

Praktični vodnik

KAKO DO VEČ LOKALNIH EKOLOŠKIH ŽIVIL NA JEDILNIKIH V VZGOJNO-IZOBRAŽEVALNIH ZAVODIH

Kako do več lokalnih ekoloških živil na jedilnikih v vzgojno-izobraževalnih zavodih
Praktični vodnik

Založil: Institut Jožef Stefan, Raziskovalno-razvojni center Pomurje

Urednica: Tatjana Buzeti

Avtorji: Tatjana Buzeti, Polona Bastič, Uroš Brankovič, Matej Cerovšek

Fotografije: Matjaž Jambriško, Polona Bastič

Jezikovni pregled: Barbara Ojsteršek Bliznac

Kraj izida: Ljubljana

Maj, 2026



REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA KMETIJSTVO,
GOZDARSTVO IN PREHRANO

Ta dokument je financiran s strani Ministrstva za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano RS. Za mnenja, predstavljena v tem dokumentu, so odgovorni avtorji in ne odražajo nujno stališč Ministrstva za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano RS.

Kataložni zapis o publikaciji (CIP) pripravili v Narodni in univerzitetni knjižnici v Ljubljani

COBISS.SI-ID 273896963

ISBN 978-961-264-343-0 (PDF)

KAZALO VSEBINE

UVOD	4
1. LOKALNA EKOLOŠKA ŽIVILA V PREHRANI V VZGOJNO-IZOBRAŽEVALNIH ZAVODIH	6
1.1 Zakaj ekološko kmetovanje?	6
1.2 Koristi uporabe ekoloških živil	8
1.3 So ekološka živila res draga?	10
1.4 Pomen zelenega javnega naročanja za razvoj ekološkega kmetijstva v Sloveniji	12
2. ZAKONODAJNE OSNOVE ZA NABAVO TRAJNOSTNIH ŽIVIL V VZGOJNO-IZOBRAŽEVALNIH ZAVODIH	13
2.1 Zeleno javno naročanje	13
2.2 Druga zakonodaja o prehrani v javnih zavodih (vrtci, šole)	14
3. OD ZAKONODAJE V PRAKSO: KORAKI ZA VEČ LOKALNIH EKOLOŠKIH ŽIVIL	15
3.1 Načrtovanje potreb in ciljev	15
3.2 Prehodno preverjanje trga in strokovni dialog	15
3.3 Izbira načina naročanja	16
3.4 Oblikovanje dokumentacije, sklopov in izločenih sklopov	17
3.5 Skupna javna naročila	20
4. DEJAVNIKI USPEHA ZA VEČJE VKLJUČEVANJE LOKALNIH EKOLOŠKIH ŽIVIL	22
4.1 Organizacija dela – učinkovita, povezana in motivirana širša in ožja ekipa za zeleno javno naročanje živil	22
4.2 Spoznavanje ekološkega kmetijstva in ekoloških živil v jedilnicah, učilnicah in na lokalnih ekoloških kmetijah	23
4.3 Vzpostavitev dolgoročnega in celovitega partnerstva z lokalnimi ekološkimi kmetijami in ponudniki	25
4.4 Partnerstva za sodelovanje in podpora celotne lokalne skupnosti	27
4.5 Usklajevanje jedilnikov s sezonsko in lokalno ponudbo	27
4.6 Uporaba sistemskih in inovativnih mehanizmov za povečanje količin in ekonomičnosti naročanja lokalnih ekoloških živil	31
4.7 Vse dobre prakse se združijo v jedilniku: primeri jedilnikov iz sezonskih in lokalnih ekoloških živil	34
5. ZAKLJUČEK – POGLED VNAPREJ	38
6. VIRI IN LITERATURA	40

UVOD

Spoštovane članice in člani kuharskega osebja, organizatorke in organizatorji prehrane, vodstva šol in drugi cenjeni akterji prehrane v vrtcih in šolah:

Zdravo prehranjevanje postaja v družbi vse bolj prepoznano in cenjeno kot ključna popotnica za zdravo življenje naših otrok in ključen steber zdrave družbe. Otroci se vedno več prehranjujejo v vrtcih in šolah. Šolske in vrtčevske jedilnice in kuhinje so prostor, kjer s predanim delom, kreativnostjo in veliko energije zagotavljate zdrave, kakovostne in okusne obroke. Za zdravje, dobro počutje in učne rezultate otrok je vaš doprinos neprecenljivega pomena.

Jedilnice in druge pedagoške vsebine pa so tudi pomemben prostor prehranske vzgoje. So prostor, kjer se pri otrocih razvija kultura prehranjevanja, zdrave prehranske navade ter odgovoren odnos do hrane. Vzgojno-izobraževalni zavodi so ključni za prehransko pismenost družbe. Poleg družine so eno ključnih okolij, kjer otrok skozi proces izobraževanja pridobiva znanja in veščine za razvoj zdravih prehranjevalnih navad za celo življenje. Kakšno hrano mladi jedo in kako se s hrano spoznava, je ključnega pomena za dolgoročni odnos do zdravega prehranjevanja in do kmetijstva, s tem pa za dolgoročno javno zdravje in odnos družbe do pridelave hrane. Marsikateri organizatorji prehrane poročajo, da so otroci tisti, ki iz šole posredujejo in tudi prenesejo v družino zdrave prehranske navade.

Preko šolskih in vrtčevskih obrokov se pri otrocih in mladostnikih oblikuje razumevanje hrane in prehranjevanja kot dela človekove identitete, kjer hrana ni namenjena le zadovoljevanju potreb v biološkem smislu, pač pa je prepletena s kulturo in s tem del naše nesnovne kulturne dediščine.

Poleg tega pa so kuhinje in jedilnice v javnih zavodih tudi eden ključnih podpornih gradnikov za trajnostni razvoj in ohranjanje slovenskih kmetij. Z vsakim nakupom slovenskih živil namreč pomembno prispevate k razvoju kratkih verig, ki omogočajo ohranjanje kmetij, okolja in slovenskega podeželja. Izbira lokalnih ekoloških živil je pri tem še posebej dragocena, saj certificirana ekološka živila preko robustnega vsakoletnega nadzora od 'vil do vilic' zagotavljajo res najvišje standarde na področju varovanja okolja, dobrobiti živali in tudi varovanja zdravja pridelovalcev.

Povečanje povpraševanja po lokalnih ekoloških živilih pri tako pomembnih porabnikih, kot so javni zavodi, spodbuja tudi povečanje ekološke pridelave hrane in uresničenje drugih ciljev Akcijskega načrta razvoja ekološkega kmetijstva v Sloveniji do leta 2027 (ANEK). Eden od ciljev ANEK je tudi promocija trajnostne potrošnje s povečevanjem poseganja po ekoloških izdelkih v celotni družbi (vir: 1).

Smernice za prehranjevanje v vzgojno-izobraževalnih zavodih, ki so bile zadnjič posodobljene leta 2024, predstavljajo temeljna strokovna izhodišča za organizirano prehrano v javnih zavodih. Namenjene so zdravemu in trajnostnemu prehranjevanju otrok in mladostnikov, doseganju zdravih prehranskih navad otrok in mladostnikov, razvoju pozitivnega in spoštljivega odnosa

Nabava lokalnih ekoloških živil v vzgojno-izobraževalnih zavodih je preko zelenega javnega naročanja pomemben instrument države oz. družbe za spodbujanje kmetij in ohranjanje krajine ter vseh drugih javnih dobrin, ki jih ekološko kmetijstvo zagotavlja.

do hrane in njenih virov, kulture prehranjevanja in uresničevanju načel trajnostnega razvoja v okviru organizirane prehrane v javnih zavodih. Vključujejo tudi poudarek na lokalni, sezonski in ekološki hrani, večanju deleža rastlinskih živil ter zmanjševanju in preprečevanju odpadne hrane (vir: 2).

Za nakup živil v javnih zavodih velja zakonodaja s področja zelenega javnega naročanja. Njen cilj je prispevati k zmanjševanju negativnih vplivov na okolje, podnebje in izgubo naravnih virov. Uredba o zelenem javnem naročanju zahteva, da je 15 odstotkov nabavljenih živil iz ekološke pridelave, 20 odstotkov pa iz ostalih shem kakovosti. Naročnike tudi vzpodbuja, da v kriterije za izbor najugodnejšega ponudnika poleg cene vključijo okoljske vidike in parametre kakovosti (vir: 3).

Javni zavodi se pri doseganju teh ciljev soočajo s težavami, kar prikazuje tudi inšpekcijski nadzor glede upoštevanja zahtev zelenega javnega naročanja živil, ki ga izvaja Inšpektorat RS za kmetijstvo, gozdarstvo, lovstvo in ribištvo. Rezultati inšpekcijskih pregledov v decembru 2024 in januarju 2025 so sicer pokazali, da so javni zavodi v primerjavi z letoma 2022 in 2023 povečali delež ekoloških živil in živil iz ostalih shem kakovosti. Kljub napredku številni javni zavodi (še) ne dosegajo obveznega deleža 15 odstotkov ekoloških živil, ki ga od leta 2025 naprej predvideva Uredba o zelenem javnem naročanju (vir: 4). Marsikatere šole in vrtci pa tudi v okviru trenutnega sistema in obstoječih finančnih zmožnosti dosegajo ali celo presegajo zakonodajno predpisane deleže.

Glede na vse družbene koristi in javne dobrine, ki jih ekološko kmetovanje prinaša, načrtane cilje ter tudi izzive je namen vodnika, ki je pred vami, prikazati dobre prakse in pristope za lažje vključevanje lokalnih ekoloških živil v procesih javnega naročanja. S tem vam vodnik lahko nudi navdih in pomoč pri reševanju izzivov, ki se pojavljajo v praksi. Napotki in primeri v tem vodniku so seveda koristni tudi širše za vključevanje vseh lokalnih živil in shem kakovosti.

Vodnik je namenjen predvsem organizatorjem in organizatorjem prehrane v vzgojno-izobraževalnih ustanovah in kuharskemu osebju. Lahko pa je v podporo tudi drugim strokovnim kadrom in deležnikom, ki se pri svojem delu ukvarjajo z javnimi naročili živil in krepijo lokalne oskrbovalne verige.

Zahvaljujemo se vam za ves trud in energijo, ki jo namenjate trajnostni prehrani v vzgojno-izobraževalnih zavodih ter s tem soustvarjate prihodnost naše družbe.

Avtorji vodnika

1. LOKALNA EKOLOŠKA ŽIVILA V PREHRANI V VZGOJNO-IZOBRAŽEVALNIH ZAVODIH

V prvem poglavju na kratko predstavljamo nekatere bistvene značilnosti ekološke pridelave in predelave hrane. Naj vam te informacije vzbudijo radovednost, da z ostalim osebjem šole in učenci, lokalnimi ekološkimi pridelovalci in kmetijskimi strokovnjaki tudi v lokalnem okolju spoznate ekološke kmetije in koristi te oblike kmetovanja.

1.1 ZAKAJ EKOLOŠKO KMETOVANJE?

Ekološka pridelava hrane temelji na ohranjanju ter krepitvi naravnih virov (kmetijska tla, voda, oprasaevalci) in procesov. Na ekoloških kmetijah je pridelava v čim večji meri zaključen krogotok. Koristi ekološkega kmetijstva zagotavlja uraden ekološki certifikat oziroma EU označba za ekološka živila, ki uživa visoko stopnjo prepoznavnosti in zaupanja med potrošniki. Med vsemi oblikami kmetovanja je ekološko kmetijstvo prepoznano kot eno najbolj prijaznih okolju.

Evropska oznaka za ekološka živila



Zakonodajni okvir za pridelavo in predelavo ekoloških živil predstavlja Uredba (EU) 2018/848 o ekološki pridelavi in označevanju ekoloških proizvodov, ki je bila zadnjič posodobljena leta 2018. Prvič je bila uredba za ekološko kmetovanje na EU ravni sprejeta že v letu 1991, kar pomeni, da je celoten sistem za ekološko kmetijstvo zgrajen na več kot 30 letih izkušenj. S to Uredbo je zagotovljen nepretrgan in transparenten nadzor od njive do krožnika (vir: 5).

Da kmetija ali predelovalni obrat pridobi ekološki certifikat, mora biti vključena v kontrolo, ki jo izvajajo pooblašene kontrolne organizacije. Te vsako leto vsaj enkrat obišejo kmetijo oziroma predelovalni obrat in opravijo nadzor nad izvajanjem pravil za ekološko kmetovanje. Pri najmanj 10 odstotkih izvajalcev se opravi še dodatni nadzor. Nadzore se opravlja tudi na prodajnih mestih, pri predelovalcih in pri logistiki. Nadzore nad organizacijam, ki izvajajo kontrolo in certificiranje, pa opravlja Uprava za varno hrano, veterinarstvo in varstvo rastlin (vir: 6).

Vsakoletni nadzori nad izvajanjem ekoloških standardov na področju pridelave in predelave zagotavljajo visoko raven zaupanja v ekološka živila in v koristi tega načina pridelave za okolje, naravo ter zdravje potrošnikov in pridelovalcev.

Verodostojnost certifikatov za slovenske pridelovalce in predelovalce lahko preverite na [spletnem iskalniku ekoloških certifikatov](#) Ministrstva za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano.

V ekološkem kmetijstvu je prepovedana uporaba mineralnih gnojil, sintetičnih fitofarmaceutskih sredstev (pesticidov) in regulatorjev rasti. V celotni pridelavi, tako rastlinski kot živalski, je izrecno prepovedana uporaba gensko spremenjenih organizmov (GSO). Ekološko kmetijstvo namesto na teh zunanjih vhodnih sredstvih gradi na naravnih procesih in naravnih pripravkih.

V rastlinski ekološki pridelavi je izhodišče ohranjanje in krepitev zdravih, živih in rodovitnih tal, predvsem preko izbire odpornih sort rastlin in čimbolj raznovrstnega kolobarja. To pomeni, da se na primer v petletnem kolobarju namesto samo ene kmetijske rastline na njivi zamenja pet vrst rastlin: 1. pšenica oziroma ajda, 2. soja, 3. krompir, 4. proso in detelja, 5. črna detelja. Dušik se v ekološki pridelavi vnaša predvsem s pomočjo rastlin, ki vežejo dušik (npr. stročnice: soja, fižol ipd.). Rodovitnost se zagotovi tudi z gnojem ali kompostom iz gnoja, ki imata dolgotrajno delovanje. S tem se ščiti tudi podtalnico.

Vitalnost rastlin in kolobar pa so tudi učinkovito naravno sredstvo za preprečevanje škodljivcev in bolezni. Če se škodljivci vseeno pojavijo, se zanje poskrbi z ukrepi, ki so neškodljivi za okolje, naravo in zdravje. Eden takih ukrepov je spodbujanje prisotnosti naravnih plenilcev in škodljivcev. Pikapolonice so na primer odlični lovci listnatih uši in drugih škodljivcev. Namesto umetnih sintetičnih pripravkov je osnova tudi uporaba mehanskih ukrepov in naravnih pripravkov za zatiranje plevela (npr. iz alg, kopriv). Vse to nadomešča uporabo sintetičnih pesticidov, ki so v ekološkem kmetijstvu strogo prepovedani. Prepovedani so tudi kemično-sintetični regulatorji rasti, ki spadajo med umetne hormone.

Pri ekološki reji živali so osrednjega pomena visoki standardi za dobro počutje živali, zagotavljanje naravnih potreb in življenjskih navad. Živali morajo imeti možnost stalnega izpusta na prosto ter v rasti sezoni dostop do paše. Ekološka reja zagotavlja zadostni prostor za živali tako na pašnikih kot v hlevu in daje prednost odpornim (avtohtonim) pasmam, ki so najbolj prilagojene na lokalne naravne razmere. Veliko večji je delež krmljenja živali s krmo, pridelano na sami kmetiji namesto krme dokupljene izven kmetije (vir: 7 in 8). Živali so zato bolj naravno vitalne oziroma zdrave.

