



Zastępca Prezydenta  
Miasta Kielce

Kielce, 06.03.2023r.

EKS – VI.0003.15.2023

e-sod: 4305/rod3

**Pan Michał Braun**  
**Radny Miasta Kielce**



Odpowiedź na interpelację:

**Temat i przedmiot interpelacji:** W sprawie ograniczenia marnowania żywności w Kielcach.

Odpowiadając na interpelację, Wydział Edukacji Kultury i Sportu informuje, iż w jednostkach dla których Miasto Kielce jest organem prowadzącym tj. żłobkach samorządowych, przedszkolach samorządowych i szkołach podstawowych, problem marnowania żywności nie występuje. Nie istnieją też dokumenty strategiczne ani procedury wewnętrzne związane z zapobieganiem marnowania żywności w placówkach podległych. Nie mniej jednak rozwój cywilizacyjny, postępująca globalizacja, zmiany klimatyczne są powodem obligującym do podejmowania aktywnych działań w tym zakresie, szczególnie przez placówki edukacyjne. Ich celem jest zmiana mentalności dorosłych i kształtowanie właściwych, proekologicznych postaw młodego pokolenia. Dlatego nauczyciele realizują wiele tematów podnoszących świadomość uczniów, ich rodziców i podkreślają, że działania ludzi, w tym niewłaściwe gospodarowanie żywnością prowadzi do katastrof ekologicznych.

Poniżej przedstawiamy wyjaśnienia, oparte na zbiorczych informacjach zebranych od podległych placówek.

**Żłobki samorządowe** pracują w oparciu o ustawę o opiece nad dziećmi w wieku dla lat 3. Art. 22 ww. ustawy mówi; „żłobek i klub dziecięcy zapewniają przebywającym w nim dzieciom wyżywienie zgodne z wymogami dla danej grupy wiekowej wynikającymi z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej, opracowanych przez Instytut Żywności i Żywienia im. prof. dr med. Aleksandra Szczygła w Warszawie” (od 1 lutego 2020r. będącego częścią Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego PZH – PIB).

Żłobki posiadają opracowane wewnętrzne procedury HACCP, w których ujęte są zasady dotyczące prawidłowej produkcji oraz wykorzystywania surowców/składników. Zakupy żywności dokonywane są wg ustalonego jadłospisu i w takich ilościach aby zużyć je na bieżąco tylko dla dzieci obecnych w danym dniu w żłobku. Żywność w magazynie się nie marnuje, co jest potwierdzone protokołami z kontroli Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kielcach.

Postępowanie z odpadami pokonsumpcyjnymi odbywa się w oparciu o rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1069/2009 z dnia 21.10.2009r określającym przepisy dotyczące produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego, nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi. Odbiorcą odpadów pokonsumpcyjnych jest firma Ecomplex.





## Zastępca Prezydenta Miasta Kielce

**Przedszkola samorządowe**, wykazują wspólne stanowisko braku problemu marnowania żywności, możliwe dzięki dobrej organizacji prawidłowego żywienia dzieci oraz z racji tego że zamówienia produktów spożywczych są realizowane w danym dniu i w tymże dniu konsumowane. W placówkach są opracowane własne systemy oparte na zasadach HACCP, poprzedzone wdrożeniem programu warunków wstępnych, czyli zasad GHP i GMP. (Placówka oferująca wyżywienie jest zobowiązana do opracowania własnego zakładowego programu Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej). W stołówce przedszkolnej zakres tego programu obejmuje szczegółową identyfikację zagrożeń, mogących powstać w ciągu całego procesu przechowywania, przygotowania i wydawania posiłków oraz jest opracowany system ich eliminowania.

Prowadzone są specjalne procedury postępowania z produktami spożywczymi – w kwestii dostarczania i przechowywania. Produkty pochodzą ze sprawdzonych i udokumentowanych źródeł (zasada identyfikowalności produktów). Szczególna uwaga zwracana jest na warunki higieniczne i zachowanie właściwej temperatury podczas transportu żywności, higienę osobistą dostawcy, terminy przydatności do spożycia lub minimalnej trwałości, świadectwa jakości zdrowotnej, stan opakowań dostarczanej żywności. Przestrzegane są prawidłowe warunki przechowywania żywności – z zachowaniem odpowiednich parametrów temperatury i wilgotności w pomieszczeniach, zgodnie z zaleceniami producenta. Ponadto kontrolowana jest odpowiednia segregacja poszczególnych rodzajów żywności w pomieszczeniach magazynowych i urządzeniach chłodniczych – izolowane są produkty surowe, wymagające mycia, gotowania bądź innych zabiegów, od produktów już ugotowanych lub przygotowanych na surowo do spożycia.

Działania przedszkoli w celu zapobiegania marnowania żywności:

- codzienne dostawy produktów spożywczych - listę ogranicza się na podstawie zgłoszeń nieobecnych dzieci
- zmiana menu na bieżąco - wykorzystywanie wszystkich dostępnych produktów
- regulacja zamówień - możliwość zmiany ilości produktów
- kontrola dat ważności
- owoce i warzywa pokrojone "na jeden kęs".

