrov, ocenjujemo, da so v letu 2017 vse osnovne šole v državi za nakup živil porabile približno 64 milijonov evrov.

2.1 Naročanje živil

Ugotovili smo, da so pri vseh v revizijo vključenih šolah javna naročila za živila za šolsko prehrano izvedli zunanji izvajalci. Zaposleni v šoli, tako organizatorji šolske prehrane kot vodilni delavci šole, sodelujejo pri javnih naročilih, vendar pa ne razpolagajo z zadostnim znanjem s področja javnih naročil živil oziroma imajo znanja in so usposobljeni za druge delovne obveznosti, ki se nanašajo predvsem na pedagoške procese v šoli. Poleg tega so s svojimi primarnimi nalogami polno obremenjeni, saj so šole pri določanju in sistematiziranju delovnih mest omejene s kadrovskimi normativi in standardi s področja osnovnošolskega izobraževanja¹⁸ (v nadaljevanju: normativi in standardi). Delovno mesto organizatorja šolske prehrane se sistemizira za vsakih 4.200 učencev, v šoli z manjšim številom pa v sorazmernem deležu. Normativi in standardi določajo sistemizacijo delovnega mesta kuharja le za pripravo malic. Tudi element za sistemizacijo delovnih mest administrativnih, računovodskih, tehničnih in drugih delavcev je, kar se šolske prehrane tiče, vezan le na pripravo šolskih malic, ne pa tudi drugih obrokov. Zaradi specifičnosti in pestrosti ponudbe živil, zapletenosti postopka javnega naročanja živil za šolsko prehrano ter pomanjkanja specifičnega strokovnega znanja na področju javnega naročanja javno naročanje živil za šolo predstavlja težko, morda celo prezahtevno nalogo¹⁹, zato šole za izvedbo javnih naročil najemajo zunanje izvajalce. Ni zanemarljivo dejstvo, da zunanji izvajalci za izvedbo javnih naročil predstavljajo tudi dodaten strošek šole, hkrati pa ne zmanjšujejo odgovornosti šole. Ne glede na vključitev zunanjih izvajalcev v proces javnega naročanja živil, pa smo v reviziji ugotovili ponavljajoče se nepravilnosti, ki jih predstavljamo v nadaljevanju.

¹⁹ Tako tudi Revizijsko poročilo *Obvladovanje debelosti otrok*, [URL: <http://www.rs-rs.si/revizije-in-revidiranje/arhiv-revizij/revizija/obvladovanje-prekomerne-telesne-mase-in-debelosti-otrok-1452/>].

Slika 1: Dokumentacija



Vir: fotografija računskega sodišča.

2.1.1 Ocenjena vrednost javnega naročila

Osnova pravilne oddaje javnega naročila je določitev ocenjene vrednosti naročila. ZJN-2 je določal, da mora naročnik izračunati ocenjeno vrednost javnega naročila upoštevaje celotno skupno vrednost plačil brez DDV, vključno z možnostjo povečanja obsega naročila in katerikoli povečanjem vrednosti pogodbe zaradi izbire pravilnega postopka javnega naročanja. V primerih, ko se naročnik odloči, da bo razkril višino ocenjene vrednosti, je podatek o ocenjeni vrednosti relevanten tudi za ponudnike pri oblikovanju njihove ponudbe. Priprava, razkritje in prikaz izračuna ocenjene vrednosti javnega naročila so pomembni tudi z vidika pravilne uporabe možnosti naročnika, da odstopi od upoštevanja pravil za objave v zvezi s tako imenovanimi izločenimi sklopi, katerih ocenjena vrednost brez DDV je manjša kakor 80.000 evrov, če skupna vrednost teh sklopov ne presega 20 odstotkov skupne vrednosti vseh sklopov. Tudi pri uporabi uredbe o ZeJN, ki je določala, da mora naročnik pri naročanju živil v tehničnih specifikacijah določiti 10 odstotkov ekoloških živil, je bila lahko ocenjena vrednost tista, ki je omogočala naročniku ustrezno spoštovati in izkazovati izpolnjevanje te zahteve.

Način izračuna ocenjene vrednosti javnega naročila mora biti razviden iz dokumentacije, ki jo o javnem naročilu vodi naročnik. V reviziji smo ugotovili, da so vse šole v sklepih o začetku postopka oddaje javnega naročila navedle ocenjeno vrednost predmeta javnega naročila, vendar iz dokumentacije o javnem naročilu, ki so jo vodile, ni bil razviden način izračuna ocenjene vrednosti javnega naročila, vključno z vsemi količinskimi in cenovnimi parametri, na podlagi katerih so jo šole izračunale, s čimer so ravnale v nasprotju z drugim odstavkom 14. člena ZJN-2 oziroma petim odstavkom 24. člena ZJN-3.

2.1.2 Načelo kratkih verig in spodbujanje lokalne samooskrbe

Večje zavedanje javnosti o prednostih lokalno pridelane hrane ter poudarjanje načela kratkih verig²⁰ pri naročanju živil je vodilo šole k različnim načinom uresničevanja načela kratkih verig. ZJN-2 je določal posebno izjemo, ko je naročnik lahko odstopil od upoštevanja pravila za objave v Uradnem listu Evropske unije in na portalu javnih naročil za sklope, katerih ocenjena vrednost brez DDV je manjša od 80.000 evrov, če skupna vrednost teh sklopov ni presegala 20 odstotkov skupne vrednosti vseh sklopov. Enako izjemo, ko naročniku ni treba uporabiti postopkov javnega naročanja iz zakona, določa tudi ZJN-3 (izločeni sklopi). Naročnik mora izločitev sklopov načrtovati v začetni fazi postopka javnega naročanja in pripraviti ocenjeno vrednost izločenih sklopov, kot to določa javno-naročniška zakonodaja, ter jo upoštevati pri določitvi skupne ocenjene vrednosti vseh sklopov. Možnost naročnika, da izloči posamezne sklope v okviru zakonskih pogojev, je pri javnem naročanju živil mogoče uporabiti za uresničevanje načela kratkih verig, spodbujanja lokalne samooskrbe in pri zagotavljanju zdrave in lokalne hrane. Naročnik ima samo na ta način možnost, da z oddajo naročila brez izvedbe postopkov, določenih z zakonom, nabavi živila neposredno pri lokalnih pridelovalcih. Predpisi s področja javnega naročanja sicer izrecno ne določajo, da je uveljavljanje načela kratkih verig in spodbujanje lokalne samooskrbe mogoče uresničiti prek instituta izločenih sklopov, je pa takšno tolmačenje zaslediti v usmeritvah področnih ministrstev²¹. Ocenjujemo, da se šole zavedajo pomena uveljavljanja načela kratkih verig in spodbujanja lokalne pridelave hrane ter stremijo k doseganju tega cilja, niso pa vedno prepoznale možnosti uporabe instituta izločenih sklopov za uveljavljanje načela kratkih verig in naročanja živil pri lokalnih pridelovalcih živil. V reviziji smo ugotovili, da so šole pri naročanju živil različno pristopale k uveljavljanju načela kratkih verig in zagotavljanju lokalne hrane ter pri tem na različne načine kršile javnonaročniško zakonodajo. Tako je ena od šol načelo kratkih verig nepravilno udejanjila tako, da je v postopku objavljenega javnega naročila omogočila ponudnikom s statusom kmeta, da so v okviru posameznega sklopa ponudili le tiste artikle, ki jih sami pridelujejo v okviru svoje dejavnosti, ter z njimi sklenila okvirne sporazume za dobavo posameznih artiklov, in sicer poleg okvirnih sporazumov s ponudniki, ki so za sklop podali ponudbo z vsemi razpisanimi artikli. Druga šola je izločila sklope po končanem postopku oddaje javnega naročila, za kar v predpisih s področja javnega naročanja prav tako ni podlage. Tretja šola je predvidela, da lahko ponudnik odda ponudbo za celotno javno naročilo, za posamezen sklop ali za posamezna živila znotraj vsakega od razpisanih sklopov. Kljub temu je šola točkovala ponudbe na ravni sklopov in ne posameznih živil, s tem pa je ponudnike obravnavala neenako.

²⁰ Kratka veriga pomeni kratko pot med pridelovalcem živila in potrošnikom. Hrana, pridelana v bližini potrošnika, torej pridelana na lokalnih trgih, naj bi imela zaradi krajše poti in časa transporta višjo hranilno vrednost, vsebovala več vitaminov in pomenila tudi manjšo obremenitev za okolje.

²¹ Priporočila za javno naročanje živil, Ljubljana, oktober 2013, Ministrstvo za kmetijstvo in okolje ter Ministrstvo za finance. Tako tudi obrazložitev k 73. členu predloga Vlade Republike Slovenije za sprejetje Zakona o javnem naročanju, [URL: http://vrs-3.vlada.si/MANDAT14/VLADNAGRADIVA.NSF/GLA_PRE_KAT?OpenView&ExpandView&RestrictToCategory=00714%20-%202015%20/%20000008].

Slika 2: Lokalna živila



Vir: fotografija računskega sodišča.

2.1.3 Merila

Šolam je povzročalo težave tudi oblikovanje meril. Merila in način njihove uporabe so eden temeljnih institutov javnega naročanja, saj pri vrednotenju ponudb odločilno vplivajo na končno razvrstitev ponudnikov ter posledično na izbiro strank okvirnega sporazuma in oddajo javnega naročila. ZJN-2 je določal, da lahko naročnik odda javno naročilo na podlagi ekonomsko najugodnejše ponudbe ali najnižje cene, po ZJN-3 pa lahko naročniki oddajo naročilo na podlagi ekonomsko najugodnejše ponudbe.

Dve šoli sta v postopku javnega naročila določili merilo ekonomsko najugodnejše ponudbe, opredeljene na podlagi merila "cena", ki je bilo ovrednoteno z 90 točkami, in merila "dodatne ugodnosti" v višini ponujenega popusta, ki je bilo ovrednoteno z 0 do 10 točkami. Merilo ponujenega popusta, kot sta ga šoli predvideli v razpisni dokumentaciji, pa jima ni omogočilo razlikovanja ponudb glede na dejansko večjo ekonomsko korist šole oziroma nižjo ceno. Zgolj v primeru, da bi za živila veljala enotna cena, bi z uporabo merila ponujenega popusta šoli lahko tudi dejansko izbrali ugodnejšo ponudbo. Merilo ekonomsko najugodnejše ponudbe, kot sta ga oblikovali šoli, je namreč omogočalo prednost tudi ponudbam z višjimi končnimi cenami, saj je ponudnik z višjo ponujeno ceno lahko dobil več točk za ponujeno dodatno ugodnost in bil zato izbran kot ugodnejši od ponudnika s ponujeno nižjo ceno in manjšo dodatno ugodnostjo, čeprav je bila končna cena (upoštevaje ceno in dodatno ugodnost) slednjega nižja.

Poleg tega smo v reviziji ugotovili, da je šola v razpisni dokumentaciji določila, da bo del javnega naročila oddala ponudniku, ki bo oddal ekonomsko najugodnejšo ponudbo, del pa ponudnikom, ki niso oddali najugodnejših ponudb, in sicer na način, da bo 50 odstotkov naročila oddala ponudniku z najnižjo ponujeno ceno, 30 odstotkov ponudniku z drugo najnižjo ponudbeno ceno in 20 odstotkov naročila ponudniku s tretjo najnižjo ponudbeno ceno. V primeru, da bosta ponudbi oddala le dva ponudnika, pa bo ponudniku z najnižjo ponudbeno ceno oddala 70 odstotkov naročila, ponudniku z drugo najnižjo ponudbeno ceno pa bo oddala 30 odstotkov naročila. Ena izmed šol pa je v okvirnih sporazumih predvidela, da bo pri dobavitelju praviloma naročala živila, ki jih je ponudil po ugodnejši ceni, vendar bo od vsakega dobavitelja nabavila najmanj 20 odstotkov vrednosti živil v sklopu, na podlagi česar je šola nabavljala živila tudi pri ponudnikih, ki niso bili najugodnejši. Glede na določbe predpisov, iz katerih izhaja, da naročnik odda posamezna naročila ponudnikom, ki so predložili najboljšo ponudbo na podlagi meril, oziroma da naročnik odda javno naročilo na podlagi ekonomsko najugodnejše ponudbe ter da naročnik ne sme uporabljati okvirnih sporazumov neprimerno glede na namen in naravo predmeta naročila in tako, da bi s tem kršil temeljna načela, naročnik v razpisni dokumentaciji oziroma sklenjenem okvirnem sporazumu ne more določiti, da bo del javnega naročila oddal najugodnejšemu ponudniku, del pa ponudnikom, ki niso oddali najugodnejših ponudb.

V postopkih oddaje javnih naročil živil prihaja tudi do situacij, ko naročnik prejme popolnoma enakovredni ponudbi dveh ponudnikov, na kar smo naleteli pri eni izmed šol. Šola je izbrala oba in živila naročala izmenično, ker meril za izbiro dobavitelja ni oblikovala tako, da bi omogočila izbiro enega najugodnejšega ponudnika, s čimer je kršila javno-naročniške predpise.

2.1.4 Zahteve glede kakovosti živil in zeleno javno naročanje

Pri naročanju živil morajo naročniki oblikovati merila, ki prednostno upoštevajo živila iz shem kakovosti (na primer sezonsko pridelana živila na integriran način, sezonsko pridelana živila na ekološki način in podobno) in živila, ki so proizvedena po nacionalnih predpisih o kakovosti živil, kar je določal že drugi odstavek 48. člena ZJN-2, ZJN-3 pa v osmem odstavku 84. člena dodatno določa, da se upoštevajo še živila, ki so trajnostno pridelana in predelana in pri katerih je zagotovljena višja kakovost živil z vidika večje svežine ali nižjih okoljskih obremenitev pri prevozu.

Podobno kot prizadevanje po uveljavljanju načela kratkih verig pa se, ne le pri nas, temveč tudi v evropskem prostoru, pojavljajo tudi zahteve po zelenem javnem naročanju, čemur sledijo predvsem določbe uredbe o ZeJN. Naročniki so morali na podlagi uredbe o ZeJN poleg merila "cena" in morebitnih drugih meril določiti merila "več ekoloških živil" in "embalaža", pri čemer pa so lahko sami določili njun delež v razmerju do ostalih meril. Pri tem so morali naročniki oblikovati javno naročilo tako, da po merilu "več ekoloških živil" niso ocenjevali živil, za katere so že v tehničnih specifikacijah ali pogojih predvideli, da so morala biti pridelana na ekološki način.

Ugotovili smo, da je le ena šola pri določitvi meril v celoti upoštevala uredbo o ZeJN, ena šola v postopek ni vključila le merila "embalaža", ena šola pa je merilo "več ekoloških živil" vključila v merilo "kvaliteta", po katerem je poleg ekoloških živil upoštevala še druge vrste kakovosti živil. Dve šoli sta merila kakovosti živil, kot jih je določal ZJN-2, vključili med tehnične specifikacije, dve šoli pa zakonskih določb glede meril kakovosti živil sploh nista upoštevali.

Glede na ugotovljeno stanje menimo, da naročnikom vključevanje kakovosti živil kot merila predstavlja težavo, med drugim tudi zato, ker zakonske določbe ne opredeljujejo, kakšno težo je treba pripisati temu

merilu, poleg tega pa niti ni jasno, kaj pomeni zahteva, da so živila proizvedena po nacionalnih predpisih o kakovosti živil.