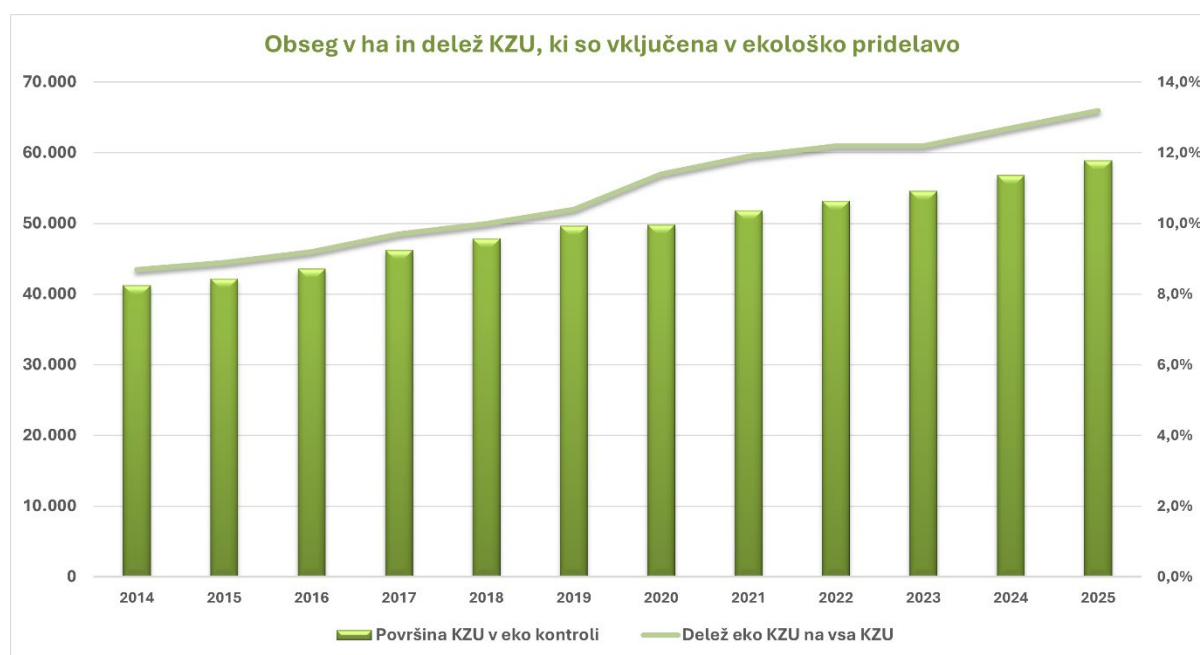
Na tak način ekološka pridelava ohranja živa tla ter vitalne rastline in živali, ki so osnova za odpornost v vremenskih ekstremih (npr. suše, poplave), čimbolj zaprt krogotok na kmetijah pa pomeni večjo neodvisnost od uvoza surovin, s tem manjše stroške, stroškovna nihanja in večjo stabilnost tudi v primeru geopolitičnih kriznih situacij.

V ekološki predelavi živil tudi niso dovoljeni sintetični dodatki, barvila in umetni konzervansi. Pri predelavi ekoloških živil je dovoljenih le nekaj 10 dodatkov, ki so naravnega izvora (npr. askorbinska kislina), medtem ko je drugače dovoljenih 340 dodatkov (vir 9). Prav tako se ne sme uporabljati nanotehnologije ali spremenjenih molekularnih struktur v hrani, ki jih povzročajo ionizirajoče sevanje. Glavni cilj je ohraniti naravno kakovost, okus in prehransko vrednost hrane skozi vse faze predelave živil, pri tem pa zagotoviti, da ostanejo živila varna in prosta škodljivih snovi.

Ekološka pridelava hrane v današnjem času kombinira tradicionalno preizkušene prakse, izboljšane s sodobnimi raziskavami in tehnologijami. Na tak način v sodelovanju z naravo pridelamo kakovostno, zdravo in okolju prijazno hrano. Z omenjenimi metodami ekološkega

kmetovanja v največji meri pomagamo ohranjati temeljne pogoje in vire za pridelavo hrane tudi za naslednje generacije, hkrati pa zagotavljamo zdravje zdajšnjih generacij.

Vzpodbudno je, da se ekološko kmetijstvo v Sloveniji razvija v pozitivnem trendu, tako glede površin, ki so vključene v ekološko kontrolo, kakor tudi glede števila kmetijskih gospodarstev. Še posebej je vzpodbudno, da je v ekološkem kmetijstvu tudi višji delež mlajših pridelovalcev in pridelovalk, kar kaže na to, da je ekološko kmetijstvo vedno bolj prepoznano in cenjeno kot resna tržna in razvojna priložnost za mlade, s tem pa igra pomembno vlogo za generacijsko obnovo kmetij.



Prikaz površin v ekološki pridelavi v Sloveniji (vir: MKGP)

1.2 KORISTI UPORABE EKOLOŠKIH ŽIVIL

Vpliv na zdravje

S tem, ko se odločamo za ekološka živila, lahko pomembno prispevamo k ohranjanju zdravja. Pomen in vpliv prehrane, še zlasti pri ranljivih skupinah prebivalstva, kot so otroci oz. mladostniki, sta zelo odvisna od njene hranilne vrednosti in drugih parametrov kakovosti, le-te pa od načina pridelave, predelave in priprave. Ekološka živila imajo v teh prehranskih prizadevanjih eno ključnih vlog, kar izhaja iz zgoraj opisane pridelave, vzreje in predelave. Ekološka živila tako vsebujejo zanemarljive količine negativnih snovi (npr. pesticidov) in večje vsebnosti pozitivnih snovi (vir: 11).

Izpostavljenost pesticidom v nosečnosti oz. otroštvu lahko vodi do povečanega tveganja za ADHD in avtizem. Povezana je z zmanjšanimi kognitivnimi sposobnostmi, možnostjo učenja in spominom. Izpostavljenost pesticidom lahko povzroči razvoj Parkinsonove bolezni, težave s plodnostjo in upad kognitivnih sposobnosti pozneje v življenju. Povečana uporaba ekološke hrane, še posebej pri nosečnicah in otrocih, lahko prispeva tudi k zmanjšanju pojavnosti

presnovnega sindroma, neplodnosti, prirojenih napak, alergijske preobčutljivosti, prekomerne telesne teže/debelosti pri odraslih, ne-Hodgkinovega limfoma in vnetja srednjega ušesa (vir: 10, 11, 12, 13, 14 in 15).

Neuporaba sintetičnih pesticidov je pomembna tudi z vidika ohranjanja zdravja pridelovalcev, ker so zaščiteni pred neposredno izpostavljenostjo pesticidom med samim procesom pridelave. To je pomembno tako za kmetovalce v Sloveniji, še bolj pa v tujini, od koder prihaja velik del naših živil in kjer je uporaba pesticidov višja kot pri nas. Raziskave so namreč pokazale dosledne povezave med dolgotrajno neposredno izpostavljenostjo pesticidom in nenalezljivimi boleznimi, vključno z rakom, motnjami živčnega sistema in motnjami endokrinega sistema. Povečana pojavnost težav z dihanjem in boleznimi živčnega sistema je bila pogosto povezana z daljšo in intenzivnejšo poklicno izpostavljenostjo pesticidom, kar velja za pridelovalce oz. zaposlene v kmetijstvu (vir: 16).

Ekološka reja živali tudi zmanjšuje uporabo antibiotikov v kmetijstvu, ker so živali bolj zdrave in je uporaba antibiotikov bolj regulirana (prepovedana je preventivna uporaba antibiotikov, karenca po uporabi je dvojna). Na drugi strani je pretirana uporaba antibiotikov pri neekološki reji živali pomemben dejavnik, ki prispeva k vse večjim težavam z odpornimi bakterijami. Ekološka reja živali tako zmanjšuje tveganje za razvoj odpornosti bakterij na antibiotike (vir: 14), kar sicer že postaja resna grožnja zdravju ljudi tudi v Evropi.

Ob uporabi naravnejših metod pridelave in vzreje je koncentracija vrste antioksidantov, kot so polifenoli, višja v ekoloških pridelkih in živilih (med 18 do 69 odstotki). To pozitivno vpliva na manjše tveganje za kronične bolezni, vključno s srčno-žilnimi boleznimi, boleznimi živčevja in nekaterimi rakavimi obolenji (vir: 12). Pozitiven dejavnik pri ekoloških živilih (npr. pri sadju in zelenjavi) je tudi, da se zaradi načina pridelave lahko porabijo v celoti, na primer skupaj z olupki, ti deli pa vsebujejo pomembne količine vlaknin in elementov. S tem se zmanjša tudi odpadna hrana.

Poleg načina pridelave je bistvenega pomena tudi čim bolj lokalni izvor ekoloških živil zaradi svežine in ohranjanja hranil. Razdalja do porabnika in čas od pridelave do porabe vplivata na kakovost, predvsem pri sadju in zelenjavi. V hrani se takoj po obiranju in med skladiščenjem izgubi največ vitamina C, ki je vodotopen in občutljiv na toploto, svetlobo in kisik. V sedmih dneh po obiranju se vsebnost vitamina C v sadju in zelenjavi pri 20 stopinjah Celzija zniža za 27 do 100 odstotkov. Med prevozom in skladiščenjem svežega sadja in zelenjave prihaja tudi do izgub vitaminov A, B in E, ki so prav tako močno toplotno in svetlobno občutljivi (vir: 19).

Vpliv na okolje in biodiverzitetu

Ekološko kmetijstvo varuje pitno vodo in podtalnico, ob tem pa prispeva k ohranjanju zdravih tal, ki potrebujejo manj vode in niso onesnažena s kemičnimi sredstvi. Kot primer lahko navedemo, da je izmerjena količina nitratov, izpranih po pravilu pridelkov poljščin, in vsebnost nitratov v vodi, ki je stekla skozi talni profil, trikrat manjša v ekološki pridelavi kot v konvencionalni pridelavi (vir: 18, str. 20). Zaradi omejitev vnosa dušika z živinskimi gnojili in upoštevanja dobrih kmetijskih praks je na ekološko oskrbovanih površinah 50 odstotkov manj nitratov v podtalnici (vir: 18, str. 20).

Ekološko kmetovanje pomembno prispeva tudi k ohranjanju biotske raznovrstnosti. Pozitiven vpliv ekološkega kmetovanja na biodiverzitetu izhaja predvsem iz prepovedi uporabe sintetičnih pesticidov in mineralnih gnojil ter manjše intenzivnosti pridelave. Ekološka pridelava tako na primer pozitivno vpliva na večjo prisotnost divjih opraševalcev in žuželk. Od opraševanja divjih opraševalcev je vsaj deloma odvisnih približno 80 odstotkov kmetijskih in divjih rastlin. Opraševanje ne vpliva samo na količino, ampak tudi na kakovost pridelka. Na število oz. zmanjševanje opraševalcev močno vplivata pretirano gnojenje in uporaba pesticidov, ki je negativna tako za čebele kot divje opraševalce (vir: 22). Poleg tega mednarodne študije kažejo, da ekološko kmetijstvo bolj ohranja biodiverzitetu tal in flore (vir: 23). Najmočnejše učinke ekološke pridelave na biodiverzitetu študije dokazujejo na poljedelskih površinah, v vinogradništvu in sadjarstvu (vir: 23). Na traviških in pri bolj specializiranih vrstah (pticah, metuljih) pa je zelo pomembno, da se osnovne zahteve v ekološki pridelavi dopolnjujejo z bolj ciljnim naravovarstvenimi ukrepi (npr. z minimalno obtežbo živali, prilagojenim časom in načinom košnje, zaščito gnezd na poljedelskih površinah).

1.3 SO EKOLOŠKA ŽIVILA RES DRAGA?

Cenovna razlika med ekološkimi in neekološkimi živili obstaja. Višja cena izhaja iz več dejavnikov. Ekološke kmetije v povprečju pridelajo od 20 do 30 odstotkov manj pridelka kot konvencionalne, v nekaterih primerih so razlike v donosih še večje, odvisno od lokacije, vrste pridelave in naravnih pogojev. Vendar je s tehnološkim napredkom v ekološki pridelavi, krepitvijo znanja in vključevanjem tudi večjih in še bolj tržno usmerjenih kmetij v ekološko pridelavo mogoče pričakovati, da bo stroškovna učinkovitost ekološke pridelave iz leto v leto tudi v Sloveniji boljša. S tem bo tudi cena slovenskih ekoloških živil bolj konkurenčna uvoženim ekološkim živilom.

Pri končnem izračunu stroška za nabavo živil oz. organizirane prehrane je treba upoštevati dva pomembna vidika:

- pravo ceno hrane (true cost accounting),
- »najcenejše ni najugodnejše« kot vodilo za javno naročanje.

Prava cena hrane

Trenutni prevladujoči načini pridelave, predelave in potrošnje hrane so povezani s številnimi stroški, ki niso vključeni v ceno hrane, ki jo potrošniki plačamo na blagajni. To dokazujejo tudi študije, ki so v preteklosti že ekonomsko ovrednotile celotne stroške hrane (true cost accounting). Zunanji stroški so na primer:

- Izpostavljenost organofosfatom: Skupno število izgubljenih točk IQ otrok v šolski dobi zaradi izpostavljenosti tem pesticidom je bilo v mednarodni študiji ocenjeno na 13 milijonov na leto, kar predstavlja vrednost približno 125 milijard evrov, tj. približno en odstotek bruto domačega proizvoda EU. Pri tem se je izračun osredotočil le na eno skupino pesticidov (vir: 15).

- Antimikrobna odpornost, povezana s prekomerno in neustrezno rabo antimikrobikov pri zdravljenju živali in ljudi, po ocenah v EU/EGP vsako leto povzroči 33.000 smrtnih žrtev pri ljudeh in precejšnje stroške zdravstvenega varstva (vir: 24).
- Že približno 30 odstotkov ozemlja EU je izpostavljenega prekomernemu onesnaževanju zaradi uporabe kemičnih sredstev, vključno zaradi uporabe mineralnih gnojil in fitofarmaceutskih sredstev (vir: 17).

Vlaganje v organizirano šolsko prehrano s čim večjim deležem lokalnih ekoloških živil, tako preko zdrave prehrane kot spodbujanja ekološkega kmetovanja, pomeni ne le dolgoročni prihranek za državljane, državo in družbo, temveč ohranja temelje za njihovo odpornost in stabilnost.

Argumente, zakaj kakovost šolske prehrane ter vlaganje vanjo lahko prineseta številne prihranke in prednosti za državo in družbo, jasno predstavi tudi eden od ključnih strokovnih člankov, ki govori o pomenu organizirane prehrane v vzgojno-izobraževalnih zavodih, tj. Šolska prehrana v Sloveniji in v nekaterih evropskih državah (vir: 25). To velja tako za neposredno prehranjevanje mladih kot tudi za njihovo izobraževanje o dolgoročnem zdravem in trajnostnem prehranjevanju.

»Najcenejše ni najugodnejše« kot vodilo za javno naročanje

Poleg širših družbenih koristi, ki smo jih izpostavili, obstajajo tudi povsem praktični razlogi, zakaj najcenejše ni tudi najugodnejše:

- manjša uporaba sintetičnih kemičnih sredstev (npr. pesticidov) omogoča uporabo veliko večjega dela sadja in zelenjave,
- sveže sestavine s polnim okusom zmanjšajo količino odpadne hrane (npr. zaradi zgnitosti, uvelosti),
- večja prehranska vrednost tako rastlinskih kot živalskih živil omogoča manjšo porabo sestavin za podoben učinek.

