



Państwo
Robert Suligowski
Jakub Janas
Izabela Duchnowska
Agnieszka Dusza
Jakub Nowotarski
Piotr Uhle

Radne i Radni Rady Miejskiej Wrocławia

Wrocław, czerwca 2024 r.

Dotyczy: interpelacji w sprawie wsparcia przez Miasto Wrocław programu „Roślinna Szkoła” oraz podjęcia działań na rzecz jego realizacji

Szanowni Państwo,

odpowiadając na Państwa interpelację z dnia 24.05.2024 r., uprzejmie informuję, że od 20 kwietnia 2022 roku Wrocław jest sygnatariuszem Paktu Mediolańskiego, czego efektem jest m.in. podjęcie prac na stworzenie miejskiej polityki żywnościowej. Temat systemów żywnościowych jest niezwykle złożony i wielowątkowy, dlatego Miasto w systemie ciągłym zbiera informacje z nim związane, a także monitoruje dostępne badania i analizy w tym obszarze. Badania mówiące o zwiększającej się liczbie osób rezygnujących ze spożywania mięsa zestawiane są z tymi, które dokumentują wzrost sprzedaży tego produktu, a także z zaleceniami spożycia publikowanymi przez Narodowe Centrum Edukacji Żywieniowej.

Poniżej przedstawiona została kompleksowa informacja na temat działań podejmowanych we Wrocławiu w zakresie budowania zrównoważonego systemu żywienia:

- **Ad. 1.** Uchwała Nr XLIX/1299/22 Rady Miejskiej Wrocławia z dnia 24 lutego 2022 r. w sprawie założeń i kierunków działań w zakresie polityki zdrowotnej w latach 2022-2026 w priorytecie 1.1.2. uwzględnia „Promowanie zbilansowanego sposobu odżywiania”. Tym samym w ramach działań podejmowanych przez Wydział Zdrowia i Spraw Społecznych w edukacji szkolnej, uwzględniane jest 10 Zasad Zdrowego Żywienia według Instytutu Żywności i Żywienia tj:

- 1) spożywanie posiłków regularnie (tj. 4-5 posiłków dziennie; co 3-4 godziny);
- 2) co najmniej połowę spożywanych posiłków powinny stanowić warzywa i owoce, w proporcji $\frac{3}{4}$ warzywa oraz $\frac{1}{4}$ owoce (co najmniej 5 porcji dziennie, w tym 1 porcją może być szklanka soku; zwiększenie ilości porcji dziennie (6-7) przynosi dodatkowe korzyści zdrowotne);
- 3) spożywanie produktów zbożowych, szczególnie pełnoziarnistych (pieczywo pełnoziarniste razowe lub graham, ryż pełnoziarnisty brązowy, makaron razowy, kasza gryczana lub jęczmienna);
- 4) spożywanie codziennie 2 dużych szklanek mleka lub innych przetworów mlecznych (jogurt, kefir, częściowo sery);
- 5) ograniczenie spożywania mięsa (szczególnie czerwonego) oraz przetworzonych produktów mięsnych do 0,5 kg w tygodniu, zwiększenie spożycia ryb morskich (co najmniej 2 razy w tygodniu), jaj oraz nasion roślin strączkowych (groch, fasola, soczewica, soja);
- 6) zastąpienie tłuszczów zwierzęcych olejami roślinnymi (zwłaszcza olejem rzepakowym, oliwą z oliwek);
- 7) unikanie spożycia cukru i słodczy (zastąpienie ich owocami, niesolonymi orzechami, szczególnie włoskimi lub nasionami – słonecznika lub dyni);
- 8) zmniejszenie użycia soli, niedosalanie potraw, używanie ziół (m.in. rozmaryn, oregano, tymianek, bazylia, kurkuma, czosnek, imbir, cynamon);
- 9) odpowiednia podaż wody dziennie (co najmniej 1,5 l dziennie; głównie czysta woda, również herbata i kawa, unikanie napojów słodzonych i wód smakowych);
- 10) unikanie spożywania alkoholu.

Tematyka bezpieczeństwa żywnościowego została także wprowadzona do projektu Strategii Rozwoju Wrocławia 2050. Zapisy w Strategii stanowią będą klarowną podstawę do tworzenia polityki żywnościowej Miasta jako aktu wykonawczego.

- **Ad. 2.** Od ponad 30 lat Wrocław jest członkiem Stowarzyszenia Zdrowych Miast Polskich, reprezentowanym przez koordynatora, dzięki któremu możliwa jest stała współpraca w zakresie wszystkich działań dotyczących polityki zdrowotnej, w tym wymiana doświadczeń pomiędzy poszczególnymi samorządami. W Programie współpracy, uwzględnia się również zdrowe żywienie mieszkańców Wrocławia jako działania istotne w eliminowaniu czynników ryzyka chorób cywilizacyjnych jak: nadwaga i otyłość, cukrzyca, choroby sercowo-naczyniowe, nowotworowe itp.

