



**OSNOVNA ŠOLA LJUDSKI VRT PTUJ
PODRUŽNICA GRAJENA**

RAZISKOVALNA NALOGA

**Avtorica:
Valentina Čeh**

Ptuj, 2013



OSNOVNA ŠOLA LJUDSKI VRT PTUJ
PODRUŽNICA GRAJENA

RAZISKOVALNA NALOGA

(s področja sociologije)

MLEČNA IN ŠOLSKA KUHINJA NA GRAJENSKI ŠOLI

Avtorica:

Valentina Čeh

Mentorica:

Jelica Primožič

Ptuj, 2013

GRAJENSKA ŠOLA



SLIKA 1: Šola nekoč



SLIKA 2: Šola danes

ZAHVALA

Zahvaljujem se vsem, ki so mi pomagali pri raziskovalni nalogi.

*Posebna zahvala gre mentorici Jelici Primožič, gospodu Mirku Vaupotiču in učencem OŠ
Ljudski vrt, podružnica Grajena za sodelovanje v anketi.*

KAZALO

1. UVOD	6
2. TEORETIČNI DEL	9
2.1 SPLOŠNE ZNAČILNOSTI PO LETU 1945	9
2.2 ŠOLA V KRAJU	10
2.3 ŠOLSKA PREHRANA	18
2.4 ŠOLSKE – MLEČNE KUHINJE.....	21
2.4.1 MLEČNA KUHINJA NA GRAJENI	22
3. EMPIRIČNI DEL	33
3.1 CILJI NALOGE	33
3.2 HIPOTEZE.....	33
3.3 METODE DELA.....	33
4. ANALIZA ANKETNIH VPRAŠALNIKOV IN INTERVJU	34
4.1 UČENCI.....	34
4.2 ANALIZA SPLETNE ANKETE O ŠOLSKI PREHRANI.....	39
4.3 POVZETEK INTERVJUJA Z GOSPODOM VAUPOTIČEM.....	41
5. UGOTOVITVE	43
6. ZAKLJUČEK	44
7. VIRI IN LITERATURA	46
8. SEZNAM SLIK	47
9. PRILOGE	49
INTERVJU	49
ANKETNI VPRAŠALNIK ZA UČENCE	52
SPLETNI ANKETNI VPRAŠALNIK ZA UČENCE IN STARŠE	53

POVZETEK

Za raziskovalno nalogo Mlečna in šolska kuhinja na grajenški šoli sem se odločila, ker menim, da ima pravilno prehranjevanje v mladih letih velik vpliv na telesni in duševni razvoj.

Raziskovalna naloga je sestavljena iz teoretičnega in empiričnega dela. Njen namen je ugotoviti, kako so se učenci prehranjevali nekoč in kakšna je prehrana danes. Zanimalo me je, kako so se prehranjevali učenci pred več kot 50 leti in kakšen je njihov današnji pogled na šolsko prehrano. Raziskovanje v zgodovinskem arhivu sem še podkrepila z dvema anketama in intervjujem.

V raziskovalni nalogi sem ugotovila, da je bilo že v začetku šole poskrbljeno za prehrano učencev in da je prehranjevanje učencev danes zadovoljivo in hkrati ustreza vsem kriterijem pravilnega prehranjevanja.

Ključne besede:

hrana, učenci, šola, mlečna kuhinja, šolska kuhinja, prehranjevanje
Osnovna šola Ljudski vrt, podružnica Grajena

ZUSAMMENFASSUNG

In dieser Forschungsarbeit – Milchküche und Schulküche in der Grundschule Grajena – habe ich festgestellt, dass schon im Entwicklungsanfang der Schule für die Ernährung der Schüler besorgt war.

Heute ist die Ernährung der Schüler zufrieden und befriedigt alle Kriterien für die richtige und gesunde Ernährung.

Die Forschungsarbeit besteht aus dem empirischen und theoretischen Teil. Ihr Absicht war festzustellen, wie sich die Schüler damals ernährt haben.

Mit der Umfrage haben wir auch das Wissen über Ernährung der Schüler in den früheren Zeiten festgestellt.

Die Umfrage von den Schülern über heutige Ernährung in der Schule hat gezeigt, dass die Schüler mit der Nahrung zufrieden sind.

Schlüsselwörter: die Nahrung, die Ernährung, die Schüler, die Milchküche, die Schulküche

1 UVOD

Že sam naslov pove, da bo v tej raziskovalni nalogi govora o prehrani, pravzaprav o prehrani otrok – učencev naše šole. Kako so se prehranjevali, kaj so jedli in kako je bilo prehranjevanje organizirano; to so poglavitna vprašanja, ki so me pritegnila k raziskovanju.

Človek se je skozi svoj zgodovinski razvoj prehranjeval na zelo različne načine. Kot smo se učili v šoli, je dolgo trajalo, preden si je spekel na ognju prvi kos mesa. Pa še to bi se naj zgodilo po čistem naključju.

Kaj pravzaprav prehranjevanje je? Različni leksikoni in priročniki ponujajo kar pestre odgovore. Tako kot so živali in tudi rastline skozi evolucijo razvijale različne strategije prehranjevanja, tako je seveda bil v ospredju človek kot najvišje razvito bitje. Njegovo prehranjevanje se je začelo z rastlinsko hrano in šele pozneje prešlo na prehranjevanje z mesom. Seveda je bil takratni lov le uspešen v skupini, krdelu in skoraj enak kot današnji lov zveri v tropu. Volkovi lahko ubijejo žrtev, ki je desetkrat težja od njih samih, in prav to je vzrok, zakaj morajo v večini primerov sodelovati.

Avstralopitek, živel je pred približno 3.5 milijoni let, je bil dokaz v razvoju človeka, ki je potrjeval še vegetarijansko prehrano. Njegova hoja je postajala pokončna. Da so preživeli, jim je verjetno omogočilo skupinsko življenje in sodelovanje med lovom.

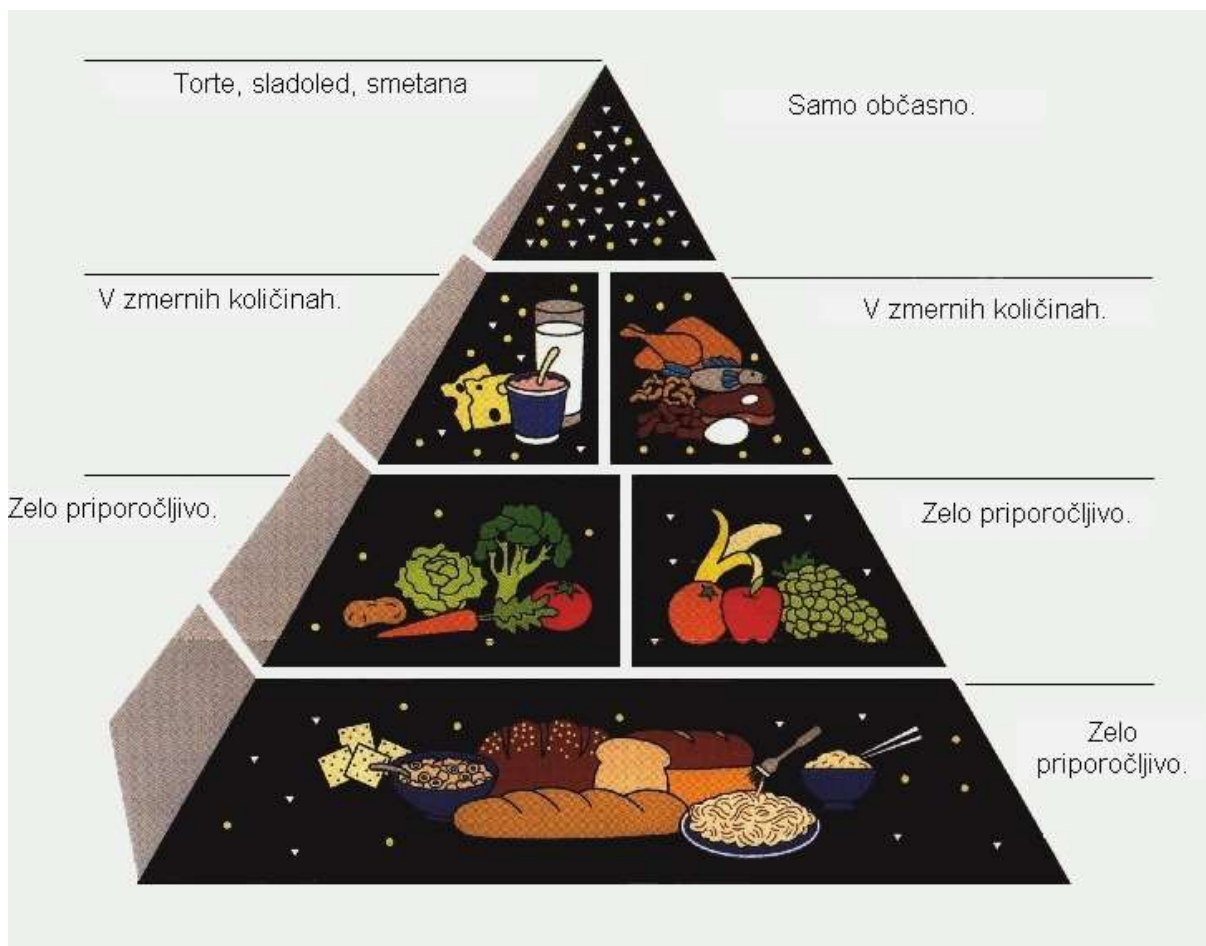
Misleči človek naj bi že pred 100.000 leti začel udomačevati volkove, ki bi mu pomagali pri lovu.

Pred 40.000 leti sta živela v Evropi Homo sapiens in neandertalec, vendar je misleči človek preživel in izrinil neandertalca, čeprav je bil slednji bolj prilagojen na življenje v ledeni dobi (Webster, 2001).

Zgodovinska pot razvoja človeka je vse do danes, predvsem v zadnjem tisočletju, naredila velike korake v razvoju pridelovanja hrane in prehranjevanja, vendar ni namen naloge, da razkriva pozitivne in negativne strani zdrave in nezdrave ter gensko spremenjene hrane, saj se bodo učinki uživanja takšne hrane pokazali skozi desetletja.

Predvsem nas zanima uravnotežena prehrana, kar pomeni, da je v šolah poskrbljeno za raznovrstno hrano. Človeško telo potrebuje veliko beljakovin, maščob in ogljikovih hidratov, saj te snovi omogočajo, da telo raste, se obnavlja in daje energijo. Da pa celice delujejo kot je

treba, so tukaj vitamini in mineralne snovi. Živila sestavljajo različne skupine: sadje in zelenjava, meso, ribe, maščobna in sladkorna živila, mleko in mlečni izdelki, kruh, druga žita in krompir. Pri prehranjevanju bi naj upoštevali prehransko piramido.



SLIKA 3: Prehranska piramida <http://www.google.si/imgres?imgurl>

Maščobna in sladkorna živila vsebujejo veliko kalorij, a le malo hranilnih snovi. Take kalorije, ki jih ne potrebuje, pretvori v maščobo, posledica tega je odvečna teža.

Energijo, ki jo telo potrebuje, dobi največ iz ogljikovih hidratov, to so tri velike skupine: škrob, vlaknine in sladkorji.

Škrob je sestavljen ogljikov hidrat, telo ga prebavlja postopoma, energija se sprošča počasi, zaužijemo ga s kruhom, testeninami in rižem. Prav tako so vlaknine sestavljeni ogljikovi hidrati, netopne vlaknine imenujemo balastne snovi. So v listih zelenjave in lupinah plodov. Delujejo na prebavo in preprečujejo zaprtje. Govorimo še o topnih vlakninah, nahajajo se v

večini sadja in zelenjave, v fižolu, leči, ovsenih kosmičih, rženem kruhu in ječmenu. Telo moramo oskrbovati z obojimi vlakninami, topnimi in netopnimi.

Sladkor je enostavni ogljikov hidrat, ki ga telo zelo hitro razgradi. Glukozo, ki jo najdemo v medu in sadju, telo sprošča takoj. Ostali sladkorji pa se morajo najprej spremeniti v glukozo, šele nato jih telo lahko uporabi.

Sladkarije in čokolada nam dajo energijo takoj, saj telo hitro vsrka energijo iz njih, vendar pa se ta energija zelo hitro porabi in kaj kmalu smo zopet utrujeni.

Da rastemo in obnovljamo svoje telo pa potrebujemo beljakovine, ki so sestavni del kosti in mišic. Da telo lahko črpa beljakovine, jih mora najprej spremeniti na preproste snovi, v aminokislino. Poznamo 20 aminokislin, telo jih lahko tvori samo, le 8 jih moramo dobiti iz hrane. Meso, ribe, jajca in sojini izdelki vsebujejo vseh teh osem aminokislin. Vegetarijanci lahko dobijo teh osem esencialnih aminokislin iz sojinih izdelkov.