Na eni od šol na Savinjskem so po uvedbi lokalne ekološke zelene solate zaradi znatno manjše količine zavržene hrane njeno količino lahko v nadaljnjem naročanju zmanjšali za 10–20 odstotkov.

Dobre prakse: Postopno in premišljeno uvajanje ekoloških živil

Ker so (lokalna) ekološka živila zaradi manjše donosnosti ekološkega kmetovanja vsaj nekoliko dražja, so se na eni od osnovnih šol na Gorenjskem že pred leti odločili za premišljen, strateški pristop. Zelo pomembno je preučiti, kaj ponuja trg in primerjati cene. Na podlagi tega se odločajo za tista živila, pri katerih je razlika v ceni med ekološkim in konvencionalnim izdelkom oz. pridelkom čim manjša.

Prav tako so se glede na veliko obremenjenost nekaterih vrst sadja in zelenjave s pesticidi odločili, da bodo otrokom ponujali skoraj izključno ekološko pridelano sadje in veliko ekološko pridelane zelenjave. Ker je v konvencionalnih mesnih izdelkih veliko aditivov, imajo že nekaj let za malico le ekološke hrenovke, od leta 2025 pa so vsi mesni izdelki izključno ekološki. Postopoma so do leta 2025 oz. 2026 že dosegli delež 65 odstotkov ekoloških živil, od tega je več kot polovica lokalnih oz. slovenskih.

1.4 POMEN ZELENEGA JAVNEGA NAROČANJA ZA RAZVOJ EKOLOŠKEGA KMETIJSTVA V SLOVENIJI

Nabave živil v vzgojno-izobraževalnih zavodih ugodno in dolgoročno vplivajo na trajnostno lokalno pridelavo na več načinov:

- zagotavljajo stabilen vir dohodka za lokalne (ekološke, družinske) kmetije z znanim, bližnjim in ozaveščenim odjemalcem, ki lahko vsaj delno upošteva v ceni tudi koristi, ki jih okolju in družbi prinaša taka pridelava. Ta nabava je lahko ključnega pomena zlasti v izrednih situacijah, npr. povečane količine določenih pridelkov s kratkim rokom trajanja, ko lahko javni zavod s prilagoditvijo jedilnika reši pridelek pred propadom ali prodajo po izrazito neugodni nizki ceni za pridelovalca;
- zagotavljajo vidno potrditev velikega pomena lokalne pridelave za lokalno skupnost in kvaliteto življenja v njej, tako glede ohranjanja ugodnega stanja lokalnega okolja in narave, zdravja lokalnih otrok kot najbolj ranljivih predstavnikov prebivalstva kot tudi glede odpornosti te skupnosti z vidika samooskrbe.

O pomenu odnosa med vzgojno-izobraževalnimi zavodi in lokalnimi pridelovalci jasno govorijo številke. Med zavezanci Uredbe o zelenem javnem naročanju je 594 osnovnih šol, vrtcev in dijaških domov. Leta 2022 so ponudniki s sedežem v Sloveniji prevzeli kar 96 odstotkov vseh naročil za hrano od naročnikov, ki morajo slediti UZJN. V njih je med drugim kar 300.000 otrok in mladostnikov, učiteljev in vzgojiteljev ter drugega osebja. Javni zavodi skupaj z javnim sektorjem letno pripravijo več kot 219 milijonov obrokov v vrednosti več kot 415 milijonov evrov (vir: 27). To še ne vključuje dijakov in osebja v srednjih šolah, katerih delež, vključenih v organizirano prehrano, se bo znatno povečal od uveljavitve spremembe Zakona o šolski prehrani septembra 2027.

Vzgojno-izobraževalni zavodi z vsakim odstotkom večjega vključevanja lokalnih ekoloških živil pomembno podpirajo lokalne ekološke pridelovalce. Kljub pogosto višji ceni za (lokalna) ekološka živila je predpisane cilje iz Uredbe o zelenem javnem naročanju možno dosegati in presežati. Ta Vodnik vam pokaže, kako.

2. ZAKONODAJNE OSNOVE ZA NABAVO TRAJNOSTNIH ŽIVIL V VZGOJNO-IZOBRAŽEVALNIH ZAVODIH

2.1 ZELENO JAVNO NAROČANJE

Zakon o javnem naročanju (ZJN-3, vir: 29) ureja postopke in načela javnega naročanja ter podaja zakonodajni okvir za uporabo pogojev, zahtev in meril. V kontekstu zelenega javnega naročanja sta posebej pomembna 71. člen, ki vlado pooblašča, da lahko z uredbo podrobneje uredi okoljske vidike pri naročanju, in 84. člen, ki določa, da se javno naročilo odda na podlagi ekonomsko najugodnejše ponudbe. Merila pri izbiri ponudbe niso omejena zgolj na najnižjo ceno, temveč lahko vključujejo tudi kakovostne, okoljske in socialne elemente. Zlasti pomemben je deveti odstavek 84. člena, ki za naročanje živil določa, da cena ne more biti edino merilo, temveč se morajo prednostno upoštevati živila, ki so v shemah kakovosti, živila, ki so proizvedena po nacionalnih predpisih o kakovosti živil, ter živila, ki so trajnostno pridelana in predelana in za katera je zagotovljena višja kakovost z vidika svežine ali nižjih okoljskih obremenitev pri prevozu.

Zeleno javno naročanje je v slovenskem pravnem redu urejeno kot preplet splošnega zakona o javnem naročanju, posebne uredbe, ki določa obvezne okoljske cilje, ter zakona o hrani, ki ureja nadzor in poročanje o realizaciji.

Uredba o zelenem javnem naročanju (uredba o ZeJN) določa predmete javnega naročanja, za katere je upoštevanje vidikov zelenega javnega naročanja obvezno, in za posamezne skupine predmetov opredeljuje konkretne okoljske cilje, ki jih mora naročnik doseči v posameznem naročilu. Pri živilih uredba o ZeJN določa obvezni minimalni delež ekoloških živil, in sicer 12 odstotkov ekoloških živil za JN, izvedena do vključno 31. 12. 2024, ter 15 odstotkov ekoloških živil in živil iz shem kakovosti (20 odstotkov) za JN od 1. 1. 2025 dalje. Ti deleži se ugotavljajo na ravni celotnega naročila in se izražajo glede na predvideno količino živil v kilogramih.

Določbe uredbe o ZeJN dodatno utrjuje Zakon o hrani (ZHra), ki naročnikom nalaga, da morajo pri realizaciji javnih naročil, ki se nanašajo na živila, upoštevati delež ekoloških živil in živil iz shem kakovosti v višini, ki jo določa uredba o ZeJN. Hkrati določa še obveznost poročanja: v roku treh mesecev po plačilu zadnjega računa, ki se nanaša na posamezno javno naročilo živil, mora naročnik pripraviti poročilo, iz katerega so za vsako leto realizacije razvidne količine vseh prejetih živil ter količine prejetih ekoloških živil in živil iz shem kakovosti, vse izraženo v kilogramih.

Končno poročilo naročniki objavijo na svojem spletnem mestu. Na podlagi teh poročil pristojni inšpekcijski organi izvajajo nadzor nad realizacijo okoljskih ciljev, zakon pa predvideva tudi sankcije v primeru nespoštovanja teh obveznosti. Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano je kot pripomoček pri pripravi poročila pripravilo tabelo.

ZHra v 84. členu dodatno določa, da morajo javni zavodi pri naročanju zunanjih storitev priprave obrokov – ne glede na vrednost naročila – obvezno upoštevati deleže ekoloških živil

in živil iz drugih shem kakovosti, kot jih določa uredba o ZeJN za gostinske storitve. Ta določba prične veljati 1. januarja 2029.

2.2 DRUGA ZAKONODAJA O PREHRANI V JAVNIH ZAVODIH (VRTCI, ŠOLE)

Področje prehrane v vrtcih ureja Zakon o vrtcih (ZVrt) ki usmerja delovanje vrtcev, vključno s storitvami, kamor sodi tudi prehrana. Med temeljnimi nalogami zakon navaja celovito skrb za otroke, kar vključuje ustvarjanje pogojev za otrokov telesni in duševni razvoj. Nepogrešljivi del tega je prehrana.

V osnovnih šolah področje prehrane ureja Zakon o šolski prehrani (ZŠolPre) ki osnovnim šolam nalaga, da za vse učence organizira prehrano v dneh, ko poteka pouk. ZŠolPre v osnovi ni namenjen vrtcem, a določba 2. člena izrecno določa, da se smernice za prehranjevanje v vzgojno-izobraževalnih zavodih smiselno uporabljajo tudi v vrtcih. To pomeni, da nekateri ključni standardi (zdravstveno-higienska ureditev, organizacija obrokov, prehranska priporočila, spremljanje in nadzor prehrane) veljajo tudi za predšolske ustanove.

Šolska prehrana obsega zajtrk, malico, kosilo in popoldansko malico. Osnovna šola obvezno organizira malico za vse učence, od 1. 9. 2027 dalje tudi kosilo. Zajtrk in popoldanska malica sodita med dodatne obroke, ki jih šola organizira v skladu s svojimi zmožnostmi.

Med cilji zakona je navedeno, da se upoštevajo načela trajnostne potrošnje in tako zagotavlja kakovostna šolska prehrana, s katero se vpliva na optimalen razvoj učencev. Zakon tudi omogoča, da se presežke obrokov lahko donira (12. člen ZŠolPre, ki govori o neprevzetih obrokih), s tem pa ima VZI vsaj načeloma manjši strošek odvoza odpadne hrane. Izziv, ki se izpostavlja v praksi, je, kako naj šole vsa opravila, povezana z doniranjem, izvedejo v okoliščinah "napetega" dnevnega urnika in pomanjkanja kadra že za osnovna opravila, povezana s prehrano, ob sočasnem upoštevanju zakonskih določil ravnanja z živilmi (npr. higienskimi).

3. OD ZAKONODAJE V PRAKSO: KORAKI ZA VEČ LOKALNIH EKOLOŠKIH ŽIVIL

3.1 NAČRTOVANJE POTREB IN CILJEV

Postopek naročanja živil se v praksi začne bistveno prej, kot se začnejo formalni koraki po ZJN-3. Zakonodajni okvir podaja obvezna izhodišča (deleži ekoloških živil in živil iz shem kakovosti, merila, poročanje), vendar je uspeh naročila odvisen predvsem od dobre priprave: kako naročnik opredeli potrebe, preveri trg, izbere način naročanja, oblikuje sklope in izvaja pogodbo.

Prvi korak je interno načrtovanje obrokov in posledično količin posameznih količin. Naročnik pregleda preteklo porabo posameznih živil, jo razvrsti po smiselni skupinah oz. sklopih (npr. meso, mleko in mlečni izdelki, sadje in zelenjava, žita, maščobe, zamrznjena živila) in jo – kolikor je mogoče – preračuna v kilograme. Na tej podlagi nato določi ocenjene količine za novo obdobje ter preveri, katere skupine živil so ključne z vidika prehranskih smernic zavoda. Pri tem naročnik upošteva tudi spreminjajoče se podatke, kot so npr. večji ali manjši vpis otrok v šolo ali uvedba brezplačnih kosil (1. 9. 2027), količina odpadne hrane, ki lahko vplivajo na potrebne količine živil.

Ker uredba o ZeJN določa obvezne minimalne deleže ekoloških živil in živil iz shem kakovosti, mora naročnik že v tej fazi postaviti cilje, ki so hkrati skladni z zakonodajo in realni glede na pričakovano ponudbo na trgu.

Primer dobre prakse: Dobro interno načrtovanje

Dobro interno načrtovanje vključuje zbiranje podatkov in sodelovanje zaposlenih v računovodstvu, kuhinji in vodstvu vrtca ali osnovne šole ter zunanjega izvajalca za javno naročanje, ki nudi podporo ob izvedbi JN živil. Celoten postopek je mogoče izpeljati tudi samostojno, brez vključitve zunanjega strokovnjaka, če javnemu zavodu podporo nudi lokalna skupnost (oddelek za JN na nivoju občine).

3.2 PREHODNO PREVERJANJE TRGA IN STROKOVNI DIALOG

Ko so potrebe okvirno opredeljene, sledi preverjanje, ali je načrt mogoče uresničiti na trgu. ZJN-3 v ta namen omogoča prehodno preverjanje trga in strokovni dialog po 64. členu. Pri živilih je ta faza ključna, saj se razpoložljivost ekoloških in kakovostnih živil, logistične zmožnosti ponudnikov ter njihova struktura med regijami zelo razlikujejo.

Naročnik lahko k strokovnemu dialogu povabi potencialne ponudnike. Namen dialoga je, da naročnik pridobi informacije o razpoložljivih količinah določenih vrst živil, logistikah dostav, minimalnih naročilih ter cenovnih okvirih. Dobro izvedeno prehodno preverjanje trga zmanjšuje tveganje, da naročila ne bi uspešno oddali (npr. da za določen sklop ne bi prejeli ponudb).

Pri identifikaciji lokalnih ponudnikov ter preverjanju razpoložljivosti ekoloških in kakovostnih živil lahko naročnik uporabi javno dostopne informacije in vire, med drugim:

- Portala *Naša super hrana* in *Dobrote slovenskih kmetij*, ki omogočata pregled lokalnih pridelovalcev in predelovalcev po regijah in vrstah živil.

- Regionalne enote Kmetijske svetovalne službe KGZS, ki dobro poznajo lokalno ponudbo in kmetije v posamezni regiji.
- Lokalne in ekološke zadruge, ki imajo pregled nad dobavitelji v lokalnem okolju in pomagajo pri oceni razpoložljivosti živil.

Primer dobre prakse: Raziskava trga lokalnih ekoloških pridelovalcev

Pred objavo javnega naročila živil je ne glede na postopek, ki ga bomo izbrali, dobro raziskati trg. Potencialnim ponudnikom (kmetijske zadruge, društva in zveze ekoloških kmetov, lokalne ekološke kmetije, večji distributerji itd.) pošljemo informativno povpraševanje. Tako preverimo, kateri potencialni ponudnik nam lahko zagotovi letne ali na sezono vezane količine posameznih ekoloških živil.

Pri povpraševanju po ekoloških živilih damo prednost lokalnim ekološkim živilom, upoštevamo sezonskost in pripravimo nabor živil, ki so realno dobavljiva. Koristno je tudi, da se udeležujemo dogodkov, kjer se predstavljajo ekološki ponudniki. Ti občasno potekajo v organizaciji občin, društev, zadrug, Ministrstva za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano, ali regionalnih razvojnih agencij. Lahko pa se odločimo za napovedan obisk ekološke kmetije kot potencialnega ponudnika.

3.3 IZBIRA NAČINA NAROČANJA

Na podlagi analize potreb in preverjanja trga naročnik izbere način naročanja, ki je primeren glede na vrednost, trajanje in kompleksnost naročila. V skladu s 27. členom ZJN-3 spada javno naročanje živil, kadar vrednost naročila ne presega praga za objavo v Uradnem listu Evropske unije, med izjeme. Ta prag je od 1. 1. 2026 za javne zavode 216.000 evrov brez DDV. V takšnih primerih se ZJN-3 kot postopkovni predpis ne uporablja, vendar je naročnik zavezan spoštovati načelo gospodarnosti, učinkovitosti in uspešnosti ter načelo transparentnosti. To pomeni, da mora biti tudi naročanje živil pod mejnimi pragovi za objavo v Uradnem listu EU izvedeno kot evidenčno naročanje. Način oddaje evidenčnih naročil poteka skladno z internim pravilnikom vsake organizacije. Naročniki morajo v skladu z ZJN-3 do konca februarja tekočega leta na Portal javnih naročil poročati o vseh evidenčnih naročilih iz preteklega leta, pri čemer po tem roku vnos za nazaj ni več mogoč. Pri naročilih nad pragovi naročnik izbere enega izmed postopkov ZJN-3 (najpogosteje je to odprti postopek). Pri večletnih naročilih je v uporabi okvirni sporazum z več dobavitelji, ki omogoča odpiranje konkurence (na nekaj mesecev) v času trajanja sporazuma in prilagajanje dejanskim potrebam zavoda. Ne glede na to, ali naročnik uporabi izjemo po 27. členu ali postopek po ZJN-3, mora pri naročanju živil upoštevati obvezne deleže ekoloških živil in živil iz shem kakovosti, kot jih določa uredba o ZeJN.