Podczas corocznych konferencji Stowarzyszenia poszczególne miasta prezentują swoje programy edukacyjne i profilaktyczne. Konferencje i obrady są platformą wymiany doświadczeń pomiędzy poszczególnymi miastami i wymianą dobrych praktyk, pozwalających na doskonalenie metodologii i procesów stanowiących poprawę jakości życia i przeciwdziałania problemom zdrowotnym. Wrocław wielokrotnie prezentował swoje osiągnięcia prozdrowotne, w tym znaczenie edukacji w procesie zmiany postaw i zachowań, dotyczących żywienia w profilaktyce chorób i ochrony środowiska naturalnego.

Wrocław jest obecny na żywnościowych forach krajowych i zagranicznych, na których odbywa się wymiana doświadczeń i informacji z samorządami innych

miast Polski i innych krajów Europy. Wynikiem takiej wymiany jest baza wiedzy na temat różnorodności farm miejskich. Wiedza ta umożliwiła wykreowanie, opracowanie i realizację pierwszego w Polsce modelu miejskiej farmy, której produkcja stanowi realne zabezpieczenie dostaw warzyw do wrocławskich żłobków. Farma zlokalizowana jest na gruncie należącym do Uniwersytetu Przyrodniczego – partnera projektu. Jest ona jednocześnie miejscem reintegracji osób zagrożonych wykluczeniem z rynku pracy. Konferencja prasowa inaugurująca działalność farmy odbyła się 22 maja br.

- **Ad 3.** Program współpracy miasta Wrocławia z organizacjami pozarządowymi w danym roku jest dokumentem ogólnym i obowiązkowym wynikającym wprost z ustawy z dnia 24 kwietnia 2003 r. o działalności pożytku publicznego i o wolontariacie. W oparciu o powyższe zapisy realizacja sygnalizowanych w interpelacji projektów mogłaby się odbywać w zakresie zadań, które już zostały wyszczególnione w programach współpracy zarówno rocznym jak i wieloletnim. Kwestie te wpisują się w treść art. 4 ust. 1 ustawy o pożytku publicznym i o wolontariacie tj. pkt 6 ochrona i promocja zdrowia oraz pkt. 18 ekologia i ochrona zwierząt oraz ochrona dziedzictwa przyrodniczego.

Postulowane w interpelacji zapisy mieszczą się w rocznym programie współpracy:

- par. 4 ust. 2 pkt 6 litera b) - promocja i ochrona zdrowia, szczególnie w obszarach, które nie są dostatecznie zabezpieczone w ramach systemu ochrony zdrowia,
- par. 4 ust. 2 pkt 6 litera e) - realizacja zadań w zakresie promocji i ochrony zdrowia dzieci i młodzieży,
- par. 4 ust. 2 pkt 14 litera a) - wspieranie edukacji dla zrównoważonego rozwoju, w tym edukacji ekologicznej dzieci i młodzieży oraz mieszkanek i mieszkańców Wrocławia,
- par. 4 ust. 2 pkt 14 litera b) - wspieranie działań edukacyjnych ukazujących korzyści zdrowotne i społeczne z eliminacji niskiej emisji,
- par. 4 ust. 2 pkt 14 litera d) - ochrona środowiska i przyrody, w tym prawidłowe zagospodarowanie wód opadowych,
- par. 4 ust. 2 pkt 14 litera i) - wspieranie edukacji i wiedzy mieszkanek i mieszkańców w zakresie błękitno-zielonej infrastruktury,
- par. 4 ust. 2 pkt 14 litera k) - wspieranie działań edukacyjnych podnoszących wiedzę mieszkanek i mieszkańców w zakresie ochrony przyrody i ekologii.

Podobne zapisy są uwzględnione w obowiązującym wieloletnim programie współpracy:

- par 4 pkt 6 - zadania z zakresu promocji i ochrony zdrowia,
- par. 4 pkt 14 -zadania z zakresu edukacji na rzecz zrównoważonego rozwoju i ochrony zwierząt.

