



Zastępca Prezydenta  
Miasta Kielce

EKS – VI.0003.7.2023

e-sod: 2766/2023



Kielce, 09.02.2023r.

Pan  
Michał Braun  
Radny Miasta Kielce

mgr Joanna Ściegienny

Odpowiedz na interpelację:

Temat i przedmiot interpelacji: w sprawie dostępności roślinnych (wegańskich) posiłków w stołówkach i bufetach przedszkoli, szkół podstawowych i ponadpodstawowych, dla których organem prowadzącym jest Miasto Kielce

Wydział Edukacji informuje iż:

**Żywnienie w szkołach i placówkach oświatowych realizowane jest w oparciu o obowiązujące przepisy prawne.**

Przepisem prawnym regulującym wymagania odnośnie żywienia zbiorowego w placówkach szkolnych i przedszkolnych jest rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełnić środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. z 2016 r. poz. 1154)

Kontrolę nad spełnianiem wymagań z zakresu żywienia zbiorowego w szkołach i przedszkolach pełnią organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej. W praktyce oznacza to, że oceną jakości posiłków w jednostkach systemu oświaty a także realizacją żywienia zgodną z obowiązującymi przepisami zajmują się Stacje Sanitarно – Epidemiologiczne właściwe dla danego terenu.

W żywieniu zbiorowym w szkole powinno się uwzględnić rekomendacje z zakresu prawidłowego żywienia dzieci i młodzieży a także rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełnić środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. z 2016 r. poz. 1154). Zgodnie z zapisami zawartymi w paragrafie 2 rozporządzenia MZ środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty muszą spełniać odpowiednie wymagania dla danej grupy wiekowej, wynikające z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej (Instytutu Żywności i Żywienia). Ponadto w rozporządzeniu zawarte są wytyczne co do odpowiedniego doboru i częstotliwości podaży poszczególnych grup produktów w posiłkach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży.

Ponieważ nie ma produktu spożywczego, który zawierałby wszystkie potrzebne człowiekowi składniki odżywcze w ilościach zapewniających prawidłowe funkcjonowanie organizmu, najlepszym sposobem dostarczenia wszystkich niezbędnych składników odżywczych jest urozmaicona dieta, czyli spożywanie w ciągu dnia produktów wchodzących w skład wszystkich podstawowych grup żywności:

1. Produktów zbożowych.
2. Mleka i przetworów mlecznych.



3. Warzyw i owoców.
4. Mięsa, ryb, drobiu, wędlin i jaj.
5. Tłuszczu (w ograniczonych ilościach).

Szkolny jadłospis jest nie tylko odpowiedzią na zapotrzebowanie środowiskowe. Musi także odpowiadać normom żywieniowym podlegającym kontroli Państwowego Inspektora Sanitarnego. W oparciu o obowiązujące przepisy prawa konstruowane są jadłospisy dzieci i młodzieży szkolnej, wydawane posiłki w stołówkach szkolnych. Realizowane są w placówkach jadłospisy dla uczniów przewlekle chorych czy też reagujących na poszczególne alergeny.

Istotny wpływ na decyzje poszczególnych placówek szkolnych mają rodzice poprzez ustawowy organ szkolny Radę Rodziców. W przypadku woli rodziców uczniów dot. tworzenia odrębnego jadłospisu (np. wegańskiego) decyzje zapadają na poziomie poszczególnych placówek w zależności od możliwości przygotowania posiłków oraz finansowych rodziców.

Ponadto, z informacji zasięgniętych od dyrektorów placówek na poszczególnych szczeblach edukacji tj. przedszkoli, szkół podstawowych, szkół ponadpodstawowych, ale również kuchni cateringowej - Centrum Obsługi Administracyjno-Finansowej i Organizacyjnej Placówek Wsparcia w Kielcach, zaopatrującej dużą ilość placówek w posiłki, opinie dotyczące rodzaju układanych jadłospisów są spójne.

W przedszkolach samorządowych posiłki dla dzieci komponuje się w oparciu o **rozporządzenie o zbiorowym żywieniu**. Dokłada się wszelkich starań, aby dieta była zbilansowana. Jeżeli chodzi o diety wegańskie, wegetariańskie, to w tym kontekście nie codziennie serwowane jest mięso. Najważniejsze, aby posiłki były w pełni wartościowe we wszystkie wartości odżywcze i pochodzące z różnych grup środków spożywczych. Posiłki (śniadanie, obiad, podwieczorek), komponowane są tak, aby zawierały produkty z następujących grup żywnościowych: produkty zbożowe lub ziemniaki, warzywa lub owoce, mleko lub produkty mleczne, mięso, ryby, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych i inne nasiona oraz tłuszcze, warzywa lub owoce znajdują się w każdym posiłku. Dzieci codziennie dostają na drugie śniadanie owoce. W przygotowanych posiłkach uwzględniane są także alergie pokarmowe występujące u poszczególnych dzieci.