Maščobe hrani dajejo okus in vonj, pod kožo imamo plast maščobe, ki nas greje. Nekatere vrste vsebujejo hranilne snovi, ki pospešujejo rast. Govorimo o nasičenih in nenasičenih maščobah. Nenasičene maščobe najdemo v olju rib, semen, oreščkov in zelenjave. Številne mastne ribe vsebujejo maščobne kisline. Nasičene maščobe so v glavnem živalskega izvora, nahajajo se v maslu, svinjski masti, siru in v maščobnih delčkih v mesu, ki so pri sobni temperaturi trdi. Preveč uživanja nasičenih maščob lahko vodi do različnih boleznih srca in ožilja.

Vitamini in mineralne snovi, ki jih pa potrebujemo le v manjših količinah, imajo zelo pomembno vlogo. Ti pomagajo zagotavljati, da se kemični procesi v telesu odvijajo brez zapletov. Vsak vitamin in vsak posamezen mineral imajo v telesu določeno nalogo. Da se ohrani večina vitaminov pri kuhanju, je priporočljivo kuhanje zelenjave na pari. Mineralne snovi skrbijo za uravnavanje ravni telesnih tekočin, druge pa postanejo del kosti, zob in mišic.

V zadnjih letih se veliko govori o prehranskih nadomestkih, ki pa niso najboljša rešitev pri pomanjkanju kakšnega minerala ali vitamina, saj tudi prevelika količina le-teh povzroča zdravstvene težave (Goodman, 2006).

Ti koncentrirani vitamini in minerali v osnovi ne škodujejo, če upoštevate navodila o uporabi, hkrati pa obstaja tudi verjetnost, da bodo kaj prida pomagale, še posebej če uživamo raznoliko hrano. Ob vseh vitaminih in mineralih, maščobah, sladkorjih pa ne smemo pozabiti na

tekočino, ki je telo dnevno potrebuje vsaj 2 litra, najprimernejša je seveda voda (Parker, 1998).

2 TEORETIČNI DEL

2.1 SPLOŠNE ZNAČILNOSTI ŠOLSTVA PO LETU 1945

To obdobje predvsem zaznamuje nadaljevanje začrtanih poti med NOB. V tem letu se je sprejel pomemben odlok, ki je ločil cerkev od države in poddržavili so šole, ki so jih ustanavljali cerkveni rodovi. V šolah so pustili le verouk, vendar kot neobvezen šolski predmet, saj so morali straši obiskovanje le-tega posebej prijaviti. Meščanske šole so zamenjale nižje gimnazije.

11. julija je izšel pomemben zakon o sedemletnem obveznem šolanju, čeprav je bil to korak nazaj, saj je bilo že ponekod uveljavljeno osemletno šolanje. K temu zakonu je predvsem pripomoglo pomanjkanje prosvetnih delavcev. Šoloobvezni otroci so tako obiskovali sedemletko, ki pa se je delila na štiri razrede osnovne in tri razrede višje osnovne šole. Višji trije razredi sedemletke so imeli predmetni pouk, učni načrt pa je bil enak kot v nižjih gimnazijskih razredih.

Leta 1950 se je ponovno uvedla osemletna šolska obveznost. Oktobra 1953 pa je odlok o obveznem osemletnem šolanju uzakonil šolsko obveznost od sedmega do petnajstega leta starosti. Šolska reforma v letu 1958 je pustila v razvoju šolstva velik pečat. Sprejeta sta bila dva zakona, med drugim t. i. uvodni zakon za splošni zakon o šolstvu, ki je obsegal predpise o osnovni šoli. Število osnovnih šol se je zmanjšalo, nastajati so začele popolne osemletne in štiriletne podružnične šole (Ciperle, 1987).

Po letu 1960 so na šolah za učence, ki so zaostajali v znanju, oblikovali dopolnilni pouk in podaljšano bivanje za tiste, ki so potrebovali varstvo in pomoč pri učenju, dve leti pozneje pa so se v šolah lahko zaposlili psihologi in socialni delavci, pozneje pa še pedagogi in logopedi.

Različne analize so dokazale, da se je učencem, ki so obiskovali podaljšano bivanje, kjer so imeli boljše pogoje za delo kot doma, izboljšal učni uspeh (Osnovna šola na Slovenskem, 1971).

Leta 1973 se je uvedla celodnevna šola, takšna šola pa ni zaživela in po nekaj letih je poskus uvajanja takšne oblike zamrl. Povsem novo obdobje pa se je začelo z osamosvojitvijo Slovenije, začne se nova reforma devetletke (Slovensko šolstvo včeraj, danes, jutri, 2007).

2. 2 ŠOLA V KRAJU

Leta 1942 je v središču naselja Grajena začelo rasti šolsko poslopje ob občinski hiši, ki so ga Nemci prvotno namenili za bolnišnico. Gradnja je bila leta 1944 ustavljena in ob osvoboditvi je bila v surovem stanju. Gradnja je zaradi pomanjkanja denarja in sredstev stekla šele leta 1946.

30. oktobra 1946 je na Grajeno prišel učiteljski zakonski par Špendl, ki je začasno bival v občinski hiši. Šola je bila slovesno odprta 9. februarja 1947, 12. februarja pa se je začel redni pouk za 130 učencev. Starši so želeli, da šolo obiskujejo tudi učenci iz Placarja in Drstelje, zato so jim ugodili in jih sprejeli kot goste, saj se šolski okoliš ni spremenil. Šola je bila ob pričetku delovanja še vedno v surovem stanju, kletni prostori so bili brez oken, stopnišče je bilo nedograjeno, zato je voda v ceveh pozimi zmrzovala in bili so brez vode. Električna napeljava je bila vgrajena, vendar elektrika še ni bila priklopljena.



SLIKA 4: Članek v časopisu Ljudska pravica

sredstev, se je pričelo delo šele koncem avgusta 1946, ko je bil nameščen L. Chirko Ravler in se trudil pri izgradnji. Delo je le počasi napredovalo, zamujal ga je 30. 10. 1946 učil. par Špenoll, ki sta prišla iz Ormoža preko Pluma in se naselila v občinski hiši. Delalo se je popelično in 9. febr. 1947. je bila šola s slovesnostjo odvojena! (Glej članka iz Matib. Vestnika in Lud. prave!)



SLIKA 5: Šolsko poslopje in prireditveni prostor ob otvoritvi

Upravitelj Špendl se v tem šolskem letu 1946/47 pritožuje nad zelo slabim znanjem učencev 5. razreda, da ne znajo poštevanke, posebne težave jim povzročata delilna poštevanke z ostankom. Čeprav so bile na šoli 4-razrednice, sta bila zaposlena le dva učitelja.

Glede šolskega obiska zapiše, da je bil slab – le 80,3%. Vzrok je bilo pomanjkanje obleke in obutve. Vojna je silno udarila na ljudstvo. Najrevnejši otroci so za malico nosili namesto kruha kuhan krompir. Primanjkovalo je tudi učbenikov in zemljevidov, zvezkov, svinčnikov, krede in črnila. Prvo šolsko leto so zunaj šole uredili vrt in posadili prvo sadno drevo v šolskem sadovnjaku. Učence sta v štirih razredih učila zakonca Špendl, kratek čas je poučeval tudi učitelj Jože Stropnik. Junija 1947 je bilo dokončano upraviteljsko stanovanje in zakonca Špendl sta se preselila v šolo (Šolska kronika I).

Poročila

v oddelku zaposlenih učiteljev ob koncu šolskega leta

Pouk nišel po II. polletju 1946/47.

Otroci iz treh sol: Turbik, Pluj in Desterink
z različnim znanjem obdelujejo sol. delo,
posebno, ker kljub prošnjam ni bilo
mogoče dobiti ničnega načrta št. iz-
vleček iz lednikov, da bi se izognilo
nepotrebnemu iskavi št. „plavanju“
v snovi. Radi velike oddaljenosti in
promaikavi oblike in obutve otroci
zelo zelo zaostali v osnovnem znanju.
V v. p. mnogi ne znajo potovanja, posebno
delilne - 3 otroke! pa nadre slabo
čitajo, pripravljajo sloh ne, v pime-
nem iskanju ni bilo znanja za t. r.
Po podrob. ni. načrtu se je predelalo
najbistvenejše, predvsem se je moralo
pa poropati v snov za nižje stopnje,
da je delo sloh napredovalo.
Kljub 4-porednici da bili na soli le
2 ni ni moči (3 izbemo 1 mere.)

Pregledal... šolski upravitelj



dne

28.6.

1948

Štencel

SLIKA 6: Poročilo ob koncu šolskega leta 1946/47

OKRAJNI LJUDSKI ODBOR
PTUJ

Krempljeva ulica 2
Tel. 120, poštni predal 85

Številka: 04/1 - 1345/1-56
Datum: 11/2-1956

VSEM UPRAVITELJSTVOM OSNOVNIH ŠOL
IN RAVNATELJSTVOM NIŽJIH GIMNAZIJ!

ZADEVA: Mlečne kuhinje.

Komisija Tajništva za zdravstvo in socialno skrbstvo nam je javila, da nudijo mlečne kuhinje, ki jih vzdržujeta Mednarodni otroški sklad in okraj, porazno sliko glede na organizacijo in administrativno vodenje.

Vsem nas je poslušati pritožbe, da razen zelo redkih izjem (Ptuj, Stoperce in morda še kaka šola) šolska upraviteljstva niso niti voljna in morda niti sposobna organizirati funkcioniranje te mednarodne pomoči tako kot bi bilo od kulturnih ljudi mogoče zahtevati in dovoliti, da se bo nad neverjetno malomarnostjo zgražal inšpektor mednarodne komisije, ki se te dni mudi v našem okraju.

Zato najstrožje naročamo šolskim upraviteljstvom:

1. da točno določijo osebo, ki v kuhinji opravlja fizična dela in razdeljuje otrokom obroke,
2. da izbere učitelja, ki bo administrativno dnevno vodil razdeljevanje mednarodne pomoči (margarino, surovo maslo) in pošiljal v določenih rokih poročila.

Mnogi šolski upravitelji niso bili niti toliko skrbni, da bi pravočasno odredili prevoz surovega masla in margarine iz Ptuja v kraj, kjer obstaja mlečna kuhinja, zato ta ni mogla pravočasno začeti z delom. Opaziti je, da se otrokom ne deli točno 2 + 2 dkg surovega masla ozir. margarine, ampak mnogo manj. Nekateri vodje mlečnih kuhinj sploh ne beležijo dnevno izdane količine omenjenih artiklov, marveč so kar za mesec ali dva v zaostanku, tako da kontrola sploh ni mogoča. Zaloge v skladišču se ne ujema z navedbami v potrošni knjigi. Ugotoviti so celo, da služi otrokom namenjena hrana v druge svrhe, kar je nezgodno, da ne rečemo še kaj hujšega.

Z razpoložljivimi količinami hrane ima vsaka šola možnost, da vsem otrokom da malico oziroma, da si socialno šibkejši otroci odnese maslo v primerni posodi domov.

Pripominjamo še, da mlečna kuhinja izboljšuje šolski obisk in uspeh, zaradi česar bi morala biti vsakomu učitelju zelo pri srcu, če že nima socialnega čuta dovolj razvitega.

Okrajni inšpektorji bodo delovanje šolskih kuhinj kontrolirali in njihove določene vodje tudi primerno ocenjevali.



Načelnik Tajništva za prosveto
in kulturo
Stane Stanič

Stane Stanič

SLIKA 7: Dopis osnovnim šolam v zvezi z mlečno kuhinjo

Leta 1948 so učenci zasipali gradbeno jamo ob šoli, kjer je bila načrtovana gradnja učiteljskega bloka, vendar do nje ni prišlo.

Šolski obisk se je v šolskem letu 1948/49 izboljšal, vendar so še učence različnih starosti vedno družili, saj je bilo premalo učiteljev. Učitelji in učiteljice (razen zakoncev Špendl) so se pogosto menjavali, saj niso imeli kje stanovati.

Šola je bila zelo prizadevna na področju naravoslovja. A. Špendl v kroniki navaja: »Najmarljivejši, zares pionirji, so bili učenci z načelnikom odreda Horvat-om Franc-em, ki so v letu 1948 dosegli 1. mesto v LRS in FLRJ v konkurzu mladih naravoslovcev, in prejeli razne nagrade: orodje, žogo, mrežo, knjige, brezplačen izlet v Vransko–Čreta–Mozirje. Razstava je prikazala delo pionirjev. Obiskali so nas tov. iz Glavnega veča omladine v Beogradu in tov. Hrga, odposlanca Gl. odbora LMS iz Ljubljane in okrog 300 naravoslovcev iz ptujskega okraja. Maršalu Titu smo poklonili album o delu mladih raziskovalcev, od njega pa prejeli boben!«¹

Epidemija oslovskega kašlja in škrlatice je zaznamovala šolsko leto 1949/50. Šolsko poslopje je bilo še vedno v surovem stanju, v šolo so vstopali po lesenih stopnicah – deskah, klet je bila odprta, voda v ceveh je še vedno zmrzovala, zato tudi stranišča niso bila uporabna. Rešitev so našli tako, da so postavili zasilne latrine v kleti šole.