Ponadto, w latach 2021-2023 miasto Wrocław realizowało międzynarodowy projekt pn. BioCanteens#2 w ramach europejskiego programu operacyjnego URBACT III. Projekt polegał na przekazaniu pilotażowo czterem placówkom szkolnym: SP nr 22 w ZSP nr 20 przy ul.Karpniciej , SP nr 32 w ZSP nr 21 przy

ul. Kłodzkiej, SP nr 34 w ZSP nr 6 przy ul. Gałczyńskiego oraz SP nr 46 przy ul. Ścinawskiej mikro dobrych praktyk wypracowanych przez miasto Mouans-Sartoux (wiodącego partnera z Francji) w dziedzinie zbiorowego żywienia szkolnego trzem miastom: Wrocławowi (Polska), Gavie (Hiszpania) oraz Liege (Belgia). Wypracowane dobre praktyki, które szkoły mogły łatwo i samodzielnie wdrożyć polegały m.in. na: możliwości samodzielnego wyboru przez dzieci poszczególnych składników dania np. kaszy, ziemniaków, zastąpienia mięsa posiłkami strączkowymi, czy wprowadzaniu okresowo w menu dań alternatywnych: np. dzień śródziemnomorski, tydzień chiński. Rekomendowane praktyki były ściśle połączone z działaniami edukacyjnymi dla dzieci i szkoleniami adresowanymi dla obsługi kuchni i intendentów w zakresie organizacji pracy, zarządzania magazynem, zarządzania jadłospisem oraz zakupów. Przeprowadzony w szkołach cykl warsztatów kulinarno-żywnościowych pod hasłem: „My nie gadamy, My działamy!” - minimum teorii, maximum praktyki, dostosowany był do potrzeb dzieci. Uwzględniał zagadnienia tematyczne ograniczania marnowania pożywienia, przekazania wiedzy w dziedzinie zdrowego i świadomego sposobu odżywiania i życia stylu w less waste. W jednej ze szkół powstał ogród warzywno-ziołowy, gdzie dzieci wspólnie z nauczycielami sadiły zioła i warzywa.

Na zakończenie działań w projekcie przygotowano we współpracy z dietetykiem i technologiem żywności książeczkę pn.: „Niejadki, strączki i inne bolączki” – o żywieniu dzieci w wieku szkolnym. Opracowanie to jest zbiorem propozycji smacznych, prostych i sezonowych przepisów, które mogą być przygotowane zarówno przez kucharzy w stołówkach, jak i przez rodziców w domach. Przepisy zostały ułożone i dobrane w taki sposób, aby realizowały normy na potrzebne dla organizmu składniki odżywcze oraz wykorzystywały łatwo dostępny i sezonowy asortyment produktów spożywczych, w tym polskich warzyw i owoców. Badania przeprowadzone w jednej ze szkół podstawowych wykazały, że 28% drugich dań to dania wegańskie i wegetariańskie.

Podczas projektu zostały wypracowane rekomendacje dotyczące ograniczania marnowania żywności dla szkół, które mają własną kuchnię. Rekomendacje zostały zatwierdzone przez Powiatową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną oraz Zespół ds. zdrowego żywienia i aktywności fizycznej dzieci i młodzieży. Rekomendacje te są zgodne z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2016 poz. 1154).

Wraz z rekomendacjami dyrektorzy placówek otrzymali zalecenia dotyczące:

- ograniczania ilości mięsa w posiłkach, planowania posiłków mięsno-warzywnych z dodatkiem nasion roślin strączkowych lub zastępowanie mięsa produktami białkowymi pochodzenia roślinnego;
- wprowadzenia możliwości wyboru posiłku lub jego części np. dodatku mięsnego lub pochodzenia roślinnego, z ograniczeniem wyboru przy potrawach, które należy podawać zgodnie z rozporządzeniem, np. ryby.

Rekomendacje zostały przekazane dyrektorom wraz z opracowaną w ramach projektu książeczką z przepisami na dania jednotalerzowe oraz dania z roślin strączkowych.

Należy podkreślić, że żywienie w placówkach edukacyjnych organizowane jest zgodnie z przepisami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2016 poz. 1154).

Jadłospis w placówkach edukacyjnych układany jest zgodnie z aktualną wiedzą naukową, w tym normami żywienia dla populacji Polski opracowanymi przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego – Państwowy Zakład Higieny.

Dopuszczając możliwość dostępu do różnych diet w żywieniu zbiorowym w placówkach edukacyjnych, powstają poważne wątpliwości w kwestiach zdrowotnych. Osoby przebywają na dietach ze względu na przekonania, religię i styl życia. Nie są to sposoby odżywiania dla dzieci, młodzieży i dorosłych potwierdzone badaniami i rekomendacjami odpowiednich instytucji.

Zgodnie z opinią Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej, w obecnej sytuacji prawnej, z jadłospisów nie można wyłączyć niektórych produktów, także wprowadzać ich zamienników.

Intendenci oraz kucharze mają bardzo trudne zadanie, ponieważ dbając o niemarnowanie żywności, muszą dostosować jadłospis do wymagań prawa i zaleceń kontroli Sanepidu, zasad zdrowego i racjonalnego żywienia, oczekiwań rodziców i gustów dzieci.