Kilka placówek poinformowało, że tej pory nie wystąpił przypadek, aby rodzic poprosił o dietę wegetariańską dla swojego dziecka. Jednocześnie padła deklaracja iż, jeżeli będzie taka potrzeba, że rodzic dziecka będzie życzył sobie dietę wegańską lub wegetariańską, rozważona zostanie taka możliwość, z zaznaczeniem jednak, że może to spowodować pewne trudności, jak chociażby wymaga współpracy z dietetykiem.

W ramach możliwości wprowadzane są w przedszkolach **zasady diety planetarnej**, przy dużym nacisku na produkty pełnoziarniste. Dokładane są wszelkie starania, by raz w tygodniu na główny posiłek podawać produkty pełnoziarniste, a każdy zawierał świeże warzywo lub owoc, korzystając z sezonowych możliwości i jednoczesnym ograniczeniu spożywania cukrów.

Natomiast wielkość posiłków dostosowana jest do wieku dzieci.

Ponadto dzieci edukowane są w zakresie zdrowego odżywiania, m. in. poprzez kształtowanie postaw związanych ze zdrowiem oraz szanowaniem środowiska naturalnego oraz budowaniem prawidłowych postaw w zakresie problemu marnowania żywności.

W szkołach podstawowych wydawane posiłki, przygotowywane są na podstawie tygodniowego jadłospisu uwzględniającego występowanie w produktach alergenów. Planowanie żywienia bazuje na produktach wchodzących w skład wszystkich podstawowych grup żywności: produktów zbożowych, mleka i przetworów mlecznych, warzyw i owoców, mięsa, ryb, drobiu, wędlin, jaj, tłuszczu (w ograniczonych ilościach). W jadłospisie tygodniowym uwzględniane są również strączki, kasze, nasiona, orzechy. Zgodnie z zasadami prawidłowego żywienia dzieci i młodzieży w wieku szkolnym w każdym



## Zastępca Prezydenta Miasta Kielce

tygodniu planowane są: co najmniej raz w tygodniu ryby, co najmniej raz w tygodniu potrawy mączne (często na bazie mąki orkiszowej): naleśniki z serem lub/i owocami, makaron z serem lub/i owocami. W każdym roku szkolnym są nieliczne osoby ze specjalnymi potrzebami żywieniowymi, np. nie tolerują określonych produktów, w tym głównie mleka/jajek, są też osoby niespożywające mięsa i jego przetworów, zgłaszany jest wegetarianizm (nie zdarzył się przypadek zgłoszenia chęci korzystania z posiłków diety wegańskiej). Dla tych osób przygotowywane są uzgodnione wcześniej z rodzicami ucznia lub pracownikiem szkoły alternatywne potrawy, np. zamiast mięsa klient stołówki otrzymuje jajko sadzone, zamiast makaronu z sosem mięsnym – makaron z musem jabłkowym itp. Pracownicy stołówki szkolnej starają się więc, by zapewniony był równy dostęp do różnorodnego oraz zrównoważonego żywienia.

Wg opinii placówek, Ponieważ dieta wegańska obejmuje potrawy nie tylko bez mięsa, ryb i owoców morza, ale także bez wszelkich produktów pochodzenia zwierzęcego, np. mleka, śmietany, sera i jajek, musiałyby powstać systemowe rozwiązania narzucające przygotowywanie codziennie co najmniej dwóch propozycji obiadów (w szkole mogą przecież korzystać ze stołówki nie tylko weganie, ale również wegetarianie, alergicy, bezglutenowcy itp.). Ze względów organizacyjnych: pracownicy kuchni rozpoczynają pracę przeważnie o godz. 7.30, do około godz. 8.30 dostarczany jest towar, w godz. 11.20 - 15.00 wydawane są obiady, nie jest możliwe systemowe planowanie na dany dzień kilku jadłospisów i przygotowywanie kilku rodzajów obiadów. Dodatkowo czas ich wydawania znacznie by się wydłużył, co nie jest bez znaczenia w przypadku szkoły, czy dużej ilości korzystających ze stołówki, gdzie uczniowie i pracownicy najczęściej korzystają ze stołówki podczas przerw międzylekcyjnych (dwie przerwy dwudziestominutowe), rzadziej po zakończeniu zajęć.

W przypadku szkół ponadpodstawowych praktycznie nie ma stołówek, ale w większości funkcjonują sklepiki szkolne prowadzone przez podmioty zewnętrzny.

W umowach bardzo często znajdują się zapisy dotyczące zdrowej żywności zgodnie z obowiązującymi przepisami. Ponadto z opinii uzyskanych od placówek wiadomo, że właściciele sklepików pozytywnie reaguje na prośby nauczycieli i Samorządu Uczniowskiego dotyczące oferowanego asortymentu.