We wszystkich przedszkolach organizowane są zajęcia, pogadanki na temat zdrowego odżywiania. Nauczyciele angażują przedszkolaków w działania, które uświadamiają skalę marnowania żywności. Uczą jak znaleźć rozwiązanie tego problemu. Przekazują informacje o żywności i żywieniu. Zajmują się tym nie tylko na specjalnych zajęciach, ale również na warsztatach np. na temat wypieku i szanowania chleba. Dzieci układają historyjki obrazkowe, oglądają filmy edukacyjne i słuchają opowiadań. Prowadzone są akcje edukacyjne związane z zapobieganiem marnowania żywności: np. „Dzień zdrowego śniadania"-śniadanie daje moc"; zachęca się dzieci do zdrowego odżywiania i dzielenia się posiłkiem. „Nie marnuj jedzenia"; Wykorzystuje się plakaty z hasłami zachęcającymi do ograniczenia marnowania żywności np. „Poznajemy sposoby na niemarnowanie jedzenia", „Dzielimy się", „Planujmy jadłospis i zakupy”.





## Zastępca Prezydenta Miasta Kielce

W odniesieniu do **Szkół Podstawowych**, wspólne stanowisko stanowi, iż problem marnowania żywności nie istnieje jeśli chodzi o żywienie zbiorowe, a co za tym idzie w szkołach nie ma specjalnych procedur, które obowiązują w związku z niemarnowaniem żywności.

W celu zapobiegania marnowania żywności, promocji zdrowia, **prowadzone są systematyczne działania na rzecz szacunku dla żywności i żywienia**: Ustalając menu stołówki dla uczniów szkoły, posiłki są bardzo dokładnie zaplanowane z uwzględnieniem różnych grup produktów spożywczych, co pozwala na realizację zasady urozmaicania posiłków i jednocześnie stanowi gwarancję realizacji norm zapotrzebowania na składniki odżywcze. Przy planowaniu jadłospisu uwzględniany jest wiek rozwojowy dzieci, właściwa gramatura posiłku i jakość produktów z uwzględnieniem artykułów pozyskiwanych ze źródeł ekologicznych. Przystępując do planowania żywienia brana jest pod uwagę nie tylko dostępność produktów żywnościowych podyktowaną sezonowością, ale również możliwości finansowe. Dobierane są odpowiednie techniki kulinarne przyrządzania potraw z uwzględnieniem ich urozmaicenia (głównie gotowane na parze, w wodzie, pieczone, duszone i rzadziej smażone).

**W szkołach wypracowano również sposoby na niemarnowanie jedzenia.** Od najmłodszych lat dzieci uczestniczą w lekcjach ucząc się właściwego gospodarowania żywnością poprzez:

- organizowanie tzw. „Wspólnych drugich śniadań”, które polegają na spożywaniu posiłków wspólnie - dzieci i nauczyciel, podczas których zwraca się uwagę na przygotowanie zdrowych produktów tak, by ich nie marnować i właściwie wykorzystywać. Drugie śniadanie jedzone wspólnie przez uczniów i nauczyciela pokazuje, że można zjeść posiłek w spokoju i powoli. Wspólna przerwa łączy, a także umożliwia dzielenie się jedzeniem – owocami czy warzywami, dzięki czemu nie marnuje się tak duża ilość jedzenia.

- dzielenie się kanapkami, które otrzymali z domu, a nie mogą ich zjeść z kolegami, którzy są głodni,

- wspólne spożywanie w klasach lub w stołówce warzyw i owoców lub przetworów mlecznych otrzymywanych bezpłatnie w ramach „Programu dla szkół” koordynowanego przez Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa. Kto nie ma ochoty na konsumpcję przekazuje swoją porcję chętnemu koledze.

- ograniczenie wydawania zbyt dużych porcji, a wprowadzenie zasady „dokładki”, dzięki czemu dzieci mogą wziąć tyle, ile potrzebują.

- wykorzystania pozostających posiłków, w sytuacji pozostania porcji obiadowych (zupa, drugie danie, kompot), pod koniec pracy stołówki dzieci, które nie płacą za obiady lub jeszcze są chętne, mają możliwość ich spożycia. To jest najlepszy sposób przeciwdziałania marnowaniu żywności w szkole.

Ponadto, organizowane są systematycznie kampanie informacyjne dla uczniów, rodziców, nauczycieli w postaci wystaw prac plastycznych, apeli, filmików, prezentacji i pogadarek na temat:

- Marnotrawstwa żywności, zwiększonej konsumpcji, która wpływa na wzrost cen produktów spożywczych;

- Planowania zakupów ze świadomością ich właściwego wykorzystania;





## Zastępca Prezydenta Miasta Kielce

- Wiedzy ekologicznej dzieci, młodzieży ze szczególnym uwzględnieniem selektywnej zbiórki odpadów;
- Kreatywnych sposobów wykorzystania „resztek jedzenia” w domu;
- „Pomyśl ile kupić, by nie marnować”, w oparciu o przygotowanie listy najpotrzebniejszych zakupów dla swojej rodziny, by nie wyrzucać zakupionych w nadmiarze produktów.

  
**ZASTĘPCA PREZYDENTA**  
**Wojciech Chłodnicki**