Z gradbišča pri združenem domu so pripeljali vez zidakov in na suho zazidali okna v kleti. Uredili so igrišče za odbojko, ki je kasneje služilo za igro med dvema ognjema.

Epidemija je zaznamovala tudi šolsko leto 1950/51. Tokrat so otroci so bolehal zaradi ošpic, noric in oslovskega kašlja. Pouk še je vedno potekal v dveh učilnicah, tretja, ki je bila dokončana, je služila kot pisarna upravitelja in shramba za učila. Šola je pridobila nekaj knjig za pouk in zemljevide, še vedno pa je bila na šoli samo ena omara. V tem šolskem letu je učence prvič obiskal Dedek Mraz in obdaroval 250 šolskih in predšolskih otrok.

Razmere z učili so se v šolskem letu 1951/52 nekoliko izboljšale, ukinili pa so mlečno kuhinjo, saj so oblastniki namenili denar haloškim otrokom, ki so bili po njihovem mnenju, malice bolj potrebni. Šola je končno dobila pravo stopnišče pri glavnem vhodu. Takrat bi se še nujno morala vzidati kletna in podstrešna okna, urediti pisarna in soba za učila, da bi tako lahko pridobili še tretjo učilnico in stanovanje za učiteljico. Šola še vedno ni imela lastnega

¹ Šolska kronika I.

pohištva. Roditeljski sestanki so obravnavali vzgojna in šolska vprašanja – obisk ni bil zadovoljiv. Prihajali so večinoma isti starši.

Pionirski odred je deloval z različnimi krožki: naravoslovski, šahovski, tehnični. Mladi tehniki so prejeli republiško diplomo in nagrado: foto-material, album,...

Na šolski njivi so pionirji sadili na poseben način krompir, vsak je gojil po en paradižnik, papriko in zelje. Pridelke so mnogi odnesli domov. Učenci so tekmovali z zmaji, bilo jih je več kot 15, nekateri so se dvignili nad 200 m, za boljše dosežke pa jim je zmanjkalo vrvice. Zabetonirali so tudi temelj za čebelnjak.

Šolsko leto 1952/53 je zaznamovala odločba Okrajnega ljudskega odbora, s katero je bila ukinjena višnja osnovna šola zaradi malega števila otrok. Učenci višjih razredov so se prešolali v Gimnazijo Ptuj ali v 5. razred OŠ Vurberk, ki pa se je učencev otepala z izgovorom, da za njihov sprejem nima odločbe. Učenci so na grajenski šoli obiskovali pouk v štirih razredih, kjer prvič ni bilo kombiniranega pouka.

V šoli je število učencev do leta 1950 rahlo naraščalo (od 130 na 147), nato pa je iz leta v leto začelo upadati, dokler ni v šolskem letu 1959/60 šolo obiskovalo le še 58 učencev. Zato je bila s šolskim letom 1952/53 na Grajeni ukinjena popolna osnovna šola.

Poleti 1958, ko je bila ustanovljena osnovna šola Ptuj III, je šolo obiskoval del učencev 5. razreda iz Grajene.

Februarja 1959 se je šola po sklepu Občinske skupščine Ptuj preimenovala v Osnovno šolo Franca Osojnika Ptuj.

1. januarja 1963 je grajenska šola, ki je imela le po en oddelek 1., 2. in 3. razreda, postala štirirazredna, vendar podružnična šola OŠ Franca Osojnika. Čeprav je izgubila svojo samostojnost, so jo leto kasneje nameravali ukiniti. Na koncu so sklenili, da so mestne šole prenatrpane in da varčevanje na tak način ni umestno. Šola na Grajeni je ostala.

Šolsko leto 1965/66 se je začelo na podružnični šoli Grajeni z 121 učenci. Ker v edinem rednem avtobusu, s katerim so se že vozili učenci 5. in 6. razreda, ne bi bilo dovolj prostora, je delovna skupnost šole sprejela sklep, da se za učence na Grajeni odpre oddelek 5. razreda, ostali pa bi naj obiskovali centralno šolo. Tako je pouk na Grajeni potekal nemoteno v dveh izmenah, tretji razred pa je imel pouk samo dopoldan.

Po zapisih v šolski kroniki je bila 19. junija 1968 prva valeta za učence osmih razredov.

V poletnih počitnicah 1968 so v šoli prepleskali kuhinjo in jedilnico, ter nekaj sten v učilnicah. To šolsko leto je zaznamovala epidemija zlatenice.

V šolskem letu 1971/72 so se učenci prvič prostovoljno zavarovali.

Šolo so pestile tudi skrbi zaradi visokega odstotka podhranjenosti otrok zaradi nepravilne prehrane. Občinska skupščina Občine Ptuj je že več let zapored financirala malico v obliki kruha, vendar samo 5 kg kruha za podružnično šolo Grajena. Tako je lahko vsako leto določeno število učencev dobivalo malico brezplačno ali pa po polovični ceni.

V šolskem letu 1975/76 je bila ponovno popolna osnovna šola, vendar nikoli več samostojna.

Šolsko leto 1979/80 je bilo uspešno na vseh področjih. Učenci so se udeležili raznih tekmovanj in bili aktivni v mnogo krožkih.

V šolskem letu 1980/81 so novinci, ki so se vpisali v šolo, imeli prvič sistematske zdravniške preglede. Vsi so dobili brezplačne učbenike, ki jih je šola kupila z lastnimi sredstvi. Učenci so v tem šolskem letu nabrali skoraj 100 ton grozdja in zaslužili skoraj osem milijonov dinarjev.

Leta 1985 so učiteljsko stanovanje preuredili v veliko učilnico. Ker šola še takrat ni imela svoje šolske telovadnice, so leta 1986 v kletnem hodniku uredili improvizirano telovadnico.

V šolskem letu 1991/92 se je vodja šole dogovoril z brezposelnimi pleskarji, da so prepleskali šolo.

Ob šolskem okolju je bil v šolskem letu 1997/98 postavljen ekološki otok, katerega uporabljajo tudi danes še krajani.

Dne 26. julija 2001 je bila velika slovesnost ob položitvi temeljnega kamna za novo šolo. Pripravljanje na gradnjo nove šole se je začelo septembra 2001.



SLIKA 8: Stara šola na začetku rušenja

Pouk v šolskem letu 2001/02 je potekal v zelo težkih pogojih, v dveh izmenah na večih lokacijah.

Zima tistega leta je bila mila, zato je gradnja šole potekala nemoteno in hitro. V petek, 12. oktobra 2002, je bila otvoritev nove šole, ki je postala ponos vseh.

V šolskem letu 2003/04 je bila v šoli vpeljana devetletka, hkrati z njo pa se je povečalo število zaposlenih v šoli.²

2.3 ŠOLSKA PREHRANA

Razmere po vojni niso bile rožnate, posebej še v vaškem okolju, kjer je bilo šolanje otrok še vedno deseta briga staršev. Tako so bili učenci pomanjkljivo oblečeni in pogosto brez hrane. Tudi sama higiena je bila bolj na nizki ravni, vendar so se učitelji v šoli trudili, da so poudarjali pomen zdravja, čistoče in zdrave prehrane, kar je razvidno iz posameznih vpisov v tednike šolskega dela.

² Šolska kronika I–VI.

Iz zapisov, ki jih najdemo v tedniku šolskega dela, je razvidno, da so že v prvem šolskem letu dajali velik poudarek zdravemu načinu življenja in prehranjevanja. Učna enota v šolskih dnevih od 10.–15. marca v 1. in 2. razredu se je glasila: Zdravo telo najboljše blago, skazi se lahko, popravi težko!

Začetni stvarni pouk pa se je glasil: Zdravje je zaklad!

- a) Vstajaj zgodaj!
 - b) Po sončnem zahodu pojdi spat!
 - c) Pij vodo!
 - d) Dihaj globoko v čistem zraku!
- Ljubi čistočo. Snaga je zdravje!

1. 8. 1947 Avgust Špendl v predmetu vrtovi navaja: »Imamo poskusne grede: za sladkorno peso, za vrtnice, za zelenje – potaknjence za šolski plod, drevesnico in nekaj cepljenih breskev. V topli gredi gojimo sočivje: sadike in rože.«³

³ Osnovna šola Grajena 1946/1947 SI ZAP 78/5 OLO PTUJ, 1947 škatla: 78.

Teden: <u>XXV</u> Šolski dnevi: <u>10, 11, 12, 13, 14, 15. marca</u> 10 47		
Učna enota: <u>Ležavo telo najboljše blago, skani se lahko, propuša, tekoča</u>		
Slovenski jezik	lit. "Okoli v bolnici" 5. let 281. lit. "Zdravje uči" - 5. let 286. Mem. "Poudarje Teta" Mem. "Poudarje Teta" C.Č. v N. - ravne zveze. Slovenc. "Kako smo nastali". Pravopis. "Leta".	
Srbski ali hrvatski jezik	Ljubiti stvarni svet! Zdravje je sreča! a) "Kaj je zgodaj!" b) "Po sonnem vzhodu pojdi spat." c) "Pi vodo!"	
Manjšinski jezik	e) "Dihaj globoko v čistem zraku!" "Ljubi čistočo! Snaga je zdravje!"	
Ruski jezik		
Zgodovina		
Zemljepis		
Prirodosnanstvo (Prirodopis)		
Računstvo (Matematika z geometrijo)	Pril. 49 = prehodom iz 9. I. Iznorabne naloge pri 1. dom. št. k' dom. a) Račun. izračun. Pril. št. 7. b) Pril. 1. del rač. izračun. c) Pril. 2. del rač. izračun.	
Fizika (Kemija)	Primer: $9+3=$ $3=112$ $9+1=10$ $10+2=12$ $9+3=12$	
Gospodarska znanja		
Risanje	Pril. za umiranje (v roki z rač. št. 7)	
Petje	"Kje so tiste rojice moje?"	
Telovadba		
Lepopis	Se nadomesti z računstvom, učenjem pisanjem. Ker si nimamo več zverkov prijetno v oledovnikih. c.č. vem raka 1. vaja "Si tvo U u Urban"	
Učiteljeve pripombe o poteku dela:	Upraviteljeve pripombe:	Nadzornikove pripombe:
	Hospitalna dne št. 3.47: 1. 22. Pril. 1. prehodom 2. 22. Upr. nal.: pri- ravljanje 2. mest. št. 11 H. H. H.	

SLIKA 9: Tednik šolskega dela

Občinski ljudski odbor pošlje vsem OŠ okrožnico, datum 30. 3. 1957, v kateri opozarja na svetovni dan zdravja, ki je 7. aprila, in prosi upraviteljstva, da v šoli namenijo temu dogodku nekaj besed. Geslo je 'Hrana in zdravje', zato svetuje odbor, da bi na letošnji proslavi razpravljali o tem, in sicer bi naj govorili o zdravi in uravnoteženi prehrani v individualnih gospodinjstvih, množična prehrana v internatih, menzah, gostinskih obratih, bolnicah, itd. ... Izpostavili bi naj tudi prehrano v najbolj občutljivih skupinah prebivalstva; kot so dojenčki, šolska mladina, noseče ženske).

Poleg neposrednega pripravljanja zadostne in pravilne prehrane naj bo predmet čim večje pozornosti tudi proizvodnja in razdeljevanje živil in ravnanje z njimi. Prebivalstvo je potrebno opozarjati na možnost, da si izboljša in zagotovi pravilno in zdravo prehrano z upoštevanjem navodil. V okrožnici je tudi poudarjeno, da si naj urejajo zelenjavne vrtove, da si pripravljajo sokove, vkuhavajo in konzervirajo sočivje in sadje. Prav tako naj povečajo uporabo mleka. Telesna odpornost je odvisna od zdrave in pravilne prehrane. Prebivalstvo je potrebno seznaniti s škodljivimi vplivi nepravilne prehrane in uporabo pokvarjenih živil.

»Posebna pozornost naj se posveti čim boljši ureditvi in preskrbi šolskih kuhinj.«⁴

V Zapisnikih sej OLO Grajena, dne 10. 5. 1953, zasledimo: »Prošnja osnovne šole Grajena, da bi občina prispevala z denarnimi sredstvi za izlet otrokom, se odbije z ozirom na bolj nujne izdatke občine.«⁵

A. Špendl je leta 1949 zapisal v svojem poročilu za OLO – prosvetni oddelek Ptuj, da si nekateri otroci prinesejo v šolo kuhan krompir namesto kruha. (SI ZAP 78/5 OLO Ptuj)

2.4 ŠOLSKE – MLEČNE KUHINJE

Prva ustanovitev šolskih kuhinj sega že v leto 1940, ko je takratni prosvetni minister izdal poseben razpis o ustanavljanju kuhinj. Ta razpis je temeljil na Zakonu o narodnih šolah.