Obecnie we wrocławskich szkołach przygotowywany jest posiłek, który w związku z wypełnieniem norm wynikających z przepisów prawnych, podawany jest jako dwudaniowy obiad. W trakcie projektu przeprowadziliśmy badania ankietowe, z których wynika, że 54% dzieci jedzących posiłki w szkole, zjada drugi obiad po lekcjach w domu. W związku z tym konieczność podawania w szkole posiłku stanowiącego 30-35% dziennego zapotrzebowania jest nieuzasadniona.

- **Ad.4 i 5.** Zgodnie z art. 52c ust. 6 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448), określenie grupy środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty, oraz wymagania, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty, uwzględniając normy żywienia dzieci i młodzieży oraz mając na względzie wartości odżywcze i zdrowotne środków spożywczych, należy do kompetencji Ministra właściwego do spraw zdrowia.

Minister Zdrowia rozporządzeniem z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 r., poz. 1154) wprowadził ograniczenie środków spożywczych zawierających znaczne ilości składników niezalecanych dla rozwoju dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

Realizacja zagadnień wymienionych w 4 postulacie wynika z podstawy programowej kształcenia ogólnego zgodnie z rozporządzeniami Ministra Edukacji Narodowej:

- z dnia 14 lutego 2017 r. w sprawie podstawy programowej wychowania przedszkolnego oraz podstawy programowej kształcenia ogólnego dla szkoły podstawowej, w tym uczniów z niepełnosprawnością intelektualną w stopniu umiarkowanym lub znacznym, kształcenia ogólnego dla branżowej szkoły I stopnia, kształcenia ogólnego dla szkoły specjalnej przysposabiającej do pracy oraz kształcenia ogólnego dla szkoły policealnej (Dz. U. z 2017 r., poz. 356, z późn. zm.) oraz
- z dnia 30 stycznia 2018 r. w sprawie podstawy programowej kształcenia ogólnego dla liceum ogólnokształcącego, technikum oraz branżowej szkoły II stopnia (Dz. U. z 2018 r., poz. 467, z późn. zm.)

Cele kształcenia zostały wymienione w wymaganiach ogólnych oraz w treści nauczania w wymaganiach szczegółowych na poszczególnych etapach kształcenia oraz dodatkowo na takich przedmiotach, jak język obcy nowożytny, wychowanie fizyczne, biologia czy geografia.

Dodatkowo informuję, że w ramach projektu **FoodSHIFT** na terenach wrocławskich placówek oświatowych w latach 2020-2023 wykonane zostały 24 ogrody warzywne. Wykorzystano tu m.in. takie rozwiązania, jak: rabaty wyniesione, ogrody wertykalne z ziołami i warzywami, krzewy i drzewa owocowe, donice z kwiatami, kompostowniki, beczki na deszczówkę oraz rozwiązania zwiększające bioróżnorodność.

Ogrody warzywne wykonano z wykorzystaniem innowacyjnych i ekologicznych rozwiązań funkcjonalno-przestrzennych, z użyciem materiałów z recyklingu i/lub biodegradowalnych. Zastosowano zróżnicowany materiał roślinny o charakterze użytkowym, w tym stare odmiany sadownicze. Przy doborze materiału roślinnego uwzględniono drzewa i krzewy owocowe, zioła. Wysiew nasion został zaplanowany tak, aby maksymalnie wykorzystać miejsce (uprawy współrzędne). Na terenie ogrodów warzwnych uwzględnione zostały rabaty bądź wyniesione rabaty, z obrzeżami z materiałów biodegradowalnych oraz pionowe elementy z materiałów naturalnych, bądź z recyklingu z donicami, również z materiałów naturalnych bądź z recyklingu.

Ogrody warzywne powstały w celu edukacyjnym, ale także po to, by zachęcić najmłodszych do uprawy i regularnego jedzenia owoców i warzyw. W trakcie zajęć szkolnych i przedszkolnych prowadzonych przez nauczycieli dzieci dowiadują się, jak uprawiać warzywa, dbać o ogród oraz czym jest kompostownik.

Dodatkowo, w Zespole Szkół nr 3 od kilku lat rozwijane są kierunki kształcenia z branży ogrodniczej. Od roku 2023/2024 szkoła kształci techników ogrodników w innowacji *uprawa winorośli i prowadzenie winnicy* oraz techników architektury krajobrazu w innowacji *ogrodnik miejski*.

Kierunki te, oprócz przedmiotów kształcących z zakresu uprawy i pielęgnacji roślin, zostały wzbogacone o treści z zakresu:

- permakultury i urbanfarmingu (ekologiczna uprawa roślin w mieście)
- hortiterapii (ogrodolecznictwo)

- apikultury w mieście (pszczoły i zapylacze w mieście)
- zrównoważonego rozwoju
- enoturystyki (regionalna turystyka winiarska)

Na terenie szkoły znajdują się 3 ogrody dydaktyczne:

- warzywno-owocowy z projektu FoodShift 2030,
- ogród hortiterapii – zrealizowany w ramach zwycięstwa szkoły w konkursie Zielone Szkoły, organizowanego przez Młodzieżową Radę Miasta Wrocławia,
- podest do jogi wraz z sadem (w trakcie uzupełniania nasadzeń).

