

POSIŁKI W SZKOŁACH W EUROPIE

Raport Polskiego Biura Eurydice



WSTĘP

W ostatnim czasie w wielu krajach europejskich toczą się debaty poświęcone żywieniu dzieci w szkołach. W tym kontekście warto przyjrzeć się krajowym rozwiązaniom dotyczącym szkolnych posiłków.

Dane do niniejszego raportu zostały zebrane za pośrednictwem forum Question&Answer sieci Eurydice w 2015 r. Opisy krajowych rozwiązań dotyczące m.in. dystrybucji posiłków, opłat czy standardów i jakości żywności stworzono głównie na podstawie odpowiedzi czternastu państw na pytania postawione przez Polskie Biuro Eurydice. Wykorzystano również odpowiedzi na pytanie zadane przez Turcję, które dotyczyło podawania mleka, owoców i warzyw w szkołach (informacje te zamieszczono głównie w części *Dobre praktyki* na końcu raportu).



DYSTRYBUCJA I WYDAWANIE POSIŁKÓW

Za posiłki w szkołach odpowiedzialne są **władze lokalne** lub same **szkoły**, zobowiązane do zapewnienia dystrybucji posiłków i wydawania ich uczniom. **W Anglii** szkoły muszą zapewniać posiłki uczniom tam, gdzie jest to wymagane i decydują o ich formie. **W Finlandii** gminy i inne organy odpowiedzialne za prowadzenie szkół dostarczają posiłki do szkół oraz zapewniają stosowne zasoby finansowe. **We Francji** posiłki są organizowane przez władze lokalne odpowiedzialne za infrastrukturę szkolną (ISCED 1 – *école élémentaire*: gmina; ISCED 2 – *collège*: *Départements*; ISCED 3 – *lycée*: *Régions*).

Natomiast w niektórych krajach szkoły w ogóle **nie zapewniają posiłków** lub robią to w bardzo ograniczonym zakresie. **W Grecji** posiłki nie są zapewniane, z wyjątkiem szkół muzycznych i artystycznych, zarządzanych przez gminy. **W Holandii**, choć szkoły cieszą się dużą autonomią i mogą decydować, czy i w jaki sposób organizować posiłki, na ogół się na to nie decydują. **Na Cyprze** publiczne szkoły średnie nie zapewniają posiłków, lecz tylko przekąski dla ubogich uczniów, szczególnie ma to miejsce od czasu recesji w gospodarce krajowej.

Posiłki w szkołach są organizowane zgodnie z obowiązującymi PRZEPISAMI, które określają zakres obowiązków i stanowią podstawę dla odpowiedniej praktyki.

- W **Finlandii** ustawy i rozporządzenia edukacyjne, a także podstawa programowa i lokalne programy nauczania stanowią główne dokumenty regulujące organizowanie posiłków w szkołach. W programach opisano również cele edukacji w zakresie zdrowia, odżywiania i zachowania się przy stole. Podczas organizacji posiłków szkolnych i przekąsek dostępnych w szkole są brane pod uwagę następujące elementy: rola posiłków szkolnych związana z promocją zdrowia i zachowań społecznych, cele edukacji żywieniowej i nauka dobrego wychowania, a także rekreacyjny aspekt przerw na lunch.
- W **Anglii** organy odpowiedzialne za zarządzanie szkołami muszą zagwarantować, że posiłki w szkołach spełniają obowiązkowe normy dla żywności podawanej w szkołach. Wprowadzone w styczniu 2015 r. zgodnie z Planem żywności w szkole¹, normy określają typy i częstotliwość podawania żywności w szkołach. Szczegóły przepisów dotyczących żywności w szkołach i obowiązków organów zarządzających szkołami określono w wytycznych ministerstwa edukacji (DfE).
- Na **Słowacji** stołówki szkolne są finansowane przez władze lokalne i stanowią infrastrukturę szkolną, dlatego są zarejestrowane w sieci szkół i obiektów szkolnych. Zgodnie z prawem oświatowym, stołówka szkolna to obiekt szkolny służący do

¹ Szeroka inicjatywa mająca na celu podniesienie jakości i zwiększenie liczby posiłków w szkołach oraz edukacji na temat dorastania oraz walorów gotowania i zdrowej żywności.



przygotowywania, podawania i konsumpcji żywności i napojów prowadzony dla uczniów oraz pracowników szkół i obiektów szkolnych. Inne osoby mogą żywić się w stołówkach szkolnych, jeżeli otrzymają pozwolenie od organu założycielskiego szkoły i kompetentnych władz regionalnej publicznej służby zdrowia.