»Ta razpis, ki kliče k delu za zaščito šolskih otrok pred gladovanjem, bo prav gotovo odjeknil tako, da bo naša šolska mladina v čim večjem številu deležna te blagodati. Število šolskih kuhinj se bo dvignilo, že obstoječe pa bodo razširile in poglobile svoje delovanje. Ker vem iz lastnih izkušenj, ki sem jih imela pri vodstvu šolske kuhinje in počitniške kolonije, kako je

⁴ Načelnik tajništva za šolstvo, prosveto in kulturo, Stane Stanič; V Okrožnice 1955–1957 SI ZAP 78/18.

⁵ SI ZAP 78/14 OLO Ptuj, Tajništvo /1945–1957.

težko, če mora vsak posameznik začeti z delom čisto sam, brez vsakega navodila, sem napisala te vrstice in upam, da bodo koristen kašipot tistim, ki se bodo lotili prepotrebne delo v šolskih kuhinjah.«⁶

Takrat ni bilo zahteve, da je oseba, ki bo delala v kuhinji, po poklicu kuharica, to delo je lahko opravljala vsaka ženska moč, ki zna nekaj kuhati, je skrbna in ima veselje do tega dela. Priporoča se, da bi to lahko bila žena šolske sluge. Pri številnih opravilih pa ji naj pomagajo učenci (lupljenje krompirja, trebljenje zelenjave, pomivanje posode), vendar ne v času pouka. V naslednjih prispevkih pa avtorica tega članka predstavlja same pogoje za ustanovitev kuhinj in seveda opremo le-teh. V naslednjih številkah pa napiše precejšnje število receptov za 50 oseb, ob tem pa ponuja celo cenovni izračun posamezne jedi.

Dr. Ivo Pirc je poudarjal pomen zadostnega vnosa beljakovin potrebnih za rast otrok, že takrat je Pirc spodbujal k ustanavljanju mlečnih kuhinj, saj je 100 000 otrok izhajalo iz siromašnih slojev.

Šolske kuhinje so imele veliko podporo v podmladku RK, ti so organizirali šolske mlečne akcije, da bi vsi otroci dobili brezplačen ali vsaj cenen obrok mleka.

»Dodatne socialna zaščita, ki so je bili deležni učenci, je bila prehrana. V tem pogledu je bila akcija zasebnih humanitarnih organizacij mnogo večja kakor pomoč higienskih ustanov.«⁷

Ta dejavnost je seveda med drugo svetovno vojno presahnila.

V krajih, ki so bili bolj socialno ogroženi, je šolske kuhinje organiziralo tudi učiteljstvo in ob tem pritegnilo humanitarna društva. Leta 1938 so ustanovili še dodatnih 38 kuhinj, bilo jih je že 70, vendar so te kaj kmalu zaradi težav pri zbiranju sredstev zamrle.

2.4.1 MLEČNA KUHINJA NA GRAJENI

V 1. šolskem letu (1947/48) so vsi trpeli pomanjkanje. Svinčnike, če so jih kaj prejeli, so rezali na pol. Nakaznice za čevlje so prejeli najpotrebnejši, potem so pa sledile različne zamere. Kupovali so na živilske karte. Posebna težava je bila preskrba s hrano; mesom, mastjo, mlekom, krompirjem, ... Tudi učiteljstvo je trpelo pomanjkanja, ker v kraju ne dobi ničesar, do Ptuja pa je daleč. Že prvo leto se je na šoli oblikovala mlečna kuhinja, čeprav na

⁶ Milica Stjepan: Šolske kuhinje, Učiteljski tovariš, 17. 10. 1940, letnik 80, št. 33.

⁷ Šolska medicina na Slovenskem med prvo in drugo svetovno vojno (1918–1941); Zdrav. Vestn/December 2009/Letnik 78.

šolah ni bilo kuhinj in organizirane prehrane, so revnejši učenci dobili vsak dan namazan kruh, marsikateremu učencu je to bil prvi in edini obrok do večerje.

V šolskem letu 1949/1950 se je mlečna kuhinja že bolj uveljavila, za revne učence je bila zelo dobra zadeva, prejeli so sir, kruh in maslo. Otroci so bili zelo hvaležni in zadovoljni.

Takšna oblika pomoči je delovala do leta 1950, ko so na Okrajnem odboru RK Ptuj ugotovili, da so otroci v Halozah revnejši in bolj potrebni pomoči.

Naslednji podatek najdemo v šolskem letu 1955/1956, kjer je zapisano, da v mlečni kuhinji dobijo najprej malico tisti najpotrebnejši, pozneje pa vsi učenci.

V naslednjem šolskem letu (1956/1957) se upravitelj šole pritožuje nad šolskim odborom, ki je sicer pognal v tek šolsko mlečno kuhinjo, dalje pa se ni več brigal – vse drobno delo je slonelo na učiteljstvu. Otrokom se pozna topla malica, ker doma ponekod sploh nič ne kuhajo. Upravitelj Špendl izpostavi, da je bila dobra sadna letina pravo zlo, posebno za otroke, saj je bila namesto kosila ali večerje na jedilniku kruh in tukla. In tako ni bilo nič nenavadnega, če celo otrok pride v šolo 'v rožicah'.

V šolskem letu 1957/58 je bila šolska kuhinja ukinjena, ker ni bilo prostora. Stanovanje pa je bilo prazno, zaklenjeno, otroci pa so bili ob toplo malico.

V naslednjem šolskem letu pa kuhinja deluje celo leto, saj stanovanje še ni bilo zasedeno.

V šolskem letu 1959/60 šolska mlečna kuhinja dela celo leto, obrok nudi 37 učencem, uporablja učiteljsko stanovanje. V tem letu je bila upraviteljica Hlebec Štefanija, ki je skupaj s kuharico obiskala tečaj za pripravo hrane v ŠMK.

V šolskem letu 1960/61 pride do sprememb. Ker je učiteljsko stanovanje zasedeno, je 46 otrok, ki so se prehranjevali v šolski mlečni kuhinji, jedlo na hodniku pred straniščem. Kuharica pa jim je kuhala v učiteljskem stanovanju.

92.

potati naši člani, a spajeli smo jih le 25, ker smo nam
večini ne more delati:



Kdor se bo učil in karal, bo spjel naslednje
leto, ko 4. n. odide.

Kopanje jani je bilo zelo naporno, naj so na naši
voti le vsi mišji naredor. Večkrat je to. Hlebecova
prijela tudi sama za krompir in kopato, da so potem
vsini delali s vsjini članov.

Da se pa so posredili krompir - dva
vranje so najeli traktor + dva se sernanije z
vodstvom načinom obdelave zemlje.

SLIKA 10: Poročilo ob koncu šolskega leta 1959/60 – zasaditev drevja pred šolo

Na šolskem vrtu so pridelali nekaj krompirja, ki so ga podarili šolski mlečni kuhinji in vaški zadrugi. Upraviteljica je bila Štefanija Hlebec.

V šolskem letu 1963/64 postane šola podružnična, natančneje s 1. januarjem 1963. Tega leta postane upravitelj Vaupotič Bogomir, ki se s svojo ženo zaposli za nedoločen čas na šoli. Šolska kuhinja je bila zopet omenjena v kronikah šele leta 1970/71, kar lahko sklepamo, da je prehranjevanje učencev nekako steklo in večjih težav ni bilo (Šolska kronika I–V).



SLIKA 11: Poročilo za šolsko leto 1966/67 – sajenje sadnega drevja

V Zapisniku 1. redne seje učiteljskega kolektiva, ki se je vršila 5. septembra 1955 ob 8. uri na Osnovni šoli Grajena, sem pod točko 4 zasledila naslednje: »Za mlečno kuhinjo je na razpolago surovo maslo, margarina in mleko v prahu za 30 revnih učencev.«⁸

Z letom 1957 je bilo spremenjeno delovanje šolskih kuhinj, do sedaj so namreč prejemale 40–60% pomoči preko občinskih koordinacijskih odborov – odbori za razdeljevanje hrane, ostale procente so prejemale socialno ogrožene družine. V letu 1957 pa so pomoč prejemale v celoti šolske kuhinje. V Program mlečnih kuhinj je bilo potrebno zajeti 80% otrok. Socialno ogroženi otroci so se prehranjevali brezplačno, boljše stoječe družine so prispevale po svojih zmogljivostih. Prispevek se je uporabil za vzdrževanje kuharice, oziroma za nagrado ter za izboljšanje hrane in dokup inventarja.

Hrana, ki so jo kuhinje prejemale, je bila sestavljena iz mleka v prahu, sira, riža, pšenične in koruzne moke.

Program za kuhinje je enoten. Na mesec, to je 25 šolskih dni, se po osebi predvidi sledeče količine: 1.30 kg mleka v prahu, 0,90 kg sira, 2 kg pšenične moke, 2 kg koruzne moke ali zdroba in 0.68 kg riža.

Ta pomoč pa je bila odvisna od poročil RO RK. Poročila so morali pošiljati obvezno na enotnem obrazcu, do 20. v mesecu za tekoči mesec.

Obrazce so si lahko dvignili 13. 12. 1956 ob 8. uri na OLO. Tega dne so morali na odboru tudi sklicati sestanek, ki se ga je moral udeležiti učitelj posamezne šole, ne glede na to, ali so imeli mlečno kuhinjo ali ne.

Posamezne organizacije (ZPM, SZDL) pa so bile zadolžene za pomoč pri delovanju kuhinj, te namreč z dobrim in pravilnim poslovanjem skrbijo za boljšo zdravstveno stanje in boljši učni uspeh otrok, ki so vključeni v ta program.

Šole, ki še niso imele ustanovljenih mlečnih kuhinj, so morale podati obrazložitev, zakaj niso ustanovljene in kakšni so pogoji za ustanovitev.⁹

V naslednjem mesecu je bilo poslano obvestilo posameznim šolam, oziroma upraviteljem, da OLO ni zadovoljen z delovanjem mlečnih kuhinj. ORK, ki je poročila prejel, je ugotovil, da je v delovanje mlečnih kuhinj zajeto premalo siromašnih otrok, potrebno je upoštevati plan, ki ga je sestavil okrajni koordinacijski odbor. Iz skromnih poročil je bilo razvidno, da se mnogi

⁸ V Zapisnikih, 1. 9. 1950–31. 8. 1957.

⁹ Povzeto po dopisu OLO Ptuj, Zadeva: Mlečne kuhinje, s podpisom inšp. Hribernik Franc, dopis je bil poslan 41 osnovnim šolam, eni poklicni šoli in nižji gimnaziji.

omejujejo na mrzle obroke (sir) in ne znajo ceniti mleka. V dopisu je bila izpostavljena naloga, da vsaka šola mora kuhati mleko, za kar so odgovorni šolski upravitelji.

»Kot Vam je znano, je treba zajeti do 80% otrok. Zares socialno šibki otroci dobivajo hrano brezplačno, ostali pa naj plačajo za obrok od 5–10 din, s čimer si boste ustvarili finančna sredstva za honorar kuharici, izpopolnitev inventarja, boljše ureditev kuhinje in podobno. O dohodkih vodite blagajniško knjigo. Ob prostem času naj pri kuhinji pomagajo tudi starejši otroci.«¹⁰

V naslednjem mesecu je bil znova poslan dopis, ki je opozarjal vodje mlečnih kuhinj in upravitelje, da pošiljajo pomanjkljiva poročila, s katerimi si nimajo kaj začeti. V poročilu morajo prikazati, koliko blaga so prejeli, ga porabili in kaj je še na zalogi.

Če se poročila ne bodo izpolnjevala dosledno, bodo sledile konsekvence. Hkrati so bili upravitelji obveščeni, da bodo v prihodnjih dneh šole obiskali zastopniki Koordinacijskega odbora Jugoslavije in pregledali stanje mlečnih kuhinj.¹¹

¹⁰ Za načelnika tajništva za šolstvo, prosveto in kulturo, inšpektor Hribernik Franc, SI-ZAPOO50:OO RK /ŠKATLA 1.

¹¹ Načelnik tajništva za šolstvo, prosveto in kulturo, Stane Stanič, SI-ZAPOO50:OO RK /ŠKATLA 1.

Odbor za ljudski odbor
 Šola

M E S E Č N O P O R O Č I L O

za poslovanje mlečne kuhinje na
 za mesec 1959

število vseh učencev število koristnikov ŠMK

Vrsta šivil	Skupna mere	Saloga iz preteklega meseca	Prejeto med mesecem	Intanc med mesecem	Saloga zadnjega v mesecu
Mleko v pračku					
Sir					
Bšenična moka					

..... dne 1959

Vodja ŠMK :

SLIKA 12: Mesečno poročilo mlečnih kuhinj

V mesecu marcu, istega leta, je načelnik šolam poslal naslednji dopis, kjer znova opozarja, da naj bodo pri poročilih točni in naj se ne smešijo s pomanjkljivo sestavljenimi poročili. Izpostavi tudi šolo na Grajeni, ki ni poslala točnega poročila.