We wrocławskich placówkach edukacyjnych od 2014 roku prowadzone są zajęcia edukacyjne w zakresie promowania zdrowego żywienia. Placówki korzystają ze stałego wsparcia merytorycznego specjalistów ds. żywienia. Stałym nadzorem objęte są również sklepiki szkolne i automaty vendingowe zgodnie z przepisami zawartymi w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2016 poz. 1154).

Od 2014 roku prowadzony jest proces certyfikacji sklepików szkolnych. Wśród kryteriów rekomendacji jest wiele zaleceń dotyczących asortymentu gwarantującego zdrowe i racjonalne żywienie.

Również od wielu lat we wrocławskich szkołach prowadzona jest edukacja dotycząca zdrowego żywienia i jego znaczenia w prawidłowym rozwoju dzieci i młodzieży, szczególnie w aspekcie profilaktyki nadwagi i otyłości oraz cukrzycy. W szkołach prowadzone są zajęcia edukacyjne w formie wykładów i warsztatów praktycznych, podczas których uczniowie przygotowują zdrowe przekąski.

Przykładowe tematy warsztatów i szkoleń:

- Zdrowo jemy – zdrowo rośniemy,
- Śniadanie zjadamy – w szkole super wyniki mamy,
- Co warto pić?
- Świadomy konsument - uczy się czytać etykiety produktów spożywczych,
- Diety alternatywne i skutki ich stosowania w okresie dojrzewania,
- Śniadanie najważniejszym posiłkiem dnia dla każdego ucznia,
- Wpływ sposobu żywienia na postępy w nauce,
- Sałatka owocowa - bomba witaminowa,
- Woda zdrowia doda,
- Ograniczanie marnowania żywności.

Rocznie odbywa się ok. 200 warsztatów dla 4000 dzieci i młodzieży.

Od 2010 roku realizowany jest **program profilaktyki nadwagi i otyłości**. Celem programu edukacyjnego „Uczeń w formie” jest podniesienie poziomu wiedzy i świadomości zdrowotnej uczniów oraz ich rodziców w zakresie profilaktyki nadwagi i otyłości, a także kształtowanie postawy odpowiedzialności za zdrowie własne i innych poprzez działania promujące zdrowy styl życia. W 2023 roku do udziału w programie zgłosiło się 38 wrocławskich szkół podstawowych. Na podstawie zebranych wyników masy ciała, wzrostu i wskaźnika BMI pielęgniarki środowiska

nauczania i wychowania zakwalifikowały uczniów z nadwagą i otyłością do działań edukacyjno-interwencyjnych, na które zgłosiło się 268 uczniów wraz z rodzicami. Zakwalifikowani uczniowie brali udział w indywidualnych konsultacjach prowadzonych przez specjalistów (lekarz, psycholog, dietetyk, fizjoterapeuta). Łącznie przeprowadzono 1748 konsultacji: lekarz – 312, dietetyk – 529, psychodietetyk – 201, psycholog – 363 i fizjoterapeuta – 343. Przeprowadzono warsztaty z zakresu zdrowego żywienia i zajęcia w zakresie aktywności fizycznej. Przygotowano materiały edukacyjne dla szkół: plakaty „Talerz zdrowego żywienia” i „Wybieraj zdrowsze zamienniki”. Zorganizowano szkolenie dla pielęgniarek środowiska nauczania i wychowania, w której uczestniczyło 46 osób. Przeprowadzono wykłady: „Kompleksowe wsparcie dla dzieci i ich rodzin”, „Psychologiczne aspekty nadwagi i otyłości u dzieci i młodzieży”, „Trendy w edukacji żywieniowej”.

Od 2014 roku realizowany jest projekt **certyfikacji stołówek** w żłobkach, przedszkolach i szkołach dotyczących zdrowego żywienia.

Certyfikat przyznawany jest po pozytywnej opinii specjalisty ds. żywienia, który wizytuje placówki edukacyjne zgłoszone do programu i prowadzi konsultacje i szkolenia dla pracowników placówek oświatowych. Certyfikat przyznawany jest na okres 2 lat, podczas których odbywają się co najmniej 2 wizyty kontrolne.

Certyfikaty otrzymało 171 placówek, w tym:

- 20 żłobków
- 88 przedszkoli
- 55 szkół podstawowych
- 8 szkół ponadpodstawowych i zespołów szkół.