Primer dobre prakse: Odločitev za postopek evidenčnega naročila

Odločitev, da izberemo postopek evidenčnega naročila živil (od 1. 1. 2026 dalje 216.000 evrov ali manj brez DDV za razpisno obdobje), čeprav le za eno leto, ima za naročnika določene prednosti, saj ni objave v Uradnem listu Evropske unije. Vrtec oz. osnovna šola lahko pošlje povpraševanje po sklopih tistim ponudnikom, s katerimi ima dobre izkušnje glede sodelovanja v preteklosti in kvalitete dobavljenih živil. Celoten postopek oddaje ponudbe je za manjše ekološke ponudnike "bolj prijazen", saj zahteva manj administracije kot klasičen odprti postopek JN živil.

3.4 OBLIKOVANJE DOKUMENTACIJE, SKLOPOV IN IZLOČENIH SKLOPOV

Naslednji korak je priprava razpisne dokumentacije. Tukaj je ključna odločitev o oblikovanju sklopov, saj ta neposredno vpliva na dostopnost naročila za različne vrste ponudnikov ter na možnosti vključevanja lokalnih in ekoloških dobaviteljev.

Naročniki so pri oblikovanju sklopov avtonomni. Sklop je lahko zelo širok, npr. "sadje", lahko pa je samostojen sklop precej ozek, npr. "jabolka". Sklopi naj bodo z vidika logistike, sortimenta in realnih zmožnosti ponudnikov smiselno opredeljeni, pri čemer je treba upoštevati tudi posebnosti posameznih zavodov (npr. različne potrebe vrtca ali doma za ostarele).

V praksi naročniki najpogosteje oblikujejo naročilo živil na naslednji način:

- sklopi »eko« živil, kjer je zahtevano, da imajo vsa živila v sklopu ekološki certifikat;
- sklopi živil iz shem kakovosti, kjer je zahtevano, da imajo vsa živila v sklopu certifikat določene sheme kakovosti (IK, ZGO, IP, seneno ipd.);
- sklopi »konvencionalnih« živil, kjer merila za izbor ponudbe poleg cene praviloma upoštevajo tudi število artiklov, ki imajo enega izmed certifikatov shem kakovosti.

Poleg sklopov lahko naročnik določi tudi t. i. izločene sklope. Gre za sklope, ki jih naročnik v določenem obsegu (največ 20 odstotkov naročila)¹ ne odda v okviru postopka, temveč jih odda po režimu evidenčnih naročil. Namen izločenih sklopov je enostavnejše vključevanje manjših lokalnih ponudnikov, saj lahko živila dobavljajo brez izvedbe postopka po ZJN-3.

Pri merilih za oddajo javnega naročila velja, da so razmerja oziroma ponderji med posameznimi merili v domeni naročnika (npr. 80 : 20). Naročnik mora pri tem upoštevati temeljna načela javnega naročanja in poskrbeti, da so merila, povezana s predmetom naročila, sorazmerna in dovolj jasno opredeljena. V praksi se pri merilih pogosto uporablja kombinacija cene in meril, povezanih z deležem ekoloških živil in deležem živil iz shem kakovosti.

Osmi odstavek 84. člena ZJN-3 navaja, da se pri merilih za izbiro ponudbe pri naročanju živil prednostno upoštevajo živila, ki so v shemah kakovosti (na primer sezonsko pridelana živila na integriran način, sezonsko pridelana živila na ekološki način ipd.), živila, ki so proizvedena po nacionalnih predpisih o kakovosti živil, ter živila, ki so trajnostno pridelana in predelana in je zagotovljena višja kakovost živil z vidika večje svežine ali nižjih okoljskih obremenitev pri prevozu.

V tem kontekstu je pomembno omeniti Katalog živil za javno naročanje, ki je spletna platforma, na kateri so zbrana živila in ponudniki, ki oskrbujejo javne zavode. Omogoča pregled ponudbe po kategorijah živil in dostopa do tehničnih podatkov (šifre, EAN-kode, hranilne vrednosti, alergeni, certifikati) ter iskanje ponudnikov po regijah. Naročnikom olajša prehodno preverjanje trga, oblikovanje sklopov in primerjavo ponudb, ponudnikom pa omogoča predstavitev svoje ponudbe javnemu sektorju.

¹ Naročnik lahko odda javna naročila za posamezne izločene sklope brez uporabe postopkov iz ZJN-3, če je ocenjena vrednost izločenih sklopov brez DDV nižja od 80.000 evrov, vendar skupna vrednost sklopov, oddanih brez uporabe tega zakona, ne sme presežati 20 odstotkov skupne vrednosti vseh sklopov.

Primer dobre prakse: Razumevanje kriterijev v JN živil

Zakonodaja o javnem naročanju naročniku nalaga, da v postopku javnega naročanja izbere “ekonomsko najugodnejšega ponudnika”, kar pravzaprav pomeni najboljše razmerje med ceno in kakovostjo.

Pravilno razumevanje “ekonomsko najugodnejšega ponudnika” za vrtec oz. osnovno šolo kot naročnika pomeni, da bo pri izboru ponudnikov živil oblikoval merila za izbor. Omenjena merila so element, na podlagi katerega razvrščamo ustrezne ponudbe. Pri razmerju med merili ni omejitve, kar pomeni, da smo daleč od ustaljene prakse, ko je edino merilo cena.

Pri tem mora biti oblikovano primerno razmerje med ceno in kakovostjo, ki zagotovi možnost učinkovite konkurence. Predlagamo, da naj kakovost (npr. evropske in nacionalne sheme kakovosti) predstavlja med 20 in 40 odstotki, razliko do 100 odstotkov pa naj predstavlja cena.

Razmerje meril pri sklopih se lahko razlikuje od sklopa do sklopa.

Med merila lahko vključimo še oddaljenost pridelovalne površine ponudnika od osnovne šole ali vrtca v kilometrih in možnost povratne embalaže. Mogoča je tudi kombinacija dveh ali več shem kakovosti pri posameznem živilu ali sklopu živil.

Primer dobre prakse: Oblikovanje sklopov za JN, prijazno lokalnim ekološkim pridelovalcem

Iz izkušenj lokalnih ekoloških ponudnikov, predstavljenih na različnih dogodkih, ki so bili organizirani na temo zelenega javnega naročanja živil, lahko povzamemo, da jih velika javna naročila živil pogosto odvrnejo. Še posebej velja to za manjše specializirane ekološke kmetije.

Z razdelitvijo celotnega naročila živil na smiselne sklope ali z oblikovanjem izločenih sklopov po načelu kratkih dobavnih verig jim omogočimo sodelovanje in povečamo konkurenco.

Sklop: Ekološko lokalno sadje

Sklop: Ekološka jabolka in izdelki

Sklop: Ekološka lokalna zelenjava

Sklop: Ekološke sezonske korenovke

Sklop: Ekološko mleko in mlečni izdelki

Sklop: Ekološko seneno mleko in mlečni izdelki

Sklop: Ekološki zeliščni čaj

Sklop: Ekološka jajca

Sklop: Ekološka teletina in izdelki

Sklop: Ekološka moka, kaše in mlevski izdelki

Sklop: Ekološki kruh

Sklop: Ekološko pekovsko pecivo

Med merila lahko vključimo še oddaljenost pridelovalne površine ponudnika od osnovne šole ali vrtca v kilometrih in možnost povratne embalaže. Mogoča je tudi kombinacija dveh ali več shem kakovosti pri posameznem živilu ali sklopu živil.

Pri tem mora biti oblikovano primerno razmerje med ceno in kakovostjo, ki zagotovi možnost učinkovite konkurence. Predlagamo, da naj kakovost (npr. evropske in nacionalne sheme kakovosti) predstavlja med 20 in 40 %, razlika do 100 % pa naj predstavlja cena.

Razmerje meril pri sklopih se lahko razlikuje od sklopa do sklopa.

Med merila lahko vključimo še oddaljenost pridelovalne površine ponudnika od osnovne šole ali vrtca v kilometrih in možnost povratne embalaže. Mogoča je tudi kombinacija dveh ali več shem kakovosti pri posameznem živilu ali sklopu živil.

3.5 SKUPNA JAVNA NAROČILA

Pri živilih so skupna javna naročila več naročnikov lahko dobra rešitev, zlasti kadar gre za manjše šole, vrtce ali druge zavode z nizkimi individualnimi količinami. Z združevanjem naročniki ne povečajo le nabavnih količin, temveč tudi povežejo znanja in strokovne kapacitete ter si razdelijo odgovornosti pri pripravi in izvedbi postopka.

Skupno naročanje lahko olajša doseganje zelenih ciljev, saj večje količine in stabilnejše potrebe praviloma pomenijo več zanimanja potencialnih ponudnikov in več možnosti za konkurenčne, a trajnostne ponudbe.

Primer dobre prakse: Skupna javna naročila

Primer dobre prakse je skupno javno naročilo dveh manjših osnovnih šol in vrtca v eni občini. Zavodi so pred tem naročali ločeno in se soočali z majhnimi količinami, pogojevanjem dobav in dodatnimi stroški za manjše dobave. Z združitvijo potreb, skupno razpisno dokumentacijo in strokovnim dialogom z lokalnimi dobavitelji so dosegli zahtevane deleže živil, pridobili lokalne dobavitelje ter v primerjavi s prejšnjim okvirnim sporazumom znižali cene za približno četrtno, ob tem pa pomembno zmanjšali tudi administrativno breme in poenostavili poročanje.

Izvedba postopka JN, pogodba in izvajanje

Ko sta razpisna dokumentacija in morebitno skupno naročanje dogovorjena, naročnik izvede postopek skladno z izbranim pravnim režimom. Pri tem je, poleg klasičnih vprašanj, pri živilih pomembno tudi, na kakšen način se v postopku dokazuje izpolnjevanje zahtev glede ekoloških živil in živil iz shem kakovosti. Kot način dokazovanja naročnik zahteva certifikat, ki dokazuje, da živilo izpolnjuje zahteve za eno izmed shem kakovosti (med katere sodi tudi ekološki certifikat). Na spletnih platformah Ministrstva za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano RS lahko preverite verodostojnost certifikatov.²

V fazi izvajanja pogodbe mora naročnik vzpostaviti mehanizme, ki zagotavljajo, da se dogovorjeni standardi v praksi tudi spoštujejo. Ti mehanizmi lahko vključujejo:

- redno preverjanje dobav (npr. preverjanje certifikatov za konkretne dobave, preverjanje ustreznosti podobnih živil, npr. klementina/mandarina),
- pogodbene kazni za neustrezne dobave (npr. dobava konvencionalnega živila namesto ekološkega, ponavljajoče zamude, odstopanja od dogovorjenih lastnosti),
- možnost zavrnitve dobave in zamenjave blaga na stroške dobavitelja,
- v skrajnih primerih tudi možnost odstopa od pogodbe, če jo dobavitelj stalno krši.

Pogodba ali okvirni sporazum se lahko spremenita brez novega postopka javnega naročanja le v primerih iz 95. člena ZJN-3, med katerimi je za področje živil posebej uporabna vnaprej predvidena sprememba. V takih določbah morajo biti navedeni obseg in vrsta možnih

² [Evidenca shem kakovosti](#) in [Evidenca certifikatov ekološkega kmetovanja](#).

sprememb ali opcij ter pogoji, pod katerimi se lahko uporabijo, ne smejo pa biti predvidene spremembe ali opcije, ki bi spremenile splošno naravo pogodbe.

V pogodbi je smiselno nasloviti tudi tveganje spreminjanja cen, na primer z jasno opredeljeno valorizacijsko klavzulo. Pri okvirnih sporazumih z več gospodarskimi subjekti je za skupine živil z izrazito spremenljivimi cenami praviloma bolje uporabiti krajša obdobja ponovnega odpiranja konkurence (običajno na eno leto) kot pa večletne vnaprej fiksne cene.

Tako zastavljen postopek – od načrtovanja potreb, strokovnega dialoga, preišljene opredelitve sklopov do ustrezne pogodbe – javnemu naročanju živil daje funkcijo aktivnega orodja za dvig kakovosti prehrane in uresničevanje ciljev zelenega javnega naročanja, ne le obveznega administrativnega opravila.

Primer dobre prakse: Vključevanje sezonskih živil

Vključevanje sezonskih živil je še posebej pomembno pri sklopih ekološkega lokalnega sadja in zelenjave, saj bi fiksnost cen pri teh sklopih pomenila, da ne upoštevamo nihanja pridelave in s tem povezanega gibanja cen.

4. DEJAVNIKI USPEHA ZA VEČJE VKLJUČEVANJE LOKALNIH EKOLOŠKIH ŽIVIL

Kot smo predstavili v prejšnjem poglavju, je osnovni dejavnik uspeha za večje vključevanje lokalnih ekoloških živil v javnih zavodih dobro poznavanje in upoštevanje zakonodaje, saj ta določa okvirje javnega naročanja, kakovostne standarde ter možnosti vključevanja lokalnih ponudnikov. Poznavanje zakonodajnih možnosti in dobrih praks omogoča zakonito, pregledno in hkrati prilagodljivo nabavo, ki podpira lokalno okolje s pridelovalci kot pomembnim členom.

V tem poglavju pa bomo osvetlili še dodatnih šest ključnih dejavnikov, ki pripomorejo k uspešni nabavi in večjemu deležu lokalnih ekoloških živil v javnih zavodih:

1. Organizacija dela – učinkovita, povezana in motivirana ožja in širša ekipa.
2. Spoznavanje ekološkega kmetijstva in ekoloških živil v jedilnicah, učilnicah in na ekoloških kmetijah.
3. Vzpostavitev dolgoročnega in celovitega sodelovanja z ekološkimi kmetijami in ponudniki.
4. Partnerstva za sodelovanje in podporo celotne lokalne skupnosti.
5. Usklajevanje jedilnikov s sezonsko in lokalno ponudbo.
6. Uporaba sistemskih in inovativnih mehanizmov/pristopov za povečanje količin in ekonomičnosti naročanja lokalnih ekoloških živil.

V nadaljevanju na podlagi dobrih primerov iz prakse podajamo priporočila, kako lahko najboljše izkoristite te različne dejavnike.

4.1 ORGANIZACIJA DELA – UČINKOVITA, POVEZANA IN MOTIVIRANA ŠIRŠA IN OŽJA EKIPA ZA ZELENO JAVNO NAROČANJE ŽIVIL

Ožja ekipa za doseganje ciljev zelenega javnega naročanja vključuje organizatorja prehrane in osebje šolske kuhinje, medtem ko je širša ekipa še bolj številčna (ravnatelj/odgovorna oseba, pravnik/zunanji izvajalec, administrativno-računovodsko osebje itd.), posredno pa tudi pedagoško osebje.

