

Ogólnopolskie Stowarzyszenie Kadry Kierowniczej
Oświaty (OSKKO)
Ul. Żniwna 58, 10-811, Olsztyn,
www.oskko.edu.pl email: oskko@oskko.edu.pl

Olsztyn, dn. 10 czerwca 2016 r.

Minister Zdrowia

ul. Miodowa 15,
00-952 Warszawa

Stanowisko Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Kadry Kierowniczej Oświaty (OSKKO) ws. projektu rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 8 kwietnia 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

Po konsultacji ze środowiskiem kadry kierowniczej oświaty przekazujemy poniższe uwagi dotyczące ww. projektu rozporządzenia.

Dotychczas obowiązujące Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dn. 26 sierpnia 2015r wprowadziło w żywieniu dzieci w placówkach oświatowych szereg istotnych zmian. Przepisy w/w rozporządzenia są wymagające, ale jednocześnie pozwalają na ułożenie prawidłowego schematu żywienia dziecka. Rozporządzenie w sposób szczegółowy określa, jakie wymogi ma spełniać żywność, aby była możliwa jej sprzedaż w sklepikach szkolnych oraz podawanie w żywieniu zbiorowym w stołówkach.

Konsultowany projekt rozporządzenia w §1.1 określa grupy środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty. Niepokoi brak szczegółowego określenia, jakie normy powinny spełniać produkty.

Wymienione w §1.2 normy użycia w gotowym produkcie cukru, tłuszczów są znacząco podniesione w stosunku do obecnie obowiązującego rozporządzenia np:

- 15 g cukru w 100 g/ml; (obecnie 10g)
- 15 g tłuszczu w 100 g/ml (obecnie 10g)

Według danych z raportu UNICEF polskie dzieci tyją najszybciej w Europie. Przez dekadę liczba dzieci z nadwagą i otyłością wzrosła aż o 100%. Jest to związane między innymi z nadmierną podażą cukru i tłuszczów w ich diecie. **Nie widzimy więc zasadności podnoszenia limitów tłuszczu i cukru** w produktach. Niepokojące jest również usunięcie zakazu stosowania substancji słodzących (pozostawiono to ograniczenie tylko w przypadku napojów)

Nie widzimy również uzasadnienia do tak ogromnego podniesienia limitów soli w gotowym produkcie:

- 0,4 g sodu/ 1 g soli w 100 g/ml, (obecnie **0,12g**)
- pieczywo półcukiernicze i cukiernicze nie więcej niż 0,45 g sodu/ 1,2 g soli w 100 g/ml (obecne przepisy nie wymieniają takiej grupy)

Szkodliwość stosowania soli w diecie dzieci jest udowodniona naukowo. Ogromny niepokój budzi więc taka zmiana. Niesie to wysokie ryzyko zastosowania nadmiernych ilości tłuszczów, cukru i soli we wszystkich gotowych produktach. W przypadku pieczywa cukierniczego nie określono, jakiego rodzaju tłuszcz będzie użyty do jego produkcji. **Należałoby wyraźnie zaznaczyć, że nie może być tu stosowany utwardzany olej palmowy.**

W przypadku kanapek – należałoby określić, że można do ich przygotowania używać tylko tłuszczów mlecznych do smarowania, utrzymać zakaz stosowania sosów dresingowych, majonezu oraz ketchupu o zbyt niskiej zawartości pomidorów.

Wymienione w projekcie rozporządzenia, w § 1. 1 pkt 7 produkty mleczne (jogurty, serki homogenizowane itp.) pozwalają na wprowadzenie do sprzedaży produktów o wysokiej zawartości cukru, małej ilości owoców.

Podobnie jest w przypadku **produktów śniadaniowych i zbożowych - § 1. 1 pkt 8** - gotowe płatki o wysokiej zawartości cukru zastąpią z takim trudem wprowadzane przez ten rok wartościowe i zdrowe zupy mleczne.

Kolejną, **niekorzystną zmianą jest podniesienie limitu cukru w napojach przygotowywanych na miejscu, które nie mogą zawierać więcej niż 10 g cukrów w 250 ml produktu gotowego do spożycia - § 1. 1 pkt 16** konsultowanego rozporządzenia. To oznacza dwie łyżeczki cukru na szklankę herbaty. **Przy alarmujących raportach o ryzyku cukrzycy, problemie otyłości , próchnicy – nie widzimy zasadności** sankcjonowania w rozporządzeniu szkodliwych przyzwyczajzeń.

Obawę naszą budzi również **wprowadzenie do sprzedaży w sklepikach bezcukrowej gumy do żucia - § 1. 1 pkt 18** (bez cukru, ale nie są wykluczone substancje słodzące typu aspartam, acesulfam).

Całkowitym nieporozumieniem jest § 2 konsultowanego rozporządzenia. Szczegółowy wykaz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty **zastąpiono jednym, zdaniem:** „*stosowane środki spożywcze muszą być podawane zgodnie z zasadami żywienia dzieci i młodzieży wynikającymi z norm żywienia.*” Normy żywienia nie stanowią aktu prawnego – poprzedni, szczegółowy zapis obligował, ale jednocześnie był pomocny w układaniu jadłospisów czy komponowaniu posiłków, szczególnie w placówkach, gdzie nie ma zatrudnionego dietetyka. Cały rok realnych zmian w jadłospisach, kiedy do każdego posiłku zaczęto serwować owoce lub warzywa, ilość spożywanego cukru mocno spadła, a częstotliwość serwowania produktów smażonych została ograniczona do minimum w obecnej sytuacji idzie na marne. Rok zmian nawyków żywieniowych, przyzwyczajenia, szczególnie małych dzieci do braku wszechobecnego cukru i soli w ich diecie.

Postulujemy:

1. **Szczegółowe doprecyzowanie norm i wymagań** dla każdej z 18 grup wymienionych produktów (norma soli, cukru, tłuszczu)
2. **Dookreślenia w § 2 wykazu wymagań**, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

Ww. postulaty wynikają z troski naszego środowiska o zdrowie uczniów i podopiecznych.

Dw.:

Minister Edukacji Narodowej,

Komisja Edukacji, Nauki i Młodzieży Sejmu RP

Komisja Zdrowia Sejmu RP

Kontakt:

Ogólnopolskie Stowarzyszenie Kadry Kierowniczej Oświaty (OSKKO)

Ul. Żniwna 58, 10-811, Olsztyn, www.oskko.edu.pl email: oskko@oskko.edu.pl tel. 513 057 830