

Pani
Jolanta Niezgodzka
Radna Rady Miejskiej Wrocławia
Klub Radnych Nowa Nadzieja

Wrocław, 6 lutego 2023 r.

WPP-DSP.0003.1.2023

W związku ze złożoną przez Panią interpelacją z dnia 24.01.2023 r. w sprawie dostępności wegańskich posiłków w stołówkach i bufetach przedszkoli i szkół podstawowych i ponadpodstawowych, dla których organem prowadzącym jest Gmina Wrocław, przesyłam w załączeniu odpowiedzi na zadane pytania opracowane przez Wydział Zdrowia oraz Wydział Klimatu i Energii.

Z poważaniem
Dyrektor Departamentu
Jarosław Delewski

Sprawę prowadzi: Magdalena Slugocka, Główny specjalista tel. +48 717 77 76 49; Urząd Miejski Wrocławia; Wydział Przedszkoli i Szkół Podstawowych, ul. Gabrieli Zapolskiej 4; 50-032 Wrocław; tel. + 48 717 77 87 06, fax +48 717 77 79 12; wpp@um.wroc.pl; www.wroclaw.pl



Pani

Ewa Przegoń

z-ca Dyrektora

Departamentu Edukacji

Wrocław, 31.01.2023 r.

WZD-P.8030.4.2023

numer ewidencyjny 00012235/2023/W

Dotyczy: interpelacji Pani Jolanty Niezgodzkiej

Wydział Zdrowia i Spraw Społecznych Urzędu Miejskiego Wrocławia, w odpowiedzi na pismo z dnia 27 stycznia 2023 r. informuje, że Paktem Mediolańskim i Polityką Żywnościową zajmuje się Wydział Klimatu i Energii, gdzie powołany jest koordynator ds. polityki żywieniowej miasta.

Ponadto informujemy, że od 2014 roku prowadzimy działania edukacyjne w zakresie promowania zdrowego żywienia we wrocławskich placówkach edukacyjnych. Placówki korzystają ze stałego wsparcia merytorycznego specjalistów ds. żywienia. Nie otrzymaliśmy dotychczas informacji, że opisana w interpelacji sytuacja stanowi problem dla uczniów i rodziców.

W latach 2021-2022 Urząd Miasta Wrocławia uczestniczył w europejskim projekcie BioCanteens 2 realizowanym w ramach programu Operacyjnego URBACT III. Liderem projektu była Francja, a partnerami Hiszpania, Portugalia i Belgia. Główny cel to propagowanie polityki zrównoważonego i zdrowego żywienia w wybranych stołówkach szkolnych z promowaniem idei zero waste.

Podczas projektu zostały wypracowane rekomendacje dot. ograniczania marnowania żywności dla szkół z kuchnią własną. Są one zatwierdzone przez Powiatową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną oraz Zespół ds. zdrowego żywienia i aktywności fizycznej dzieci i młodzieży. Rekomendacje 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:

- ograniczania ilości mięsa w posiłkach, planowania posiłków mięsno-warzywnych z dodatkiem nasion roślin strączkowych lub zastępowanie mięsa produktami białkowymi pochodzenia roślinnego;
- wprowadzenie 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.

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

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

We Wrocławiu żywienie zbiorowe dotyczy przede wszystkim przedszkoli i szkół podstawowych (do 14 r.ż). W szkołach ponadpodstawowych żywienie zbiorowe jest w 5 szkołach (catering), w tym 2 to zespoły szkół ze szkołami podstawowymi. Jedno z badań, na które powołuje się Pani Radna dotyczy młodzieży w wieku 16-24 lat. Jest to wiek osób w szkołach ponadpodstawowych i studiujących. Świadomość żywieniowa osób dorosłych lub prawie dorosłych jest zupełnie inna niż dzieci w wieku 6-14 lat (szkoły podstawowe). W drugim badaniu tylko 32 % byli to uczniowie szkół podstawowych i brak jest danych, ile z tych osób deklaruje całkowitą rezygnację z produktów pochodzenia zwierzęcego.

Badania przeprowadzone w ramach projektu BIOCANTEENS w szkole podstawowej wykazały, że 28% drugich dań to dania wegańskie i wegetariańskie. Badane były również preferencje żywieniowe uczniów. Na pytanie co najchętniej spożywają w szkole wymieniają: produkty mączne (naleśniki, pierogi, kopytka, kluski leniwe itp.), rosół, zupę pomidorową, krupnik, naleśniki, gołąbki, spaghetti, kotlet schabowy. W pytaniu jakich dań brakuje w szkole wymieniane są: pizza, frytki, naleśniki z nutellą, smażony ser, kebab, burger, placki ziemniaczane, lasagne. Najmniej lubiane lub wcale nie jedzone przez dzieci są zupy warzywne (jarzynowa, szpinakowa, pieczarkowa, fasolowa), w drugim daniu dominują leczko, kaszotto, kotlet jajeczny, sos szpinakowy.

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

Asortyment sklepików szkolnych i automatów vendingowych na terenie placówek edukacyjnych objęty jest również 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). Ponadto agenci dostosowują asortyment do wymagań klientów, ponieważ zależy im na zbyciu towaru. Od 2014 roku prowadzimy proces certyfikacji sklepików szkolnych. Wśród kryteriów rekomendacji jest wiele zaleceń dotyczących asortymentu

gwarantującego zdrowe i racjonalne żywienie. Jednak od dłuższego czasu obserwujemy rezygnowanie z działalności agentów, spowodowane w szczególności problemami sklepików szkolnych po czasie pandemii oraz trudnościami w dostosowaniu asortymentu do przepisów prawa.