OLO so dolžni šolskim mlečnim kuhinjam dostavljati hrano, ki jo prejmejo v Ptuj, ne morajo pa zahtevati od šol povračila stroškov za prevoz.

STATISTIČNO POROČILO PRK DO 31/XII. OZIROMA 10. VI.
VSAKEGA LETA

1. Naziv šole, os. PRK.....
2. Štev. učencev.....Štev. podmladkarjev.....%
3. Volitve v razredne odbore PRK izvedene/datum/.....v šol.
odb.
4. Štev. razredov.....Štev. hig. aktivov.....Štev. higien.
kotičkov.....
5. Štev. predavanj.....Štev. udelež.tema predav.....
6. Štev. filmskih predstav.....Štev. udelež.
7. Število iger s sodelovanjem PRK.....
8. Število teč. prve pomoči, nega bolnika, nega dojenčkov.....
Štev. udeležencev.....
9. Ima PRK na šoli: a/ omarico za prvo pomoč/da, ne/.....
b/torbico za prvo pomoč/da, ne/.....
10. Koliko učencem je bila nudena prva pomoč.....
osebam izven šole.....
11. Kdo nudi prvo pomoč: učitelj, ali v tečaju izvežbani
učenci.....
12. Število izdelkov za razstave.....
Štev. dopisov s podmladkarji drugih šol.....
13. Kako sodeluje PRK pri ŠMK.....
14. Ima ŠMK sokovnik/da, ne/....., Koliko sokov izdelanih.....
15. Ali PRK vrši propagando za borbo proti TBC, kako?
.....
16. Ali PRK vrši borbo proti alkoholizmu in nikotinu in kako..
.....
17. Kakšna je povezava PRK z osnovno organizacijo PRK.....

SLIKA 13: Letno statistično poročilo mlečnih kuhinj; stran 1

18. Ali je PRK koncem šol priredil razstavo/lastno/ ali v sklopu s šolsko.....
19. Kako se je proslavljala dan PRK/v TRK/, Mednarodni dan in Svetovni dan zdravja.....
-
20. Ali odvajate evidenčni dinar od članov osnovnih organizacij RK/da, ne/kako porabite članarino:.....
21. Vodja PRK na šoli.....
-
22. Koliko kg sadja je bilo zbranega za SMK.....
23. Koliko kg mezge se je pripravilo za SMK.....
24. Koliko litrov sadnih sokov je bilo pripravljenih za SMK.....
25. Ali ima šolska mlečna kuhinja sokovnik.....
26. Koliko kg suhega sadja je bilo pripravljenega za SMK.....

Opomba: Če zmanjka prostora za poročilo za posamezne točke nadaljujte prosimo na hrbtni strani!

SLIKA 14: Letno statistično poročilo mlečnih kuhinj; stran 2

Za šolsko leto 1967/68 je zapisano v šolski kroniki: «Učenci so skrbeli za šolski vrt in polje, pridelali veliko sadja in zelenjave za šolsko mlečno kuhinjo. Na grede pred šolo so zasadili trajnice.»¹²

V šolskem letu 1975/76 je izpostavljena nepravilna prehrana in s tem podhranjenost. Občinska skupščina Občine Ptuj je že več let dodatno financirala malico v obliki kruha, vendar za šolo na Grajeni, ki je bila takrat že podružnica OŠ Franca Osojnika, le 5 kg kruha. Vodstvo šole je posameznim ptujskim podjetjem in organizacijam pošiljalo prošnje za pomoč šolski kuhinji. Določeno število učencev je dobivalo malico brezplačno ali po polovični ceni.

Komisija za pomladek RK je v splošnem poročilu (14. 2. 1957) ugotovila, da je vključenih 10 šol in skupaj imajo 2.926 pomladkarjev. V vsakem razredu imajo higienski kotiček, skrbijo za higieno v razredu, na šolah imajo svoje vrtove ter urejajo gredine (SI-ZAPOO50:OO RK /ŠKATLA 1).

Odbori RK so v 5. točki dnevnega reda poročali, da so šolske kuhinje in šolske mlečne kuhinje preveč prepuščene samo učiteljstvu. Potrebno je pregledati delo šolskih odborov, oziroma njihovo poslovanje. »Svet za varstvo družine s pomočjo Zavoda za napredek v gospodinjstvu, naj bi skrbel za uvedbo enolončnic v šolskih kuhinjah. Če bi se Pomladkarje na šolah zadolžilo, da prinese vsak 1 liter črnice, dalje kako sadje, bezeg in podobno, bi se lahko proizvajalo sadne sokove, konzerviralo itd. Na ta način bi se lahko marsikaj napravilo, da bi se v zimskem času serviralo otrokom, pestre malice, ker bi sladkor kupili.«¹³

Iz statističnega poročila PRK (30. 9. 1960) je razvidno, kako PRK sodeluje pri šolski mlečni kuhinji. Skrbi za red in snago v kuhinji in jedilnici. Navaja učence na redno umivanje rok pred jedjo ter seznanja učence o sestavi hrane. Šolska mlečna kuhinja nima sokovnika in tako niso naredili sokov. Tega leta je bilo 70 učencev in vsi so bili pomladkarji.¹⁴

V letu 1961 še šola vedno nima sokovnika, vendar so kljub temu delali sok in to iz borovnic. Zbrali so 150 kg sliv, naredili 100 l mezge ter 30 l sadnih sokov. Pomladkarji RK so pomagali pri nabiranju sadja in pri pregledu snage v šolski kuhinji.¹⁵

9. 1. 1968 leta je bila konferenca KO RK, kjer so prisotne seznanili z nekaterimi cilji RK Pomladkarjev. Ena izmed nalog je bila tudi zbiranje hrane za šolsko kuhinjo, ob tem pa tudi

¹² Vaupotič Bogomir v Šolski kroniki II.

¹³ SI-ZAPOO50:OO RK /ŠKATLA 48.

¹⁴ (Občinski odbor RK Ptuj je evidentiral to poročilo pod številko 437, z dne 13. 6. 1961).

¹⁵ SI-ZAPOO50:OO RK /ŠKATLA 48.

nabiranje zdravilnih zelišč. Sodelujejo tudi na Cvetličnem dnevu. V nedeljo dopoldan so v mestu zbirali prostovoljne prispevke, v zahvalo pa so podeljevali cvetlice. Z zaslužkom so financirali kakšno humanitarno akcijo. RK pa mora skrbeti za šolske kuhinje, saj se otroci vozijo iz oddaljenih krajev in šolske kuhinje morajo obstajati (SI-ZAPOO50:OO RK /ŠKATLA 1).

Na prvi redni seji učiteljskega kolektiva, ki se je vršila dne 14. 9. 1956 ob 8. uri, sem pod točko 4 zasledila naslednje: »Za pitje vode naj ima vsak učenec svojo čašo ali lonček. Za južino naj si nabavijo polivinilaste vrečice. Snaga otrok naj se kontrolira redno!«¹⁶

Na 3. redni seji učiteljskega kolektiva, ki se je vršila dne 12. 1957 ob 17. uri, je pod točko 4 zabeleženo: »V šolsko mlečno kuhinjo bomo zajeli 35 najpotrebnejših otrok. Socialno skrbstvo je sicer določilo le 30 otrok, ampak je zaradi potrebe dovolilo še 5 otrok.«¹⁷

Poročilo o dejavnosti PRK v 1. polletju 1958/59 pod 11. točko predstavi, da je na OŠ Grajeni potekala sadna akcija, kjer so zbrali 120 kilogramov jabolk za RK Maribor – pripisano je še, da za transport ni bilo nobene pomoči. Na šoli so 4 oddelki s 60 učenci, ki so vsi pomladkarji. Sokovnika še vedno nimajo (SI_ZAP/0050, Občinski odbor Rdečega križa, Škatla 48).

¹⁶ SI-ZAPOO50:OO RK /ŠKATLA 48.

¹⁷ SI-ZAPOO50:OO RK /ŠKATLA 48.

3 EMPIRIČNI DEL

3.1 CILJI NALOGE

Z nalogo želim ugotoviti:

- kako so se učenci prehranjevali nekoč;
- kdaj se je šolska prehrana organizirala;
- koliko poznajo danes učenci prehrano učencev pred 50 leti;
- kako so danes učenci zadovoljni s prehrano na šoli.

3.2 HIPOTEZE

Preden sem začela raziskovati sem si zastavila dve hipotezi o domnevnih rezultatih raziskovanja in rezultatih anketnega vprašalnika.

H1 V začetku osnovne šole na Grajeni niso imeli oblikovane šolske prehrane.

H2 Učenci ne bodo poznali pomena mlečnih kuhinj.

H3 Učenci so danes zadovoljni s šolsko prehrano.

3.3 METODE DELA

Raziskovalna naloga je sestavljena iz dveh delov, in sicer iz teoretičnega dela in empiričnega dela. V teoretičnem delu sem zbirala podatke, ki so mi bili dostopni v različni literaturi, predvsem pa so mi bile v veliko pomoč šolske kronike in seveda različni dokumenti, ki jih hrani Zgodovinski arhiv Ptuj.

Veliko podatkov je nanizal tudi gospod Mirko Vaupotič, dolgoletni vodja šole na Grajeni, s katerim sem opravila kratek intervju.

Anketne vprašalnike so reševali učenci 5., 6., 7., 8. in 9. razreda, skupaj 72 učencev.

V spletnem anketnem vprašalniku so sodelovali učenci 5., 6., 7., 8. in 9. razreda. V raziskavo je bilo vključenih 74 učencev.

4 ANALIZA ANKETNIH VPRAŠALNIKOV IN INTERVJU

4.1 UČENCI

1. Ali meniš, da so okrog leta 1950 imeli na šolah svojo šolsko kuhinjo?

Tabela 1: Mnenje o obstoju šolske kuhinje

Odgovor	Število
Da	17
Ne	55



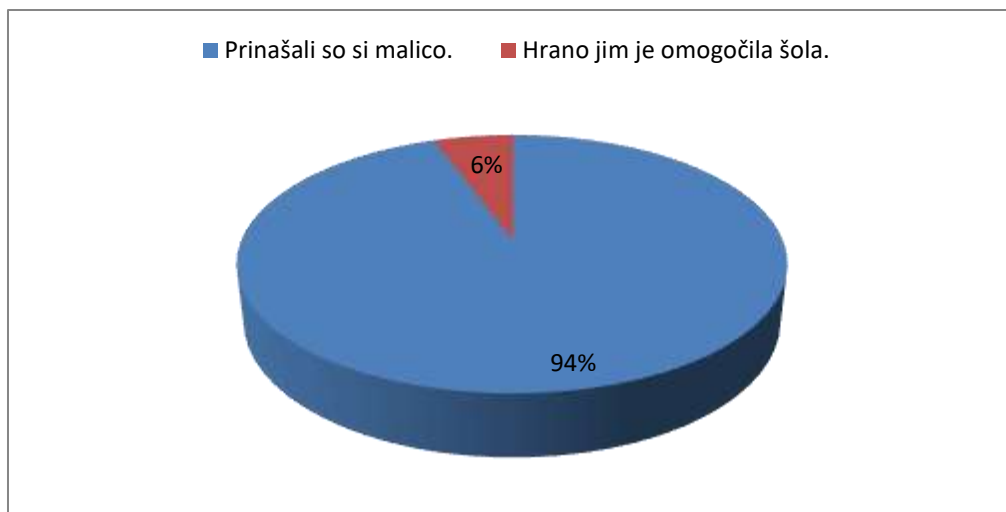
Graf 1: Mnenje o obstoju šolske kuhinje

Kar 84% učencev je mnenja, da leta 1950 v šolah niso imeli svoje šolske kuhinje. 15% anketiranih učencev pa je mnenja, da so jo imeli.

