

Gdańsk, 05.04.2024 r.

**Notatka ze spotkania z pracownikami Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Gdańsku zorganizowanych**

**w ramach projektu: akronim: #S027 FoodLoops - Lokalna współpraca na rzecz recyklingu bioodpadów w szkołach i poza nimi.**

Przedstawicielkami Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej  
w Gdańskubyły:

Pani Alicja Dawidowicz oraz Pani Izabela Darczuk.

Zespół programu Foodloops reprezentowany był przez:

1. Małgorzatę Ratkowską - Lidera projektu FoodLoops
2. Annę Schroeder
3. Joannę Sznejder
4. Aleksandrę Kulik
5. Ewę Podgórską-Pikies

Na spotkaniu omówiono proces kontroli kuchni i stołówek szkolnych przez pracowników Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologiczne oraz wyjaśniono zastrzeżenia, które padły pod adresem Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Gdańsku na warsztatach z dyrektorami i intendentami szkolnymi w ramach projektu Foodloops. Wszystkie podejmowane działania mają na celu rozwiązanie problemu marnowania żywności w placówkach szkolnych. Spotkanie umożliwiło wymianę doświadczeń oraz konstruktywną dyskusję.

W trakcie spotkania ustalono, że Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Gdańsku:

- organizuje coroczne szkolenia dla dyrektorów szkół i intendentek szkolnych w ich siedzibie, które dotyczą jadłospisu i norm żywieniowych – coroczne spotkania prowadzone przez pracowników Sekcji Higieny Dzieci i Młodzieży z Promocją Zdrowia oraz Oddziału Bezpieczeństwa Żywności i żywienia skierowane są do pracowników placówek, które przystąpiły do programu „Gdańsk Jemy-Zdrowo”,

- oprócz swoich planowych kontroli, sprawdza placówki zgłoszone w ramach interwencji

- obowiązują normy żywieniowe zgodne z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z 2015 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 – ale proponują ich zmiany na poziomie ministerstwa – przedmiotowe Rozporządzenie 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. z 2016 r., poz. 1154) oparte jest na aktualnie obowiązujących normach żywienia dla populacji Polski; normy zaś uwzględniają zalecenia ekspertów EFSA, WHO, Wydziału Zdrowia i Medycyny ze Stanów Zjednoczonych oraz wyniki najnowszych badań,- nie widzi przeszkody w jednodaniowych posiłkach, pod warunkiem zachowania wartości odżywczych

- sugeruje, aby zamieniać wagę posiłków na rzecz kaloryczności-w przypadku ograniczenia masy posiłku należy pamiętać o dobieraniu surowców do jego produkcji tak, aby gęstość odżywcza posiłku, została zachowana,

- nie widzi przeciwskazań, aby wykorzystywać „czystą” żywność  
z poprzedniego dnia oraz jadłospis może podlegać modyfikacji, poprzez adnotację z \* o możliwych zmianach, aby zapobiec marnowaniu i wykorzystać niezjedzone pożywienie z dnia poprzedniego, warunek aby zmiany nanosić na bieżąco

- brak jest przeciwwskazań do wykorzystywania środków spożywczych, które nie zostały wydane w danym dniu, o prawidłowych cechach organoleptycznych, w terminie przydatności do spożycia, które nie zostały użyte do produkcji w dniu poprzednim, chyba że etykieta danego środka spożywczego wskazuje inaczej,

- w ramach niemarnowania żywności sugeruje pasteryzację posiłków na max. 2 dni oraz zaleca mrożenie świeżego mięsa na max. 14 dni lub kupowanie już zamrożonego

- zaleca się komponowanie jadłospisu tak, aby posiłki produkowane  
i serwowane były na bieżąco w danym dniu, nie należy przedłużać trwałości żywności we własnym zakresie, tj. mrozić środków spożywczych zakupionych jako świeże; w przypadku chęci stosowania produktów mrożonych należy nabywać je w stanie zamrożonym i przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta,

- kontroluje placówki w Gdańsku wg. własnego podziału - każdy rejon ma swojego opiekuna, który chętnie pomoże lub doradzi w przypadku problemów - konsultacje w Oddziale Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia odbywają się aktualnie od wtorku do czwartku, w godzinach 8:00-12:00 w siedzibie Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Gdańsku, ul. Wałowa 37, pok. 312,

- nie widzi przeciwskazań, aby dzieci zabierały posiłki do własnych pojemników, ale na własną (rodziców) odpowiedzialność - powyższa kwestia nie posiada uregulowania prawnego i pozostaje do ustalenia pomiędzy rodzicami/opiekunami, a dyrektorem placówki,

- sugeruje zmienić godziny przerw obiadowych, aby były bliżej pory obiadowej- 10.30 nie jest najlepsza porą

- dopuszcza rozdzielenie posiłku na zupę i II danie, podawane o innych porach skutkuje wyższą zjadalnością

- proponuje zmienić przyzwyczajenia kucharzy np. zupa nie musi być na mięsie, nie dosładzać napojów itp.

- wprowadzenie diet wegańskich i wegetariańskich z zachowaniem norm odżywczych zależy od zgód dyrektorów placówek

- zwraca uwagę na dużą rolę edukacji żywieniowej- przyzwyczajanie dzieci do nowych posiłków, produktów, na walory estetyczne posiłków oraz nauczanie dzieci w jakich produktach znajdują się poszczególne witaminy i na co mogą wpływać w naszym organizmie (praktyczne wskazówki),

- dobrym pomysłem jest jeden jadłospis dla miasta opracowany przez dietetyka „miejskiego” najlepiej z uwzględnieniem diet i ograniczeń żywieniowych uczniów

- zaleca jadłospis oparty na sezonowości produktów, z zachowaniem gęstości energetycznej potraw

- zaleca stosowanie zamienników/substytutów na uzupełnienie kalorii posiłków

- catering- opakowania zbiorcze zamiast pojedynczych opakowań (mniej odpadów opakowaniowych)

- rozszerzenie działalności o porcjowanie posiłków w miejscu, możliwe jest wyłącznie po złożeniu odpowiedniego wniosku do właściwego miejscowo Inspektora Sanitarnego, gdy warunki lokalowe na to pozwalają.

Notatka sporządzona przez:

Joannę Sznejder