Šole so morale tudi pri oblikovanju tehničnih specifikacij upoštevati uredbo o ZeJN. Šola je morala v tehničnih specifikacijah pri naročanju živil upoštevati najmanj 10 odstotkov živil, pridelanih na ekološki način, ponudnik pa je moral k ponudbi predložiti potrdilo, da ima blago znak za okolje tipa I, iz katerega izhaja, da blago izpolnjuje zahteve. V reviziji smo ugotovili, da so šole sicer naročale ekološka živila, vendar so načrtovale manj kot 10 odstotkov ekoloških živil glede na celotno vrednost javnega naročila, le dve od šol pa sta dejansko nabavili ekološka živila v deležu 10 odstotkov ali več od nabavne vrednosti vseh živil. Poudariti velja, da zahteva iz uredbe o ZeJN o zagotavljanju 10 odstotkov ekoloških živil ni izrecno opredeljevala, na kaj se mora 10-odstotni delež nanašati. Dne 1. 1. 2018 je začela veljati nova Uredba o zelenem javnem naročanju²² (v nadaljevanju: nova uredba o ZeJN), ki določa, da mora javni naročnik pri naročanju živil izpolniti cilj, da znaša delež ekoloških živil glede na število vseh artiklov ali celotne predvidene količine živil 15 odstotkov²³. Določitev parametra, na katerega je vezan zahtevani delež ekoloških živil, sicer prispeva k jasnosti pri oblikovanju tehničnih specifikacij, vendar menimo, da zahteva po upoštevanju 15 odstotkov ekoloških živil glede na število vseh artiklov ali celotno predvideno količino živil predstavlja določena tveganja, povezana predvsem s tem, da šole naročajo živila z različnimi merskimi enotami (kos, liter, kilogram). Preračunavanje merskih enot z namenom doseganja 15 odstotkov ekoloških živil od celotne predvidene količine živil je po naši oceni tehnično (pre)zahtevno in časovno preveč zamudno opravilo. Praksa pa bo pokazala, ali je opredeljevanje deleža ekoloških živil pri javnem naročanju živil, kot ga sedaj določa nova uredba o ZeJN, ustrezno in bodo naročniki s spoštovanjem teh zahtev dosegli namen uredbe.

Poleg tega smo v reviziji ugotovili, da so imele šole težave pri ocenjevanju ponudb, saj pogosto niso vedele, katera potrdila in dokazila ponudnikov za dokazovanje ustreznosti embalaže in lastnosti ekoloških živil upoštevati. Šole so ob tem pojasnile, da nimajo zadostnih znanj tako o ustreznih potrdilih, ki bi dokazovala, da ima blago znak za okolje tipa I, kot tudi o ustreznosti embalaže kot merila, kakor ga je zahtevala uredba o ZeJN. Ocenjevanje ponudb je bilo za šole tudi izjemno zamudno, saj so morale za potrditev izpolnjevanja zahtev glede lastnosti ponujenih ekoloških živil in embalaže preveriti veliko število ponujenih artiklov. Nova uredba o ZeJN določa cilj doseganja deleža ekoloških živil v javnem naročanju, ne določa pa meril, ki jih mora naročnik uporabiti pri javnem naročanju živil.

2.1.5 Sprememba izvajalca javnega naročila

Šole so se med izvajanjem javnega naročila soočile s spremembo izvajalca javnega naročila, kar se je odrazilo v nepravilnem ravnanju šol. ZJN-2 je določal nekatere možnosti za spremembo pogodbe o izvedbi javnega naročila blaga, vendar izrecno ni predvideval možnosti spremembe izvajalca, ki mu je bilo javno naročilo oddano, praksa pa je takšno spremembo obravnavala kot bistveno (in s tem nedopustno) spremembo. ZJN-3 v 95. členu ureja primere, ko se že sklenjena pogodba o izvedbi javnega naročila lahko spremeni brez novega postopka javnega naročanja, med katere sodi tudi zamenjava izvajalca.

²² Uradni list RS, št. 51/17.

²³ V primeru, da je v postopku javnega naročanja obvestilo o javnem naročilu objavljeno na portalu javnih naročil do 31. 12. 2020, se javno naročilo živil odda tako, da znaša delež ekoloških živil 10 odstotkov števila vseh artiklov živil ali celotne predvidene količine živil, oziroma 12 odstotkov števila vseh artiklov živil ali celotne predvidene količine živil, če je obvestilo o javnem naročilu objavljeno na portalu javnih naročil do 31. 12. 2023.

V reviziji smo obravnavali primere, ko je drug gospodarski subjekt v celoti ali delno nadomestil prvotnega izvajalca. ZJN-3 takšno možnost dopušča, če gre za zamenjavo izvajalca po prestrukturiranju podjetja, vključno s prevzemom, združitvijo, pripojitvijo ali insolventnostjo, pri čemer mora novi izvajalec izpolnjevati prvotno določene pogoje za sodelovanje, standarde za zagotavljanje kakovosti in standarde za okoljsko ravnanje ter zanj ne smejo obstajati prvotno določeni razlogi za izključitev. Pri petih šolah smo ugotovili, da je med veljavnostjo pogodbe o izvedbi javnega naročila prišlo do spremembe izvajalca, ki mu je šola prvotno oddala javno naročilo, in sicer je prvotnega izvajalca zamenjal drug gospodarski subjekt. Ugotovili smo, da šole ob spremembi gospodarskega subjekta niso preverile pogojev za sodelovanje, standardov za zagotavljanje kakovosti in standardov za okoljsko ravnanje ter prvotno določenih razlogov za izključitev, ki so jih določile v razpisni dokumentaciji, zato sprememba gospodarskega subjekta ni bila skladna s pogoji iz zakona.

2.1.6 Unovčenje finančnih zavarovanj

V postopku izvajanja revizije smo od šol pridobili informacije, da ponudniki živil nemalokrat v postopku javnega naročanja ponudijo vse zahtevane artikle, ki pa jih v fazi izvajanja okvirnih sporazumov ne zagotavljajo oziroma jih zagotavljajo z drugačnimi lastnostmi, kot jih je šola opredelila v razpisni dokumentaciji in okvirnih sporazumih. V revizijah smo že ugotavljali²⁴, da pogosto vzgojno-izobraževalni zavodi zaradi časovne stiske ne zavrnejo dobavljenih živil slabe kakovosti oziroma živil, ki ne ustrezajo zahtevanim lastnostim. Poleg tovrstnih primerov smo naleteli tudi na primer, da dobavitelj ni spoštoval dogovorjene ure za dostavo živil, s čimer je kršil obveznost iz okvirnega sporazuma. Neizpolnjevanje pogodbenih obveznosti dobaviteljev živil iz okvirnih sporazumov, ob predpostavki, da šole na določen dan potrebujejo točno določena živila za pripravo obrokov po vnaprej predvidenem jedilniku, za šole predstavlja dodatno delo tako pri organizaciji dela v kuhinji kot pri administrativnem delu strokovnih delavcev v šoli, ki morajo z iskanjem alternativnih načinov pravočasno zagotoviti ustrezna živila, ki jih potrebujejo za pripravo predvidenih obrokov šolske prehrane. V reviziji smo ugotovili, da so šole v okvirnih sporazumih predvidele določena zavarovanja, če izvajalec javnega naročila svojih pogodbenih obveznosti ne bi izpolnil v dogovorjeni kakovosti, količini in rokih, kot na primer bančno garancijo ali menico. Tovrstna finančna zavarovanja sicer niso obvezna, so pa zaradi preprečevanja zgoraj opisanih primerov nadvse priporočljiva. Pri tem pa je pomembno ne le, da se v okvirni sporazum ali pogodbo zapišejo, temveč tudi, da se v primeru kršitev unovčijo, saj so sicer sama sebi namen.

2.1.7 Cene dobavljenih živil

V reviziji smo ugotovili tudi nepravilnosti v zvezi z upoštevanjem pogodbeno dogovorjenih cen in dogovorjenega predmeta dobav v okviru sklenjenih okvirnih sporazumov za dobavo živil ter rokov plačil. Pri petih šolah smo v revizijskih poročilih razkrili, da so dobavitelji, s katerimi so imele šole sklenjene okvirne sporazume, šolam zaračunavali višje cene od dogovorjenih. Čeprav odstopanja med dogovorjeno in zaračunano ceno v večini primerov vrednostno niso bila pomembna, ugotovljena odstopanja kažejo na to, da šole niso imele vzpostavljenega ustreznega sistema za kontroliranje dejansko zaračunanih cen. Tiste šole, ki so sicer že sprejele ukrepe za vzpostavitev sistema kontrole dejanskega izvajanja okvirnih sporazumov, pa bi lahko v večji meri izkoristile napredno tehnologijo v obliki različnih računalniških aplikacij oziroma programov, s katerimi bi hitreje in učinkoviteje zagotovile, da zaračunane cene živil ustrezajo dogovorjenim v okvirnih sporazumih.

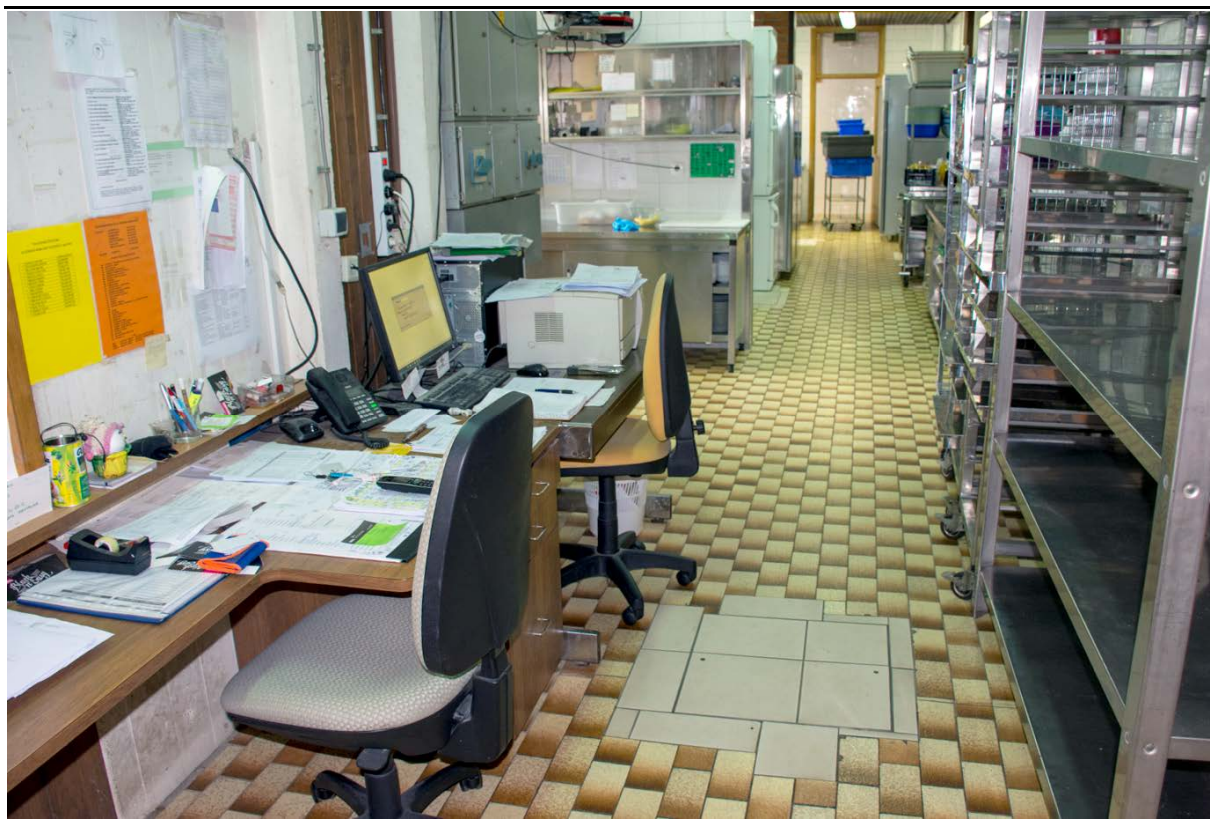
²⁴ Tako kot opomba 19.

Zgolj z namenom primerjave smo analizirali zaračunane cene enakih živil med šolami. Šole so sicer nabavljale množico med seboj podobnih, a ne enakih živil. Med seboj so se razlikovala po teži, pakiranju, kakovosti, obliki ali poimenovanju, kar je oteževalo primerjavo. Analizo smo tako omejili na pet živil in primerjali cene, po katerih so jih šole kupile maja 2017. Ugotovili smo, da je vseh šest šol kupovalo:

- 250 gramov masla po cenah od 0,80 do 1,54 evra pri štirih različnih dobaviteljih; pri čemer je tudi isti dobavitelj šolam maslo zaračunaval po različnih cenah, eni šoli po 0,80 evra, drugima dvema pa po 1,50 evra;
- 2.500 gramov sira edamec, pri čemer je pet šol kupovalo sir pri istem dobavitelju po različnih cenah, od 2,55 evra do 5 evrov za kilogram;
- 2 decilitra 100-odstotnega pomarančnega soka pri istem dobavitelju po različnih cenah, od 0,18 evra do 0,27 evra;
- banane pri osmih različnih dobaviteljih, pri čemer so se cene gibale od 0,90 evra do 1,18 evra;
- en kilogram bele moke TIP 500 pri različnih dobaviteljih, pri čemer so se cene med različnimi dobavitelji razlikovale, razlikovale pa so se tudi cene, po katerih je isti dobavitelj šolam dobavljal moko (od 0,33 evra do 0,45 evra).

Poleg tega smo ugotovili, da geografska lega posamezne šole ni vplivala na višjo ceno artikla.

Slika 3: Pisarna v kuhinji



Vir: fotografija računskega sodišča.

2.1.8 Roki za plačilo

V revizijskem poročilu smo razkrili tudi problematiko zamud pri plačilih. Šole so pri opravljanju plačilnih in drugih storitev zavezane ravnati v skladu z Zakonom o preprečevanju zamud pri plačilih²⁵, ZIPRS1718, Zakonom o opravljanju plačilnih storitev za proračunske uporabnike²⁶ ter na njegovi podlagi izdanimi predpisi, s čimer prispevajo k plačilni disciplini. Račune dobaviteljev živil so plačevale v zakonskih rokih, vendar smo pri eni šoli ugotovili, da si je roke plačil podaljševala. Šola je namreč pri nekaterih računih štela dneve zapadlosti računa od datuma prenosa e-računa v svoj informacijski sistem in ne od datuma e-računa, evidentiranega pri Upravi za javna plačila (v nadaljevanju: UJP), ter si s tem podaljšala rok zapadlosti od enega dneva do treh tednov. Čeprav je šola ravnala v skladu Zakonom o elektronskem poslovanju in elektronskem podpisu²⁷, ki določa, če ni drugače dogovorjeno, se šteje za čas prejema elektronskega sporočila tisti čas, ko elektronsko sporočilo vstopi v prejemnikov informacijski sistem, opozarjamo na pomanjkljivost normativne ureditve, saj v predpisih s področja opravljanja plačilnih in drugih storitev nismo zasledili izrecne določbe, ki bi od proračunskih uporabnikov zahtevala prevzemanje e-računov isti dan, ko račun dospe v računalniški sistem UJP²⁸.