2. Kako so se otroci prehranjevali v šoli?

Tabela 2: Mnenje o načinu prehranjevanja

Odgovor	Število
Prinašali so si malico.	68
Hrano jim je omogočila šola.	4



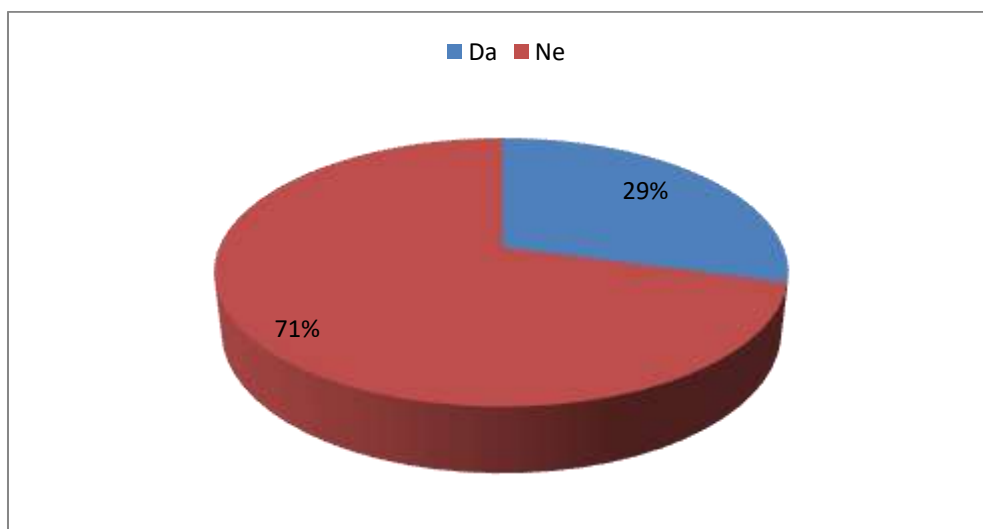
Graf 2: Mnenje o načinu prehranjevanja

94% vseh anketiranih učencev je mnenja, da so si otroci prinašali malico v šolo, 6% pa jih misli, da jim je hrano omogočila šola.

3. Si že kdaj slišal/-a za mlečno kuhinjo?

Tabela 3: Mnenje o obstoju mlečne kuhinje

Odgovor	Število
Da.	21
Ne.	51



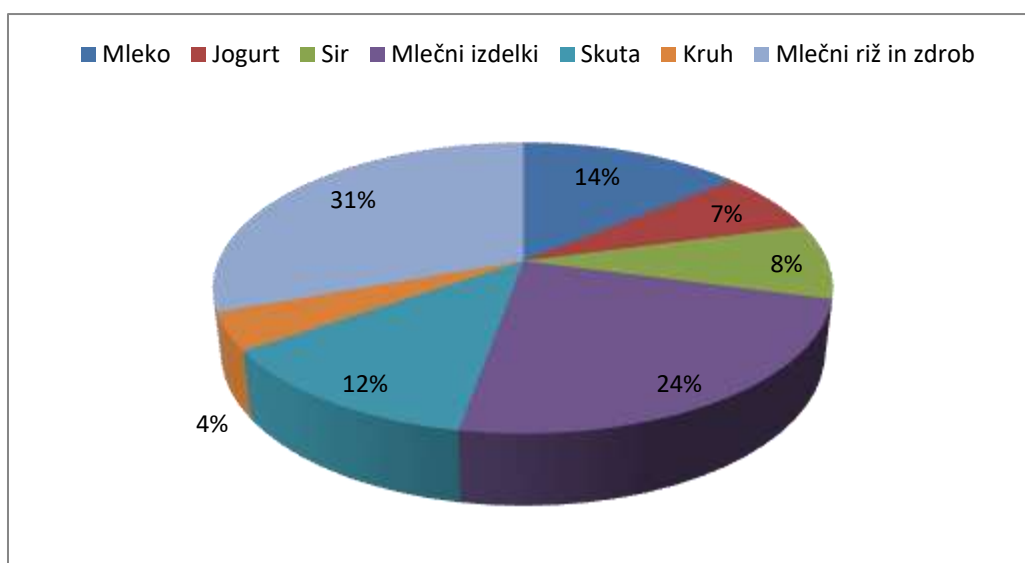
Graf 3: Mnenje o obstoju mlečne kuhinje

Izmed 72 anketirancev jih še 71% ni slišalo za mlečno kuhinjo. 29% učencev pa je že slišalo za mlečno kuhinjo.

4. Katere mlečne dobrote je po tvojem mnenju imela mlečna kuhinja?

Tabela 4: Mnenje o mlečnih dobrotah

Odgovor	Število
Mleko	10
Jogurt	5
Sir	6
Mlečni izdelki	17
Skuta	9
Kruh	3
Mlečni riž in zdrob	22



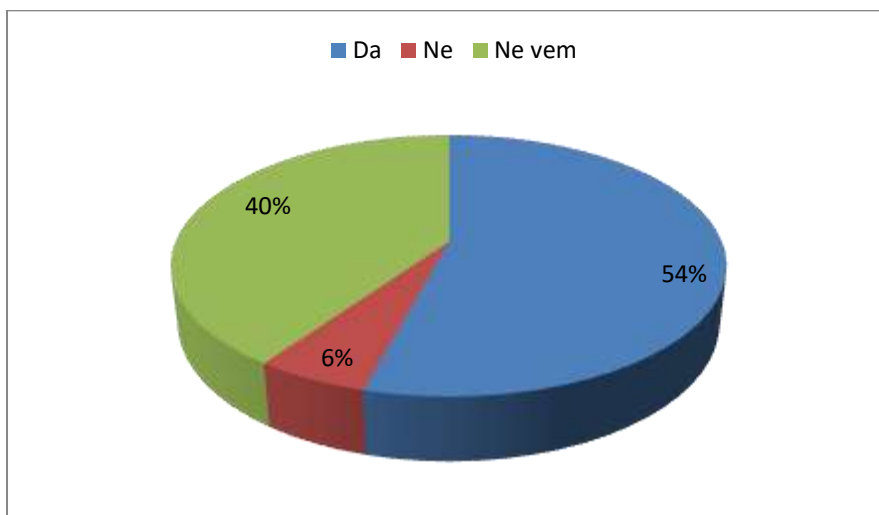
Graf 4: Mnenje o mlečnih dobrotah

Največ anketiranih učencev (31%) je napisalo, da sta bila mlečni riž in zdrob najbolj razširjena. 24% učencev je mnenja, da je imela mlečna kuhinja mlečne izdelke, 14% skuto in 12% mleko. Najmanj učencev je napisalo, da je bil tudi kruh eden izmed dobrot mlečne kuhinje (4%).

5. Ali meniš, da je bila šolska mlečna kuhinja velika pridobitev za šolo?

Tabela 5: Mnenje o pomenu mlečne kuhinje

Odgovor	Število
Da.	39
Ne.	4
Ne vem.	29



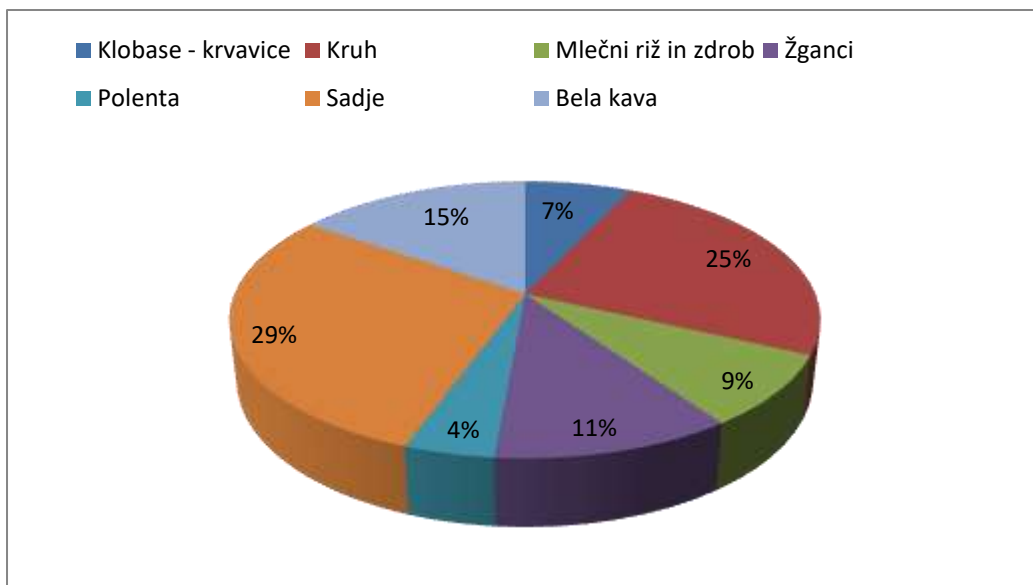
Graf 5: Mnenje o pomenu mlečne kuhinje

Več kot polovica vseh anketirancev (54%) meni, da je bila šolska mlečna kuhinja velika pridobitev za šolo, 40% se jih ni opredelilo, 6% učencev pa misli, da šolska mlečna kuhinja ni bila pridobitev za šolo.

6. Naštej nekaj jedi, za katere meniš, da so jih jedli nekoč pri malici!

Tabela 6: Mnenje o vrsti malice

Odgovor	Število
Klobase – krvavice	5
Kruh	18
Mlečni riž in zdrob	6
Žganci	8
Polenta	3
Sadje	21
Bela kava	11



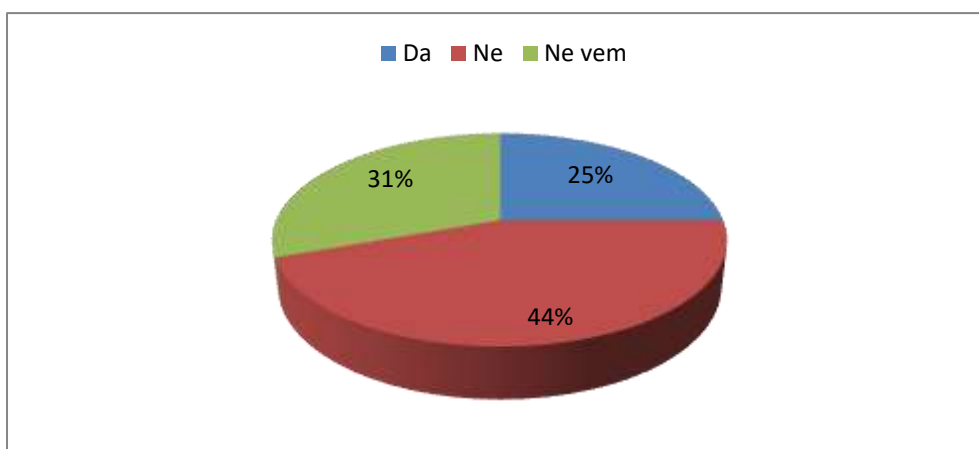
Graf 6: Mnenje o vrsti malice

Največ (29%) učencev je pri naštevanju jedi, ki so jih nekoč jedli otroci pri malici, največkrat napisalo sadje. Nato mu sledi kruh s 25%, 15% učencev je navedlo belo kavo, 11% pa žgance. Mlečni riž in zdrob (9%), klobase – krvavice (9%), za polento se je opredelilo nekaj učencev, le 4%.

7. Je bila hrana v zimskem in poletnem času enaka?

Tabela 7: Mnenje o malici med zimskim in letnim časom

Odgovor	Število
Da.	18
Ne.	32
Ne vem.	22



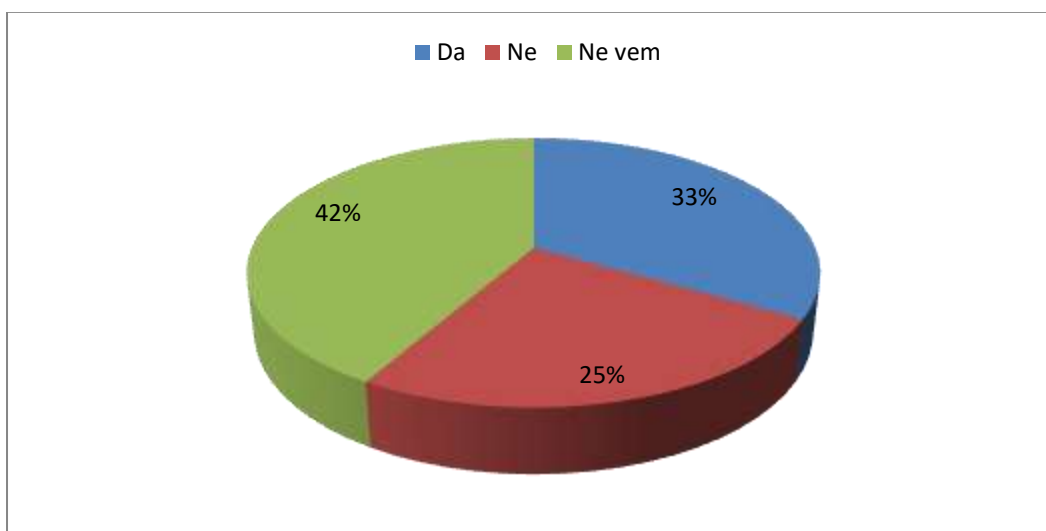
Graf 7: Mnenje o malici med zimskim in letnim časom

44% vseh anketiranih učencev je mnenja, da hrana v zimskem in poletnem času ni bila enaka. 25% jih misli, da je bila hrana v obeh obdobjih enaka. 31% se jih ni opredelilo.