Od 2019 roku przyznawane są Złote certyfikaty zdrowego i racjonalnego żywienia. Kryteria przyznania ZŁOTEGO CERTYFIKATU:

- posiadanie certyfikatu przez minimum 4 lata,
- wzorowy przebieg wizytacji oraz procesów recertyfikacji,
- wyróżniające podejście do jakości stosowanych produktów oraz dbałości o proces żywienia,
- bardzo dobra współpraca zespołu w placówce edukacyjnej.

Certyfikat przyznawany jest na okres 5 lat. Złoty Certyfikat posiada 48 placówek opiekuńczych i edukacyjnych.

- **Ad. 6.** W ramach projektu FoodSHIFT 2030 w roku 2022 oraz 2023 zorganizowany został konkurs **WroCHEF**, skierowany do uczniów wrocławskich szkół podstawowych.

Celami konkursu były:

- promocja diety roślinnej, opartej na produktach lokalnych i sezonowych,
- promocja potraw, które można wykonać z wykorzystaniem warzyw i owoców, uprawianych w ogródkach przydomowych,
- edukacja uczniów w zakresie zdrowego stylu życia, ze szczególnym uwzględnieniem diety roślinnej,
- zwiększanie świadomości uczniów w zakresie zapobiegania marnowaniu żywności,
- zachęcanie do poznawania i wykorzystania roślinnych produktów lokalnych.

Przedmiotem konkursu była prezentacja dania bezmięsnego w formie pracy plastycznej lub krótkiego filmu. Laureaci I i II edycji konkursu zostali zaproszeni do jednej z wrocławskich restauracji – każde dziecko do innego lokalu. Tam, wraz

z szefem kuchni, pracowali nad nowym daniem; inspirowanym tym konkursowym, które wspólnie wymyślą i przygotowują. Danie następnie zostało wprowadzone do menu restauracji na jeden weekend. Ponadto laureaci oraz wyróżnieni wzięli udział w warsztatach kulinarnych, w trakcie których dzieci przygotowywały dania mięsne. W roku 2022 warsztaty prowadziły: Natalia Gmyrek, finalistka 6-stej edycji programu Masterchef oraz Julka Cymbaluk, zwyciężczyni 2-giej edycji Masterchef Junior. W roku 2023 warsztaty prowadziła Katarzyna Daniłowicz, zwyciężczyni 4 edycji konkursu TopChef, Executive chef w Restauracji Tarasowa we Wrocławiu.

- **Ad. 7.** W 2023 roku Wrocław realizował projekt **Fair Green Local Deals**, w którym pojawił się wyraźny wątek żywności roślinnej jako element całego systemu żywnościowego miasta. Projekt dotyczył koncyliacyjnego wypracowania najważniejszych wyzwań dla systemu żywnościowego Miasta do 2050 roku (perspektywa Strategia Rozwoju Wrocławia 2050) w kontekście zagrożeń wymienionych w The Global Risks Report 2023. W ramach projektu zorganizowano cykl 4 spotkań, łączących funkcję edukacyjną z partycypacyjną i pracą warsztatową, z udziałem przedstawicieli różnych grup interesariuszy miejskiego systemu żywnościowego. Każde spotkanie rozpoczynał krótki wykład podający fakty i obalający mity w tematyce konkretnego warsztatu, tj.: bezpieczeństwo żywnościowe, zdrowe, racjonalne odżywianie, potencjalna samowystarczalność żywnościowa Wrocławia oraz alternatywne źródła białka i na koniec światowe łańcuchy dostaw na przykładzie owoców i warzyw. Spotkania zostały zakończone podpisaniem **Wrocławskiego Manifestu Żywnościowego**. Zarówno raport z warsztatów, jak i manifest zostaną zaprezentowane szerszym gremiom podczas planowanej na jesień konferencji podsumowującej cały projekt.
- **Ad.8.** Biuro Rozwoju Gospodarczego (BRG) oferowało rolnikom następujące formy wsparcia:

1) **Współpraca lokalnych instytucji publicznych z lokalnymi rolnikami i rolnikami:**

- szkolenia dotyczące uruchamiania i prowadzenia własnej działalności gospodarczej (począwszy od działalności nierejestrowej,) uzupełnione o specyfikę działalności na obszarach wiejskich,
- spotkanie informacyjne dotyczące możliwości korzystania/aplikowania o fundusze UE na rozwój działalności nierolniczej na terenach wiejskich (szkolenia na prośbę Dolnośląskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego we Wrocławiu (DODR), przygotowane przez BRG - współpraca w tym zakresie ma być kontynuowana),
- Akademia Gastro II - klienci DODR (rolnicy i mieszkańcy obszarów wiejskich) są zainteresowani ewentualnym wejściem do branży gastro ze swoimi produktami,
- szkolenia tematyczne (głównie z zakresu warunków przygotowania i sprzedaży żywności) - spotkanie we Wrocławskim Centrum Rozwoju Społecznego (dla seniorów) z udziałem ekspertki z SANEPID-u,

- spotkanie informacyjne dla młodych "rolników", którzy chcieliby rozpocząć działalność gospodarczą na wsi w ramach projektu "Od pola na wrocławski stół". Spotkanie dotyczyło szukania pomysłu/inspiracji na własną firmę na wsi, promocji młodej firmy w sm, etc. Warto to powtarzać.

