

PILOT PROJEKT UVOĐENJA EKOLOŠKE I LOKALNO PROIZVEDENE HRANE U ŠKOLSKU PREHRANU – primjer dobre prakse

Autorice: Petra Novinščak, Osnovna škola Sveti Martin na Muri
Sandra Vlahek i Anja Najman, Osnovna škola Donji Kraljevec



centar
dr. Rudolfa Steine



OSNOVNA ŠKOLA
Sveti Martin na Muri

Uvod

- Prehrana djece ključna je za rast, razvoj i zdravlje
- Škola ima važnu ulogu u oblikovanju prehrambenih navika
- Navike stečene u djetinjstvu često ostaju cijeli život



Problemi suvremene prehrane

- Povećana konzumacija ultraprerađene hrane
- Smanjen unos svježih i nutritivno vrijednih namirnica
- Porast prekomjerne tjelesne mase i debljine kod djece
- Nedovoljna tjelesna aktivnost



Izvor: <https://www.hzjz.hr/wp-content/uploads/2024/03/CroCOSI-Fact-sheet-2021-2022.pdf>

Udio djece od 7 i 8 godina s prekomjernom tjelesnom masom i debljinom



U odnosu na 1980. godinu⁴ dječaci i djevojčice su:



Izvor:

¹ Jureša V, Musil V, Majer M, Ivanković D, Petrović D. Behavioral Pattern of Overweight and Obese School Children. *Coll antropol.* 2012;36:339-46.

² Jureša V, Musil V, Majer M. Epidemiology of obesity in school age and adolescence. In: Bukavina D, ed. Obesity - a public health and a medical challenge. Proceedings of the Scientific Symposium, 2014 May 8; Rijeka, Croatia. Zagreb: Creation Academic and Arts 2014. P19-30.

³ Childhood Obesity Surveillance Initiative, Croatia 2021/2022. (CroCOSI). Croatian Institute of Public Health, Zagreb.

⁴ Prebeg Ž. Variations in growth patterns of schoolchildren in Croatia. *Coll. Anthropol.* 1988;12(2):259-269. Hrvatska 2003, Sveučilište u Zagrebu, Medicinski fakultet, Škola narodnog zdravlja „Andrija Štampar“



RJEŠENJE PROBLEMA - Raznovrsna, uravnotežena prehrana



5 porcija povrća i voća dnevno



žitarice i gomoljasto povrće...



mlijeko i mliječni proizvodi



bjelančevine iz mesa, ribe, mahunarki...



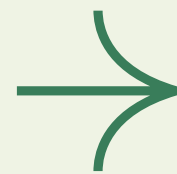
masti, šećeri, ultraprocesirana hrana u što manjoj količini



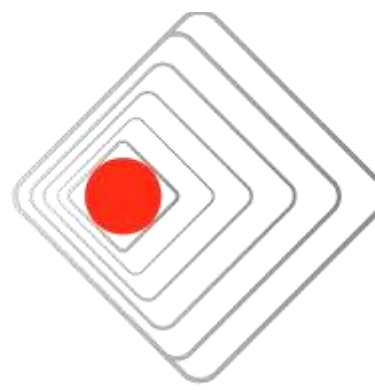
sezonsko, lokalno, eko, što manje soli, rafiniranog šećera, zasićenih masnoća i ultraprerađene hrane!

Kutnjak-Kiš, R. (2026). Zdravlje djece školske dobi i uloga prehrane. Zavod za javno zdravstvo Međimurske županije, PowerPoint prezentacija

OD 5. SVIBNJA 2025.



Regija ideja, ljudi i prirodnih bogatstava, utemeljena na održivim rješenjima za zajednicu u kojoj su prioritet lokalno uzgojena hrana i kvalitetan suživot.



REDEEA



MEĐIMURSKA
ŽUPANIJA



LAG MURA-DRAVA



centar
dr. Rudolfa Steinera

- Međimurje – tradicija poljoprivredne proizvodnje, razvoj ekološke i biodinamičke poljoprivrede
- Potencijal kroz koncept Eko regije
- EU ciljevi: 25 % ekološke proizvodnje do 2030.
- Hrvatska trenutno: 8–9 %, cilj 14 %
- Međimurje trenutno: 5 %



ANALIZA STANJA - REZULTATI PROVEDENE ANKETE MEĐU ŠKOLAMA MŽ I PROIZVOĐAČIMA EKO PROIZVODA

EKOLOŠKI PROIZVOĐAČI

82% bez
iskustva



do 88%



- 82,4% – bez prethodne suradnje s javnim ustanovama
- 17,6% – suradnja s vrtićima, školama, bolnicama
- Isporučivani proizvodi: voće, povrće, sadnice

Zainteresiranost za
sudjelovanje u
projektu

Izvor: Posavec, D., Zadavec-Pancer, M (2026.). Pilot projekt uvođenja ekološke i lokalno proizvedene hrane u prehranu osnovnoškolaca Međimurske županije, Powerpoint prezentacija