8. Ali meniš, da so takrat učenci prinašali pridelke od doma za šolsko kuhinjo?

Tabela 8: Mnenje o zbiranju pridelkov

Odgovor:	Število
Da.	24
Ne.	18
Ne vem.	30



Graf 8: Mnenje o zbiranju pridelkov

33% anketirancev meni, da so si otroci takrat prinašali pridelke od doma za šolsko kuhinjo, 25% jih je obratnega mnenja, 42% pa se jih ni opredelilo.

4.2 ANALIZA SPLETNE ANKETE O ŠOLSKI PREHRANI ZA UČENCE v šol. letu 2011/12; povzetek

Na grajski šoli je anketo reševalo 74 učencev od 4. do 8. razreda (94,8%). V četrtem, sedmem in osmem razredu so anketo rešili 100%. V šestem razredu je anketo rešilo najmanj učencev in sicer 78%.

Na podružnični šoli učenci zajtrkujejo slabše kot na matični šoli, kar je razvidno iz grafov. V 7. G razredu ne zajtrkuje več kot polovica vseh učencev – 62,5%. V 6. G zajtrkujejo vsi učenci.

Ocena šolske malice od 7. razreda naprej pada. Razlogov je več: domače prehranjevalne navade, vedno bolj postajajo izbirčni, spodbuda učitelja je zmanjšana. Povprečna ocena malice je višja kot lani, saj je 48% vseh anketirancev ocenilo šolsko malico z oceno 4.

Iz grafov je razvidno, da ima 75% vseh anketiranih učencev dovolj časa, da poje šolsko malico. Najvišji odstotek učencev, ki menijo, da imajo največ časa, da pojedjo šolsko malico je v 6. G in sicer kar 100%. Učenci v 8. G menijo, da imajo premalo časa za šolsko malico, saj je 70,5% učencev zapisalo negativen odgovor.

85% vseh anketiranih učencev matične in podružnične šole misli, da za malico dobijo zadostno količino hrane. V 7. razredu učenci menijo, da dobijo premajhno količino hrane za malico. V šolski kuhinji je za tiste učence, ki menijo, da dobijo premalo hrane, poskrbljeno tako, da si lahko vzamejo več. Vedno je na razpolago sveže sadje, kruh, maslo in med. Najmanj malice pojedjo učenci 7. in 8. razreda.

Tudi v lanskem šolskem letu so med najbolj priljubljenimi jedmi za malico: hrenovka s štručko, pica in hamburger, saj imajo mladi zelo radi hitro in nezdravo hrano. Učenci imajo enkrat na mesec na voljo tudi takšno vrsto hrane, čeprav se trudijo, da bi jedli čim bolj zdravo. Učencem so velikokrat ponujeni topli obroki s sadjem in zelenjavo, mlečne jedi, polnozrnat kruh z različnimi namazi.

V šoli imajo naročeno kosilo učenci nižjih razredov, saj obiskujejo podaljšano bivanje in odhajajo domov pozneje, večina se jih domov odpelje z avtobusom takoj po pouku. Največ učencev ima kosilo naročeno v 4. G razredu.

V povprečju so učenci ocenili šolsko kosilo z oceno 4 (44%). Bilo je veliko učencev, ki je šolsko kosilo ocenilo z oceno 5 (35%). Učenci so s kosilom v šoli zadovoljni. Za kosilo imajo učenci najraje dunajski zrezek, mesne kroglice v paradižnikovi omaki. Priljubljene jedi so tudi palačinke, njoki, špinača in zrezek v omaki.

S kulturo obnašanja v jedilnici je zadovoljnih 64% učencev.

V izvedeni anketi so učenci v večini šolsko hrano pohvalili in nočejo nobenih velikih sprememb, želijo, da malica in kosilo ostaneta takšna kot do sedaj. Pohvalili so tudi kuharsko osebje.

Predlogi učencev:

- več hrane pri posameznih obrokih,
- lepše obnašanje učencev v jedilnici in večji red (nadzor učiteljev),
- tišina v jedilnici (ponovni vklop semaforja),
- več soka pri kosilu in malici,
- da bi bili nižji razredi bolj tiho pri malici,
- več sadja,
- nesladkan čaj,
- gneča pri kosilu. (Kukovec, vodja šolske prehrane, 2012)

4.3 POVZETEK INTERVJUJA Z GOSPODOM MIRKOM VAUPOTIČEM

V okviru raziskovalne naloge, ki jo delam, sem imela intervju z gospodom Mirkom Vaupotičem, ki je na šoli deloval vse od njenega začetka, in bil z njo zelo povezan. G. Mirko se je rodil v Gočovi pri Lenartu v Slovenskih goricah. Ima tri brate in štiri sestre. Najstarejša sestra bo letos dopolnila 87 let, najmlajši brat pa 60 let. Na Grajeno se je preselil 25. avgusta 1963 iz Ščavnice. Z njim je prišla celotna družina, tudi današnja ravnateljica šole ga. Tatjana Vaupotič Zemljič. Tudi njegova žena je poučevala na grajenski šoli. G. Mirko je letos že 16. leto v pokoju. S šolo na Grajeni je zelo povezan, saj je v njej deloval skoraj od njenega začetka. V današnjem drugem razredu šole je bilo učiteljsko stanovanje, kjer je nekaj časa stanoval. V stanovanju je bila kuhinja, oz. predprostor, dnevna soba in spalnica. Na šoli je bil zaposlen od leta 1963 in do septembra 1997, ko se je upokojil. Medtem ko je poučeval, si je na drugi strani ceste preko šole gradil svojo hišo. Svojih začetkov na šoli se g. Mirko spominja zelo lepo. Ko je prišel, so na šoli delovali samo trije razredi s kombiniranim poukom. Takrat je začel delovati tudi četrti razred, ki ga je poučeval. Prizadeval si je, da bi bilo na šoli čim več učencev in razredov, ker pa jih ni bilo, je šel sam s svojo ženo v Destrnik in prosil ravnatelja, da jim je odstopil dva učenca. Takrat so odprli peti razred, to je bilo v šolskem letu 1964/65. Tako je potekal pouk vse do leta 1975, ko so odprli vseh osem razredov. Šolo so učenci obiskovali iz Drstelje, Placarja, Grajene, Štukov in Krčevine pri Vurberku. Na šoli so bili takrat zaposleni samo štirje učitelji, ki so imeli vsak svoj razred. Ko se je uveljavil še osmi razred, je poučevalo sedem učiteljev. Na šoli so imeli kuharico, ki še je zraven kuhanja opravljala delo snažilke in kurjača. Samostojna osnovna šola je bila uradno odprta februarja 1947 in tako je bilo vse do leta 1962. Grajena je postala podružnica Osnovne šole Franca Osojnika leta 1962. V šoli so se zelo trudili imeti pestro prehrano, zato so imeli v

kraju zbiralne akcije. Nekateri starši so se vozili okrog s traktorjem in zbirali krompir in zelenjavo. Malice si takrat v šolo niso prinašali, saj so jo imeli v šoli pravi g. Mirko.

»Malica ni imela velike cene, zato so si jo lahko privoščili vsi. Najpogosteje so pili kavo, jedli namazan kruh z marmelado ali margarino. Pogoste so bile enolončnice. V šoli so imeli šolski vrt, oz. šolsko njivo, ki so jo obdelovali učenci. Sadili so krompir, fižol in zelje, ki so jih potem uporabili v šolski kuhinji. Mlečna kuhinja se je uvedla pred prihodom g. Mirka, torej pred letom 1963. V tistem času je bila mlečna kuhinja za vse učence. Z mlečno kuhinjo je prišlo veliko dobrot, kot so mleko v prahu, margarina in maslo. Mislili smo, da je mleko osnovna hrana za vsakega otroka, saj je bilo mleko skoraj vsak dan na jedilniku, razen takrat, ko so jedli enolončnice. Šolsko mlečno kuhinjo so pri nas ukinili, saj so jo drugje bolj potrebovali. Premestili so jo k haloškim otrokom, ki so bili revnejši. Šolska kuhinja je takrat vsebovala štedilnik, lonce, oz. piskre in to je bilo tudi vse.« Vaupotič, B. upokojeni vodja podružnice, (ustno sporočilo), 18. 2. 2013.

5 UGOTOVITVE

Za raziskovanje teme o prehrani sem se odločila predvsem iz razloga, da raziščem prehranjevanje otrok, oziroma učencev na naši šoli.

Pogosto govorimo o neprimernem odnosu do hrane, do prehranjevanja in zavedanju o sami vrednosti določenih obrokov hrane. Pomembno je, kako vrednotimo določene obroke v šolski kuhinji.

Postavljeni hipotezi sem preverila s pomočjo študija ustrezne literature in statistične obdelave podatkov, pridobljenih z anonimnima anketama.

Prvo hipotezo, ki sem jo postavila, da v **začetku osnovne šole ni bilo organizirane šolske prehrane**, moram ovreči, saj sem s študijo različne literature, raznih zapisov v šolsko kroniko ugotovila, da so že v začetku osnovnega šolstva na Grajeni poskušali poskrbeti za prehrano učencev, posebej še tistih iz revnejših slojev.

Učenci **ne bodo poznali mlečnih kuhinj in njene vloge v prehranjevanju** se je izkazala kot potrjena hipoteza, kar so učenci dokazali z reševanjem ankete o mlečni kuhinji. V odgovorih so se predvsem navezovali na besedo mlečne in tako poskušali iz samega pomena te besede pridobiti nekaj odgovorov.

Da so **danes učenci zadovoljni s šolsko prehrano**, se je izkazala kot potrjena hipoteza, ki je bila potrjena z anketo med učenci, ki so v veliki večini podali pozitivne odgovore o prehrani v šolski kuhinji.

Zakon o šolski prehrani pogojuje tudi letni delovni načrt šole, ki v okviru vzgojno-izobraževalne dejavnosti spodbuja zdravo prehranjevanje in kulturo prehranjevanja.

Analiza ankete je pokazala, da so rezultati dobri, kar dokazuje, da se šola trudi in deluje v pravi smeri, zadovoljstvo pa je oboje stransko.

6 ZAKLJUČEK

Pri samem raziskovanju o delovanju mlečnih – šolskih kuhinj sem ugotovila, da je veliko podatkov hranjenih v arhivu, vendar še vsa področja, ki so povezana s temo raziskave, niso urejena, kar pomeni, da podrobno raziskovanje zahteva veliko časa, ki ga mora raziskovalec preživeti v samem arhivu.

Kljub časovni omejitvi sem našla dovolj zapisov, ki dokazujejo, da je bilo že v začetku nastanka šole na Grajeni, poskrbljeno za prehrano učencev, čeprav ne vedno v zadovoljivi obliki. Učitelji in učenci so poskušali shajati z razpoložljivimi sredstvi, kar jim je tudi dobro uspelo. Učenci so se pogosto udeleževali različnih zbiralnih akcij in dejavnosti v šoli, ki so vplivala na izboljšanje same malice in pozneje kosila.

Po končani vojni je bilo seveda veliko težje učencem zagotoviti ustrezen obrok – malico, saj je bilo pomanjkanje njihov vsakdan. To stisko pa so poskušali reševati z različnimi akcijami, kjer so zbirali pridelke, delili cvetje in tako zbirali finančne prispevke, prodajali časopise, ... Kot nekoč in seveda tudi danes se šola trudi učencem zagotoviti zdravo in raznoliko prehrano.

Posebej danes je treba upoštevati smernice zdravega prehranjevanja, ki so:

- pripravljene obroki naj bodo sestavljeni iz priporočenih kombinacij različnih vrst živil iz vseh skupin živil, kar bo ob ustreznem energijskem vnosu zagotovilo zadosten vnos vseh hranil, potrebnih za normalno rast, razvoj in delovanje organizma;
- priporočene kombinacije živil v obrokih dajejo prednost sadju in zelenjavi, kakovostnim živilom z ogljikovimi hidrati (npr. polnovrednim žitom in žitnim izdelkom), kakovostnim beljakovinskim živilom (npr. mleku in mlečnim izdelkom z manj maščobami, ribam, pustim vrstam mesa in stročnicam) ter kakovostnim maščobam (npr. olivnemu, repičnemu, sojinemu olju in drugim rastlinskim oljem);
- v vsak obrok naj se vključi sveže sadje in/ali zelenjava, ki pomembno prispevata k vzdrževanju ustreznega hranilnega in energijskega ravnovesja;
- pri obrokih, še zlasti pa med obroki, naj se otrokom in mladostnikom ponudi zadostno količino pijače, predvsem zdravstveno ustrezne pitne vode;

- režim in organizacija prehrane naj omogočata glede na redni čas pouka, dejavnosti ali varstva, možnost rednega uživanja vseh priporočenih obrokov, od katerih je zajtrk pomemben del celodnevne prehrane;
- za uživanje vsakega obroka mora biti dovolj časa, obroki pa morajo biti ponjeni v okolju in na način, ki vzbuja pozitiven odnos do prehranjevanja;
- pri načrtovanju prehrane je treba upoštevati tudi želje otrok in mladostnikov ter jih uskladiti s priporočili energijsko-hranilne in kakovostne sestave ter splošne zdravstvene ustreznosti ponujenih obrokov (Kukovec, 2012).

