

“Otvaranje školske kuhinje“

Slasne pite, kolači i palačinci umjesto suhih kifli i hamburgera za učenike Srednjoskolskog centra u Foci su postali stvarna alternativa. SHL je obezbijedio novac za nabavku opreme za rad školske kuhinje, a učenici su u zajedničkoj akciji sami očistili, okrečili i osposobili prostorije. Otvaranje školske kuhinje je donijelo dvostruku korist: učenici I, II i III razreda smjer kuhari i konobari ujedno obavljaju praksu i spremaju zdravu hranu, a time je osigurana i održivost ovog projekta.



Da li je tvoj projekat realizovan onako kako si prvobitno naveo u svom prijedlogu projekta? Ukoliko ne, navedi izmjene i razloge: Projekat je realizovan, par dana pred kraj školske godine, tako da mnogo očekujemo pri početku sledeće školske godine, u septembru. U pitanju je školska kuhinja tako da, potrebni su učenici i školski radnici da se tu hrane, da bi projekat bio uspješan.

Da li je ispoštovan budžet projekta? Ukoliko nije molim te da navedeš izmjene kao i razloge za iste?

Ukupan budžet koji smo tražili od SHL-a je u potpunosti ispoštovan. Međutim, mi smo od SHL-a tražili samo ono neophodno, tako da još uvijek radimo na nabavljanju i drugih, manje neophodnih, ali potrebnih materijala za upotpunjavanje školske kuhinje.

Navedi i procjeni rezultat svake od projektnih aktivnosti ?

Na realizaciji projekta izvršili smo sljedeće etape:

*pronalženje adekvatnog prostora - Od prostora koje je škola ponudila, izabrali smo najpogodniji za naš projekat. Selekciju prostora izvršila je komisija sastavljena od 5 članova, i to: pomoćnika direktora, profesora, jednog člana Školskog Odbora, jednog člana Savjeta roditelja i jednog člana Savjeta učenika, kao predstavnika svih učenika naše škole.

*adaptacija prostora; To podrazumijeva uređenje (prilagođavanje) izabranog prostora, tj. čišćenje, krečćenje, što su sve učečnici sami uradili.

*nabavka potrebnog namještaja i aparata; Pomocu SHL donacije, kupili smo neophodan namještaj za početak rada školske kuhinje.

*utvrđen je plan načina rada školske kuhinje; Kuhinja će raditi na principu kruženja novca-novac kojim učečnici plaćaju hranu koristeći se za nabavku novih prehrambenih namirnica. Od tog novca će se izdvajati određena suma za plaćanje jednog radnika, koji bi pomagali i nadgledali rad učečnika u kuhinji, koji spremaju hranu.

*otvaranje i održavanje školske kuhinje; Potrebno je bilo pronći jednog radnika koji će nadgledati učečnike i kontrolisati njihov rad. Kontrolu rada školske kuhinje će vršiti pomoćnik direktora SŠC-a i predstavnik Savjeta Učečnika, a sve to pod nadležnošću direktora SŠC-a.

Da li si i u kojoj mjeri ostavario željeni rezultat sa svojim projektom?

Kao što je gore navedeno, uspjeli smo skromnu školsku kuhinju otvoriti, ali uvijek smatramo da može bolje i više, tako je i slučaj sa ovim projektom.

Kakve promjene je tvoj projekat izazvao u tvojoj sredini?

Otvaranjem školske kuhinje omogućili smo zdravu ishranu učečnika koja sadrži sve potrebne sastojke i vitamine potrebne za razvoj srednjoškolaca. Rezultat je smanjen broj izostanaka i bolje zdravstveno stanje učečnika, a i profesora te svih drugih školskih radnika.

Također, hrana se kupuje u samom školskom kompleksu. Time je smanjen rizik od sobračajnih nezgoda na ulici ispred škole. Također, kada je loše vrijeme, učečnici ne bi morali izlaziti iz škole da kupe hranu.

Realizovanjem ovog projekta, omogućili smo bolje uslove i veću volju učečnika za izvođenje praktične nastave (konobara, kuvara, trgovaca, ekonomista..)

FOP
KAŽEŠ I PROJEKT JE TVOJ!

Kakvo je tvoje iskustvo sa programom FOP te da li bi se ponovo prijavio ili preporučio drugima?

Vrlo smo zadovoljni. Planiram uskoro pisati ponovo projekat. Naravno, svima toplo preporučujem da na ovaj način pokušaju ostvariti neke promjene na bolje u svojoj školi, okolini ili gradu.



SCHÜLER
HELPER
LEBEN

www.fop.ba