



O żywieniu dzieci w szkołach

2025-01-15

Podczas wspólnego dla Komisji Edukacji oraz Komisji Zdrowia i Uzdrawiskowej punktu obrad radni dyskutowali na temat stanu zdrowia dzieci w krakowskich szkołach podstawowych, w szczególności w zakresie otyłości, cukrzycy i innych chorób, na które wpływa sposób odżywiania się.

Gościem połączonych komisji była Maria Przyborowska-Sapek, dietetyk, wykładowczyni na Uniwersytecie Rolniczym i Uniwersytecie Jagiellońskim. – Z roku na rok przybywa dzieci z problemami żywieniowymi. Stwierdzamy choroby metaboliczne, nadciśnienie czy cukrzycę już niestety u 8-10-latków. Przyczyną jest z pewnością jakość żywienia i jakość produktów, którymi są żywione dzieci, również brak wiedzy lub niewłaściwa wiedza rodziców na temat żywienia. To czynnik, który wpływa na późniejsze wybory dzieci – mówiła Maria Przyborowska-Sapek. Dodawała, że dzieci bardzo dobrze oceniają jedzenie na stołówkach szkolnych. Problemem jest natomiast brak czasu na zjedzenie posiłku, gdyż przerwy są zbyt krótkie. Dzieci nie mają też często czasu na zjedzenie drugiego śniadania, robią to na korytarzu, w biegu, zmieniając salę lekcyjną. To również wpływa na stan odżywienia dzieci. Produkty zjadane przez dzieci w dużych ilościach i z dużą częstotliwością to słodkie, ale również produkty przeznaczone dla dorosłej populacji, czyli np. słone przekąski. Dzieci bardzo wcześnie dostają żywność przeznaczoną dla dorosłych, dlatego też ich smaki zmieniają się na tyle szybko, że zdrowe posiłki nie są dla nich atrakcyjne. Dodatkowym problemem jest też niska aktywność fizyczna oraz spędzanie za dużo czasu przed telefonem czy komputerem. – Alarmujące jest też, że cukier jest wszechobecny w produktach żywieniowych, które spożywają dzieci – dodawała Maria Przyborowska-Sapek.

Radny Maciej Żmuda pytał o to, czy po likwidacji stołówek szkolnych w 2012 r. nadal jest zasada, że kuchnie pozostały w zespołach szkolno-przedszkolnych. – O klasycznej stołówce w rozumieniu prawa oświatowego mówimy właśnie w zespołach szkolno-przedszkolnych. W szkołach samorządowych w większości przypadków są stołówki, które zostały oddane w dzierżawę agentom, a catering w szkołach samorządowych jest niezwykle rzadkim zjawiskiem, głównie w placówkach, które nie miały możliwości stworzenia zaplecza kuchennego – mówiła Anna Domańska, dyrektor wydziału Edukacji i Projektów Edukacyjnych.

Z kolei radna Bogumiła Drabik mówiła o tym, jak ważna jest edukacja rodziców w zakresie zdrowego odżywiania. – Znam przedszkola, w których są organizowane spotkania dla rodziców z dietetykiem. Takie spotkania prowadzone w szkołach przyniosłyby duże efekty – mówiła Bogumiła Drabik.

Radna Anna Bałdyga zwracała uwagę na fakt, że rodzice często nie interesują się tym, co jest w menu placówki przygotowane dla dzieci, jeśli cena posiłku jest akceptowalna. – Dzieci są specyficznym konsumentem – mówiła Anna Bałdyga. Radny Bartłomiej Kocurek dodawał, że rodzice nie potrafią nauczyć dzieci zdrowych nawyków żywieniowych i to się nie zmieni, jeśli nie zaczniemy edukacji na poziomie szkoły podstawowej.

Maria Przyborowska-Sapek zwracała też uwagę na to, że nikt nie kontroluje posiłków w szkołach. Nieliczne placówki zatrudniają dietetyków. Nadzór nad placówką powinien mieć technolog żywności lub dietetyk. Podkreślała, że możliwe byłoby nawiązanie współpracy w zakresie przeszkolenia pracowników stołówek przez specjalistów technologów żywności pracujących na Uniwersytecie Rolniczym.



**Magiczny
Kraków**

Radni z Komisji Edukacji po zakończeniu wspólnego posiedzenia z Komisją Zdrowia i Uzdrowiskową pozytywnie zaopiniowali projekt uchwały w sprawie uchylenia uchwały nr LXXXIV/551/93 w sprawie ochrony zdrowia dzieci i młodzieży na terenie przedszkoli i szkół podstawowych w związku z możliwością uzyskania przez te placówki dochodów na środki specjalne (druk nr [480](#)).

Gościem posiedzenia była też Agnieszka Macek, prezes fundacji „Z robotem za rękę”, która opowiadała radnym o działalności fundacji oraz o możliwości stworzenia w Krakowie Centrum dziecięcej i młodzieżowej robotyki. Radni mogli też zobaczyć dwa ze skonstruowanych przez młodzież robotów.