7 VIRI IN LITERATURA

1. Ciperle, J. Šolstvo na Slovenskem skozi stoletja. 1. natis. Ljubljana: Slovenski šolski muzej, 1987.
2. Goodman, P. Prehrana in tvoje telo. Ljubljana: Grlica, 2006.
3. Grajena – 800 let. Zbornik. Grajena: Primestna četrt Grajena, 2004.
4. Kukovec, M: Analiza spletne ankete o šolski prehrani za učence in starše, 2012, dostopno na <http://www.os-ljudskivrtptuj.si/>
5. Osnovna šola na Slovenskem v šolskem letu 1969 – 1970. Ljubljana: Zveza pedagoških društev Slovenije, 1971.
6. Parker, S. Profesor Protein priporoča osvežujočo mešanico zdravja, higiene, kondicije in sprostitve. 1. natis. Ljubljana: Tehniška založba Slovenije, 1998.
7. Slovensko šolstvo včeraj, danes, jutri. Ljubljana: Ministrstvo za šolstvo in šport, 2007.
8. 60 let osnovne šole Ljudski vrt Ptuj – podružnice Grajena. Diplomsko delo, avtorica Irena Pukšič. Ptuj. 2007.
9. Webster, S. 1957 - . Najlepša knjiga o evoluciji. Tržič: Učila, 2001.

8 SEZNAM SLIK

SLIKA 1: Šola nekoč

(Vir: Arhiv podružnične šole Grajena)

SLIKA 2: Šola danes

(Vir: Arhiv podružnične šole Grajena)

SLIKA 3: Prehranska piramida

(Vir: <http://www.google.si/imgres?imgurl>)

SLIKA 4: Članek v časopisu Ljudska pravica

(Vir: Ljudska pravica, 20. 2. 1947)

SLIKA 5: Šolsko poslopje in prireditveni prostor ob otvoritvi

(Vir: Arhiv podružnične šole Grajena, Šolska kronika I)

SLIKA 6: Poročilo ob koncu šolskega leta 1946/47

(Vir: Arhiv podružnične šole Grajena, Šolska kronika I)

SLIKA 7: Dopis osnovnim šolam v zvezi z mlečno kuhinjo

(Vir: Zgodovinski arhiv Ptuj; (SI-ZAPOO50:OO RK /ŠKATLA 1)

SLIKA 8: Stara šola na začetku rušenja

(Vir: Arhiv podružnične šole Grajena)

SLIKA 9: Tednik šolskega dela

(Vir: Arhiv podružnične šole Grajena, Šolska kronika I)

SLIKA 10: Poročilo ob koncu šolskega leta 1959/60 – zasaditev drevja pred šolo

(Vir: Arhiv podružnične šole Grajena, Šolska kronika I)

SLIKA 11: Poročilo za šolsko leto 1966/67 – sajenje sadnega drevja

(Vir: Arhiv podružnične šole Grajena, Šolska kronika II)

SLIKA 12: Mesečno poročilo mlečnih kuhinj

(Vir: Zgodovinski arhiv Ptuj; (SI-ZAPOO50:OO RK /ŠKATLA 1)

SLIKA 13: Letno statistično poročilo mlečnih kuhinj; stran 1
(Vir: Zgodovinski arhiv Ptuj; (SI-ZAPOO50:OO RK /ŠKATLA 1))

SLIKA 14: Letno statistično poročilo mlečnih kuhinj; stran 2
(Vir: Zgodovinski arhiv Ptuj; (SI-ZAPOO50:OO RK /ŠKATLA 1))

9 PRILOGE

Priloga 1: INTERVJU

Pozdravljeni g. Mirko. Delam raziskovalno nalogo na področju zgodovine naše Grajske šole. Moja tema je prehrana v šoli na Grajeni nekoč in danes. Za intervju z vami sem se odločila zato, ker verjetno veste o šoli kar nekaj ali pa celo največ od vseh vaščanov.

1. Za začetek bi vas prosila, če poveste, kaj o sebi.

Rodil sem se doma, v Gočovi pri Lenartu. Imam tri brate in štiri sestre. Najstarejša sestra bo letos stara 87 let, najmlajši brat pa bo letos star 60 let. Na Grajeno sem se preselil 25. avgusta 1963 iz Ščavnice. Z menoj s prišli moja žena in otroka. Med njimi je bila tudi zdajšnja ravnateljica šole g. Tatjana Vaupotič. Tako kot jaz je tudi moja žena poučevala na takratni Osnovni šoli Grajena. Sedaj sem že 16. leto v pokoju.

2. Kako ste povezani s šolo na Grajeni? Slišala sem, da so bila na šoli tudi stanovanja.

S šolo na Grajeni sem zelo povezan, saj sem v njej deloval že od vsega začetka. V trenutnem drugem razredu so bila nekoč stanovanja. Z družino sem stanoval v ravnateljskem stanovanju, kjer je bila kuhinja oz. predprostor, dnevna soba in spalnica.

3. Zasledila sem, da ste bili na šoli zaposleni od 1963. leta in do septembra 1997. Ali ste bili že od vsega začetka upravitelj, oziroma vodja šole?

Medtem, ko sem poučeval na šoli, sem si preko ceste gradil svojo hišo. Upravitelj šole sem bil od vsega začetka, od 1963 in do 1997, ko sem šel v pokoj.

4. Kako se spominjate svojih začetkov na šoli?

Zelo lepo. Ko sem prišel sem so bili samo trije razredi osnovne šole, pred tem so bili razredi s kombiniranim poukom. V mojem začetku je začel delovati četrti razred, ki sem ga jaz tudi učil. Tako malo razredov s kombiniranim poukom je bilo zato, ker ni bilo učiteljev. Prizadeval sem si, da bi bilo na šoli čim več učencev in razredov, ker pa jih ni bilo sva z ženo šla peš v Destrnik prosit takratnega ravnatelja, da nam je odstopil dva učenca, ki sta bila učno slabša. Takrat smo lahko odprli tudi peti razred, to je bilo v šol. letu 1964/65. Tako je potekal pouk vse do leta 1975, ko smo odprli vseh osem razredov.

5. Iz katerih krajev so učenci obiskovali šolo?

Učenci so obiskovali šolo iz Grajene, Štukov, Krčevine pri Vurberku, nekateri so bili tudi iz Drstelje in Placarja.

6. Koliko učiteljev, zaposlenih ste imeli na šoli?

Bili smo štirje učitelji, tako, da je vsak imel svoj razred. Ko se je uveljavil še osmi razred, nas je poučevalo sedem učiteljev. Nekateri so se vozili iz Ptuja, dopolnjevati

nekatero predmeto, npr. športno vzgojo, zgodovino, zemljepis. Na šoli smo imeli kuharico, ki je hkrati opravljala kuharsko delo, bila je snažilka in še kurjač.

7. Kdaj je bila samostojna osnovna šola slavnostno odprta?
Samostojna osnovna šola je bila uradno odprta februarja 1947 in tako je bilo vse do leta 1962.
8. Ali je bila Grajena že takrat podružnica OŠ Franca Osojnika?
Takrat še Grajena ni bila podružnica OŠ Franca Osojnika, podružnica je postala leta 1962.
9. Kako ste jedli v šoli?
Za bolj pestro prehrano smo se zelo trudili, zato smo imeli v kraju zbiralne akcije. Nekateri starši so se s traktorjem vozili okrog in zbirali krompir ali zelenjavo.
10. Ali ste si malico prinašali v šolo?
Ne, malice si nismo prinašali v šolo, ker so bile ves čas tu v šoli. Vsi učenci in učitelji so jedli v šoli. Malica ni imela velike cene, zato so si jo lahko vsi privoščili.
11. Se morda spomnite, kaj se je najpogosteje malicalo?
Najpogosteje je bila kava, namazan kos kruha z marmelado ali margarino. Pogoste so bile enolončnice, eno leto je bilo gobje leto, zato smo jedli veliko gob.
12. Lahko predstavite šolski vrt, ki ste ga imeli včasih ob šolskem poslopju?
Pravzaprav smo imeli šolsko njivo, na današnjem igrišču. Njivo smo obdelovali z učenci, sadili smo krompir, fižol in zelje, ki smo jih potem uporabili v šolski kuhinji.
13. Kdaj se je uvedla mlečna kuhinja?
Mlečna kuhinja se je uvedla pred mojim prihodom, torej pred letom 1963.
14. Za katere učence se je uvedla mlečna kuhinja?
Mlečna kuhinja je bila v mojem času za vse učence.
15. Kakšne prednosti ali pa slabosti je prinesla?
Slabosti verjetno ni bilo nobene, vsaj po mojem mnenju ne. Prednosti pa so bile, saj je z njo prišlo veliko dobrot, kot so mleko v prahu, margarina in maslo.
16. Ste bili vi, starši in učenci zadovoljni s to kuhinjo?
Zadovoljni smo bili vsi.
17. Kako dolgo se je obdržala?
To je pravzaprav bila šolska kuhinja, mi smo jo imenovali mlečna kuhinja, prav zaradi hrane, ki je bila enolična. Mislili smo, da mora biti mleko osnovna hrana za vsakega otroka. Mleko je bilo skoraj vsak dan na jedilniku, razen takrat ko smo jedli enolončnice.
18. Zakaj so jo ukinili?

Ukinili so jo zato, ker so je bili morda drugi učenci bolj potrebni. Našo so preselili v Haloze, k haloškim otrokom, ker so bili revnejši.

19. Kako je izgledala šolska kuhinja?

Štedilnik na drva, lonci po domače piskri in to je bilo tudi vse.

Priloga 2 : ANKETNI VPRAŠALNIK ZA UČENCE

Pozdravljen/-a!

Razred: _____

Sem učenka 9.g razreda in delam raziskovalno nalogo, ki se navezuje na prehrano otrok v šoli. Potrebujem tvojo pomoč, zato te prosim, da rešiš spodnja vprašanja.

1. Ali meniš, da so okrog leta 1950 imeli na šolah svojo šolsko kuhinjo?
 - a) da
 - b) ne

2. Kako so se otroci prehranjevali v šoli?
 - a) prinašali so si malico
 - b) hrano jim je omogočila šola

3. Si že kdaj slišal/-a za mlečno kuhinjo?
 - a) da
 - b) ne

4. Katere mlečne dobrote je po tvojem mnenju imela mlečna kuhinja?

5. Ali meniš, da je bila šolska mlečna kuhinja velika pridobitev za šolo?
 - a) da
 - b) ne
 - c) ne vem

6. Naštej nekaj jedi, za katere meniš, da so jih jedli nekoč pri malici!

7. Je bila hrana v zimskem in poletnem času enaka?
 - a) da
 - b) ne
 - c) ne vem

8. Ali meniš, da so takrat učenci prinašali pridelke od doma za šolsko kuhinjo?
 - a) da
 - b) ne
 - c) ne vem

Priloga 3: SPLETNA ANKETA

Spoštovani starši!

Zaradi skupne želje po čim bolj zdravem prehranjevanju naših učencev in vaših otrok je pred vami anketni vprašalnik o zadovoljstvu s šolsko prehrano. Prosimo, da si vzamete čas in izpolnite anketo. Vaše mnenje nam bo v veliko pomoč pri načrtovanju šolske prehrane.

1. Na spodnjo črto zapišite oddelek in razred, ki ga obiskuje vaš otrok.

Razred: _____ Oddelek: _____

2. Ali vaš otrok doma zajtrkuje?

DA NE OBČASNO

3. Ali menite, da se v šolski kuhinji trudijo slediti smernicam zdrave prehrane?

DA NE VČASIH

4. Kako bi ocenili šolsko malico?

a) ZELO DOBRO b) DOBRO c) ZADOVOLJIVO d) SLABO e) NE MOREM OCENITI

5. Kaj bi spremenili pri šolski malici?

a) povečali količino obroka d) več časa za malico
b) manj mesa in mesnih izdelkov e) manj sladkih jedi
c) več zelenjave/sadja f) drugo _____

Če ima vaš otrok naročeno šolsko kosilo, odgovorite na naslednji dve vprašanji.

6. Kako bi ocenili šolsko kosilo?

a) ZELO DOBRO b) DOBRO c) ZADOVOLJIVO d) SLABO e) NE MOREM OCENITI

7. Kaj bi spremenili pri šolskem kosilu?

a) povečali količino obroka d) več časa za kosilo
b) več brezmesnih obrokov e) več sadja/zelenjave
c) več mesnih obrokov f) drugo _____

8. Ocenite vaše splošno sodelovanje s šolo. Prosimo, da označite od 1 do 5 (1 – nezadovoljivo, 5 – zelo dobro).

	1 (nezadovoljivo)	2	3	4	5 (zelo dobro)
Sodelovanje s šolo					

9. Drugo mnenje, pobude, pohvale, pripombe:

Hvala za sodelovanje.