W sklepiku uczniowie i pracownicy szkoły mogą kupić posiłki roślinne m.in. bułki gruboziarniste z serem i warzywami, bułki z jajkiem i warzywami, bułki z twarogiem i rzodkiewką, różne serki, jogurty, owoce i warzywa oraz sałatki na bazie różnych warzyw.

W szkołach prowadzone są różne działania dotyczące zdrowej żywności i zdrowego stylu życia m.in. zajęcia z wychowawcami, lekcje biologii i chemii, edukacja zdrowotna na lekcjach wychowania fizycznego, wystawy tematyczne organizowane na korytarzach szkolnych, szeroko zakrojone działania w ramach Tygodnia Promocji Zdrowia organizowanego corocznie w szkole, spotkania z dietetykiem i diabetologiem, akcja Samorządu Uczniowskiego "Zdrowe śniadanie".

Informacje dotyczące zdrowego odżywiania przekazywane są rodzicom w czasie spotkań z wychowawcami.

Również w czasie Studniówek młodzież i nauczyciele mieli możliwość wyboru menu wegetariańskie.

Kuchnia cateringowa poinformowała:

### „Ad. 1

Centrum Obsługi Administracyjno-Finansowej i Organizacyjnej Placówek Wsparcia w Kielcach jest jednostką Gminy Kielce realizującą zadanie statutowe jakim jest między innymi przygotowywanie posiłków na rzecz dzieci i młodzieży - uczniów placówek oświatowych Gminy Kielce oraz klientów pomocy społecznej, ośrodków wsparcia dziennego oraz mieszkańców placówek całodobowych, znajdujących się w strukturze pomocy społecznej.

W odniesieniu do grupy odbiorców z placówek oświatowych z terenu miasta Kielce pragnę wyjaśnić, że produkcja posiłków w żywieniu zbiorowym w szkołach musi spełniać przede wszystkim





rekomendacje z zakresu prawidłowego żywienia dzieci i młodzieży. Aktem priorytetowym regulującym wymagania odnośnie żywienia zbiorowego w placówkach szkolnych i przedszkolnych jest Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełnić środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. z 2016 r., poz. 1154).

Zgodnie z przepisami zawartymi w § 2 pkt 1 Rozporządzenia Ministra Zdrowia środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty muszą spełniać odpowiednie wymagania dla danej grupy wiekowej, wynikające z aktualnie obowiązujących norm żywieniowych. Środki spożywcze, o których mowa w ust. 1, Rozporządzenia dobiera się w taki sposób, aby:

1) na całodziennie żywienie składały się **środki spożywcze pochodzące z różnych grup środków spożywczych;**

2) posiłki (śniadanie, obiad, kolacja) zawierały produkty z następujących grup środków spożywczych: produkty zbożowe lub ziemniaki, warzywa lub owoce, **mleko lub produkty mleczne, mięso, ryby, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych i inne nasiona oraz tłuszcze**". Natomiast w § 2 ust. Jest zapis aby każdego dnia były podawane:

a) **co najmniej dwie porcje mleka lub produktów mlecznych,**

b) **co najmniej jedna porcja z grupy mięso, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych,**

c) warzywa lub owoce w każdym posiłku,

d) co najmniej jedna porcja produktów zbożowych w śniadaniu, obiedzie oraz kolacji;

7) w żywieniu całodziennym było podawane przynajmniej pięć porcji warzyw lub owoców;

**8) co najmniej raz w tygodniu była podawana porcja ryby."**

Żywienie dzieci uczęszczających do żłobków i przedszkoli oparte jest o zalecenia Instytutu Matki i Dziecka oraz Narodowego Centrum Edukacji Żywieniowej. Poradniki obu Instytutów zgodnie zalecają, aby w codziennej diecie dzieci znalazły się zarówno mleko i produkty mleczne, jak i mięso, drób, wędliny, ryby i jaja, jako pełnowartościowe źródła białka w diecie.

Stosując aktualnie obowiązujące akty prawne oraz poradniki, nie jest możliwe wprowadzenie w żywieniu dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty diety wegańskiej, która wyklucza spożywanie zarówno mięsa, jak i ryb, jaj i produktów mlecznych. Umożliwienie stosowania takich diet w szkołach musiałoby odbyć się na drodze zmiany rozporządzenia odpowiedniego Ministra.

#### **Ad. 2**

Nie posiadam wiedzy i kompetencji by podjąć się analizy korelacji przepisów prawa oświatowego przytoczonymi przez Pana aktami prawnymi.

#### **Ad.3**

Oprócz Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełnić środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach, nie znam innego aktu prawnego, który nakazywałby spożywanie mięsa.

#### **Ad. 4**

Jeśli chodzi o żywienie w szkołach w formie cateringu przygotowywanego przez Centrum – wprowadzenie opcji diety roślinnej musi być poprzedzone zmianą Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełnić środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach".

  
Krzysztof FRĄCZYŃSKI  
Marcin Chłodnicki