Pri tem ima veliko vlogo ustvarjalnost na vseh področjih. Dobrodošlo je vključiti, povezati in nagovoriti vse vpletene: vodstvo vrtca in osnovne šole, pedagoški kader, predšolske in šolske otroke ter starše. Z vključevanjem vsebin o lokalni in ekološki prehrani v vzgojno-izobraževalni proces, delavnicami, obiski kmetij in skupnimi dogodki se krepí razumevanje pomena zdrave, trajnostne prehrane. Tako nabava lokalnih ekoloških živil poveže celotno skupnost.

Pomemben dejavnik sta tudi komunikacija in s tem povezano sodelovanje. Dobra komunikacija med vodstvom vrtca ali osnovne šole, kuhinjskim osebjem, lokalnimi pridelovalci ter drugimi deležniki omogoča boljše razumevanje potreb, zmožnosti in omejitev.

Vse to gradi zaupanje in dolgoročna partnerstva, ki so ključna v sodelovanju za stabilno oskrbo z ekološkimi živili.

In če vam zmanjka motivacije ali ideje, kako razrešiti katero od preprek, ne pozabite na izmenjavo izkušenj na regionalni, slovenski ali mednarodni ravni. Ta vam bo v stiku s številnimi somišljeniki (organizatorji, kuharji ipd.) potrdila, da še zdaleč niste edini, ki zagnano delujete v prehrani v vzgojno-izobraževalnih zavodih zaradi njenega izjemnega pomena. Ob tem pa boste najverjetneje dobili eno celovito ali več delnih idej za rešitev problema glede uvajanja (lokalnih) ekoloških živil na vaši šoli ali vrtcu.

Izkušnje iz prakse: Na kaj paziti pri sodelovanju z zunanjimi izvajalci JN živil

Pred izbiro potencialne zunanje izvajalce pozovemo, da nam predložijo reference s poudarkom na uspešno izvedenih JN živil. Iz teh naj bo razvidno, kako so bili oblikovani sklopi ekoloških živil ter uspešnost njihove izvedbe (navedeno naj bo, kakšen delež ekoloških živil je bil dosežen).

4.2 SPOZNAVANJE EKOLOŠKEGA KMETIJSTVA IN EKOLOŠKIH ŽIVIL V JEDILNICAH, UČILNICAH IN NA LOKALNIH EKOLOŠKIH KMETIJAH

Vzgojno-izobraževalni proces o hrani in prehranjevanju v osnovnih šolah v javnih zavodih poteka na več ravneh, ki so medsebojno povezane in prepletene. Pri vseh teh aktivnostih je mnogo priložnosti za spoznavanje vsebine ekološkega kmetijstva in pomena pridelave ter uživanja lokalne in ekološko pridelane hrane:

- *Šolska kuhinja oz. jedilnica*, kjer se otroci spoznavajo s hrano, njenimi neposrednimi lastnostmi (okus, izgled, izvor itd.), pripravo, potrebnimi postopki in opremo, načinom postrežbe, v vsakodnevni izkušnji pa spoznavajo tudi poklic kuharja.
- Pri *pouku gospodinjstva oz. primerljivih predmetih* se učenci spoznavajo s praktičnimi in teoretičnimi vidiki hrane, njene priprave oz. uporabe (cela, samo listi itd.), trajnostjo prehranskega sistema in potrošnje hrane (npr. prevoz hrane na dolge razdalje).
- Vsebine *ostalih obveznih šolskih predmetov* lahko spodbudijo neposredno (npr. kemija, biologija, geografija) kot tudi posredno (npr. likovni pouk) razumevanje in interes glede hrane in prehranskega sistema.
- V okviru *izbirnih predmetov*, kot so sodobna priprava hrane, načini prehranjevanja, kmetijstvo, okoljska vzgoja, lahko učenci od 7. do 9. razreda poglobijo znanje o lokalni (ekološki) pridelavi, pripravi uravnoveženih, zdravih obrokov ter spoštovanju narave in trajnostnem upravljanju naravnih virov.

Vzgojno-izobraževalni zavodi so ključni za prehransko pismenost družbe. Kakšno hrano mladi jedo in kako se s hrano spoznavajo, je ključnega pomena za dolgoročni odnos do zdravega prehranjevanja in do kmetijstva, s tem pa za dolgoročno javno zdravje in odnos družbe do pridelave hrane.

Poleg tega ponujajo odlično priložnost spoznavanja ekološkega kmetijstva tudi *praktični deli osnovnega vzgojno-izobraževalnega programa* osnovne šole, kjer se učenci lahko srečajo z lokalnimi (ekološki) pridelovalci, obišejo in spoznajo delo na kmetiji ter se vanj aktivno vključijo ali pa kar na šoli sami pridelujejo hrano. Sem spadajo naravoslovni dnevi in ekskurzije, šola v naravi in številni projekti: Šolska shema, Tradicionalni slovenski zajtrk (kot osrednji dogodek tedna slovenske hrane), Eko šola, Zdrava šola, Kuhnapato ali šolski ekovrtovi.

Vse te aktivnosti so lahko še posebno privlačne in vplivne, saj se pogosto izvajajo izven šolskih prostorov in z novimi "zunanji" udeleženci, vključujejo pa veliko možnosti za druženje, stike in skupno delovanje.

V sklop *podaljšanega bivanja, interesnih dejavnosti oz. novega koncepta razširjenega programa* je vključeno področje gibanje in zdravje za dobro telesno in duševno počutje, ki učiteljem omogoča pester nabor vsebin, ki povežejo naštetá področja. Učenci lahko skrbijo za šolski vrt in tako širijo znanje o pridelavi hrane ali vodeno izvedejo praktično pripravo enostavnih obrokov, tudi z vključevanjem lokalnih ekoloških živil.

Primer dobre prakse: Vključevanje lokalnih ekoloških kmetij v kabinetne in terenske učne aktivnosti

Vsebine, povezane z zdravo prehrano, kulturo prehranjevanja, izvorom živil in samo pripravo obrokov, ki jih otroci zaužijejo med bivanjem v vrtcu in šoli, predvidimo v Letnem delovnem načrtu. Slednje je tudi zakonsko obvezujoče (4. člen, 7. odstavek, ZšolPre).

Vsebine, ki jih bomo med šolskim letom izvedli, lahko vključujejo naslednje elemente:

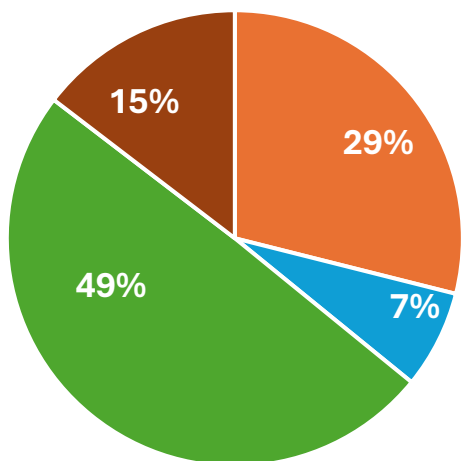
- Obiski lokalnih ekoloških kmetij (naravoslovni dnevi) ali obisk lokalnega ekološkega ponudnika v vrtcu ali osnovni šoli.
- Pri urah gospodinjstva v 5. ali 6. razredu namenimo vsaj dve šolski uri zajtrku. Pripravimo različne zdrave namaze, s poudarkom, da ko si obroke pripravljamo sami, vemo katere sestavine smo uporabili in od kod prihajajo. Kot primer naj služi namaz iz pečene hokaido buče ali bučkin praženec (recept v knjižici receptov Eko gajbico, prosim!), ki ga pripravimo skupaj s kuharjem iz šolske kuhinje. Pozornost namenimo tudi preprečevanju odpadne hrane (kako porabiti celo živilo, kako ga shraniti oz. porabiti v drugi novi jedi itd.).
- Pri uvajanju novih jedi je dobro vzpodbuditi radovednost učencev in jih aktivno vključiti v pripravo. Učenci naj režejo, ribajo, trgajo ali sekljajo različnih vrst zelenjave (zelená solata, radič, korenček, belo zelje itd.) in nastali bodo “nasmejani kruhki”.

Z uporabo opisanega prepleta dejavnosti in priložnosti se otroci na njim zanimiv, ustrezen in privlačen način seznanjajo s pomenom hrane in njenimi lastnostmi, kako in zakaj postati potrošnik, odgovoren do sebe, okolja in družbe, pa tudi s privlačnostjo in pomenom postati pridelovalec, bodisi v domačem vrtu ali kot lokalni (ekološki) pridelovalec. Veliko uporabnih orodij, vsebin in idej za inovativno in ustvarjalno učenje o trajnostni prehrani se najde tudi na [posebni strani Izobraževalne vsebine nacionalnega projekta Naša super hrana](#) (vir: 32), ki ga ureja Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano.

4.3 VZPOSTAVITEV DOLGOROČNEGA IN CELOVITEGA PARTNERSTVA Z LOKALNIMI EKOLOŠKIMI KMETIJAMI IN PONUDNIKI

Dolgoročna partnerstva z lokalnimi ekološkimi kmetijami oziroma ponudniki, kot so zadrúge, so osrednjega pomena za stabilno večanje deleža ekoloških živil. Preko dogovorov in zavez za dolgoročno sodelovanje lahko ponudniki lažje prilagajajo svojo ponudbo potrebam javnih zavodov.

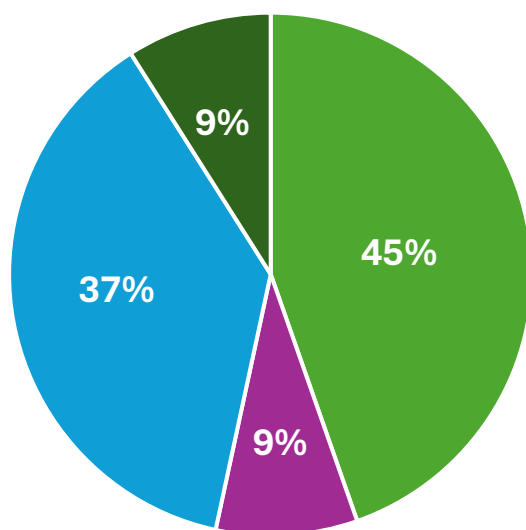
šolsko leto 2023/24



- ekološko sadje
- ekološka zelenjava
- sadje iz ostalih shem kakovosti in konvencionalno
- zelenjava iz ostalih shem kakovosti in konvencionalno

V šolskem letu 2023/24 je bilo na eni večjih osnovnih šol vse ponujeno sadje in zelenjava za obroke Šolske sheme slovenskega porekla, dostavljeno neposredno s kmetij ali od zadrug. Delež ekoloških živil v kilogramih je znašal 36 odstotkov. Prikazani podatki kažejo na vzpostavljeno trajnostno partnerstvo z ekološkimi kmetijami v neposredni bližini osnovne šole (do 25 kilometrov).

šolsko leto 2024/25



- ekološko sadje
- ekološka zelenjava
- sadje iz ostalih shem kakovosti in konvencionalno
- zelenjava iz ostalih shem kakovosti in konvencionalno

Tudi v šolskem letu 2024/25 je bilo na isti osnovni šoli vse ponujeno sadje in zelenjava slovenskega porekla, dostavljeno neposredno od lastnikov kmetij ali zadrug. Delež ekoloških živil, beležen v kilogramih in razdeljen v projektu Šolske sheme, je bil 54 odstotkov, kar je za 18 odstotkov več kot leto prej.

Za doseganje zgoraj navedenih deležev ekoloških živil je potrebno skrbno in smiselno načrtovanje jedilnika. Najbolje je, da to načrtuje organizator šolske prehrane, ki strmi k

izpolnjevanju zahtev Uredbe o Zelenem javnem naročanju glede deleža ekoloških živil. Hkrati pa dobro pozna ponudbo lokalnih ekoloških kmetij.

Trajnostno partnerstvo tako uspešno prinaša povečan pričakovani delež lokalnih ekoloških živil na jedilniku.

4.4 PARTNERSTVA ZA SODELOVANJE IN PODPORA CELOTNE LOKALNE SKUPNOSTI

Ključnega pomena za uspešnost, trdoživost in vsestransko koristne vplive organizirane prehrane v javnih zavodih je ozaveščenost, motiviranost in aktivnost lokalne skupnosti, ki posluša, razume, spodbuja in podpira pridelovalce, vse v organizirano prehrano vključene dele (vodstvo, učitelji, organizatorji prehrane in kuharsko osebje) ter učence kot končne porabnike. Ta podpora je lahko širša oz. posredna preko ustvarjanja splošnega ugodnega položaja in vzdušja v smeri trajnostnega razvoja, skrbi za okolje in lokalne samooskrbe. Lahko pa je tudi usmerjena oz. neposredna in se izvaja preko aktivnosti, ki pomagajo VZI pri vključevanju več živil lokalnih (ekoloških) ponudnikov v svoje jedilnike.

Glede na izkušnje v Sloveniji in primerljivih državah EU je direktna podpora lokalne skupnosti lahko naslednja:

- zagotovijo dodatna sredstva za nakup lokalnih (ekoloških) živil od lokalnih pridelovalcev, zlasti v obdobju uvajanja večjega deleža teh v nabavo JZVI (primer: dodatno financiranje nabave lokalnih živil Občine Medvode);
- zagotovijo podporo šolam pri izvajanju javnega naročanja, tako da ta spodbuja nabavo živil lokalnih (ekoloških) pridelovalcev/ponudnikov (primer: dinamični sistem JN Mestne občine Kranj za skupino kar devetih vzgojno-izobraževalnih zavodih v več občinah in izvedba odprtega postopka JN za živila Občine Laško in Občine Sevnica);
- zagotovijo priložnosti za srečevanje, spoznavanje in navezovanje sodelovanja med šolskim osebjem, vključenim v sistem organizirane prehrane, podpornimi institucijami v lokalni skupnosti ter lokalnimi ponudniki živil in njihovih podpornih organizacij (npr. zadruga) (primer: Borza lokalnih živil v občini Laško);
- zagotovijo oz. spodbudijo oblikovanje regionalnih struktur za povezovanje, spodbujanje in izvajanje vključevanja lokalnih (ekoloških) živil v prehrano vrtcev in osnovnih šol preko različnih infrastrukturnih in mehkih ukrepov (npr. promocijski programi, nabava opreme za distribucijo) (primer: Občina Bohinj in eko regija BOJA).