2.2 Razmejevanje dejavnosti priprave obrokov med javno službo in tržno dejavnost

Opravljanje javnih služb na splošno ureja ZZ. Ta določa, da javni zavod lahko opravlja eno ali več dejavnosti in lahko opravlja gospodarsko dejavnost, če je ta namenjena opravljanju dejavnosti, za katero je ustanovljen, s soglasjem ustanovitelja pa lahko dejavnost spremeni ali razširi. Kot javne službe se opravljajo z zakonom ali odlokom občine na podlagi zakona določene dejavnosti, katerih trajno in nemoteno opravljanje zagotavlja v javnem interesu država ali občina. Obseg javne službe na področju vzgojno-izobraževalne dejavnosti opredeljuje ZOFVI kot vzgojne in izobraževalne programe ter dejavnosti in naloge, potrebne za izvajanje dejavnosti vzgoje in izobraževanja. 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 pri tem vključuje.

ZŠolPre-1 določa, da šolska prehrana obsega zajtrk, malico, kosilo in popoldansko malico ter da šola za vse učence obvezno organizira malico v okviru izvajanja javne službe. Organizacija šolske malice je za šolo obvezna, šola pa za ta namen prejema sredstva iz državnega proračuna. Opredelitev dejavnosti priprave šolske malice v okviru javne službe ocenjujemo kot veliko prednost, saj organizacija šolske prehrane, vključno s šolsko malico, v nekaterih evropskih državah²⁹ ni predvidena kot obvezna in je odločitev o tem v pristojnosti posamezne šole ali lokalnih oblasti. ZŠolPre-1 določa, da lahko šole v skladu s svojimi možnostmi kot dodatno ponudbo organizirajo zajtrk, kosilo in popoldansko malico. Vse šole so kot dodatno ponudbo organizirale kosilo, pet šol je kot dodatno ponudbo organiziralo popoldansko malico, tri šole pa tudi zajtrk. Ugotavljamo, da šole veliko pozornosti namenjajo šolski prehrani in jo vključujejo v vzgojno-izobraževalne dejavnosti šole, kar predstavlja doprinos k razvijanju zdravih prehranjevalnih navad

²⁵ Uradni list RS, št. 57/12.

²⁶ Uradni list RS, št. 77/16.

²⁷ Uradni list RS, št. 98/04-UPB15, 46/14.

²⁸ Ali naslednji delovni dan, če je račun poslan na UJPnet na dan, ko proračunski uporabnik ne dela.

²⁹ Na primer Grčija, Ciper, Nizozemska (School Meals in Europe, Report by the Polish Eurydice Unit, 2016) in Norveška (Predlog Zakona o šolski prehrani, Vlada Republike Slovenije, št. 00727-19/2012/8).

in h kulturi prehranjevanja učencev, pa tudi k ozaveščenosti o problematiki ostankov hrane in ravnanja z odpadno hrano. Organizacija šolskega pouka in izvajanje interesnih dejavnosti po končanem pouku ter spremenjene družbene razmere so privedle do daljše prisotnosti učencev na šolah in prestavile odhode domov na poznejše popoldanske ure, zato je za optimalen razvoj otroka pomembno zaužitje obroka kosila. Zaužitje kosila kot obroka šolske prehrane v slovenskih šolah ni obvezno, ampak ga šole organizirajo v skladu s svojimi zmožnostmi, v nasprotju z nekaterimi evropskimi državami³⁰, kjer je organizacija kosila kot obroka šolske prehrane obvezna. Ob upoštevanju, da se čas in obseg pouka in obšolskih dejavnosti daljšata, je organizacija kosila kot najpomembnejšega dnevnega obroka ključnega pomena za učenca, še posebej če je ponudba kosila združena s celovitim pristopom k vzgoji in izobraževanju na področju zdrave prehrane in razvijanju kulture prehranjevanja učencev. Spodbudno je tudi organiziranje zajtrka kot dodatne ponudbe v šolah, saj je praksa pokazala, da veliko otrok doma ne zajtrkuje. Prav tako je zaradi časa, ki ga učenci preživijo v šoli v obliki podaljšanega bivanja, za zdravo prehranjevanje spodbudno organiziranje popoldanske malice v šolah. Tudi smernice opredeljujejo osnovna načela šolske prehrane za vse obroke, ki jih šola pripravlja v okviru šolske prehrane. Slovenske šole v veliki večini obroke šolske prehrane pripravljajo v lastnih šolskih kuhinjah, kar je ustrezno, saj se s prenosom organizacije šolske prehrane na zunanega izvajalca izgubi osebna povezava med učenci in kuharskim osebjem, oteži se vključevanje procesa priprave obrokov v vzgojno-izobraževalne dejavnosti šole, zmanjša pa se tudi učinkovitost nadzora nad pripravo obrokov. Ni pa zanemarljivo niti dejstvo, da je z organizacijo obrokov šolske prehrane v lastni šolski kuhinji zagotovljen tudi nadzor nad ostanki živil, ki se izgubijo pred pripravo hrane, med njo ali po njej in nastanejo pri uživanju hrane, kar ponuja možnosti prilagajanja jedilnikov smernicam, živlom na zalogi in željam učencem ter drugim okoliščinam, zato so šolske kuhinje lahko bolj učinkovite pri obvladovanju količine odpadkov. K ohranitvi obstoječega načina organiziranja in celovite priprave vseh obrokov šolske prehrane, ki je po naši oceni primerna in potrebna, bi gotovo pripomogla umestitev obrokov šolske prehrane v obseg javne službe, pri čemer bi bilo po naši oceni to nujno potrebno vsaj še za kosilo, glede ostalih obrokov pa bi bilo možno vsaj ustanoviteljicam prepustiti odločitev o tem, katere obroke (poleg malice in kosila) bo šola zagotavljala v režimu javne službe. Pri tem pripominjamo, da ni nujno, da bi takšna ureditev vplivala na spremembo virov financiranja šolske prehrane.

V reviziji smo ugotovili, da so vse šole poleg obrokov za učence pripravljale tudi obroke za zaposlene ali zunanje odjemalce, kar v okvir javne službe zanesljivo ne sodi. V revizijskih poročilih smo v povezavi s sredstvi iz naslova priprave obrokov, ki jih šole pridobivajo na trgu, opozorili na upoštevanje predpisov, ki zahtevajo ločeno spremljanje poslovanja in prikaza 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, ter na uporabo sodil za razmejevanje.

2.3 Zaračunavanje obrokov

Šole so obroke, razen malice, za katero je ceno določila ministrica, pristojna za šolstvo, zaračunavale po različnih cenah, saj ZŠolPre-1 določa, da ceno zajtrka, kosila in popoldanske malice določi šola. V skladu z ZZ je svet šole tisti organ, ki sprejema statut oziroma pravila in druge splošne akte, mednje pa sodi tudi cenik. V reviziji smo ugotovili, da ena od šol ni imela cenika šolske prehrane, ki bi ga sprejel svet zavoda, pri nekaterih šolah pa smo ugotovili, da cenik ni vseboval cen vseh obrokov, ki so jih šole ponujale in zaračunavale koristnikom obrokov.

³⁰ Na primer Švedska.

V tabeli 2 prikazujemo cene kosil za učence od 1. do 5. razreda, kosil za učence od 6. do 9. razreda, popoldanskih malic, kosil za zaposlene in kosil za zunanje odjemalce po posamezni šoli.

Tabela 2: Cene obrokov

	v evrih				
	Kosilo za učence 1.–5. razred	Kosilo za učence 6.–9. razred	Popoldanska malica	Kosilo zaposleni	Kosilo zunanji
Osnovna šola Antona Tomaža Linhart Radovljica	2,5	2,7	0,45	4,3	4,3 ¹⁾
Osnovna šola Brezovica pri Ljubljani	2,45 ²⁾	2,6 ³⁾	0,8	3	4,4
Osnovna šola Šmihel ⁴⁾	1,75 ⁵⁾	2,1	0,5	3,1	3,6
Osnovna šola Ivana Skvarče ⁶⁾	2,38	2,74	ni ponujala	3,55	3,55
Osnovna šola Nova Gorica	2,4	2,7	0,61	3,61	ni ponujala
Osnovna šola Vižmarje Brod	2,51	2,72	0,8	3,4	3,4

Opombe: ¹⁾ Cena kosila za odrasle je prikazana za kosilo, ki naj bi ga odrasli zaužili v jedilnici šole. Če so odrasli kosilo odnesli domov, je cena kosila znašala 5,45 evra.

²⁾ Šola ni opredelila za učence katerih razredov je veljala ta cena, ampak je cena veljala za malo kosilo.

³⁾ Šola ni opredelila za učence katerih razredov je veljala ta cena, ampak je cena veljala za veliko kosilo.

⁴⁾ Šola je za občasna kosila, ki so jih koristili učenci in zunanji uporabniki, zaračunavala višjo ceno (cena kosila za učence 1. in 2. razreda je znašala 1,9 evra; za učence od 3. do 5. razreda je znašala 2,05 evra, za učence od 6. do 9. razreda je znašala 2,4 evra, za zunanje odjemalce pa je znašala 4,3 evra).

⁵⁾ Prikazana je cena kosila za učence od 3. do 5. razreda. Cena kosila za učence 1. in 2. razreda je znašala 1,6 evra.

⁶⁾ Šola ni imela sprejetega cenika, ki bi ga sprejel na seji sveta zavoda.

Viri: zapisniki in sklepi sej svetov šol ter publikaciji za šolski leti 2016/2017 ni 2017/2018.

Nekatere šole so poleg obrokov, prikazanih v tabeli, ponujale še zajtrk³¹, malico za zaposlene³², malico za zunanje uporabnike³³, zajtrk za zaposlene v vrtcu³⁴ in malico za dijake³⁵.

³¹ Cena zajtrka je znašala 0,6 evra ali 0,8 evra.

³² Cena malice za zaposlene je znašala med 0,9 evra in 2,4 evra.

³³ Cena malice za zunanje uporabnike je znašala 1,5 evra.

³⁴ Cena zajtrka za zaposlene v vrtcu je znašala 1,25 evra.

³⁵ Malica za dijake je znašala 0,9 evra.

Šola zaračunava obroke na podlagi cenika, zato je pomembno, da ima šola v ceniku šolske prehrane opredeljene cene vseh vrst obrokov, ki jih ponuja. V reviziji smo preverjali tudi pravilnost zaračunavanja obrokov učencem, zaposlenim in zunanjim odjemalcem, pri čemer smo pri vseh šolah ugotovili nepravilnosti pri obračunavanju obrokov, saj so nekatere obroke zaračunavale po cenah, ki v ceniku niso bile določene³⁶, v drugih primerih pa zaračunane cene obrokov niso bile skladne s sprejetim cenikom, vendar pa večjih vrednostnih odstopanj nismo ugotovili.

Ugotovili smo, da predpisi na področju delovanja vzgojno-izobraževalnih zavodov ne določajo dovolj jasno načina oblikovanja cen obrokov šolske prehrane. Ne glede na to pa mora cena obroka, ki ga pripravi šola za učence in zaposlene ter morebitne zunanje uporabnike, nedvomno pokriti najmanj vse stroške, ki pri pripravi obrokov nastajajo šoli. Šola mora zato izdelati kalkulacijo cene posamezne vrste obroka, iz katere morata biti razvidna vrsta in delež stroškov, ki so upoštevani v ceni obrokov. V postopku sprejemanja cen obrokov je ključnega pomena, da se svet zavoda pred sprejemom cenika seznani s kalkulacijo cen obrokov, saj se le na tak način člani sveta zavoda lahko prepričajo, da cena obrokov pokriva vse potrebne stroške. V reviziji smo preverili, ali je posamezna šola pri kalkulaciji cene obrokov upoštevala vse potrebne stroške. Vrste stroškov, upoštevanih v kalkulaciji malice, nismo preverjali, saj je ceno malice določila ministrica, pristojna za šolstvo. V revizijskih poročilih smo razkrili, da sta dve šoli pripravili kalkulacije cen vseh obrokov in pri izračunu upoštevali vse potrebne stroške, ena šola pa kalkulacij ni pripravila. Ena od šol je pripravila le kalkulacijo cene enega obroka, druga je pripravila kalkulacije cen nekaterih, vendar ne vseh obrokov, tretja pa je pripravila kalkulacijo nekaterih cen, vendar iz nje niso bili razvidni potrebni stroški pri pripravi obrokov. Pri eni od šol smo ugotovili, da se cene obrokov niso spreminjale od leta 2005, pri drugi pa od leta 2012, zato smo v reviziji opozorili na tveganje, da cene nič več ne pokrivajo vseh stroškov priprave obrokov.

³⁶ Na primer cena za občasna kosila, cena za obroke učencev, ki se udeležujejo tekmovanj, in njihovih spremljevalcev ter zunanjih učiteljev.

3. UČINKOVITOST RAVNANJA S HRANO

V revizijah smo iskali tudi odgovor na vprašanje, ali so šole učinkovito ravnale s hrano. Pri preverjanju smo pridobili odgovora na naslednji podvprašanji:

- ali so šole zagotavljale učencem prehrano v skladu s smernicami tako, da je bilo ostankov hrane čim manj, in
- ali so šole učinkovito ravnale z odpadno hrano.

Primaren cilj osnovnih šol je seveda zagotoviti učencem kakovostno splošno izobrazbo, kljub temu pa je področje ravnanja s hrano na šolah pomembno, saj se zaradi sodobnega načina življenja vloga šole pri oblikovanju ustreznih prehranjevalnih navad in odnosa do hrane povečuje. Tudi zakonodajalec se pri opredelitvi ciljev osnovnošolskega izobraževanja ni strogo omejil le na zagotovitev kakovostne splošne izobrazbe vsemu prebivalstvu, ampak je cilje osnovnošolskega izobraževanja postavil v širši okvir. Cilji tako obsegajo tudi spodbujanje skladnega telesnega, spoznavnega, čustvenega, moralnega, duhovnega in socialnega razvoja posameznika z upoštevanjem razvojnih zakonitosti, pa tudi vzgajanje in izobraževanje za trajnostni razvoj in za dejavno vključevanje v demokratično družbo, kar vključuje globlje poznavanje in odgovoren odnos do sebe, svojega zdravja, do drugih ljudi, svoje in drugih kultur, naravnega in družbenega okolja ter prihodnjih generacij. Zato je vsekakor utemeljeno, da je ravnanje s hrano področje, kjer šola tako s svojim zgledom kot s prenašanjem znanj dosega omenjene cilje osnovnošolskega izobraževanja.

Država je skrb za zdravo prehranjevanje otrok sistemsko uredila z ZŠolPre-1. Cilji zakona so, da se 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, učencem in dijakom iz socialno manj spodbudnih okolij pa se zagotavljajo enake možnosti pri doseganju teh ciljev.

ZŠolPre-1 določa, da se pri organizaciji šolske prehrane upoštevajo smernice, ki opredeljujejo osnovna načela šolske prehrane za vse obroke, ki jih šola pripravlja v okviru šolske prehrane. V smernicah so izpostavljeni vzgojno-izobraževalni, zdravstveni, ekonomski in socialni vidiki šolske prehrane ter opredeljena osnovna načela šolske prehrane³⁷, 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. Prvi del vprašanj, zastavljenih v reviziji, je bil namenjen ugotavljanju, ali so šole pri pripravi obrokov dosegle najboljše razmerje med uporabljenimi živili, ki sledijo smernicam, na eni strani

³⁷ Načelo strokovnosti in strokovnega usposabljanja, načelo strokovne avtonomnosti, načelo interdisciplinarnosti, strokovnega sodelovanja in povezovanja, načelo aktualnosti, načelo celostnega pristopa, načelo ekonomičnosti in načelo evalvacije lastnega dela.

ter čim manjšimi ostanki hrane na drugi strani. Prehrana, ki bi bila sicer pripravljena v skladu s smernicami, vendar je učenci ne bi pojedli, namreč ne bi dosegla svojega namena oziroma bi bila sama sebi namen. Ob nespornem dejstvu, da kljub še tako skrbnemu načrtovanju in skrbi za ponudbo hrane v skladu s smernicami, ki jo imajo tudi učenci radi, nekaj hrane vsekakor ostane, smo poiskali še odgovore na vprašanja, ali je šola učinkovito ravnala z odpadno hrano.