2) Organizacja osiedlowych targów dla lokalnych producentów rolnych.

We Wrocławiu na mieniu komunalnym działa 8 targowisk, tj.:

- 1) ul. Komandorska/ Radosna (obręb: Południe, AM-24, działka nr 8),
- 2) ul. Legnicka/Niedźwiedzia (obręb: Popowice, AM-12, działka nr 3/3,3/4, 2/22- część),
- 3) ul. Ptasia (obręb: Plac Grunwaldzki, AM-23, część działki 17/39),
- 4) ul. Żmigrodzka/Broniewskiego (obręb: Różanka, AM-13, działka nr 30, 31),
- 5) ul. Lotnicza/ koło Astry (obręb: Gądów Mały, AM-3, działka 14/5, 14/7),
- 6) ul. Ryneček Jemiołowa, ul. Grochowa 13 (obręb Grabiszyn, AM-16, część działki nr 14),
- 7) ul. Orzechowa (działki nr 17/9, 17/11, 18/10 (część) i 18/12 (część), AM 3, obręb Gaj o pow. 1835 m² (w tym pow zabudowy 685 m²),
- 8) ul. Krynicka (działka nr 4/20, AM-4, obręb Gaj o powierzchni 2497 m²).

Do wszystkich obecnie funkcjonujących targowisk - z najbliższych osiedli można dojść w 20 min. Oferta targowisk uzupełniona jest o 45 miejsc do sprzedaży owoców i warzyw w ramach handlu okrężnego z czerwonych namiotów.

Szczegółowe zasady dotyczące handlu okrężnego oraz opłaty znajdują się na stronie BIP:

<https://bip.um.wroc.pl/sprawa-do-zalatwienia/8447/prowadzenie-handlu-na-ulicy-sprzedaz-okrezna>

Producenci rolni mogą handlować na wszystkich targowiskach i w ramach handlu okrężnego. Na terenie Ryneczku Jemiołowa głównie w obrębie pawilonu „KŁOS” w każdą sobotę odbywa się Bazar Ekologiczny Krótka Droga skupiający ekologicznych rolników z Dolnego Śląska ze szczególnym uwzględnieniem producentów ekologicznych oraz producentów produktów regionalnych. Natomiast plac przy ul. Żmigrodzkiej/Broniewskiego został wskazany dla rolników i ich domowników do prowadzenia handlu w piątki i soboty zgodnie z Uchwałą nr LII/1389/22 Rady Miejskiej Wrocławia z dnia 28 kwietnia 2022 r. Ponadto przedsiębiorcy korzystają także z miejsc na terenach prywatnych np. plac targowy przy Dworcu Świebodzkim (teren PKP), niedzielny targ na Młynie Sułkowice przy al. Poprzecznej 33, parkingi sieci handlowych, tereny spółdzielni mieszkaniowych oraz hale kupieckie. Także na terenie DODR, co dwa tygodnie (w soboty) odbywa się Dolnośląski Targ Rolny, gdzie rolnicy z Dolnego Śląska sprzedają i promują swoje produkty. Jest to przykład skracania łańcucha dostaw, czyli od producenta do konsumenta.

Ze strony Miasta nie ma przeciwwskazań do organizacji "bazarków zdrowej żywności, prosto od producenta". Miasto w miarę możliwości włącza się w projekty promujące krótkie łańcuchy dostaw i producentów rolnych, np.:

- w ubiegłym roku miasto Wrocław realizowało projekt pn. **"Od pola na wrocławski stół"**. Projekt polegał na powiązaniu regionalnych producentów żywności z wrocławską branżą gastronomiczną w celu skracania łańcucha dostaw. Założeniem było wprowadzenie do wrocławskich restauracji produktów regionalnych i działania promocyjne na rzecz tych produktów, co miało przyczynić się do większej rozpoznawalności oferty sprzedażowej rolników/wytwórców z ościennych gmin, a konsumentom końcowym miało zapewnić zdrowe, ekologiczne produkty. Celem projektu było podniesienie wiedzy i świadomości mieszkańców Dolnego Śląska, dotyczącej zrównoważonej konsumpcji i zdrowego odżywiania się, bazującego na lokalnych, naturalnych produktach oraz zwiększenie rozpoznawalności tych produktów w przestrzeni miejskiej. Projekt realizowany był w ramach konkursu nr 7/2023 dla partnerów Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich (KSOW) na wybór operacji, realizowanych w 2023 r. w ramach dwuletniego planu operacyjnego na lata 2022–2023, przy udziale dodatkowych partnerów KSOW - Dolnośląskiej Izby Rolniczej, jednostki organizacyjnej samorządu rolniczego województwa dolnośląskiego oraz Lokalnej Grupy Działania „Kraina Łęgów Odrzańskich”.