4.5 USKLAJEVANJE JEDILNIKOV S SEZONSKO IN LOKALNO PONUDBO

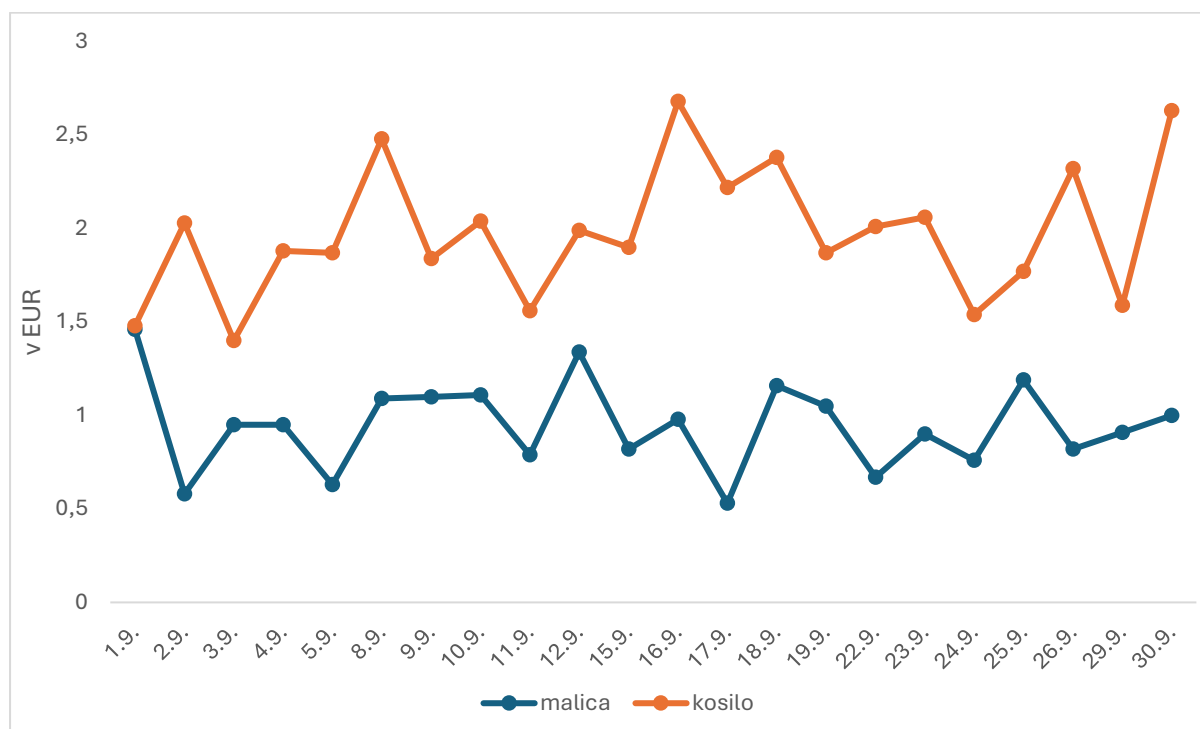
Usklajevanje jedilnika s sezonsko ponudbo, skupaj z zmanjšanjem zavržkov, prispeva k čim večji ekonomičnosti in večanju deleža lokalnih ekoloških živil.

Izbor živil, po priporočilih Smernic zdravega prehranjevanja, temelji na potrebah zavoda (jedilniki, recepture, sezonskost, velikost zavoda, lokacija, starost otrok) in na dejanski ponudbi na trgu. Pri izbiri je treba upoštevati prehranski, kakovostni, ekonomski in trajnostni vidik ter vzpostaviti premišljen sistem naročanja.

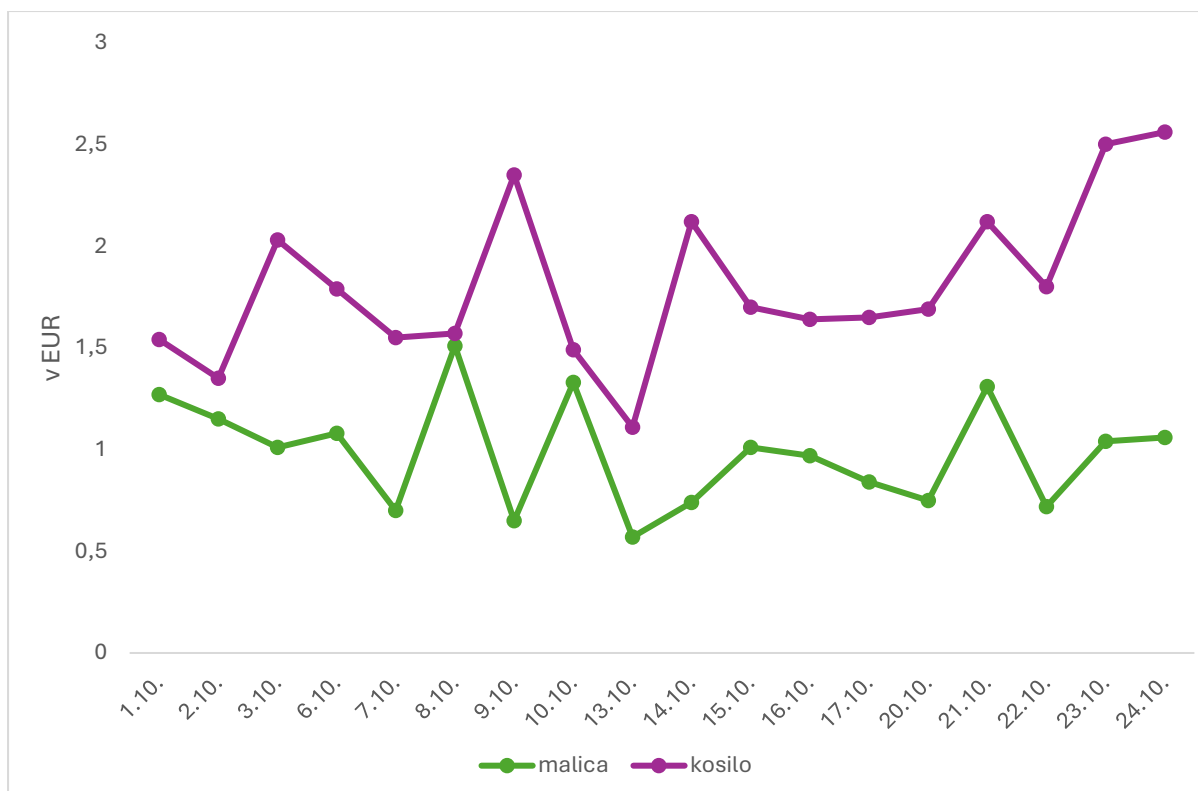
Ob upoštevanju teh priporočil lahko živila iz ekološke pridelave vključimo na jedilnik pri vseh obrokih, ki jih ponuja vrtec ali osnovna šola.

Ena od pomembnih nalog organizatorja šolske prehrane oz. prehrane v vrtcu je, da ob ustrezni podpori računalniškega programa za materialno knjigovodstvo v kuhinji spremlja stroške živil, ločeno po posameznih obrokih.

Zaradi raznolike sestavljenosti obrokov se stroški za živila, gledano po dnevih, med seboj lahko zelo razlikujejo. Pri obrokih, kjer vključimo ekološko živilo, pričakujemo, da bo strošek živil višji. Velikokrat to drži. Za ustrežnejši pregled nad stroški živil spremljamo mesečno povprečje. Ti podatki nam na mesečni in letni ravni, ko se na jedilniku zvrstijo še sezone, pokažejo, da je strošek živil, kljub rednemu tedenskem vključevanju ekoloških živil na jedilnik, v predvidenih okvirih.



Prikaz stroška živil pri obroku malice in kosila (september 2025)



Prikaz stroška živil pri obroku malice in kosila (oktober 2025)

Po izkušnjah vrtcev in osnovnih šol, ki dosegajo ali presegajo zahtevane deleže ekoloških živil, priporočamo sprotno in premišljeno tedensko načrtovanje jedilnika. To na daljše obdobje (6 do 12 mesecev) dvigne količino ekoloških živil in živil iz ostalih shem kakovosti (IK, ZGO, IP, VK, seno ipd.) na zeleno raven. Pri obrokih v osnovni šoli velja, da je glede stroškov živil malica del nacionalnega programa. Strošek malice (trenutno je cena 1,10 evra), ki ga določi minister za izobraževanje, je namenjen izključno za porabo živil. Ostali obroki (zajtrk, kosilo in popoldanska malica), če jih osnovna šola ponuja, so tržni program. Del cene posameznega obroka je namenjen porabi živil, pri kosilu naj bi se gibal med 55 in 65 odstotki.











V vrtcu je strošek živil del ekonomske cene posameznih programov vrtca. Običajno je predstavljen kot znesek, ki je povprečno namenjen dnevni oz. mesečni porabi živil.

Pri načrtovanju tedenskega jedilnika je dobro predvideti še možnost porabe presežkov živil, ki niso bila postrežene otrokom (npr. neporabljen pire krompir porabimo za njoke, kruh za kruhovo rulado ali narastek z zelenjavo, meso iz goveje juhe za polpete, polento za ocvrtke ali zgostitev zelenjavnih juh). Vse mora biti pravilno ohlajeno in shranjeno. Za manj odpadne hrane se lahko organizira tudi skupni hladilnik za šolarje ali dijake za hrambo nepojedene malice. S prilagajanjem velikosti porcij (manjši kosi kruha, mesa, zelenjave, sadja idr.) se lahko vzpostavi sistem, da otroci pojedjo, kar dobijo na krožnik, lahko pa dobijo dodatno porcijo, če to želijo. Pri uvajanju novih jedi ali okusov se lahko poslužite predhodnih degustacij z ocenjevanjem. Več idej za zmanjševanje odpadne hrane najdete [v poglavju Strežba hrane nacionalnega projekta Naša super hrana](#) (vir: 30), za vzpodbujanje otrok pa v poglavju [Izobraževalne vsebine](#) na istem portalu (vir: 31).












Dobre prakse: Sezonski šolski obroki za ekonomično nabavo lokalnih ekoloških živil

V spodnjih tabelah so predstavljeni stroški živil za posamezen obrok.







ZAJTRK

bezgov čaj,  temni kruh, čičerikin namaz,  sveža paprika	 žitna bela kava,  polenta	 mleko,  buhtelj	 zeliščni čaj,  polbeli kruh,  skutin namaz,  sveža paprika
0,37 €	0,35 €	0,84 €	0,53 €






MALICA

limonada iz svežih limon,  ovseni kruh,  piščančje prsi v ovitku,  češnjev paradižnik	 zeliščni čaj, mešani kruh iz krušne peči,  skutin namaz s pečeno paprika,  korenček	 mlečni pirin zdrob s posipom,  hruška	 zeliščni čaj,  ječmenov kruh, jajčni namaz, Korenček,  sveža paprika
0,77 €	0,65 €	0,95 €	1,02 €

KOSILO

pirini široki rezanci,  smetanova omaka,  kitajsko zelje v solati s čičeriko	 kremna juha iz maslene buče s slano granolo, skutni štruklji z drobtinicami	 kislata repa, krompir v kosih, pečenica,  hruška	pečeni file postrovi, krompir v kosih,  dušena blitva, lubenica
1,85 €	2,12 €	2,56 €	2,32 €

POPOLDANSKA MALICA

nektarina,  bombeta s korenčkom	 jabolko, polnozrnat keksi z ovsenimi kosmiči	grozdje  sir Livada  kmečki kruh	 lubenica, melona, grisini
0,64 €	0,22 €	0,74 €	0,19 €

4.6 UPORABA SISTEMSKIH IN INOVATIVNIH MEHANIZMOV ZA POVEČANJE KOLIČIN IN EKONOMIČNOSTI NAROČANJA LOKALNIH EKOLOŠKIH ŽIVIL

Med mehanizme za povečanje uspešnosti naročanja lokalnih ekoloških živil spadata tudi Šolska shema (ŠS) in Tradicionalni slovenski zajtrk (TSZ).

Šolska shema je ukrep skupne kmetijske politike EU, ki otrokom v osnovni šoli ter zavodih za vzgojo in izobraževanje otrok in mladostnikov s posebnimi potrebami zagotavlja brezplačen dodatni obrok sadja in zelenjave ter mleka in mlečnih izdelkov. Obvezni spremljevalni izobraževalni ukrepi povezujejo otroke s kmetijstvom in spodbujajo zdravo prehranjevanje.

Šolska shema se izvaja od 1. 8. 2017 in združuje prejšnji shemi šolskega sadja in zelenjave ter shemo šolskega mleka v enotno shemo (vir: 32).

Iz priporočil izhaja, da šola kot dodaten obrok iz šolske sheme otrokom ponudi sadje, zelenjavo ali mlečne izdelke višje kakovosti, da je ponudba raznovrstna in sezonska ter da se upoštevajo kratke verige. Zakonodaja na področju javnega naročanja in šolske prehrane šolam to omogoča oziroma tudi spodbuja. Zato ima pri naročanju proizvodov iz šolske sheme kakovost prednost pred ceno. Vendar pa mora šola uporabiti tudi načelo gospodarnosti (iz ZJN-3, vir: 29) in v primeru, da dobi več ponudb enake kakovosti, izbrati tisto, ki je cenejša (vir: 33).



Izkušnje iz prakse: Kako uporabiti instrument šolske sheme

V celotno maso živil, ki jih nabavi osnovna šola, se štejejo tudi kilogrami sadja in zelenjave ter mleka in izdelkov, ki jih osnovno šola nabavi in razdeli učencem kot dodaten obrok v ukrepu Šolska shema.

V tabeli so navedeni primeri lokalnega ekološkega sadja in zelenjave, ki jih ob upoštevanju načela sezonskosti in kratkih dobavnih verig lahko vključimo v Šolsko shemo in z njimi dvignemo kvaliteto šolskega jedilnika, ga popestrimo in obogatimo.

	ekološko sadje	ekološka zelenjava
jesen	jabolka, melone	belo zelje, zelena solata, por, čebula, paprika, paradižnik, korenček
zima	jabolka, orehi	belo zelje, kislo zelje, korenček, por
pomlad	suhi jabolčni krogci	redkvica, mlada čebula, kolerabica
poletje	jagode	paprika, redkvica

Če je osnovna šola vključena tudi v delitev mleka, lahko učencem ponudi ekološko mleko, od ekoloških mlečnih izdelkov pa navadni jogurt, kislo mleko, kefir in skuto.

Tradicionalni slovenski zajtrk (TSZ) je vse od prve izvedbe, 8. novembra 2011, tisti, ki pri prehrani otrok in mladostnikov v ospredje postavlja živila slovenskega porekla. Temu projektu se je leta 2023 pridružil Teden slovenske hrane. Oba projekta v vrtcih in osnovnih šolah potekata tretji teden v novembru.

Nabava živil za izvedbo projekta Tradicionalni slovenski zajtrk ne sodi v okvir javnega naročila, ki ga imajo vzgojno-izobraževalni zavodi sklenjenega za svojo redno oziroma dnevno nabavo hrane in živil. Vrednost nabavljenih živil za ta projekt je pod 40.000 evrov brez DDV, zato se živila za izvedbo lahko naročijo neposredno z naročilnico ali s sklenitvijo pogodbe o njihovi dobavi.

Če upravičenec na podlagi predhodno sklenjene javne naročniške pogodbe za dobavo živil za redno vsakodnevno oskrbo že sodeluje z določeno kmetijo, kmetijskim ali živilskim podjetjem, zadrugo ali drugim dobaviteljem, ki zagotavlja v Sloveniji pridelana in predelana živila, lahko živila za izvedbo Tradicionalnega slovenskega zajtrka naroči tudi pri njem (vir: 34).

Primer dobre prakse: Kako učinkovito uporabiti tradicionalni slovenski zajtrk za vključevanje ekoloških živil?

Tradicionalni slovenski zajtrk sestavljajo: mleko, kruh, maslo, med in jabolka. Vsa našeta živila so lahko tudi iz ekološke pridelave.

Čeprav je zajtrk, ponujen otrokom in učencem, na dan Tradicionalnega slovenskega zajtrka subvencioniran (za leto 2024 in 2025 je bila predvidena subvencija 0,76 evra na otroka), je pri takšnem znesku mogoče ponuditi eno ali dve ekološki živilu, da s ponujenim zadostimo tudi priporočenim količinskim normativom: ekološka jabolka (sorte topaz), približno 125 gramov, strošek 0,27 evra na učenca (november 2025).

Tretji petek v novembru je v vrtcu in osnovni šoli zagotovo tisti dan, ki s prepletanjem vsebin zajtrka ponuja raznolik nabor dejavnosti, ki so vsebinsko prilagojene starosti otrok.

V goste običajno povabimo predstavnike lokalne skupnosti in lastnike kmetij, ki so naši dobavitelji ekoloških živil. Takšni dnevi so priložnost, da izkažemo zadovoljstvo, spoštovanje in hkrati navdušenje nad pristinimi okusi lokalno pridelanih ekoloških živil.

Ob sistemskih mehanizmih je za hitrejšo uvajanje lokalnih ekoloških živil zelo dobrodošla samoiniciativnost članov ožjih in širših ekip za šolsko prehrano, pridelovalcev ter celotne lokalne skupnosti za iskanje inovativnih pristopov.

