

RAPORT ROCZNY Z WYNIKÓW DZIAŁAŃ PRZEDSZKOLA
w roku szkolnym 2023/2024

Problem priorytetowy: Budowanie prawidłowych nawyków żywieniowych wśród dzieci- zwiększenie konsumpcji warzyw i owoców oraz ich przetworów.

Wyniki ewaluacji:

Cel zaplanowany: Zwiększenie otwartości dzieci na nowe smaki poprzez:

- samodzielne przygotowywanie przez dzieci prostych posiłków- organizacja zajęć kulinarnych,
- umożliwienie dzieciom obserwacji jak powstają potrawy spożywane przez nich w czasie pobytu w przedszkolu- wizyty w przedszkolnej kuchni, zajęcia kulinarne prowadzone przez dietetyka,
- nieustająca ekspozycja na nowe smaki i konsystencje produktów- owoce, przyrządzone z nich soki, chipsy, musy, desery,
- wspólne zakupy- wycieczki na bazar, do sklepu ze zdrową żywnością, na plantację warzyw/owoców,
- przygotowanie w salach kąpoków tematycznych dotyczących jedzenia,

Kryterium sukcesu: Zmniejszenie liczby odpadów z posiłków.

Jak sprawdzono, czy osiągnięto kryterium sukcesu?

Podjęte działania sprawdzano poprzez:

- obserwacje preferencji dzieci w czasie posiłków przez n-li, intendenta,
- wymiana spostrzeżeń między nauczycielami, pracownikami kuchni,
- ankieta dla pracowników-intendent, dietetyk/kucharz.

Jeśli nie udało się osiągnąć kryterium sukcesu to, dlaczego?

Indywidualne rozmowy prowadzone z rodzicami wykazują, iż wiele dzieci posiada utrwalane nawyki żywieniowe, które prowadzą do monotonnej diety i coraz silniejszych awersji pokarmowych.

Realizacja zadań			
Nazwa zadania	Kryterium sukcesu	W jakim stopniu osiągnięto kryterium sukcesu?	Czego nie udało się zrobić i dlaczego?
Samodzielne przygotowywanie przez dzieci prostych posiłków z warzyw i owoców.	Chętne spożywanie przez dzieci owocowych i warzywnych przekąsek.	Dzieci samodzielnie przygotowywały; kanapki, soki, koktajle oraz dania warzywno-owocowe w czasie zajęć kulinarnych, organizowały degustacje dla rodziców, pracowników.	-

Urodzinki zdrowe-, bo owocowe!	Rezygnacja ze słodczy przynoszonych w celu celebrowania urodzin.	Celebrowanie urodzin przysmakami w postaci owoców.	
Wywoływanie pozytywnych emocji związanych z jedzeniem.	Zwiększenie otwartości na nowe smaki.	Wspólne zakupy- wycieczki na bazar, do sklepu ze zdrową żywnością, wizyta na plantacji owoców, prowadzenie własnych upraw w ogrodzie.	-

Wnioski (posumowanie i interpretacja wyników ewaluacji):

1. Korzyści z działań dla dzieci:

- duża różnorodność proponowanych przekąsek, przysmaków- ich częsta ekspozycja, wpływała pozytywnie na otwartość dzieci wobec nowych smaków; zmniejszała lęki, potrzebę ustanawiania własnych granic.
- samodzielne przygotowywanie dań, zachęcało dzieci do degustowania, poszerzania indywidualnych preferencji smakowych,
- kulinarne zabawy przyczyniały się do wdrażania pozytywnych nawyków prozdrowotnych, poszerzały wiedzę na temat produktów- skąd pochodzą, jakie zawierają w sobie składniki, jaki mają wpływ na nasz organizm,
- wspólne działania dzieci i pracowników w ramach zajęć, tworzyły pozytywny klimat sprzyjający odkrywaniu, doświadczaniu i samodzielnemu zdobywaniu wiedzy,

2. Trudności w realizacji działań:

- wiele dzieci posiada utrwalane nawyki żywieniowe, które prowadzą do monotonnej diety i silnych awersji pokarmowych,
- presja wywoływana przez otoczenie (często rodziców, opiekunów) objawiająca się poprzez negatywne emocje-stres, bunt, pogłębiające lęki.

Agnieszka Nikiel
Podpis Koordynatora SzPZ/PPZ