Vprašanje ravnanja s hrano se dotika različnih področij življenja ne le učencev ampak celotne družbe. Pomembnost trajnostnega razvoja so soglasno prepoznali tudi voditelji držav in vlad ter drugi visoki predstavniki Organizacije združenih narodov in sprejeli Agendo 2030 z določitvijo ciljev trajnostnega razvoja. Med drugim so si zadali cilj odpraviti lakoto, zagotoviti prehransko varnost in boljšo prehrano ter spodbujati trajnostno kmetijstvo ter zagotoviti trajnostne načine proizvodnje. Vizija omenjenega dokumenta je tudi, da naj bi se zagotovil svet, v katerem je vsakomur na voljo dovolj varnih živil z ustrezno hranilno vrednostjo po sprejemljivi ceni ter trajnostni porabi in rabi naravnih virov. Slovenija je v celoti zavezana k vsem zastavljenim ciljem Agende 2030. Opravljene revizije računskega sodišča posredno dajejo odgovor tudi na vprašanje, kako šole oziroma šolska prehrana prispevajo k uresničevanju ciljev trajnostnega razvoja.

Ugotovili smo, da so se šole trudile zagotavljati učencem prehrano v skladu s smernicami, vendar so redko ponujale tudi obroke, ki so vsebovali odsvetovana, pri učencih pa izredno priljubljena živila. Na podlagi izvedenih revizij ugotavljamo, da so šole zagotavljale prehrano v skladu s smernicami in si večinoma prizadevale za čim manj ostankov hrane. Nekoliko več pozornosti pa bi lahko šole namenile ravnanju s hrano, ko je ta že odpadek.

3.1 Učinkovitost šol pri zagotavljanju prehrane v skladu s smernicami s čim manj ostanki hrane

3.1.1 Načrtovanje organizacije prehrane in ukrepov obvladovanja, preprečevanja in zmanjševanja ostankov hrane

Primerno načrtovanje organizacije prehrane je temelj učinkovitega zagotavljanja prehrane. Pravila šolske prehrane, ki jih sooblikujejo svet staršev, učiteljski zbor in učenci ter sprejme svet šole, predstavljajo podlago učinkovite organizacije prehrane. Pravila šolske prehrane opisujejo natančnejše postopke, ki zagotavljajo evidentiranje, nadzor nad koriščenjem obrokov, čas in način odjave posameznega obroka, ravnanje z neprevzetimi obroki ter način seznaitve učencev oziroma dijakov in staršev s pravili šolske prehrane. Pravila šolske prehrane določajo tudi sestavo, število članov in mandat skupine za prehrano, če je na šoli organizirana. Večina šol je imela vsebinsko ustrezna pravila šolske prehrane, vendar jih pred sprejemom v nekaterih šolah niso obravnavali vsi deležniki, ki tako niso imeli možnosti tvorno sodelovati pri njihovem oblikovanju. V eni izmed šol pravil ni sprejel svet šole.

Da bi učinkovito organizirala prehrano, mora šola vzgojno-izobraževalne dejavnosti, povezane s prehrano, in dejavnosti, s katerimi bo spodbujala zdravo prehranjevanje in kulturo prehranjevanja, opredeliti v letnem delovnem načrtu (v nadaljevanju: LDN). Šole v LDN med drugim začrtajo, kako bodo razvijale zavest o zdravi prehrani in kulturi prehranjevanja, vzgajale in izobraževale za odgovoren odnos do sebe, svojega zdravja in okolja in kako bodo sodelovale s starši. Preverili smo, ali so šole opredelile, kaj želijo početi (dejavnosti), kdo bo to počel (odgovorne osebe), kdaj (časovni okvir), kaj želijo doseči (cilji), kaj pričakujejo, da bodo dosegli (pričakovani rezultati), in opredelile način samoocnitve (kazalniki). Ugotovili

smo, da dve šoli nista imeli programa razvoja, čeprav je po ZOFVI to obvezen akt šole. Programa razvoja dveh šol nista vsebovala vzgojno-izobraževalnih dejavnosti, povezanih s prehrano, spodbujanjem zdravega prehranjevanja in s kulturo prehranjevanja. Te štiri šole tako svojih vrednot, povezanih s prehrano učencev, na tej ravni niso opredelile. Preostali šoli sta v programu razvoja šole opredelili vzgojno-izobraževalne dejavnosti, povezane s prehrano, spodbujanjem zdravega prehranjevanja in s kulturo prehranjevanja, pomanjkljiva pa je bila opredelitev obdobja trajanja, kazalnikov in odgovornih oseb. Prav tako so šole pomanjkljivo opredelile vzgojno-izobraževalne dejavnosti, povezane s prehrano, spodbujanjem zdravega prehranjevanja in s kulturo prehranjevanja v LDN, saj skoraj nobena od šol ni opredelila kazalnikov, v nekaterih primerih pa LDN tudi ni vseboval ciljev, odgovornih oseb in trajanja dejavnosti.

Velja pa izpostaviti projekt ene izmed šol, v okviru katerega je načrtovala razvijanje odgovornosti pri opravljanju šolskega in domačega obšolskega dela ter pridobivanju uporabnega znanja. Učenci so si v okviru projekta izbrali dejavnost šolskega dela, v kateri so se trudili izboljšati, pri čemer so svoje aktivnosti usmerili tudi v pravila obnašanja pri prehranjevanju in za posamezne prostore pripravili napise, tudi napis za primerno vedenje v jedilnici.

Kot dober primer načrtovanja vzgojno-izobraževalne dejavnosti, povezane s prehrano, spodbujanjem zdravega prehranjevanja in s kulturo prehranjevanja, obravnavamo tudi projekta samopostrežnih malic s poudarkom na sezonskih živilih in samopostrežnih malic na izletniških točkah v okolici šole, ki ju je v LDN 2016/2017 in LDN 2017/2018 načrtovala ena izmed šol. Načrtovala je predstavitev samopostrežnih malic, ki naj bi se izvajale enkrat mesečno, s predstavitvijo prevladujočega sezonskega živila, kot so kapusnice, oreščki, plodovke, žitarice, stročnice, eksotično sadje, špinačnice, solatnice in tako dalje. Z načrtovanjem mesečnih malic na izletniških točkah je šola predvidela, da bo združila gibanje in prehrano, na izletniški točki pa naj bi učenci zaužili njen najznačilnejši obrok.

Proces zagotovitve uravnovešenega jedilnika se ne prične z nabavo živil, ampak se začne že z načrtovanjem nabave priporočenih živil in živil, vključenih v sheme kakovosti, ter živil, ki so proizvedena po nacionalnih predpisih o kakovosti živil, in z upoštevanjem meril kakovosti za živila v vzgojno-izobraževalnih ustanovah, opredeljenih s Priročnikom z merili kakovosti za živila v vzgojno-izobraževalnih ustanovah, v okviru postopka naročanja živil. Vseh šest šol je načrtovalo nabavo ekoloških živil. Štiri šole niso posebej načrtovale nabave živil iz drugih shem kakovosti ter živil, proizvedenih po nacionalnih predpisih o kakovosti živil, ena izmed šol je načrtovala nabavo živil po merilu "kvaliteta", pri čemer so lahko ponudniki poleg ekoloških ponudili še živila iz sheme integrirana pridelava in višja kakovost, ena izmed šol pa je ponudnikom pri merilu "kvaliteta" omogočila, da so lahko ponudili živila z enim od uradno veljavnih in priznanih znakov kakovosti živil³⁸. Ugotovili smo tudi, da je ena izmed šol v okviru postopka naročanja priporočala, naj ponudniki ponudijo živila, ki imajo enega od uradno priznanih znakov kakovosti oziroma so slovenskega izvora, in naj ponudijo živila, ki jih priporočajo smernice, druga šola pa je priporočala, da ponudniki ponudijo živila, ki imajo enega od uradno priznanih znakov kakovosti, so lokalno pridelana, slovenskega porekla ali jih pridelujejo ali prodajajo kmetje, gensko nespremenjena, živila, ki spadajo med varovalna živila in varujejo zdravje, vendar pa šoli navedenega nista vključili niti med merila niti med tehnične specifikacije. S Priročnikom z merili kakovosti za živila v vzgojno-izobraževalnih

³⁸ Nacionalni in evropski zaščitni znak oziroma simbol kakovosti, evropski oziroma nacionalni zaščitni znaki za zaščitene kmetijske pridelke oziroma živila, nacionalni zaščitni znak za višjo kakovost, znak za varovano živilo, integrirano pridelavo.

ustanovah je postavljen osnovni okvir za merila kakovosti živil v smislu zasledovanja zdravstvene ustreznosti in varnosti živil, kakovosti v ožjem smislu, kot jo opredeljujejo zakoni, pravilniki, uredbe in drugi predpisi, in dogovori o kakovosti, energijski in hranilni ustreznosti živil in vidik trajnostnega razvoja. Ugotovili smo, da je le ena šola od ponudnikov zahtevala ponudbo živil, ki so morala ustrezati zahtevam iz priročnika. So pa zahteve ostalih šol iz razpisne dokumentacije glede kakovosti živil deloma sovpadale z merili iz priročnika.

Načrtovanje organizacije prehrane se mora dopolnjevati z načrtovanjem ukrepov obvladovanja, preprečevanja in zmanjševanja ostankov hrane. Ugotovili smo, da sta dve šoli načrtovali ozaveščanje učencev in staršev o problematiki ostankov hrane, tako da sta vključili v program zunanjega izvajalca. V okviru projekta zunanjega izvajalca sta dve šoli načrtovali tehtanje ostankov hrane, ostale šole pa niso načrtovale, da bi ostanke hrane spremljale. Ena izmed šol je načrtovala sledenje željam učencev glede priljubljenih živil in jih usklajevala s priporočili energijsko-hranilne sestave ter ponovno ponujala sadje, ki ga učenci tisti dan niso pojedli, druga je načrtovala uvedbo posebnega dežurstva učiteljev in drugih strokovnih delavcev v jedilnici. Kot primer dobre prakse pa smo izpostavili načrtovanje dežurstva učencev v jedilnici, ki vključuje tudi pomoč pri splakovanju posode in odlaganje ostankov hrane v posode za biološke odpadke. Šola je predvidela, da bo ostankov hrane manj, če bodo učenci sami videli, koliko hrane ostane in kaj se z njo zgodi. Ugotovili pa smo, da dve izmed šol ukrepov obvladovanja, preprečevanja in zmanjševanja ostankov hrane nista načrtovali.

Slika 4: Dežurstvo učencev v jedilnici



Vir: fotografija računskega sodišča.

V reviziji smo ugotovili, da se šole v glavnem niso ukvarjale z načrtovanjem ravnanja z živili, ki jim bo v kratkem potekel rok trajanja, niti s hitrostjo porabe živil in načrtovanjem jedilnikov ob upoštevanju živil, ki so že v šolski kuhinji, da bi prilagodile nakup živil.

3.1.2 Organiziranje prehrane učencev

V šolah so za pripravo hrane skrbale ustrezno usposobljene organizatorke šolske prehrane. Vodje kuhinj so bile usposobljene za opravljanje svojega dela. Osebe, zadolžene za pripravo prehrane, se je udeleževalo izobraževanj o osnovnih higienskih zahtevah in predvsem izobraževanj na temo dietnih obrokov. Po pojasnitvah ene od šol ni veliko drugih ustreznih izobraževanj, poleg tega so večinoma v dopoldanskem času, zaradi česar se jih kuharsko osebje težko udeleži. Ocenjujemo, da se lahko pojavi razkorak med znanjem kuharskega osebja in dodatnimi ter aktualnimi znanji o sodobnih tehnikah priprave hrane, zato velja razmisliti o predlogih, navedenih v prilogi 1.

Poleg ustrezno usposobljenega osebja je za učinkovito organizacijo prehrane treba nabaviti priporočena živila in živila, ki so vključena v sheme kakovosti oziroma proizvedena po nacionalnih predpisih o kakovosti živil. Vse šole so nabavljale ekološka živila, vendar sta v letu 2017 le dve od šol nabavili ekološka živila v deležu 10 odstotkov ali več od nabavne vrednosti vseh živil. Od lokalnih ponudnikov so štiri šole nabavile manj kot desetino živil, ena šola je nabavila več kot desetino živil pri lokalnih kmetih oziroma kmetijskih zadrugah, ena šola pa ni spremljala podatkov o vrednosti nabavljenih živil lokalnih ponudnikov. Šole v večini primerov niso zbirale podatkov o nabavljenih živilih, ki nosijo oznake ene izmed shem kakovosti ali so proizvedena po nacionalnih predpisih o kakovosti živil, edina šola, ki tovrstne podatke zbira, je v letu 2017 nabavila slabih 15 odstotkov tovrstnih živil.

Pri ugotavljanju, ali šola upošteva priporočeno pogostost uživanja živil iz posameznih skupin živil, smo upoštevali ugotovitve strokovnih pregledov organizirane šolske prehrane, ki jih je v šolah po predhodnem skupnem dogovoru opravil Nacionalni inštitut za javno zdravje. Šole so v večini primerov ponujale obroke, skladne s smernicami. Živil iz skupine odsvetovanih živil šole niso v celoti izločile iz ponudbe, ampak so jih ponujale v daljših časovnih razmikih, kar smernice dopuščajo. Tovrstna živila so bila ponujana v zmerno manjših količinah ali v kombinaciji s priporočenimi živili, kar je bilo ustrezno. Šole so tudi poskrbele, da se jedilnik ni ponovil prej kot v 21 dneh.

Slika 5: Priprava kosila



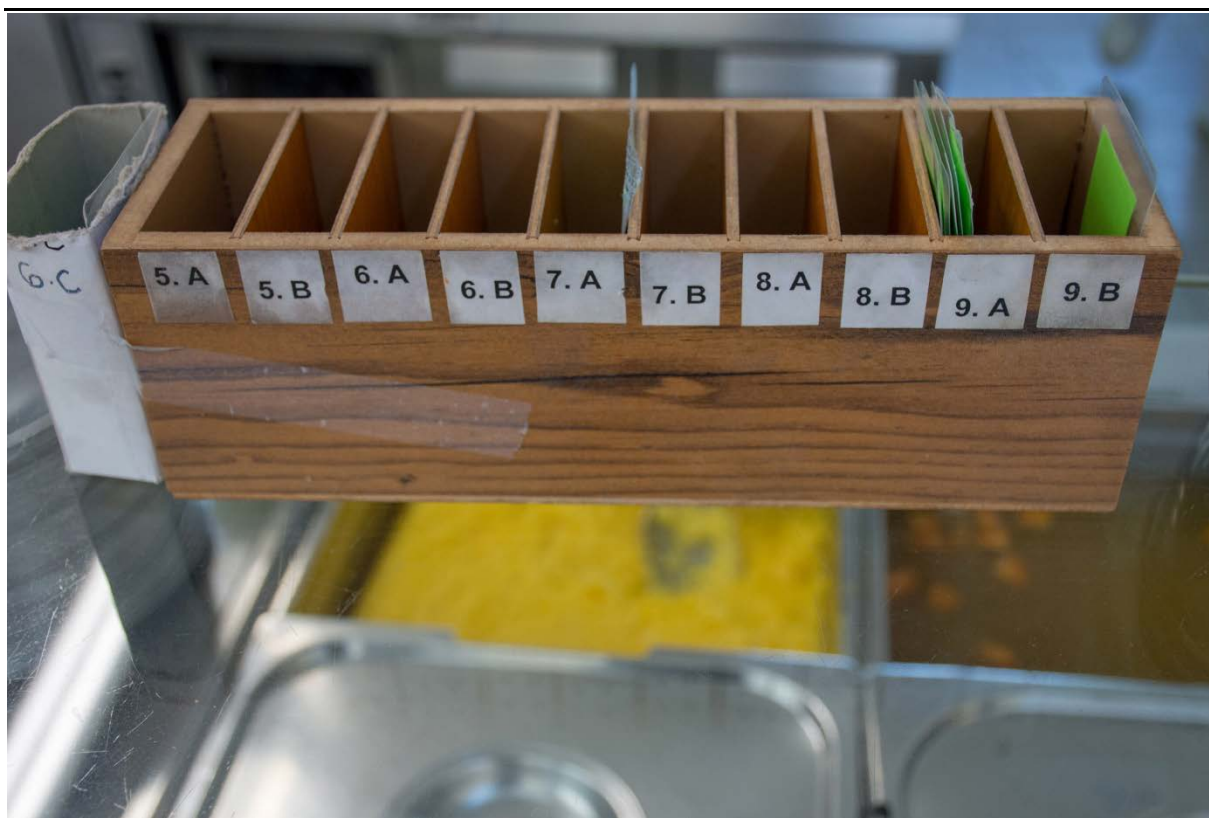
Vir: fotografija računskega sodišča.