Primer dobre prakse: Šolski shranki "Vojčice" kot primer predpriprave, ko so sezonska ekološka živila cenovno in količinsko ugodnejša

Pri nabavi lokalnih ekoloških živil nam upoštevanje sezonskosti pridelave prinese potrebne količine sadja in zelenjave, zato velja konec poletja izkoristiti pestrejšo ponudbo in ugodnejše cene pri lokalnih ekoloških ponudnikih.

V času poletnih počitnic (zadnji teden v avgustu) si v šolski kuhinji pripravimo shranke. Veliko različne ekološke zelenjave (kumare, blitva, bučke, por) je primerne za zamrzovanje, nekatere vrste lahko krajši čas hranimo v hladilniku (paradižnik, belo zelje).

Pripravimo si zelenjavno začimbno mešanico s soljo (recept v knjižici receptov [Eko gajbico, prosim!](#), vir: 35), strošek očiščene ekološke zelenjave in morske soli tako pripravljenega kozarca znaša od 9 do 10 evrov.

4.7 VSE DOBRE PRAKSE SE ZDRUŽIJO V JEDILNIKU: PRIMERI JEDILNIKOV IZ SEZONSKIH IN LOKALNIH EKOLOŠKIH ŽIVIL

POMLAD: Šolski jedilnik OŠ Toneta Čufarja Jesenice

JEDILNIK ZA TEDEN OD 2. 3. DO 6. 3. 2026

	MALICA	KOSILO
PONEDELJEK	KISLA SMETANA  PIRIN MEŠANI KRUH ²  JABOLKO  ZELIŠČNI ČAJ 	GOVEJA JUHA Z ZAKUHO (MESNATE KOSTI  PIŠČANČJI ZREZEK  V SMETANOVI OMAKI BULGUR  ZELJNATA SOLATA S KORUZO  VODA
TOREK	POLENTA NA MLEKU (POLENTA, SLADKOR, MLEKO  BANANA  VODA	GOVEJA JUHA Z ZAKUHO (MESNATE KOSTI  GOVEJA PLESKAVICA  BELA BOMBETA S SEZAMOM  ČEBULA, PAPRIKA, ZELENA SOLATA  KETCHUP  SOK  Z VODO
SREDA	SIR  ZELENA SOLATA  PŠENIČNI ČRNI KRUH  HRUŠKA  ZELIŠČNI ČAJ 	BUČNA JUHA (BUČE ¹  SVINJSKA PEČENKA  PIRE KROMPIR (KROMPIR ¹  KISLA REPA ⁴  VODA
ČETRTEK	SADNI JOGURT  KORUZNA BOMBETA  ANANAS VODA	PAŠTA FIŽOL (FIŽOL  PŠENIČNI POLBELI KRUH  RIŽEV NARASTEK Z MARMELADO  (RIŽ, JAJCA, MARMELADA  VODA
PETEK	KUHANA JAJCA  MASLO  PŠENIČNI POLBELI KRUH  MEŠANO SADJE SADNI ČAJ 	KORENČKOVA JUHA S KRUHOVIMI KOCKAMI (KORENJE  TESTENINE S PARADIŽNIKOVO OMAKO (TESTENINE  RIBANI SIR  ZELENA SOLATA  VODA



KUHINJA SI PRIDRŽUJE PRAVICO DO SPREMEMBE JEDILNIKA.

- | | | | |
|---|------------------------------|----|-------------------------|
| 1 | EKOLOŠKA ZADRUGA AJDNA | 7 | POSESTVO ZAROVA |
| 2 | EKOLOŠKA KMETIJA PR' ČRNET | 8 | DOMAČIJA KOSTEVC-HRIBAR |
| 3 | EKOLOŠKA KMETIJA KASTELIC | 9 | KMETIJA GOLC |
| 4 | EKOLOŠKA KMETIJA PETERNELJ | 10 | KGZ SAVA |
| 5 | EKOLOŠKA KMETIJA ŽGAJNAR | | |
| 6 | EKOLOŠKO ČEBELARSTVO METELKO | | |

(POZNO) POLETJE: Šolski jedilnik OŠ Vojnik



dan	zajtrk	malica	kosilo	pop. malica
ponedeljek 1. 9. 2025	mleko, koruzni kosmiči, rezine hrušk	kefir breskev, sirova štručka	pečeno piščančje nabodalo, rizi bizi, rdeča pesa v solati	slive, grisini
Alergeni	mleko, ječmen, soja	mleko, pšenica, soja		pšenica, soja, sezam
torek 2. 9. 2025	šipkov čaj, polbeli kruh, maslo, med	limonada, ovseni kruh, piščančje prsi v ovitku šš: češnjev paradižnik	krompirjev golaž s hrenovko, pirin kruh, mlečni desert s podloženim sadjem	alpsko mleko, banana
alergeni	pšenica, mleko, soja	oves, pšenica	pira, pšenica, mleko	mleko
sreda 3. 9. 2025	žitna bela kava, makovka, breskev	jabolčni sok z vodo, rženi kruh, jetrna pašteta por	svedrčki s tuno v paradižnikovi omaki, kumare v solati	sadno žitna rezina, grozdje
Alergeni	mleko, pšenica, ječmen, soja	rž, pšenica, mleko, soja	pšenica, jajca, ribe	mleko, pšenica, soja, arašidi, lešniki, orehi
		»Ta boljš malca!«		
četrtek 4. 9. 2025	planinski čaj, črni kruh, umešana jajca, paradižnik	domač jogurt vanilja, koruzni kruh iz krušne peči	bučkina kremna juha s kroglicami (bučke), skutini štruklji z drobtinicami	breskev, temni sonček
alergeni	pšenica, jajca, mleko, soja	mleko, pšenica	pšenica, jajca, mleko, lešniki, orehi, mandlji, soja	pšenica, mleko, soja
petek 5. 9. 2025	otroški čaj, obloženi kruhek, sveža paprika	alpsko mleko, hrustljavi ovseni kosmiči, slive	govedina v naravni omaki, kus kus, paradižnik v solati	lubenica, pirini keksi
alergeni	pšenica, mleko, soja	mleko, oves, pšenica, lešniki, orehi	pšenica	pira, oves, mleko soja, jajca, orehi, mandlji, sezam

Za žejo je učencem pri obrokih vedno na voljo voda.

Pridržujemo si pravico do spremembe jedilnika.





**JESEN: Šolski jedilnik OŠ Toneta Čufarja Jesenice
(med Tednom slovenske hrane 2025)**

Jedilnik - Teden slovenske hrane (17. 11. - 21. 11. 2025)





malica

ponedeljek




liptaver (skuta 
kuhano jajce
pšenični polbeli kruh 
jabolko 
zeliščni čaj 

kosilo





porova juha
piščančji zrezek v smetanovi omaki (meso 
krompirjevi svaljki
kuhana zelenjava (cvetača, brokol , korenje)
voda

torok





navadni jogurt 
primorska biga 
jabolčni čips³ 
voda



goveja juha z zakuho
svinjska pečenka 
kislo zelje⁴ 
matevž (krompir⁹)
voda



sreda






mlečni močnik s kakovom in
cimetom (jajca, moka, 
sladkor , mleko 
hruška 
voda






goveja juha z zakuho
golaž (meso⁵ 
polenta 
endivija¹  s krompirjem⁹
voda



četrtak

marmelada 
kisla smetana 
kmečki kruh² 
smoothie iz kakija⁷ 
zeliščni čaj 





zelenjavna enolončnica
ajdovi žganci z ocvirki
(ajdova moka, ocvirki 
kmečki kruh² 
skutni štruklji
jabolčni sok³  z vodo






*Tradicionalni slovenski zajtrk**

med⁶ 
maslo 
pšenični črni kruh 
jabolko³ 
mleko 





bučna juha (buče¹ 
makaronovo meso (meso⁵ 
ribani sir 
zeljnata solata s fižolom (zelje¹ 
voda

petek

buhtelj z marmelado 
mleko⁵ 
mešano sadje 
voda



meso slovenskega porekla
 ekološka pridelavnica
 vsebuje svinjino



- 1 - kša zadruga Ajdna
- 2 - kša kmetija Pr' Ernet
- 3 - kša kmetija Kastelic
- 4 - kša kmetija Peternef
- 5 - kša kmetija Ljajnar
- 6 - kša čebelarstva Metelka
- 7 - posestvo Larova



ZIMA: Vrtčevski jedilnik v Kranjskih vrtcih

JEDILNIK ZA OTROKE II. STAROSTNEGA OBDOBJA

DATUM	ZAJTRK	KOSILO	POPOLDANSKA MALICA
Ponedeljek 23.02.2026	Otroški čaj, pirin kruh (1a), sardinin namaz (4), rumena paprika	Korenčkova juha s proseno kašo, piščančja rižota (1a,9), zelena solata s koruzo	Hruška
Torek 24.02.2026	Bela kava (6,7), črni kruh (1a,b), čokoladni namaz (avokado, čičerika, datlji, kakav,8), pomaranča	Bučna juha (7), špageti z bolonjsko omako (1a,3,7,9), rdeča pesa	Sadni kefir (7)
Sreda 25.02.2026	Planinski čaj, ovseni kruh (1a,d), kuhan pršut, olive	Bistra juha z jušnimi kroglicami (1a,3), piščančje krače, pire krompir (7), dušeno rdeče zelje (1a,7)	Suho sadje
Četrtek 26.02.2026	Mlečni riž s cimetom (7), suhe slive, jabolko	Ričet s suhim mesom (S) (1a,c,9), ajdov kruh (1a), limonin kolač (1a,3,7)	Kocke sira (7), korenje
Petek 27.02.2026	Hibiskus čaj z limono, polnozrnat kruh (1a,b), kuhano jajce (3), paradižnik	Česnova juha (7), file soma (4), polenta, motovilec s fižolom	Jabolko

Skladno z Uredbo o zagotavljanju informacij o živilih potrošnikom št. 1169/2011 vas obveščamo, da jedi na jedilniku lahko vsebujejo alergene.
Legenda alergenov: (1) gluten - a. pšenica, b. rž, c. ječmen, d. oves, (2) raki, (3) jajca, (4) rbe, (5) arašidi (kikiriki), (6) soja, (7) mleko, (8) oreški, (9) zelena, (10) gorčica, (11) sezam, (12) SO₂ in sulfiti, (13) volčji bob, (14) mehkuzci. Za vse alergene velja, da se nanašajo tudi na proizvode iz njih. Možne sledi alergenov niso posebej označene.

V jedeh, ki so obarvane z zeleno barvo, je uporabljeno živilo/artikel ekološkega porekla, proizveden/o v skladu z nacionalno oziroma EU uredbo za ekološko kmetovanje.

V jedeh, ki so obarvane z modro barvo, je uporabljeno živilo/artikel iz nacionalnih (lokalnih oziroma slovenskih) in EU shem kakovosti (DSK, IP, IK, VK, ZTP, ZGO, ZOP, GP) ali izdelki z oznako OPI – odlični pekovski izdelki (2024) in AGRA – velika zlata, srebrna in bronasta medalja, odličje šampion kakovosti, specifično priznanje (2024). (S) označuje prisotnost svinjskega mesa v jedi.

Dietni obroki se pripravljajo na osnovi zdravniškega potrdila in internih navodil vrtca.
V času bivanja v vrtcu imajo otroci na voljo kruh ali prepečenec, nesladkan čaj ter pitno vodo.

Pridružujemo si pravico do spremembe jedilnika.



JEDILNIK ZA OTROKE I. STAROSTNEGA OBDOBJA

DATUM	ZAJTRK	DOPOLDANSKA MALICA	KOSILO	POPOLDANSKA MALICA
Ponedeljek 23.02.2026	Otroški čaj, pirin kruh (1a), sardinin namaz (4), rumena paprika	sadni krožnik	Korenčkova juha s proseno kašo, piščančja rižota (1a,9), zelena solata s koruzo	Hruška
Torek 24.02.2026	Bela kava (6,7), črni kruh (1a,b), čokoladni namaz (avokado, čičerika, datlji, kakav,8), pomaranča	sadni krožnik	Bučna juha (7), špageti z bolonjsko omako (1a,3,7,9), rdeča pesa	Sadni kefir (7)
Sreda 25.02.2026	Planinski čaj, ovseni kruh (1a,d), kuhan pršut, olive	zelenjavni krožnik	Bistra juha z jušnimi kroglicami (1a,3), piščančje krače, pire krompir (7), dušeno rdeče zelje (1a,7)	Suho sadje
Četrtek 26.02.2026	Mlečni riž s cimetom (7), suhe slive, jabolko	zelenjavni krožnik	Ričet s suhim mesom (S) (1a,c,9), ajdov kruh (1a), limonin kolač (1a,3,7)	Kocke sira (7), korenje
Petek 27.02.2026	Hibiskus čaj z limono, polnozrnat kruh (1a,b), kuhano jajce (3), paradižnik	sadno zelenjavni krožnik	Česnova juha (7), file soma (4), polenta, motovilec s fižolom	Jabolko

Skladno z Uredbo o zagotavljanju informacij o živilih potrošnikom št. 1169/2011 vas obveščamo, da jedi na jedilniku lahko vsebujejo alergene.
Legenda alergenov: (1) gluten - a. pšenica, b. rž, c. ječmen, d. oves, (2) raki, (3) jajca, (4) rbe, (5) arašidi (kikiriki), (6) soja, (7) mleko, (8) oreški, (9) zelena, (10) gorčica, (11) sezam, (12) SO₂ in sulfiti, (13) volčji bob, (14) mehkuzci. Za vse alergene velja, da se nanašajo tudi na proizvode iz njih. Možne sledi alergenov niso posebej označene.

V jedeh, ki so obarvane z zeleno barvo, je uporabljeno živilo/artikel ekološkega porekla, proizveden/o v skladu z nacionalno oziroma EU uredbo za ekološko kmetovanje.

V jedeh, ki so obarvane z modro barvo, je uporabljeno živilo/artikel iz nacionalnih (lokalnih oziroma slovenskih) in EU shem kakovosti (DSK, IP, IK, VK, ZTP, ZGO, ZOP, GP) ali izdelki z oznako OPI – odlični pekovski izdelki (2024) in AGRA – velika zlata, srebrna in bronasta medalja, odličje šampion kakovosti, specifično priznanje (2024). (S) označuje prisotnost svinjskega mesa v jedi.

Dietni obroki se pripravljajo na osnovi zdravniškega potrdila in internih navodil vrtca.
V času bivanja v vrtcu imajo otroci na voljo kruh ali prepečenec, nesladkan čaj ter pitno vodo.

Pridružujemo si pravico do spremembe jedilnika.



5. ZAKLJUČEK – POGLED VNAPREJ

Spoštovane članice in člani kuharskega osebja, organizatorke in organizatorji prehrane, vodstva šol in drugi cenjeni akterji prehrane v vrtcih in šolah.

Znanje in motiviranost seveda niso edini pomemben del organizirane prehrane v vzgojno-izobraževalnih zavodih, saj obstajajo potrebe po izboljšanju stanja glede kuharskega osebja, prostorov in opreme ter odnosa do tega področja v posameznih šolah, vrtcih, lokalnih skupnostih in v celotnem izobraževalnem sistemu. Čeprav je organizirana prehrana v vzgojno-izobraževalnih zavodih v Sloveniji s svojo občudovanja vredno tradicijo in razširjenostjo lahko vzgled številnim državam po Evropi, je ne smemo vzeti za nekaj samoumevnega. V ta sistem je potrebno sistemsko vlagati in ga nadgrajevati.