Ponadto jako Wydział Zdrowia i Spraw Społecznych nie mamy kompetencji, aby odnieść się do zapisów w interpelacji, dotyczących Konstytucji Rzeczypospolitej Polski i Europejskiej Karty Praw Podstawowych – wymaga to analizy prawnej.

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, np. dieta keto. 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.

Z wyrazami szacunku,

DYREKTOR WYDZIAŁU

Joanna Nyczak

Sporządził: Magdalena Słonecka-Kołpa, st. specjalista, tel. 71 777-89-82



Departament Edukacji

Ewa Przegoń

Z-ca Dyrektora Departamentu

ul. Zapolskiej 4

50-032 Wrocław

Wrocław, 2 luty 2023 roku

Sygnatura Pisma WKE-DE.0003.1.2023 nr ew. 00014062/2023/W

Dotyczy: interpelacja Pani Jolanty Niezgodzkiej – Radnej rady Miejskiej Wrocławia

Szanowna Pani!

W zakresie pytań zadanych przez Panią Radną w interpelacji z dnia 24 stycznia br. informuję, że:

- w zakresie pytania nr 2 – w dniu 20 kwietnia 2022 roku Prezydent Jacek Sutryk podpisał w imieniu Wrocławia Pakt Mediolański, czyli Pakt o Miejskiej Polityce Żywnościowej. Jest to swoista deklaracja troski o system żywnościowy miasta z poszanowaniem wszystkich jego uczestników, a więc w sposób zrównoważony. Następnie 1 lipca 2022r. w Żyjni w Galerii BWA Design odbyła się konferencja prasowa promująca podpisanie Paktu z udziałem władz miasta, przedstawiciele Uniwersytetu Przyrodniczego, wrocławskiej gastronomii i MPWiK. Wydarzenie spotkało się ze sporym zainteresowaniem mediów lokalnych. Przystąpienie do Paktu Mediolańskiego to pierwszy krok na drodze do stworzenia Miejskiej Polityki Żywnościowej, co stanowić będzie niemałe wyzwanie zważywszy na znaczenie tego dokumentu dla przyszłości systemu żywnościowego miasta;
- w obszarze pytania nr 3 – Miasto podejmuje szereg działań mających na celu popularyzację posiłków roślinnych oraz zastępowania mięsa roślinami strączkowymi. Czerpiemy tu z doświadczeń i dobrych praktyk naszych partnerów w ramach międzynarodowych projektów, objętych dofinansowaniem ze środków Unii Europejskiej. I tak np. w wyniku udziału w projekcie BioCanteens2 (w ramach programu URBACT III) powstały rekomendacje dla placówek oświatowych, m.in. w postaci propozycji roślinnego menu zawarte w publikacji pn. „Niejadki, strączki i inne bolączki”. Materiał ten, poświęcony żywieniu dzieci w wieku szkolnym, zawiera zbiór propozycji smacznych, prostych i sezonowych przepisów, które mogą zostać przygotowane zarówno przez kucharzy w stołówkach szkolnych, jak i przez rodziców w domu. Publikacja jest dostępna w wersji cyfrowej na stronie

<https://www.wroclaw.pl/zielony-wroclaw/biocanteens-2-podsumowanie-projektu-pobierz-ksiazke-pdf-ze-zdrowymi-przepisami>. Wypracowane w toku projektu rekomendacje stanowią inspirację do rozpoczęcia prac nad tzw. „zielonym certyfikatem” dla tych stołówek szkolnych, które będą w swej ofercie korzystać z lokalnych produktów ekologicznych (skrócenie łańcucha dostaw i zmniejszenie śladu węglowego w transporcie).

Z kolei projekt FoodShift2030 zajmuje się m.in. tworzeniem ogrodów warzywnych we wrocławskich szkołach. Zaznajamia w ten sposób dzieci i młodzież z zasadami upraw popularnych roślin, także tych, a może zwłaszcza tych, które często goszczą na stołówkowych talerzach. 11 ogrodów warzywnych w szkołach powstało 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. Uwzględniono również promowane przez WHO zioła, a wysiew nasion został zaplanowany tak, aby maksymalnie wykorzystać miejsce (uprawy współrzędne). W ubiegłym roku po raz pierwszy w ramach projektu zorganizowany został konkurs WroCHEF, skierowany do uczniów wrocławskich szkół podstawowych. Przedmiotem konkursu była prezentacja – w formie pracy plastycznej bądź krótkiego filmu – wybranego dania bezmięsnego. Z 17 nadesłanych prac komisja konkursowa wyłoniła 3 laureatów i przyznała 3 wyróżnienia. Laureaci zostali zaproszeni do jednej z wrocławskich restauracji – każde dziecko do innego lokalu. Tam, wraz z szefami kuchni, pracowali nad nowym daniem, inspirowanym tym konkursowym. Następnie zostało ono wprowadzone do menu restauracji na jeden weekend. Dzięki temu w 3 wrocławskich markowych lokalach – Aula, Dinette i Umami – pojawiły się trzy nowe jarskie dania, których pomysłodawcami byli laureaci konkursu WroCHEF we współpracy z zawodowymi szefami kuchni.

Z wyrazami szacunku,

Małgorzata Brykarz

Dyrektor Wydziału Klimatu i Energii

Sprawę prowadzi:
Katarzyna Wysocka 86 42 katarzyna.wysocka01@um.wroc.pl