Režim prehranjevanja je bil v šolah pretežno ustrezen, pri štirih smo ugotovili, da so učencem zagotovile nekoliko premalo časa za kosilo ali pa niso zagotovile najmanj dve uri presledka med obroki, ena od teh šol je odstopanja od smernic že ustrezno odpravila.

Ugotovili smo, da so šole izvedle vse oziroma večino načrtovanih vzgojno-izobraževalnih dejavnosti, povezanih s prehrano, spodbujanjem zdravega prehranjevanja in s kulturo prehranjevanja.

Na učinkovito organizacijo prehrane v šolah vpliva tudi sposobnost dnevnega prilagajanja števila pripravljenih obrokov glede na število prijav na obroke, zato morajo imeti šole vzpostavljen učinkovit sistem prijav in odjav. Ugotovili smo, da nekatere šole niso imele vzpostavljenega v celoti učinkovitega sistema prijav in odjav od obrokov. Ena od šol ni imela ustreznih evidenc odjav. Dve šoli sta dopuščali prijavo učencev na kosila, čeprav pravila šolske prehrane tega niso dopuščala. Ocenili smo, da samoprijava ali odjava učencev prispeva k manjšemu številu neprevzetih obrokov, vendar mora biti tovrsten način prijav in odjav urejen tudi v šolskih pravilih. Ocenjujemo tudi, da omogočanje odjav v zgodnjih jutranjih urah za tekoči dan pomembno prispeva k dnevnemu prilagajanju števila pripravljenih obrokov glede na število prijav in odjav. Nepredvidene okoliščine, kot na primer bolezen ali drugi izredni dogodki, so namreč pogost razlog za odjavo obrokov za tekoči dan. Ocenjujemo, da bi bilo smiselno, da šole razmislijo o ustreznem elektronskem vodenju prijav in odjav, ki bi vsekakor olajšal delo zaposlenim šole.

Slika 6: Sistem prijav in odjav



Vir: fotografija računskega sodišča.

Ocenili smo, da je večina šol z urejenostjo celotnega območja šole deloma prispevala k razvoju ustreznih prehranjevalnih navad. Z izjemo ene šole so v jedilnicah nameščeni umivalniki, kar prispeva k ustrezni higieni rok pred zaužitjem obroka. V šolah niso bili nameščeni avtomati za distribucijo hrane in pijače, s čimer so šole zagotovile, da učenci niso uživali nezdravih napitkov in živil, ko so bili v šoli. Šole so imele napotke o lepem vedenju pri jedi nameščene v jedilnici oziroma opredeljene v okviru vzgojnega načrta. Opazili pa smo nekoliko različno prakso šol pri delitvi obrokov. V eni od šol prvošolcem obroke razdelijo učiteljice, kar ocenjujemo kot dobro prakso, saj se tako udejanja s smernicami predlagan družinski način strežbe. Dve šoli pa sta, ravno nasprotno, učiteljem zagotovili ločen prostor za obedovanje, kar posledično pomeni, da učitelji obroka ne zaužijejo skupaj z učenci in tako učencem niso mogli biti vzor pri prehranjevanju. Poleg tega smo ugotovili, da so tri šole ponujale obroke v praktičnem, a nekoliko zastarelem priboru. Uživanje hrane je organoleptična izkušnja, ki poleg okusa, vonja in otipa vključuje tudi izgled hrane in tudi jedilnega pribora. S postrežbo hrane v sodobnejšem priboru se pri učencih po naši oceni spodbudi občutek domačnosti, kar prispeva h graditvi pozitivnega odnosa do prehranjevanja. Zaznali smo tudi, da v eni izmed šol zaradi pomanjkanja kuhinjskega osebja ni bil postrežen cel obrok, predviden z jedilnikom. Ocenjujemo, da morajo šole posebno skrb nameniti obvladovanju tovrstnih tveganj, ki izhajajo iz nenadnih odsotnosti kuhinjskega osebja.

Slika 7: Jedilnica



Vir: fotografija računskega sodišča.

3.1.3 Obvladovanje, zmanjševanje in preprečevanje ostankov hrane

Šole so se vključevale v projekte, s katerimi so učence ozaveščale o problematiki ostankov hrane. V okviru zunanjega projekta je ena od šol merila količino ostankov hrane, kar je prispevalo k zmanjšanju ostankov hrane, druga pa je merila količino ostankov hrane le nekaj dni in le pri enem obroku. Za zgleden primer smo ocenili ozaveščanje staršev o problematiki ostankov hrane na svetu staršev. Ravnatelj ene izmed šol je s slikovnim gradivom staršem prikazal, kaj učenci dobijo za kosilo (krompir, golaž, solato, kos kruha, pijačo in sladoled), kaj bi učenci želeli pojesti (pol porcije krompirja in sladoled) ter kaj se vrne v kuhinjo (nekaj krompirja, golaž, kruh) kot ostanek hrane.

Slika 8: Slikovno gradivo za svet staršev



Vir: fotografije šole.

Večina šol navaja, da zaposleni, zadolženi za pripravo obrokov, vedo, katerih živil učenci ne marajo in katera živila so zaželeni. Šole so poročale, da so med manj zaželenimi živili goveji zrezki, ribe, mlečni namazi, ohrovt, sladko zelje, špinača, ajdova kaša in čičerika. Dve šoli sta pojasnili, kadar so na jedilniku manj zaželeni živila, jih naročijo manj in tako vplivajo na manjši obseg ostankov. Ena od šol je pojasnila, da dejurni učitelji v jedilnici spremljajo delitev hrane ter učence spodbujajo k zaužitju celotnega obroka. Poleg tega so šole pojasnile, da so imeli učenci pri razdeljevanju hrane možnost povedati, katerih živil ne marajo, in da so živila, ki so ostala, ponudile učencem pozneje oziroma so jih (če so bili ostanki hrane s higienskega in prehranskega vidika neoporečni) ustrezno shranile in porabile ob drugih priložnostih.

Ugotovili smo, da šole niso sistematično spremljale, katerih živil učenci ne marajo, ampak je ravnanje šol temeljilo na izkušnjah in zaznavah osebja, zadolženega za pripravo prehrane. Ocenili smo, da izkustveni način šolam sicer omogoča sprotne prilagajanje jedilnikov, vendar se nanaša na aktivnosti posameznega zaposlenega, ki niso bile zabeležene niti se niso beležili rezultati, zaradi česar jih ocenjujemo kot premalo sistematične, saj se verjetno v primeru kadrovske spremembe ne bi izvajale na enak način.

Dve izmed šol, na katerih je delovala skupina za prehrano, sta poročali o poskusu uvedbe solatnega bara. Ta se po oceni ene od šol ni obnesel, saj učenci niso jedli zelenjave, ponujene v solatnem baru. Vendar pa šola ni pojasnila, kaj je želela doseči z uvedbo solatnega bara (bolj zdravo prehranjevanje učencev ali manj ostankov), niti ni iskala razlogov za to, da učenci niso pojedli zelenjave iz solatnega bara.

Slika 9: Solatni bar



Vir: fotografija računskega sodišča.

Kljub pritoževanju staršev nad tem, da so učenci na eni od šol obedovali v razredih in ne v jedilnici, je šola vztrajala, saj je skupina za prehrano ugotovila, da je ostankov hrane zaradi obedovanja učencev nižjih razredov v razredih manj, ker so otroci v razredih pojedli več kot v jedilnici.

Kot primere dobre prakse smo ocenili tudi prizadevanja šole, ki je učencem ponudila priljubljene jedi, pripravljene s kombinacijo priporočenih in odsvetovanih živil, kot je denimo priprava mešanice čokolina in polnozrnatih kosmičev.

V reviziji pa smo razkrili, da večina šol ni izkazala, da bi prilagajala nabavo živil tako, da bi najprej porabile živila, ki jim bo v kratkem potekel rok trajanja.

3.1.4 Spremljanje načrtovanja in zagotavljanja prehrane učencev ter aktivnosti, povezanih s problematiko ostankov hrane

Šole so lahko učinkovite pri organiziranju šolske prehrane le, če spremljajo in po potrebi izboljšujejo proces načrtovanja in zagotavljanja prehrane učencev, saj lahko le na podlagi izkušenj in presoje izvedenih aktivnosti v prihodnosti izboljšajo te aktivnosti. Šole so v obdobju, na katero se nanaša revizija, bolj ali manj izčrpno poročale o izvedbi večine dejavnosti, ki so jih izvedle. V nekaterih primerih so sicer zatrjevale, da so spremljale izvedbo dejavnosti, vendar tega niso počele sistematično. Le sistematičen način spremljanja dejavnosti pa bi šolam omogočal učinkovito ugotavljanje potreb po izboljšavah in pozneje tudi izvedbo tako ugotovljenih izboljšav.

Večina šol je imela organizirane skupine za prehrano, ki so v nekaterih primerih spremljale organizacijo prehrane, ugotovljale pomanjkljivosti in iskale možnosti izboljšav pri organizaciji prehrane. Skupine za

prehrano so se ukvarjale predvsem s trenutnimi težavami, kot na primer s primerno temperaturo postreženega masla, z režimom prehranjevanja, z ozaveščanjem staršev o zdravi prehrani in podobno. Po naši oceni bi bilo učinkoviteje, da se skupina za prehrano redno sestaja nekajkrat letno in zagotovi nepretrgano spremljanje področja organizacije šolske prehrane.

Poleg skupine za prehrano so spremljali in ugotavljali potrebe po izboljšavah organizacije prehrane tudi aktivni učitelji, predvsem aktivni učitelji podaljšanega bivanja, ki so na podlagi zaznanih težav pri kosilu pristopili k uvedbi izboljšav, večinoma povezanih s primernim obnašanjem učencev pri obedovanju. Na dveh šolah so tudi učenci v okviru šolskega parlamenta obravnavali področje organizacije šolske prehrane.

V revizijskih poročilih smo razkrili rezultate izvedenih anket, s katerimi so šole preverjale stopnjo zadovoljstva učencev in staršev s šolsko prehrano in dejavnostmi, s katerimi šole spodbujajo zdravo prehranjevanje in kulturo prehranjevanja. Razen šole, ki ankete o zadovoljstvu učencev in staršev s šolsko prehrano in spremljajočimi dejavnostmi v šolskem letu 2016/2017 ni izvedla, so ostale šole v obeh šolskih letih ankete izvedle. Starši so želeli več živil lokalnega izvora, ponujanje solate v solatnem baru, ki ga je šola zaradi neodziva učencev ukinila, in ponujanje nezačinjene solate z možnostjo samostojnega dodajanja kisa in olja. Nadalje so se starši pritoževali nad hrano, ki naj bi po njihovem mnenju vsebovala preveč ogljikovih hidratov in premalo sadja, zelenjave in rib, starši ene od šol pa so želeli večje porcije in več mesa. Nasprotno od želja staršev so njihovi otroci večkrat želeli pico, hot dog, hamburger, palačinke, jajca v različnih oblikah, njoke, skratka več odsvetovanih živil, pa tudi več mesa in mesnih izdelkov, več toplih mlečnih obrokov za malico in večje porcije. Učenci niso marali rib, zelenjavnih juh, čičerikinega in fižolovega namaza ter niso bili navdušeni nad dnevom brez mesa. Poleg tega se je izkazalo, da več kot polovica učencev ni zajtrkovala doma, vznemirjajoče pa je tudi, da je več kot desetina staršev menila, da malica nadomesti zajtrk. Večina šol na podlagi informacij, pridobljenih z anketami, ni pristopila k analizi rezultatov in izvedbi prilagoditev organizacije šolske prehrane. Učenci so se pritoževali tudi nad neprimernim obnašanjem sošolcev pri jedi, zato ocenjujemo, da bi šole lahko dodatno pozornost namenile primernemu obnašanju pri jedi.

Razhajanja med željami učencev in njihovih staršev se odražajo tudi v rezultatih ankete, ki je bila namenjena prikazu prehranjevalnih navad slovenskih družin³⁹. Obrok, ki ga je pripravilo skoraj 80 odstotkov anketiranih družin je bila večerja, sledi kosilo, ki so ga po rezultatih ankete pripravile tri četrtine anketiranih družin. Zajtrkovalo je nekoliko manj družin, 65 odstotkov, desetina pa jih ni pripravljala ne večerje ne zajtrka. Več kot desetina anketiranih učencev ni zajtrkovala, tisti, ki so zajtrkovali, pa za zajtrk najraje jedo kosmiče, čokolino, jajca ali čokoladni namaz. Najbolj priljubljeno domače kosilo med otroci so bile testenine, med temi špageti ali drobni makaroni, z mesno omako in pa tipično slovensko nedeljsko kosilo z govejo juho, mesom, krompirjem in zeleno solato. Učenci so radi jedli tudi dunajske zrezke in pečenega piščanca, predvsem perutničke in bedra. Teknil jim je pečen ali pražen krompir ter zelena solata, občasno z dodatkom koruze. Najraje so imeli govejo juho. Kot najmanj priljubljene so se izkazale jedi iz kislega zelja in pa enolončnice, kuhana in pečena zelenjava, ribe in morski sadeži ter gobova in zelenjavne juhe. Učenci so najraje večerjali palačinke in kosmiče, kot so čokoladne kroglice in koruzni kosmiči, medtem ko salame za večerjo niso marali. Priljubljeni prigrizki so bili čips, čokolada in sadje, sladkarije ter oreščki, medtem ko suho sadje, sadje in zelenjava niso bili priljubljeni. Izmed sadja so učenci najraje jedli banane ali jabolka, najmanj pa kivi. Učenci so odgovarjali tudi na

³⁹ Predstavitev rezultatov anket o hrani in zavrženi hrani za šolsko leto 2015/2016, društvo DOVES FEE SLOVENIA – program Ekošola Slovenija, Mengeš, februar 2015.

vprašanja o šolski prehrani. Pri načrtovanju šolskega jedilnika je sodelovala že več kot desetina učencev. Osebe šole je v anketi opozarjalo, da je treba ozaveščati predvsem starše, saj so navade, prinesene od doma, zelo trdovratne. Prehranske navade učencev naj bi bile vedno slabše, učenci naj bi pogosteje odklanjali zelenjavo in nove jedi, starši pa so večino dneva odsotni in nimajo časa navajati otroke na zdravo prehrano.