Działania jakie zostały zrealizowane to:

- organizacja spotkania sieciującego, mającego na celu zapoznanie ze sobą regionalnych wytwórców żywności z wrocławskimi restauratorami;
- opracowanie merytoryczne i graficzne informacji publikowanych w Internecie i mediach społecznościowych;
- przeprowadzenie kampanii informacyjno-edukacyjnej na temat strategii od pola do stołu, mającej na celu podniesienie świadomości konsumentów w zakresie zrównoważonego żywienia - kampania Facebook Ads;
- produkcja 4 filmów informacyjno-edukacyjnych;
- produkcja 4 spotów promocyjnych;
- opracowanie przewodnika kulinarnego (darmowego Ebooka do pobrania) "Od pola na wrocławski stół", stanowiącego kompendium wiedzy na temat produktów regionalnych oraz wrocławskiej gastronomii;
- przeprowadzenie kampanii informacyjno-promocyjnej w Internecie i mediach społecznościowych mających na celu wypromowanie weekendu kulinarnego oraz przewodnika kulinarnego - kampania Facebook Ads;
- organizacja weekendu kulinarnego opartego na produkcie lokalnym - "Od pola na wrocławski stół" odbywającego się we wrocławskich restauracjach (podczas weekendu, mieszkańcy Dolnego Śląska mogli spróbować dań inspirowanych ekologicznymi i naturalnymi produktami z regionu);
- organizacja spotkania dla osób do 35 roku życia, mieszkających na obszarach wiejskich - aktywizacja do założenia własnych działalności gospodarczych albo rozszerzenia istniejących w kierunku rozwoju produktu lokalnego.

W projekcie udział wzięło 10 restauracji oraz 25 lokalnych producentów żywności. We wrześniu 2024 zaplanowana jest II edycja festiwalu kulinarnego DELICJE REGIONÓW - promującego krótkie łańcuchy dostaw i producentów lokalnych. Rolnicy mogą uczestniczyć w wydarzeniach handlowo-gastronomicznych organizowanych przez Miasto - rekrutacja we współpracy z Dolnośląskim Ośrodkiem Doradztwa Rolniczego we Wrocławiu (DODR).

- **Ad.9.** Zasady zielonych zamówień są istotnym elementem przyznawanego od 2023 „Zielonego Certyfikatu” w zakresie niemarnowania żywności i działań proekologicznych w szkołach z kuchnią własną. Szczegółowe informacje dotyczące tego certyfikatu dostępne są na stronie: <https://www.wroclaw.pl/dla-mieszkanca/certyfikacja-placowek-edukacyjnych-w-zakresie-promocji-zdrowego-zywienia-i-aktywnosci-fizycznej>,
- **Ad.10.** W szkołach podstawowych, zgodnie z przepisami ustawy Prawo Oświatowe szkoła zobowiązana jest zapewnić uczniom jeden gorący posiłek w ciągu dnia i stwarza im możliwość jego spożycia w czasie pobytu w szkole. W celu zapewnienia prawidłowej realizacji zadań opiekuńczych, w szczególności wspierania prawidłowego rozwoju uczniów, szkoła może zorganizować stołówkę. Żywnienie w placówkach edukacyjnych organizowane jest zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach. Zgodnie z § 2 ust. 2, pkt 2 posiłki powinny zawierać produkty ze wszystkich wskazanych grup środków spożywczych, w tym mięso i ryby. Dodatkowo w § 2, ust. 2 pkt 8, jest mowa o obowiązku podawania ryby co najmniej raz w tygodniu.

Na podstawie danych przekazanych przez dyrektorów szkół ponadpodstawowych i specjalnych (na dzień 26 kwietnia 2024 r.):

- w 11 szkołach ponadpodstawowych tj. 21,15% (na 52 szkół ponadpodstawowych) 6 284 uczniów tj. 21,26% (na 29 555 wszystkich uczniów) ma codzienny dostęp do pełnowartościowych posiłków wegańskich,
- w 1 szkole specjalnej tj. 11,11% (na 9 szkół specjalnych) 51 uczniów tj. 7,82% (na 652 wszystkich uczniów) ma codzienny dostęp do pełnowartościowych posiłków wegańskich.

Z wyrazami szacunku,