Kljub temu pa je tudi znotraj obstoječega sistema s krepitvijo znanja in prenosa dobrih praks mogoče izkoristiti številne priložnosti. Namen pričujočega vodnika je predvsem, da vam bo v praktično pomoč pri delu v vašem vrtcu ali šoli, pa tudi pri širših aktivnostih s partnerji v lokalni oziroma regionalni skupnosti. Izhaja iz konkretnih praks v slovenskem prostoru ter dejanskih finančnih, pridelovalno-oskrbovalnih, infrastrukturnih in kadrovskega možnostih. Vsega pogosto ni mogoče izvesti naenkrat oziroma v kratkem času, saj boste morda večja, klasična javna naročila živil ponovno izvajali šele čez dve ali tri leta oziroma še nimate dovolj široke mreže lokalnih ekoloških pridelovalcev. Lahko pa v naslednjih tednih in mesecih uporabite orodja, ki so vam že pri roki, na primer evidenčna naročila živil ali izvajanje shem šolskega mleka in sadja. Prav tako lahko v bližnjem okolju poiščete oziroma vzpostavite sodelovanje z lokalnimi ekološkimi pridelovalci, se dogovorite za njihovo praktično predstavitev učencem ter prehrano in lokalno (ekološko) pridelavo, v sodelovanju med šolsko kuhinjo in pedagoškim osebjem, postopoma vključite v šolski učni proces.

V vodniku boste našli idejo za začetek novih aktivnosti in pristopov glede nabave živil, možnosti za nadgradnjo obstoječih praks ali potrditev, da ste pri dosedanjem delu že zelo aktivni in na dobri poti.

Predstavljeni primeri dobre prakse so le nekateri izmed številnih, ki jih prizadevni organizatorji prehrane, kuharsko osebje, učitelji, vodstva šol in lokalne skupnosti že izvajate po vsej Sloveniji. Zato je prva različica vodnika zasnovana kot odprt dokument, ki se bo kontinuirano dopolnjeval z dobrimi praksami iz vse Slovenije.

Pri izvajanju aktivnosti vam lahko pomagajo tudi lokalni partnerji in organizacije na regionalni in nacionalni ravni. Si morda želite organizirati srečanje z ekološkimi pridelovalci v vaši regiji, poglobiti in razširiti znanje o pomenu lokalnih ekoloških živil ali o tem, kako manj priljubljene zdrave jedi približati vašim otrokom oziroma učencem? Obrnite se na organizacije, kot so Nacionalni inštitut za javno zdravje, Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano, kmetijsko svetovalno službo, zadruga, združenja ekoloških pridelovalcev idr. Zavedanje o pomenu prehrane v vzgojno-izobraževalnih zavodih in pomenu vašega dela na vseh ravneh družbe je vse močnejše prisotno, omenjene institucije pa nudijo tudi podporne aktivnosti, kot so usposabljanja ali dogodke za mreženje s pridelovalci.



Praktična kuharska delavnica s chefinjo Mojco Trnovec v okviru izobraževalnega dogodka za šolsko kuharsko osebje Gorenjske in osrednje Slovenije v Radovljici (s podporo JN MKGP, 2025).

Večje vključevanje lokalnih ekoloških živil na šolskih in vrtčevskih jedilnikih omogoča številne koristi za zdravje ljudi, okolje (npr. stanja pitne vode), razvoj nacionalne prehranske samooskrbe (npr. lokalne kmetije) ter ohranjanje prehranske dediščine in identitete Slovenije. Vaša vloga kot skrbniki šolske in vrtčevske prehrane je pri tem zelo dragocena. Vabimo vas k aktivni uporabi tega vodnika in se vam zahvaljujemo za vaš trudi in predanost.

6. VIRI IN LITERATURA

1. Ministrstvo RS za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano. (2022). Akcijski načrt za razvoj ekološkega kmetijstva do leta 2027. Dosegljivo: [ANEK_slovenski.pdf](#).
2. Zavod RS za šolstvo (Jakelj M., ur. mag. Zupanc Grom R., ur. In doc. dr. Gregorič M., ur.) (2024). Smernice za prehranjevanje v vzgojno-izobraževalnih zavodih. Dosegljivo: <https://www.gov.si/assets/ministrstva/MVI/Dokumenti/Sektor-za-predsolsko-vzgojo/Dokumenti-smernice/Smernice-za-prehranjevanje-v-VIZ-2024.pdf>.
3. Ministrstvo RS za javno upravo. (2017-2025). Uredba o zelenem javnem naročanju. Dosegljivo: <https://pisrs.si/pregledPredpisa?id=URED7202>.
4. Inšpektorat RS za kmetijstvo, gozdarstvo, lovstvo in ribištvo, Ministrstvo RS za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano. (4.4.2025). Nadzor zelenega javnega naročanja v javnih zavodih. Dosegljivo: [Nadzor zelenega javnega naročanja v javnih zavodih | GOV.SI](#).
5. Evropski parlament in Evropski svet. (2018). UREDBA (EU) 2018/848 EVROPSKEGA PARLAMENTA IN SVETA z dne 30. maja 2018 o ekološki pridelavi in označevanju ekoloških proizvodov in razveljavitvi Uredbe Sveta (ES) št. 834/2007. Dosegljivo: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/SL/TXT/PDF/?uri=CELEX:32018R0848>.
6. N. Adamič Kričaj (na portalu »Naša super hrana«, nacionalni projekt RS). (15.9.2025). Kakovost na prvem mestu: pomembnost nadzora v ekološkem kmetovanju. Dosegljivo: <https://www.nasasuperhrana.si/clanek/kakovost-na-prvem-mestu-pomembnost-nadzora-v-ekoloskem-kmetovanju/>.
7. Umwelt Bundseamt. (4.9.2025). Organic Farming. Dosegljivo: [Organic farming | Umweltbundesamt](#)).
8. Federal Ministry of Agriculture, Food and Regional Identity. Organic Farming and Food Production in Germany. (June 2025). Dosegljivo: [Organic Farming and Food Production in Germany](#).
9. Klavž, D. (na portalu »Naša super hrana«, nacionalni projekt RS). (6.1.2026). Strokovnjaki svetujejo: večkrat posezite po lokalno pridelani ekološki hrani. Dosegljivo: [Strokovnjaki svetujejo: večkrat posezite po lokalno pridelani ekološki hrani – Naša super hrana](#)).
10. L. van de Vijver, M. van Vliet. (Nov 2012). Health effects of an organic diet--consumer experiences in the Netherlands. J Sci Food Agric. 2012 Nov;92(14):2923-7. doi: 10.1002/jsfa.5614. Epub 2012 Feb 13. PMID: 22331850.. Dosegljivo: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/22331850>, [EPRS_STU\(2016\)581922_EN.pdf \(europa.eu\)](#).

11. V. Vigar, S. Myers, C. Oliver, J. Arellano, S. Robinson, C. Leifert C. (2019). A Systematic Review of Organic Versus Conventional Food Consumption: Is There a Measurable Benefit on Human Health? *Nutrients*. 2019 Dec 18;12(1):7. doi: 10.3390/nu12010007. PMID: 31861431; PMCID: PMC7019963. Dosegljivo: [A Systematic Review of Organic Versus Conventional Food Consumption: Is There a Measurable Benefit on Human Health? - PMC \(nih.gov\)](#).
12. M. Barański, D. Srednicka-Tober, N. Volakakis, R. Seal C, Sanderson, GB. Stewart, C. Benbrook, B. Biavati, E. Markellou, J. Giotis C, Gromadzka-Ostrowska, E. Rembiatkowska, K. Skwarło-Sońta, R. Tahvonon, D. Janovská, U. Niggli, P. Nicot, C. Leifert. (Sep 2014). Higher antioxidant and lower cadmium concentrations and lower incidence of pesticide residues in organically grown crops: a systematic literature review and meta-analyses. *Br J Nutr*. 2014 Sep 14;112(5):794-811. doi: 10.1017/S0007114514001366. Epub 2014 Jun 26. PMID: 24968103; PMCID: PMC4141693. Dosegljivo: [Higher antioxidant and lower cadmium concentrations and lower incidence of pesticide residues in organically grown crops: a systematic literature review and meta-analyses - PMC \(nih.gov\)](#).
13. S. Writer. (Feb 2017). Health benefits of organic food, farming outlined in new report (novica na portalu Harvard Chan School of Public Health na osnovi poročila Human health implications of organic food and organic agriculture, pripravljenega za Evropski parlament, Dec 2016). Dosegljivo: [Health benefits of organic food, farming | News | Harvard T.H. Chan School of Public Health](#)).
14. A. Mie, HR. Andersen, S. Gunnarsson, J. Kahl, E. Kesse-Guyot, E. Rembiatkowska, G. Quaglio, P. Grandjean. (Okt 2017). Human health implications of organic food and organic agriculture: a comprehensive review. *Environ Health*. 2017 Oct 27;16(1):111. doi: 10.1186/s12940-017-0315-4. PMID: 29073935; PMCID: PMC5658984. Dosegljivo: <https://pmc.ncbi.nlm.nih.gov/articles/PMC5658984/>.
15. A. Mie, Karolinska Institutet, E. Kesse-Guyot, J. Kahl, E. Rembiatkowska, H. R. Andersen, P. Grandjean, S. Gunnarsson. (Dec 2016). Human health implications of organic food and organic agriculture (študija pripravljena za European Parliament Research Unit). Dosegljivo: [https://www.europarl.europa.eu/RegData/etudes/STUD/2016/581922/EPRS_STU\(2016\)581922_EN.pdf](https://www.europarl.europa.eu/RegData/etudes/STUD/2016/581922/EPRS_STU(2016)581922_EN.pdf).
16. C. Shekhar, R. Khosya, K. Thakur, D. Mahajan, R. Kumar, S. Kumar, AK. Sharma. A systematic review of pesticide exposure, associated risks, and long-term human health impacts. (Nov 2024). *Toxicol Rep*. 2024 Nov 30;13:101840. doi: 10.1016/j.toxrep.2024.101840. PMID: 39717852; PMCID: PMC11664077. Dosegljivo: [A systematic review of pesticide exposure, associated risks, and long-term human health impacts - PMC](#)).
17. European Environment Agency. (Sep 2024). Chart of pesticide incidence by country. Dosegljivo: <https://www.eea.europa.eu/en/analysis/maps-and-charts/chart-of-pesticide-incidences-by>.

18. Monotro. (2020). Osnovno usposabljanje za vključene v ukrep EKOLOŠKO KMETOVANJE. Dosegljivo: <https://www.monotro.si/wp-content/uploads/2020/03/utf-8Ekolos%CC%8Cko-kmetovanje2020-web1.pdf> povzeto tudi iz <https://www.organic-center.org/new-research-shows-organic-farming-can-help-curb-nitrogen-pollution>.
19. Portal »Naša super hrana«, nacionalni projekt RS. (10.8.2016). Lokalna hrana ima največ hranil. Dosegljivo: <https://www.nasasuperhrana.si/clanek/lokalna-hrana-ima-najvec-hranil/>.
20. Evropski parlament (EP Research Service, L. Jensen in C. Scalamandrè). (Feb 2023). Climate impact of the EU agrifood system. Dosegljivo: [https://www.europarl.europa.eu/RegData/etudes/ATAG/2023/739327/EP_RS_ATA\(2023\)739327_EN.pdf](https://www.europarl.europa.eu/RegData/etudes/ATAG/2023/739327/EP_RS_ATA(2023)739327_EN.pdf).
21. P. Skledar. (2019). Učinki ekološkega kmetijstva na okolje v primerjavi s konvencionalnim kmetijstvom (diplomska naloga). Dosegljivo: <https://repozitorij.uni-lj.si/Dokument.php?id=117257&lang=slv>.
22. D. Bevk. (2021). Pomen opravevalcev za kmetijstvo (Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano. Dosegljivo: https://zotks.si/wp-content/uploads/2025/07/brosura_POMEN-OPRASEVALCEV.pdf.
23. FIBL. (2023). Agriculture and biodiversity Impacts of different farming systems on biodiversity (Factsheet 2023 |No. 1548). Dosegljivo: <https://www.fibl.org/fileadmin/documents/shop/1548-biodiversity.pdf>.
24. Evropska komisija. (Maj 2020). Strategija „od vil do vilic“ za pravičen, zdrav in okolju prijazen prehranski system. Dosegljivo: https://eur-lex.europa.eu/resource.html?uri=cellar:ea0f9f73-9ab2-11ea-9d2d-01aa75ed71a1.0016.02/DOC_1&format=PDF.
25. R. Poličnik, B. Benko, I. Simčič in J. Farkaš Lainščak. Šolska prehrana v Sloveniji in v nekaterih evropskih državah. (Nov 2021). Članek v Anali PAZU (Letn. 11, št. 1/2, 2021, str. 16-28). Dosegljivo: http://anali-pazu.si/sites/default/files/Anali_Oktober_2021_2_SOLSKA_PREHRANA.pdf.
26. Ministry of Agriculture and Forestry, Climate and Environmental Protection, Regions and Water Management. Advantages of Organic Farming. Dosegljivo: [Advantages of organic farming](#)).
27. Ministrstvo RS za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano. (4.4.2025). Začenjamo projekt, ki bo povezal slovenske kmete in javne zavode v enotno prehransko verigo. (24.2.2026). Dosegljivo: [Začenjamo projekt, ki bo povezal slovenske kmete in javne zavode v enotno prehransko verigo | GOV.SI](#).
28. FAO. (2024). The State of Food and Agriculture 2024 – Value-driven transformation of agrifood systems. Dosegljivo: <https://doi.org/10.4060/cd2616en>.

29. Uradni list RS. (2015-). Zakon o javnem naročanju (ZJN-3), spremembe in dopolnitve, odločitve US. Dosegljivo: [91/15, 14/18, 121/21, 10/22, 74/22](#) – odl. US, [100/22](#) – ZNUZSZS, [28/23, 88/23](#) – ZOPNN-F in [83/25](#) – ZOUL.
30. Portal »Naša super hrana«, nacionalni projekt RS. Strežba hrane. Dosegljivo: <https://www.nasasuperhrana.si/projekti/spostujmo-hrano-spostujmo-planet/kako-ukrepati/strezba-hrane/>.
31. Portal »Naša super hrana«, nacionalni projekt RS. Izobraževalne vsebine. Dosegljivo: <https://www.nasasuperhrana.si/projekti/spostujmo-hrano-spostujmo-planet/gradiva-in-povezave/izobrazevalne-vsebine/>.
32. Agencija RS za kmetijske trge in razvoj podeželja: Šolska shema sadja, zelenjave in mleka. Dosegljivo: <https://www.gov.si/zbirke/projekti-in-programi/solska-shema-sadja-zelenjave-in-mleka/>.
33. Agencija RS za kmetijske trge in razvoj podeželja: Navodila in priporočila osnovnim šolam in zavodom za vzgojo in izobraževanje otrok in mladostnikov s posebnimi potrebami za izvajanje ukrepa: Šolska shema za šolsko leto 2025/2026. Dosegljivo: <https://www.gov.si/assets/organi-v-sestavi/ARSKTRP/SKT/Solska-shema/Navodila-za-izvajanje-SS-2025-2026.pdf>.
34. Portal »Naša super hrana«, nacionalni projekt RS. (6.11.2025). Navodila za izvedbo projekta Tradicionalni slovenski zajtrk 2025. Dosegljivo: <https://www.nasasuperhrana.si/projekti/tradicionalni-slovenski-zajtrk/obvestila-in-navodila/solsko-let-2025-26/navodila-za-izvedbo-projekta-tradicionalni-slovenski-zajtrk-2025/>.
35. LAS Raznolikost podeželja. (December 2024). Knjižica receptov Eko gajbico, prosim! Dosegljivo: [Knjizica-receptov-Eko-gajbico-prosim.pdf](#).