V reviziji nas je zanimalo tudi, kako šole načrtujejo jedilnike. Polovica šol je pri načrtovanju jedilnikov uporabljala Praktikum jedilnikov zdravega prehranjevanja v vzgojno-izobraževalnih ustanovah, metodo s prehranskimi enotami v smernicah ali prosto dostopna spletna orodja, ki so zagotavljali doseganje normativov. Šole niso imele v celoti vzpostavljenega samonadzornega kontrolnega sistema izvajanja smernic tako, da bi vsaj enkrat letno energijsko in hranilno ovrednotile jedilnike in pridobile povratno informacijo o hranilni in energijski uravnoteženosti jedilnikov. Dve izmed šol pa sta izvedli energijsko in hranilno ovrednotenje enega obroka, obrokov za določeno starostno skupino ali manjšega dela sezonskih jedilnikov. Ocenjujemo, da bi morale šole vzpostaviti kontinuirano spremljanje energijskega in hranilnega ovrednotenja jedilnikov in na podlagi povratnih informacij o hranilni in energijski uravnoteženosti jedilnikov izvesti ustrezne prilagoditve. Ravno tako ocenjujemo, da bi morale šole sprejeti načrt pogostosti laboratorijskega preizkušanja energijske in hranilne vrednosti celodnevni ali posameznih dnevi obrokov zaradi primerjave s prehranskimi normativi in njihovo dosledno in nepretrgano uresničevanje, saj je v obdobju, na katero se nanaša revizija, le ena šola en vzorec kosila v enem šolskem letu oddala zunanjemu izvajalcu v laboratorijsko preizkušanje.

Preverjali smo tudi, ali so šole področje ostankov hrane aktivno spremljale in ali so prilagodile aktivnosti za zmanjševanje, preprečevanje in obvladovanje količine ostankov hrane glede na učinke že izvedenih aktivnosti. Ugotovili smo, da dve šoli nista zagotovili primerne podlage za spremljanje področja, uresničevanja zastavljenih ciljev in presojo njihovega doseganja ter za morebitne prilagoditve aktivnosti v prihodnje. Ostale štiri šole so izkazale spremljanje aktivnosti in uvajale izboljšave, povezane s problematiko ostankov hrane, vendar tega niso počele sistematično. Šole so ustrezno spremljale le posamezne projekte, v katere so bile vključene, ali sproti prilagajale jedilnik, niso pa zagotovile nepretrganega spremljanja področja ostankov hrane in ovrednotenja izvedenih aktivnosti, zato niso mogle ugotavljati potreb po spremembah na tem področju.

3.2 Učinkovitost ravnanja z odpadno hrano

Ne glede na še tako skrbno pripravo hrane, šolam nekaj hrane vedno ostane. Odpadna hrana nastaja v vseh fazah organiziranja prehrane, od priprave obrokov, med razdelitvijo obrokov in po zaužitju obrokov. Šole so ravnanje z odpadno hrano načrtovale predvsem v strateških dokumentih in pravilih šolske prehrane. Večina šol je načrtovala, da bo obroke, ki niso bili prevzeti, brezplačno odstopila drugim učencem, ne pa tudi humanitarnim organizacijam. Skoraj vse so načrtovale ločevanje odpadne hrane in posamezne aktivnosti v obliki vzgojno-izobraževalnih dejavnosti za učence, pri čemer je skoraj v vseh primerih manjkala določitev ciljev in kazalnikov. Nobena šola ni izkazala, da je preverila možna in dopustna ravnanja z odpadno hrano, večina tudi ni načrtovala ravnanj z odpadno hrano, ki jo je mogoče ponovno uporabiti pri pripravi drugih jedi, niti ravnanja z delno zaužitimi živili in obroki ter neužitnim delom odpadne hrane. Vse šole pa so imele sklenjene pogodbe z zbiralci odpadkov, v katerih so predvidele odvoz ločeno zbrane odpadne hrane.

Slika 10: Ločevanje odpadkov



Vir: fotografija računskega sodišča.

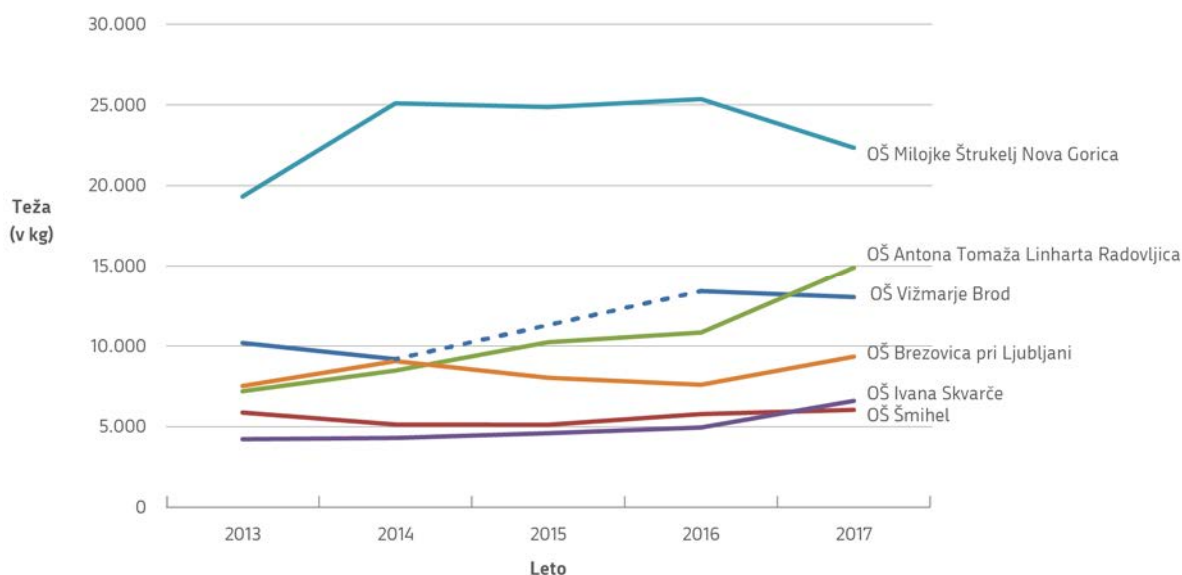
Osnovne šole v Sloveniji letno zavržejo veliko količino odpadne hrane. Po podatkih Agencije Republike Slovenije za okolje (v nadaljevanju: ARSO) je o količini biorazgradljivih kuhinjskih odpadkov poročalo različno število osnovnih šol⁴⁰, ki so med leti 2013 in 2017 oddale naslednjo količino biorazgradljivih kuhinjskih odpadkov:

- v letu 2013 je 382 osnovnih šol oddalo 2.483.380 kilogramov,
- v letu 2014 je 362 osnovnih šol oddalo 2.373.922 kilogramov,
- v letu 2015 so 403 osnovne šole oddale 2.794.598 kilogramov,
- v letu 2016 je 421 osnovnih šol oddalo 2.916.252 kilogramov in
- v letu 2017 je 430 osnovnih šol oddalo 3.069.163 kilogramov.

Ugotovili smo, da so podatki o količini oddanih biorazgradljivih kuhinjskih odpadkov pomanjkljivi in celo napačni, saj so tri šole ARSO oddale poročilo z napačnimi podatki, od tega ena za leto 2014, ena za leto 2016 in dve šoli za leto 2017, medtem ko ena šola za leti 2014 in 2015 o količini oddanih biorazgradljivih kuhinjskih odpadkov ni poročala. Na sliki 11 prikazujemo gibanje količine biorazgradljivih kuhinjskih odpadkov vseh šestih šol v obdobju od leta 2013 do leta 2017.

⁴⁰ Čeprav je poročanje obvezno.

Slika 11: Količina biorazgradljivih kuhinjskih odpadkov šol od leta 2013 do leta 2017



Viri: podatki ARSO in podatki šol.

Šole v poročilu o nastalih odpadkih in ravnanju z njimi za preteklo leto poročajo tudi o količini odpadnih jedilnih olj. Po podatkih ARSO je med leti 2013 in 2017 različno število osnovnih šol oddalo naslednje količine odpadnih jedilnih olj:

- v letu 2013 je 209 osnovnih šol oddalo 168.246 kilogramov,
- v letu 2014 je 187 osnovnih šol oddalo 149.839 kilogramov,
- v letu 2015 je 192 osnovnih šol oddalo 44.391 kilogramov,
- v letu 2016 je 199 osnovnih šol oddalo 44.491 kilogramov in
- v letu 2017 je 207 osnovnih šol oddalo 60.428 kilogramov⁴¹.

Količina odpadnih jedilnih olj v vseh šolah, vključenih v revizijo, upada, kar je mogoče pripisati predvsem uporabi konvektomatov in s tem opuščanju priprave jedi v globoki maščobi. V obdobju od leta 2013 do leta 2017 sta le dve šoli za vsako leto poročali o količini odpadnih jedilnih olj, ena je poročala le za leto 2013, druga pa za leto 2015, dve šoli v tem obdobju sploh nista poročali o količini odpadnih jedilnih olj. Ugotovili smo, da dve šoli za leti 2016 in 2017 nista poročali o količini odpadnih jedilnih olj, čeprav sta jih imeli, zato ocenjujemo, da podatki ARSO o oddani količini odpadnih jedilnih olj niso zanesljivi.

Vse šole imajo v kuhinji vzpostavljen sistem, po katerem v za to namenjenem zabojniku ločeno od drugih odpadkov zbirajo kuhinjske odpadke, ki nastanejo pri pripravi hrane, in odpadke, ki nastanejo po zaužitju obrokov. Prav tako v za to namenjenih zabojnikih ločeno od drugih odpadkov zbirajo odpadna jedilna olja in masti. Šole morajo na podlagi podzakonskih predpisov na področju ravnanja z odpadki kot

⁴¹ Na podatek lahko vpliva morebitno napačno poročanje ene šole, ki je imela od leta 2013 do leta 2016 letno v povprečju 80 kilogramov odpadnih jedilnih olj, za leto 2017 pa je poročala, da je oddala 17.106 kilogramov odpadnih jedilnih olj.

povzročitelji kuhinjskih odpadkov iz gostinstva⁴² in odpadnih jedilnih olj oddajati kuhinjske odpadke in odpadna jedilna olja zbiralcu odpadkov, zato šolam nastajajo dodatni stroški. Zbiralci odpadkov redno odvažajo zabojnike, ki jih šole do odvoza hranijo v ločenih prostorih za odpadke.

Slika 12: Odpadna hrana



Vir: fotografija računskega sodišča.

V reviziji smo ugotovili, da so v letu 2017 znašali stroški šol za odvoz biorazgradljivih kuhinjskih odpadkov in odpadnih jedilnih olj od 1.228 evrov do 4.265 evrov. Pri tem so stroški odvoza odvisni od prevzetega števila 50-litrskih posod ali zabojnikov in od cene. Zbiralci odpadkov⁴³ so šolam februarja 2017 zaračunali od 4,9 evra do 10,8 evra na zabojnik. Tudi cena odvoza odpadnih jedilnih olj se je razlikovala, saj so nekateri zbiralci odpadkov šolam zaračunali odvoz odpadnih jedilnih olj, nekateri so ga odvažali brezplačno, en zbiralec pa je v obdobju, na katero se nanaša revizija, šoli plačal odvoz odpadnih jedilnih olj.

Šole, vključene v revizijo, so v letu 2017 oddale med 6.037 kilogrami in 22.341 kilogrami biorazgradljivih kuhinjskih odpadkov⁴⁴. Na količino odpadne hrane je poleg ravnanja s hrano vplivalo število vpisanih učencev in vrste obrokov, ki so jih šole ponujale in jih je koristilo različno število učencev⁴⁵. Ocenili smo, koliko hrane so šole zavrgle na postrežen obrok⁴⁶ leta 2017, kar prikazujemo v nadaljevanju.

⁴² Povzročitelj ali povzročiteljica kuhinjskih odpadkov, ki nastane v gostinstvu, je oseba, ki upravlja kuhinjo, v kateri se v letnem povprečju pripravi dnevno 20 ali več obrokov hrane (sedma točka 3. člena Uredbe o ravnanju z biološko razgradljivimi kuhinjskimi odpadki in zelenim vrtnim odpadom).

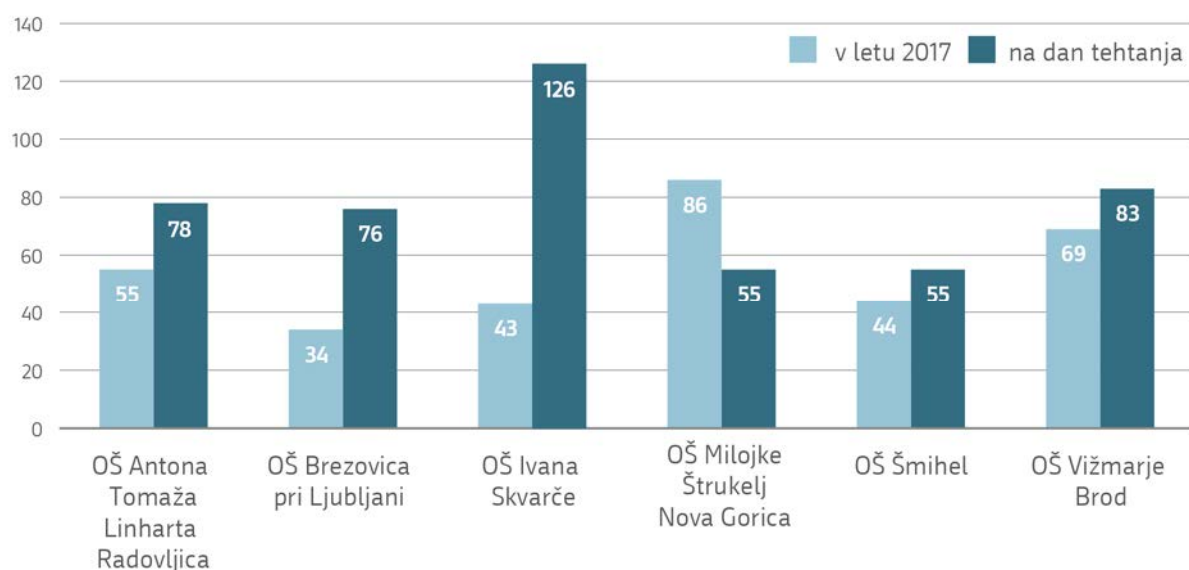
⁴³ Odpadke so odvažali Biotera, d. o. o., Bolje, d. o. o. in Komunala Nova Gorica d. d. Biotera, d. o. o., jih je odvažala štirim šolam in jim odvoz zaračunala po različnih cenah.

⁴⁴ Količino oddanih biorazgradljivih kuhinjskih odpadkov in količino oddanih odpadnih jedilnih olj v letu 2017 ter strošek odvoza biorazgradljivih kuhinjskih odpadkov in odpadnih jedilnih olj po šolah prikazujemo v prilogi 2.

⁴⁵ Podatki so prikazani v prilogi 3.

⁴⁶ Upoštevali smo podatke o številu pripravljenih obrokov za dopoldansko malico in kosilo, saj so ju pripravljale vse šole, poleg tega menimo, da pri zajtrku in popoldanski malici nastaja minimalna količina odpadne hrane.