OSNOVNE ŠKOLE

NAČIN NABAVE I KORIŠTENJE LOKALNIH I EKO PROIZVODA



24 osnovne škole

6.738 učenika u redovnoj prehrani + 785

učenika u produženom boravku

Nabava

- Direktne narudžbe (22 škole / 91,7%)
- Javni ili jednostavni natječaji (13 škola / 54,2%)
- Kupnja u trgovačkim lancima (11 škola / 45,8%)
- Ostalo (2 škole / 8,3%)
- Većina škola kombinira više načina nabave

Lokalni proizvodi

- 75% škola koristi lokalne proizvode (20,8% redovito, 54,2% povremeno)
- 25% škola ne koristi lokalno proizvedene proizvode
- Najčešći proizvodi: jabuke, krumpir, meso, jaja, bučino ulje, kruh, tjestenina, med, sokovi
- Procijenjeni udio: **prosječno 16% lokalno proizvedenih proizvoda**

Ekološki proizvodi

- 62,5% ne koristi ekološke proizvode
- 37,5% koristi ekološke proizvode (33,3% povremeno koristi, 4,2% redovito)
- Najčešći proizvodi: bučino ulje, heljdina kaša, krumpir, sokovi, lješnjaci
- Procijenjeni udio: **1–5% ekoloških proizvoda**

ekološki proizvodi: samo **1–5 %** u
jelovnicima škola

lokalni proizvodi prisutni,
ali nedovoljno

**ZAINTERESIRANOST
OSNOVNIH ŠKOLA**

**MEĐIMURJE
MOŽE
BOLJE!!!**

do 96%



PILOT PROJEKT UVOĐENJA EKOLOŠKE I LOKALNO PROIZVEDENE HRANE U OSNOVNE ŠKOLE MEĐIMURSKE ŽUPANIJE



CILJEVI PROJEKTA UVOĐENJA EKOLOŠKE I LOKALNO PROIZVEDENE HRANE U OSNOVNE ŠKOLE



UNAPRIJEDITI
PREHRAMBENE NAVIKE
UČENIKA
PROVEDBA EDUKACIJE
DJELATNIKA ŠKOLA,
UČENIKA I RODITELJA



PORAST KORIŠTENJA
LOKALNIH I EKO
PROIZVODA U
ŠKOLSKOJ PREHRANI



POVEĆANJE % LOKALNIH
I EKO POLJOPRIVREDNIH
PROIZVOĐAČA KOJI
SURADUJU SA
OSNOVNIM ŠKOLAMA

Pilot projekt u Međimurskoj županiji

UVOĐENJE EKOLOŠKE I LOKALNO PROIZVEDENE HRANE U ŠKOLSKU PREHRANU



Stavovi roditelja

- visoka podrška projektu
- naglasak na zdravlju djece
- interes za kvalitetniju prehranu
- izazovi:
 - cijena
 - dostupnost
 - kontinuitet opskrbe

Uloga škole i roditelja

- škola = ključno mjesto učenja prehrambenih navika
- roditelji = važan primjer i podrška
- zajednička suradnja = uspjeh projekta



Kroz pilot projekt provodimo sljedeće aktivnosti:

- **izrada jelovnika s lokalnim i sezonskim namirnicama - isti jelovnik za obje škole**
- **postupno uvođenje promjena, smanjenje prerađene hrane**
- **suradnja kuhara i nutricionista**

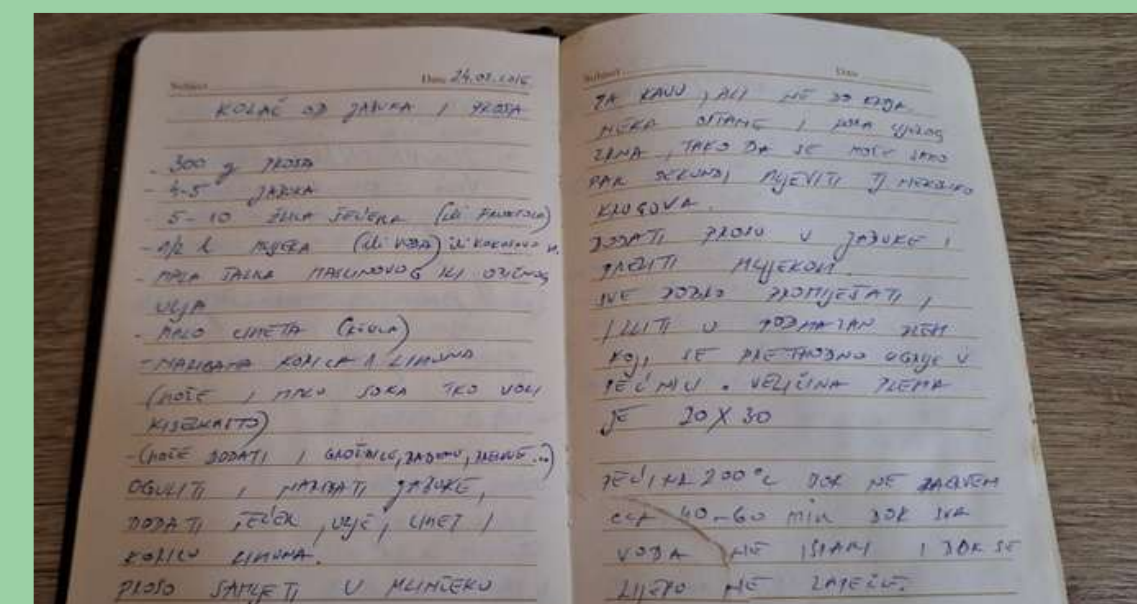


Naglasak stavljamo na:

- **lokalne namirnice**
- **sezonske proizvode**
- **zdravije načine pripreme**
- **vizualnu privlačnost i dobar**
- **okus hrane**

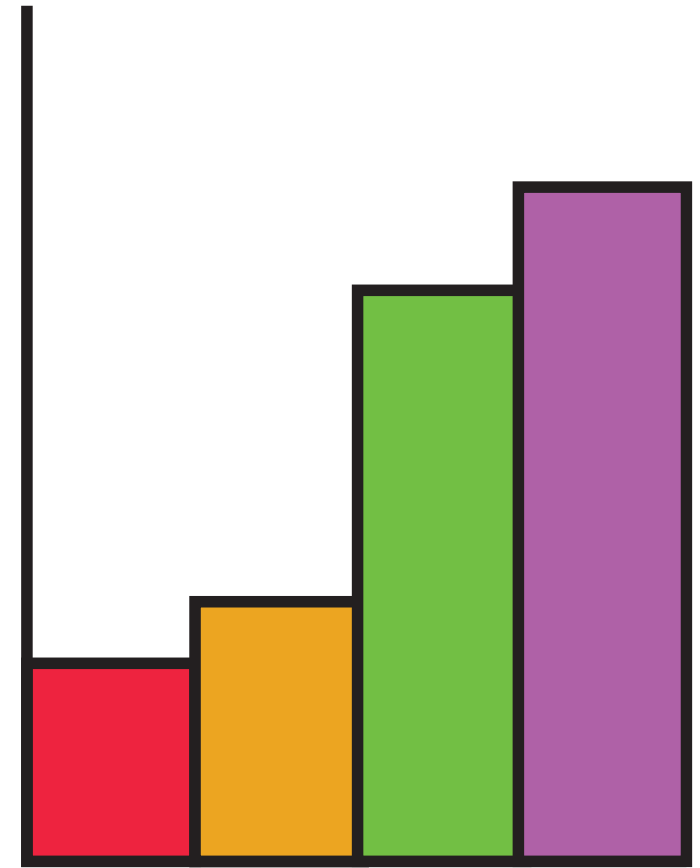
Aktivnosti za učenike

- odabir „namirnice mjeseca“
- edukativna predavanja za učenike i osoblje škole
- degustacije hrane
- posjeti OPG-ovima
- sudjelovanje učenika u izradi jelovnika
- suradnja među učenicima škola



Rezultati

- u školsku prehranu uvedene su 3 ekološke namirnice - eko-jabuke, hajdinska kaša, eko-borovnice, upravo se uvode i eko-jaja
- uvedene nove, lokalno proizvedene namirnice - razne vrste brašna, proso, pirov gris, bučino ulje
- smanjena je potrošnja brzo pripremljene ultrapreradađene hrane
- veći interes učenika
- bolja prihvaćenost zdravih obroka
- jača povezanost škole i zajednice
- razvoj zdravih navika
- desetak učenika obiju škola uključeno u program Vita fit



Kako su učenici prihvatili novosti u školskoj kuhinji?

- učenici upoznaju nove ukuse hrane
- sviđa im se većina nove hrane
- i dalje odbijaju variva
- zainteresirani su za promjene
- izrazito vole salate





Izazovi za škole
koje će biti
uključene u
projekt:

- logistika i dostava
- veće cijene eko proizvoda
- administrativne prepreke
- **nedostatak proizvođača i proizvoda**

RJEŠENJA

- jačanje suradnje s proizvođačima
- edukacija dionika
- postupno uvođenje promjena
- institucionalna podrška



centar
dr. Rudolfa Steine



Zaključak

- projekt je izvediv i održiv
- donosi koristi za zdravlje djece
- jača lokalnu zajednicu
- može poslužiti kao primjer dobre prakse



LITERATURA:

- [/https://www.hzjz.hr/wp-content/uploads/2024/03/CroCOSI-Fact-sheet-2021.-2022.pdf](https://www.hzjz.hr/wp-content/uploads/2024/03/CroCOSI-Fact-sheet-2021.-2022.pdf)
- Kutnjak-Kiš, R. (2026). Zdravlje djece školske dobi i uloga prehrane. Zavod za javno zdravstvo Međimurske županije, PowerPoint prezentacija
- Posavec, D. (2025.). Eko regija, Međimurska županija, Pilot projekt uvođenja ekološke i lokalno proizvedene hrane u prehranu osnovnoškolaca Međimurske županije, Powerpoint prezentacija

HVALA NA PAŽNJI



centar
dr. Rudolfa Steine



OSNOVNA ŠKOLA
Sveti Martin na Muri