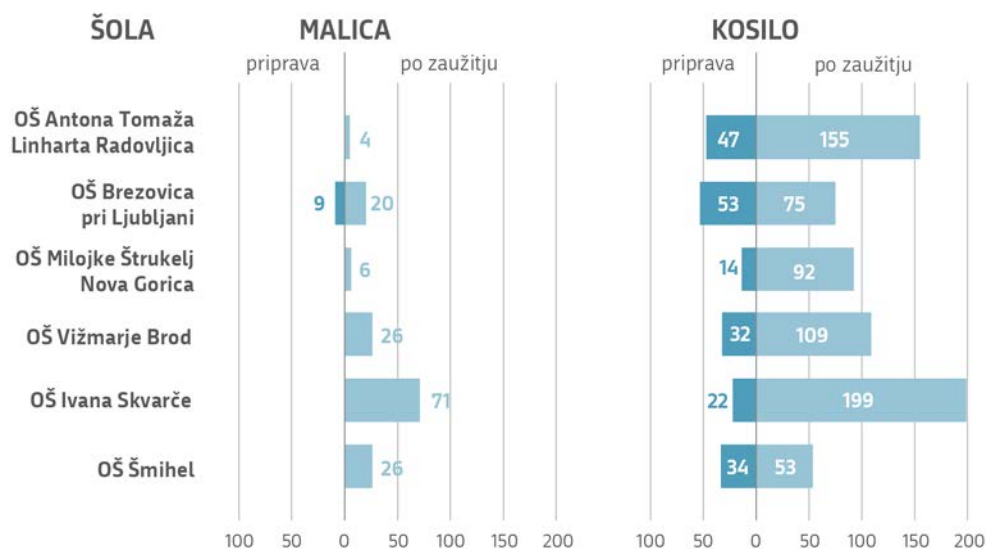
Slika 13: Količina odpadne hrane na postrežen obrok v letu 2017 in na dan tehtanja (v gramih)



Vir: podatki šol.

Za lažje razumevanje, koliko hrane šola zavrže v enem dnevu, smo na vsaki od šol opravili tehtanje odpadne hrane, tako da smo tehtali odpadno hrano, nastalo pri pripravi in po zaužitju malice in kosila. Na sliki 14 je prikazano, koliko odpadne hrane je nastalo na dan tehtanja pri malici in kosilu, ločeno na odpadno hrano, ki je nastala pri pripravi in po zaužitju.

Slika 14: Količina odpadne hrane na postrežen obrok na dan tehtanja ter količina odpadne hrane pri dopoldanski malici in kosilu (v gramih)



Na količino odpadne hrane po naši oceni vplivajo ustrezno odlaganje odpadne hrane kot tudi izbira živil in sestava obroka. V nadaljevanju prikazujemo količino odpadne hrane na dan tehtanja, povprečno dnevno količino biorazgradljivih kuhinjskih odpadkov v prvi polovici 2018 ter povprečno dnevno količino biorazgradljivih kuhinjskih odpadkov v mesecu, ko je bilo opravljeno tehtanje.

Tabela 3: Količina odpadne hrane

Šola	v kilogramih			
	Količina biorazgradljivih kuhinjskih odpadkov v prvi polovici 2018	Povprečna dnevna količina biorazgradljivih kuhinjskih odpadkov v prvi polovici 2018	Povprečna dnevna količina biorazgradljivih kuhinjskih odpadkov v mesecu, ko je bilo opravljeno tehtanje	Količina odpadkov na dan tehtanja
Osnovna šola Antona Tomaža Linhartaradovljica	7.688	68	81,4	133,8 ¹⁾
Osnovna šola Brezovica pri Ljubljani	4.856 ²⁾	43 ³⁾	42,3 ⁴⁾	106,5 ⁵⁾
Osnovna šola Milojke Štrukelj Nova Gorica	10.537	93,3	98,8	86,9 ⁶⁾
Osnovna šola Vižmarje Brod	6.813	60,3	47	80,1
Osnovna šola Ivana Skvarče	3.840	33,9	42,9	114,4 ⁷⁾
Osnovna šola Šmihel	3.591	31,8	45,8	42,4

Opombe: ¹⁾ Končna izmerjena količina zavržene hrane (133,8 kilograma), pri čemer smo upoštevali tudi del odpadne hrane, ki je nastala pri pripravi kosila za učence Osnovne šole Antona Janše Radovljica.

²⁾ Podatek je le za matično šolo, saj na dan tehtanja nismo merili odpadne hrane na podružnični šoli. Podružnična šola je oddala 1.148 kilogramov biorazgradljivih kuhinjskih odpadkov, kar znaša skupaj 6.004 kilograme biorazgradljivih kuhinjskih odpadkov.

³⁾ Podatek je le za matično šolo.

⁴⁾ Podatek je le za matično šolo.

⁵⁾ Končna izmerjena količina zavržene hrane (106,5 kilogramov), pri čemer smo upoštevali tudi del odpadne hrane, ki je nastala pri pripravi kosila za štiri oddelke Vrtca Brezovica

⁶⁾ Končna izmerjena količina zavržene hrane (86,9 kilograma), pri čemer smo upoštevali tudi del odpadne hrane, ki je nastala pri pripravi kosila za učence Osnovne šole Frana Erjavca Nova Gorica.

⁷⁾ Končna izmerjena količina zavržene hrane (114,4 kilograma), pri čemer smo upoštevali tudi del odpadne hrane, ki je nastala pri pripravi kosila za učence Osnovne šole Toneta Okrogarja Zagorje ob Savi, Osnovne šole dr. Slavka Gruma ter Osnovne šole Ivana Kavčiča.

Viri: podatki šol, lastne meritve in lastni izračuni.

Ugotovili smo, da je količina zavržene hrane na dan tehtanja pri štirih šolah znatno presegala povprečno dnevno količino biorazgradljivih kuhinjskih odpadkov v prvi polovici 2018 kot tudi povprečno dnevno količino biorazgradljivih kuhinjskih odpadkov v mesecu, ko je bilo opravljeno tehtanje. Pri dveh šolah smo ugotovili, da je razlog za preseženo vrednost dejstvo, da sta šoli druge dni odpadke ločevali na neustrezen način. Ena od obeh šol je del biološko razgradljivih kuhinjskih odpadkov odlagala tudi v zabojnike z drugimi biološko razgradljivimi odpadki, ki jih je zato odvažala družba, ki ni bila pooblaščen za odvoz biološko razgradljivih kuhinjskih odpadkov iz gostinstva, medtem ko ena šola vrečk z zavrženo hrano, ki je nastala pri pripravi kosila, ni odvrгла v zabojnike. Šoli sta s takim načinom ločevanja sicer zmanjšali količino biološko razgradljivih kuhinjskih odpadkov za odvoz in s tem stroške odvoza, vendar je bilo njuno ravnanje v nasprotju s predpisi.

Šole so učencem brezplačno zagotovile dodaten obrok, kadar jim je ostala nezaužita hrana. Nobena šola neprevzetih obrokov ni odstopila humanitarnim organizacijam. Po pojasnilih šol je oddaja hrane humanitarnim organizacijam zahtevno opravilo, tako z zdravstveno-higijskega in logističnega vidika kot zaradi dejstva, da ni mogoče vnaprej predvideti, koliko obrokov bo in če bodo neoporečni obroki ostali.

V treh primerih smo na dan tehtanja ugotovili, da je šola skuhala preveč hrane, ki je ni v celoti razdelila med učence, in jo je zato ponudila svojim zaposlenim. Obstaja tveganje, da šole pripravijo večjo količino hrane od načrtovane zato, da neoporečna hrane ostane in jo lahko brezplačno prevzamejo zaposleni.

Preverjali smo tudi, ali so šole ostanke hrane ponovno uporabile, na primer da ostanke nezaužitega sadja porabijo za pripravo peciva oziroma neporabljeno zelenjavo za pripravo zelenjavnih jedi in podobno. Ugotovili smo, da so šole precej omejene s predpisi na področju varnosti živil in ravnanja z odpadki, zato živila raje zavržejo zaradi negotovosti glede dopustnosti ponovne uporabe živil. Vendar je večina šol vsaj delno in občasno uporabila neoporečna živila v naslednjih dneh pri pripravi novih obrokov, nekatere šole so si ravno zaradi tega pridržale pravico spreminjati jedilnik.

Ugotovili smo, da sta dve šoli v okviru projekta zunanjega izvajalca načrtovali, da bosta učence vključevali v različne naloge, od spoznavanja sezonskih jedi, vzpostavitve šolskega vrta, kompostiranja in priprave sezonskega koledarja jedi, okušanja živil, merjenja zavržene hrane in ustvarjanja recikliranih receptov. Ena izmed šol je izvedla vse predvidene naloge, druga pa je izvedla le merjenje količine zavržne hrane pri kosilu in še to ne v celoti. Mesečno tehtanje odpadne hrane za vse razrede se je izkazalo kot pravi način ozaveščanja učencev o ustreznem ravnanju s hrano, saj se je med učenci razvila tekmovalnost. Učenci so bili spodbujeni, da pojedjo obroke, hkrati so se seznanili, katere vrste hrane je ostalo največ. Kot primerno prakso smo šteli tudi seznanjanje učencev z odpadno hrano in pripravo lastnih receptov, s čimer je ena izmed šol želela učence spodbuditi, da razmislijo o ponovni uporabi živil, ki ostanejo, poleg tega je učence seznanila z osnovami kompostiranja. Kompostiranja odpadne hrane se je v okviru dejavnosti za nadarjene učence lotila še ena šola. Obe šoli, ki sta izobraževali učence o pravilnem kompostiranju, sta za ta namen postavili kompostnik, kompostnik pa so imele tudi nekatere druge šole, vključene v revizijo.

Slika 15: Kompostnik



Vir: fotografija računskega sodišča.

V reviziji smo ugotovili, da šole ne spremljajo sistematično in kontinuirano, kaj se dogaja s hrano od neprevzetih obrokov, nimajo pregleda nad količino užitne odpadne hrane in ne vedo, kako ravnati z njo. Pri večini šol smo ugotovili, da spremljanje temelji zgolj na opažanjih zaposlenih, predvsem organizatork šolske prehrane. Šole so sicer izvedle nekatere aktivnosti, povezane s spremljanjem ravnanja z odpadno hrano, vendar je pri večini manjkalo spremljanje rezultatov in ustrezna prilagoditev na tem področju.

4. ZAKLJUČEK

Osnovni šoli Šmihel, Osnovni šoli Antona Tomaža Linharta Radovljica, Osnovni šoli Ivana Skvarče, Osnovni šoli Milojke Štrukelj Nova Gorica in Osnovni šoli Vižmarje Brod je računsko sodišče izreklo *mnenje s pridržkom* o pravilnosti ravnanja s hrano v letu 2017, *Osnovni šoli Brezovica pri Ljubljani* pa je izreklo *negativno mnenje*, saj je ocenilo, da je ravnala v pomembnem neskladju s predpisi. Od Osnovne šole Šmihel, Osnovne šole Antona Tomaža Linharta Radovljica, Osnovne šole Milojke Štrukelj Nova Gorica in Osnovne šole Vižmarje Brod je računsko sodišče zahtevalo tudi predložitev odzivnih poročil, v katerih morajo izkazati popravilne ukrepe za odpravo ugotovljenih nepravilnosti, ki jih niso odpravile med izvajanjem revizije, medtem ko sta Osnovna šola Brezovica pri Ljubljani in Osnovna šola Ivana Skvarče ugotovljene nepravilnosti odpravili že med revizijskim postopkom.

Računsko sodišče je ugotovilo predvsem, da večina šol ni vodila dokumentacije o javnem naročilu tako, da bi bil razviden način izračuna ocenjene vrednosti javnega naročila, od katere je odvisna pravilna izbira postopka javnega naročila, pa tudi možnost šole, da odstopi od upoštevanja pravil za objave v zvezi z izločenimi sklopi. Šole so pristopale k uveljavljanju načela kratkih verig in zagotavljanju lokalne hrane na načine, ki niso bili skladni s predpisi. Med ponudniki šole niso vedno ustvarile konkurence, ker so nepravilno oblikovale merila in tako vplivale na končno razvrstitev ponudnikov. Računsko sodišče je ugotovilo tudi, da so imele šole težave z meriloma "več ekoloških živil" in "embalaža" ter določitvijo 10-odstotnega deleža ekoloških živil. Zaradi specifičnosti in pestrosti ponudbe živil, zapletenosti postopka javnega naročanja živil ter pomanjkanja specifičnega strokovnega znanja na področju javnega naročanja javno naročanje živil za šolo predstavlja težko, morda celo prezahtevno nalogo, zato šole za izvedbo javnih naročil najemajo zunanje izvajalce. Zunanji izvajalci za šole predstavljajo dodatne stroške, pri tem pa ne zmanjšujejo odgovornosti šol za pravilnost poslovanja na tem področju, kot kažejo ugotovitve revizij pa tudi ne zagotavljajo pravilne izvedbe postopkov javnih naročil živil. Glede na nekatera odprta vprašanja in dileme, povezane z zelenim javnim naročanjem živil, bi bilo smiselno tudi, da bi Ministrstvo za javno upravo, kot pristojni organ na tem področju, proučilo, ali so obstoječi predpisi v celoti ustrezni.

Opredelitev dejavnosti priprave šolske malice v okviru javne službe je računsko sodišče ocenilo kot prednost ureditve sistema šolske prehrane v Sloveniji, vse šole, vključene v revizijo, pa so kot dodatno ponudbo organizirale tudi kosilo, pet šol je kot dodatno ponudbo organiziralo popoldansko malico, tri šole pa tudi zajtrk. Šole so precej pozornosti namenjale šolski prehrani in jo vključevale v vzgojno-izobraževalne dejavnosti, kar je predstavljalo doprinos k razvijanju zdravih prehranjevalnih navad in kulturi prehranjevanja učencev. Obroke so pripravljale v lastnih šolskih kuhinjah, kar velja ohraniti tudi v prihodnje. K ohranitvi obstoječega standarda organiziranja in priprave šolske prehrane bi pripomogla celovitejša umestitev šolske prehrane v okvir javne službe.

Računsko sodišče je ugotovilo tudi, da so šole obračunavale obroke po cenah, ki v nekaterih primerih v ceniku niso bile določene, v drugih primerih pa zaračunane cene obrokov niso bile skladne s sprejetim cenikom, vendar večja vrednostna odstopanja niso bila ugotovljena. Ena od šol ni imela cenika šolske

prehrane, ki bi ga sprejel svet šole. Cena obroka, ki ga pripravi šola za učence in zaposlene ter morebitne zunanje uporabnike, mora pokriti najmanj vse stroške, ki pri pripravi obrokov nastajajo šoli. V postopku sprejemanja cen obrokov je ključnega pomena, da se svet zavoda pred sprejemom cenika seznani s kalkulacijo cen obrokov. Le dve šoli sta pripravili kalkulacije za cene vseh obrokov, iz katerih so bili razvidni potrebni stroški pri pripravi obrokov.

Za vse šole, vključene v revizijo, računsko sodišče meni, da so bile od 1. 1. 2017 do izdaje osnutkov revizijskih poročil *delno učinkovite* pri zagotavljanju šolske prehrane v skladu s Smernicami za prehranjevanje v vzgojno-izobraževalnih zavodih tako, da je bilo ostankov hrane čim manj, ter pri ravnanju z odpadno hrano.

Šole so pretežno učinkovito načrtovale organizacijo prehrane, saj je večina imela sprejeta vsebinsko ustrezna pravila šolske prehrane, pri njihovem oblikovanju pa niso vedno imeli možnosti sodelovati starši, učitelji in učenci. Šole so večinoma opredelile načrtovane vzgojno-izobraževalne dejavnosti, povezane s prehrano, spodbujanjem zdravega prehranjevanja in s kulturo prehranjevanja, vendar je bila opredelitev odgovornih oseb, trajanja, ciljev, rezultatov in/ali kazalnikov pomanjkljiva. Nabavo ekoloških živil so šole načrtovale, večina šol pa ni načrtovala nabave živil iz drugih shem kakovosti ter živil, proizvedenih po nacionalnih predpisih o kakovosti živil. Zahteve večine šol iz razpisne dokumentacije so deloma sovpadale s Priročnikom z merili kakovosti za živila v vzgojno-izobraževalnih ustanovah, izrecno zahtevo po skladnosti z merili iz priročnika pa je v razpisno dokumentacijo vključila le ena od šol. Štiri šole so vsaj delno načrtovale ukrepe obvladovanja, preprečevanja in zmanjševanja ostankov hrane, medtem ko dve šoli tovrstnih ukrepov nista načrtovali.

Za pripravo obrokov so na šolah skrbeli ustrezno strokovno usposobljeni javni uslužbenci. Šole so nabavljale ekološka živila, živila lokalnih dobaviteljev in živila, ki so nosila označbo ene izmed shem kakovosti ali so bila proizvedena po nacionalnih predpisih o kakovosti živil, vendar je le ena od šol nabavila več kot 10 odstotkov ekoloških živil, ena pa ravno desetino tovrstnih živil. Podobni so deleži vrednosti nabavljenih živil lokalnih dobaviteljev, medtem ko podatkov o vrednosti nabavljenih živil, vključenih v sheme kakovosti oziroma proizvedenih po nacionalnih predpisih o kakovosti živil, šole v večini primerov niso imele. Obroki, ki so jih šole ponujale, so bili praviloma skladni s Smernicami za prehranjevanje v vzgojno-izobraževalnih zavodih, tudi režim prehranjevanja in urejenost celotnega območja šol sta bila v večini šol vsaj delno ustrezna. Računsko sodišče je ugotovilo, da so šole izvedle večino ali vse načrtovane vzgojno-izobraževalne dejavnosti, povezane s prehrano, spodbujanjem zdravega prehranjevanja in s kulturo prehranjevanja. Sistem prijav in odjav obrokov je šolam bolj ali manj omogočal dnevno prilagajanje števila obrokov, čeprav bi lahko šole na tem področju svoje ravnanje še izboljšale zlasti z uvajanjem elektronskih sistemov prijav in odjav ter omogočanjem odjav zjutraj na dan obroka. Šole so izvajale aktivnosti obvladovanja, zmanjševanja in preprečevanja ostankov hrane, vendar je ravnanje šol v večini primerov temeljilo na izkustvenem načinu, s čimer so šole sicer sproti prilagodile jedilnike, vendar je takšen način delovanja vezan na aktivnosti posameznega zaposlenega in zato premalo sistematičen. Računsko sodišče je ocenilo, da imajo šole na področju spremljanja in načrtovanja ter zagotavljanja prehrane učencev in aktivnosti, povezanih s problematiko ostankov hrane, še možnosti za izboljšanje svojega ravnanja. Šole so sicer v nekaterih primerih spremljale izvedbo posameznih dejavnosti, vendar tega niso počele sistematično. Na šolah, ki so imele organizirano skupino za prehrano, se je ta večinoma ukvarjala s trenutnimi težavami na šoli, povezanimi z ravnanjem s hrano. Potrebe po izboljšavah organizacije prehrane so spremljali in ugotavljali tudi aktivni, zlasti aktivni učiteljev podaljšanega bivanja. Ankete, s katerimi so šole preverjale stopnjo zadovoljstva učencev in staršev s šolsko prehrano in

dejavnostmi, s katerimi so šole spodbujale zdravo prehranjevanje in kulturo prehranjevanja, so v obeh šolskih letih izvedle skoraj vse šole, vendar večina na podlagi tako pridobljenih informacij ni izvedla prilagoditev organizacije šolske prehrane. Šole tudi niso imele v celoti vzpostavljenega samonadzornega sistema izvajanja Smernic za prehranjevanje v vzgojno-izobraževalnih zavodih. Na področju spremljanja in prilagajanja ravnanja šole z ostanki hrane dve šoli k problematiki nista pristopili celovito, zato tudi nista mogli prispevati k ustrezni ureditvi področja, saj nista zagotovili primerne podlage za spremljanje področja, uresničevanje zastavljenih ciljev in presojo njihovega doseganja in morebitnih prilagoditev aktivnosti v prihodnje.

Odpadna hrana je področje, ki mu bodo morale šole v prihodnje posvečati več pozornosti, saj skupna količina odpadne hrane v šolah narašča, s tem pa tudi stroški odvoza. Vse šole, vključene v revizijo, so do konca obdobja, na katero se nanaša revizija, načrtovale, da bodo hrano, ki ni bila prevzeta, brezplačno odstopile drugim učencem, načrtovale pa so tudi odvoz ločeno zbrane odpadne hrane. Nekatere šole so načrtovale še druge aktivnosti, usmerjene k zmanjševanju količine odpadne hrane. Večina šol je vsaj v nekaterih primerih uporabila neoporečna živila pri pripravi obrokov v naslednjih dneh, dve šoli sta izobraževali učence o pravilnem kompostiranju. Kljub temu da so šole ponujale dodatne obroke svojim učencem, je šolam ostajala določena količina užitne odpadne hrane, ki so jo tri šole ponudile svojim zaposlenim. Ključno za zmanjšanje količine odpadne hrane je njeno spremljanje, ki je bilo pri vseh šolah vsaj v pretežni meri pomanjkljivo, saj šole niso sistematično in kontinuirano spremljale, katera hrana ostaja, kje in koliko, zato tudi ni bilo ustreznih prilagoditev na tem področju. Dve šoli pa nista zagotovili ustreznega ločevanja biološko razgradljivih kuhinjskih odpadkov.

Šolam je računsko sodišče priporočilo, naj konkretizirajo načrtovane vzgojno-izobraževalne dejavnosti, povezane s prehrano, spodbujanjem zdravega prehranjevanja in s kulturo prehranjevanja, ter dejavnosti, s katerimi bodo obvladovale, preprečevale in zmanjševale ostanke hrane, opredelijo pa naj tudi ravnanje s hrano, ko je ta že odpad. Dejavnosti naj predstavijo, navedejo cilje in ukrepe za doseg ciljev, odgovorne osebe, obdobje trajanja in pogostost izvajanja dejavnosti ter kazalnike za merjenje doseganja zastavljenih ciljev. Računsko sodišče je nekaterim šolam priporočilo tudi, naj vzpostavijo primeren sistem beleženja živil, ki jih učenci odklanjajo, in skušajo v okviru smernic temu prilagoditi jedilnik. Nekaterim šolam pa je priporočilo, naj prilagodijo pravila šolske prehrane tako, da bo sistem prijav in odjav obrokov omogočal čim manjše število neprevzetih obrokov, ter proučijo razpoložljive možnosti za uporabo ostankov hrane, ki je neoporečna, zagotovijo kontinuirano izvajanje dejavnosti, povezanih z organizacijo prehrane in z ravnanjem s hrano, ko je ta že odpad, in spremljajo izvedene dejavnosti s področja ravnanja s hrano, jih ovrednotijo in po potrebi prilagodijo.

Tomaž Vesel,
generalni državni revizor

Poslano:

1. Osnovni šoli Šmihel;
2. Osnovni šoli Antona Tomaža Linhartaradovljica;
3. Osnovni šoli Brezovica pri Ljubljani;
4. Osnovni šoli Ivana Skvarče;
5. Osnovni šoli Milojke Štrukelj Nova Gorica;
6. Osnovni šoli Vižmarje Brod;
7. Državnemu zboru Republike Slovenije;
8. Ministrstvu za izobraževanje, znanost in šport;
9. Ministrstvu za javno upravo;
10. arhivu.

5. PRILOGE

Priloga 1: Priporočila kuharskih mojstrov

V času izvajanja revizij sta bila k sodelovanju povabljena znana kuharska mojstra, in sicer g. Luka Jezeršek in g. Bine Volčič. Kuharska mojstra sta skupaj z nami obiskala pet šol, vključenih v revizijo, pri njih zaužila šolsko kosilo, se pogovorila z zaposlenimi na šolah in na koncu podala nekaj priporočil.

Prehrana v šoli postaja oziroma je glavni del dnevne prehrane učencev, saj učenci v šoli zaužijejo večino dnevnih obrokov. Obstoječi sistem lastnih kuhinj v šolah predstavlja dobro osnovo za pripravo kakovostnih jedi in ga velja ohraniti, vsekakor pa ga je mogoče posodobiti in z nekaterimi spremembami še izboljšati ter hrani povrniti spoštovanje in ugled.

Hrana se učencem streže po samopostrežnem načelu, ki je neposredno povezano s končno toplotno obdelavo v kuhinji. Da bi učence naučili kulturnega prehranjevanja, kuharska mojstra šolam priporočata, da *spodbujajo primerno obnašanje tako, da kulturo prehranjevanja vključijo v izvajanje vzgojno-izobraževalne dejavnosti*. Čas, namenjen obedovanju, naj učencem predstavlja sprostitev in podlago za lažje učenje, zato je treba na prehranjevanje gledati kot na del izobraževalnega procesa. Učence je treba naučiti, da se začno obnašati kot gosti, temu pa mora slediti tudi kuhinjsko osebje, ki naj učence ustrezno obravnava, saj je osebni stik izredno pomemben.

Jedilnica predstavlja prostor, kjer učenci hrano zaužijejo, zato naj bo učencem čim bolj prijazna. Šole naj v skladu s finančnimi zmožnostmi razmislijo, kakšna naj bi bila jedilnica, da bi bila čim bolj podobna domačemu okolju, in sicer z ukrepi za zmanjševanje in preprečevanje čezmernega hrupa, kar je pogosta težava v šolah, ter ukrepi, kot je izbira ustreznih barv, prtov, prtičkov in drugih detajlov, ki ne predstavljajo občutnih stroškov. Z navedenimi ukrepi lahko šole *vzpostavijo učencem prijazno jedilnico*.

Na počutje učencev lahko šole vplivajo tudi z *izborom primerne jedilne opreme*. Čeprav je nerjavno jeklo praktično in se skoraj ne poškoduje, obstaja kar nekaj nadomestnih materialov, ki so primerni, predvsem pa je postrežba jedi v belem porcelanu, arkopal krožniku ali polikarbonatnem kozarcu bistveno bolj privlačna.

Šole naj hkrati z izboljšavo jedilnice in uvedbo sodobnega jedilnega pribora razmislijo tudi o postavitvi *samopostrežne solatne vitrine*.

Področje, kjer lahko šole izboljšajo svoje ravnanje s hrano, je organizacija dela, kar obsega *izobraževanje kuhinjskega osebja* kot tudi *sodelovanje vodje kuhinje in organizatorja šolske prehrane*.

Šole naj razmislijo o *načrtnem razvijanju dodatnih in aktualnih znanj o tehnikah priprave hrane* tudi na način, da se dodatno seznanijo z vsemi možnostmi uporabe parno-konvekcijske pečice (tako imenovanega konvektomata). Šole naj izkoristijo možnosti (brezplačnih) predstavitev dobaviteljev tehnološke opreme. S tem se bo kuhinjskemu osebju zmanjšal večkrat zaznani strah, celo odpor pred novim načinom dela, hkrati pa se z uvedbo novega načina dela prispeva k enostavnejši in hitrejši pripravi jedi ter okusnejšim obrokom. Nove tehnologije omogočajo pogostejšo rabo in samostojno delovanje tudi brez nadzora uporabnika, kar predstavlja enostavnejšo možnost uporabe za osebe, ki za zahtevni postopek priprave nimajo dovolj znanja. Nova oprema zasede manj prostora, ima večjo priključno moč, oprema je pogosto večfunkcijska, postopki priprave so krajši in omogočajo uporabo istega aparata za več kuharskih ciklov na dan. Na primer kakovostna parno-konvekcijska peč ne zahteva več nastavitve temperature in časa pečenja, ampak to na željo uporabnika naredi sama na podlagi izbire jedi. Po končanem postopku ima uporabnik možnost pregleda porabljene električne energije in vode, kar pripomore k lažjemu nadzoru stroškov. Morda nova tehnološka oprema v določenih primerih od uporabnika zahteva več znanja, vendar se z dobrim poznavanjem delovanja opreme olajša delo v kuhinji. Rezultat bo večje zadovoljstvo učencev in zaposlenih, zaradi česar bo delo lažje in manj stresno, manj stroškov za surovine in posledično manjša količina organskih odpadkov.

Priporočljivo je, da šola zagotovi ustrezno *notranjo komunikacijo* med vodjem kuhinje in organizatorjem šolske prehrane, tako da jedilnike oblikujeta skupaj. Če vodja kuhinje sodeluje pri pripravi jedilnikov, bo bolj motiviran in se bo lažje posvetil pripravi jedi. Na ta način lahko šola pridobi nove recepte, postopoma uvaja nove jedi in se izogne vsakoletnim enakim jedilnikom.

Da bi šole pripravile ustrezno število obrokov, morajo imeti učinkovit sistem prijav in odjav od obrokov. Priporočljivo je *elektronsko vodenje prijav in odjav obrokov*, s čimer se razbremeni osebje šole, zmanjša ročno vodenje evidenc in vzpostavi lažja obdelava podatkov, kar omogoča boljši nadzor nad številom prijavljenih obrokov in posledično vpliva na manj ostankov hrane ter optimizacijo zalog živil.

Šole naj *pripišejo količino organskih odpadkov na jedilnik*. S tem in z učinkovitim sistemom prijav in odjav lahko osebje kuhinje zmanjša količino organskih odpadkov na minimum, ravno tako je organizacija priprave obrokov enostavnejša.

Šole naj pristopijo tudi k *proučitvi možnosti in dopustnosti uporabe hrane*, ki ostane pri pripravi obrokov ali ostane, ker ni postrežena.

Priloga 2: Količina oddanih biorazgradljivih kuhinjskih odpadkov in odpadnih jedilnih olj ter strošek odvoza šol v letu 2017

Šola	Količina biorazgradljivih kuhinjskih odpadkov v letu 2017 v kilogramih	Količina odpadnih jedilnih olj v letu 2017 v kilogramih	Strošek odvoza odpadne hrane v letu 2017 v evrih
Osnovna šola Antona Tomaža Linhartar Radovljica	14.905	757	2.030
Osnovna šola Brezovica pri Ljubljani	9.335	72	2.208
Osnovna šola Milojke Štrukelj Nova Gorica	22.341	0	4.265
Osnovna šola Vižmarje Brod	13.029	35	2.393
Osnovna šola Ivana Skvarče	6.592	50	1.228
Osnovna šola Šmihel	6.037	72	1.678

Vir: podatki šol.

Priloga 3: Vpisani učenci na dan 1. 9. 2017 in povprečno število pripravljenih obrokov v letu 2017

Šola	Število učencev (na dan 1. 9. 2017)	Zajtrk	Malica	Kosilo	Popoldanska malica
Osnovna šola Antona Tomaža Linhartar Radovljica	934	8	881	549	34
Osnovna šola Brezovica pri Ljubljani	862	42	767	687	225
Osnovna šola Milojke Štrukelj Nova Gorica	789	-	733	647	286
Osnovna šola Vižmarje Brod	541	9	501	496	165
Osnovna šola Ivana Skvarče	533	-	496	315	-
Osnovna šola Šmihel	411	-	403	327	68

Viri: podatki šol in LDN šol za šolsko leto 2017/2018.

*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