- W **Hiszpanii** stołówka szkolna stanowi uzupełniającą usługę oświatową, której istnienie i status określono w ustawie z 1990 r. o ogólnej organizacji systemu edukacji oraz w ustawie z 2006 r. o edukacji. Jest to usługa świadczona przez władze oświatowe przyczyniająca się do podniesienia jakości edukacji. Poza podstawowymi funkcjami dostarczania pożywienia i wartości odżywczych, stołówki szkolne stanowią integralną część życia i organizacji szkoły, a planowanie ich pracy, rozwój i ocena stanowi element rocznego programu pracy szkoły.
- W **Słowenii**, zgodnie z przepisami o posiłkach w szkołach, uczniowie wybierają spośród zdrowych produktów będących w ofercie stołówki, dzięki czemu wypracowują zdrowe nawyki żywieniowe. Ustawa określa organizację posiłków w szkołach od początku szkoły podstawowej do ukończenia szkoły średniej drugiego stopnia oraz prawa uczniów do dofinansowania, kwotę dofinansowania, a także warunki i procedury jego przyznawania. Zgodnie z ustawą, szkoły są zobowiązane do określenia w planie rocznym treści, liczby i rodzaju działań edukacyjnych i szkoleniowych związanych z posiłkami i promowaniem kultury żywienia. Szkoła odgrywa znaczącą rolę w rozwoju wiedzy uczniów o zdrowej żywności i nawykach żywieniowych, kulturze jedzenia i o odpowiedzialnych postawach wobec własnego zdrowia. Podczas przygotowywania posiłków przedszkola, szkoły i inne instytucje muszą przestrzegać wytycznych, określonych przez Krajową Radę Ekspertów ds. Edukacji Ogólnej oraz wskazywać aspekty edukacyjne i zdrowotne posiłków szkolnych. Regularny monitoring i ewaluacja systemu wydawania posiłków są realizowane w ramach krajowych i regionalnych instytutów zdrowia publicznego oraz zapewniają szkołom poradnictwo. System wydawania posiłków w szkołach wspiera plan działań na rzecz żywności i żywienia na lata 2013-2023.



Posiłki PRZYGOTOWUJE SIĘ w szkole lub poza nią. Organy zarządzające szkołami lub władze lokalne są odpowiedzialne za zapewnienie infrastruktury na terenie szkoły, jeżeli posiłki są tam przygotowywane, lub za zatrudnienie firmy cateringowej, która będzie je regularnie dostarczać.

- We **Francji** sposoby dystrybucji posiłków są zróżnicowane w poszczególnych miejscowościach. W większości przypadków posiłki są przygotowywane w szkołach przez jej pracowników. Czasami posiłkami zarządza firma cateringowa, która dostarcza je do szkoły.
- W **Hiszpanii** szkoły organizują posiłki na dwa sposoby: albo mają własne kuchnie, albo zlecają firmie zewnętrznej świadczenie usług cateringowych.
- W **Niemczech** władze lokalne podejmują decyzję w porozumieniu z dyrektorem szkoły i konferencją szkół, które firmy cateringowe będą zapewniać posiłki w poszczególnych szkołach.
- W **Finlandii** posiłki w szkołach są organizowane we współpracy władz szkoły z personelem odpowiedzialnym za ich przygotowywanie.
- W **Anglii** organy zarządzające szkołami podejmują decyzję co do organizacji posiłków w szkołach, w tym te dotyczące pory i czasu trwania przerwy obiadowej. Na [stronie internetowej planu żywienia „School Food Plan”](#) zamieszczono porady i przykłady dobrych praktyk.
- W **Portugali** posiłki w stołówkach szkolnych mogą przygotowywać bezpośrednio szkoły lub zespoły szkół, albo mogą zlecać ich przygotowanie firmom cateringowym.
- Na **Słowacji** występują dwa typy stołówek szkolnych: stołówki, w których żywność i napoje są przygotowywane, serwowane i konsumowane przez klientów stołówek, oraz stołówki, w których posiłki są tylko serwowane i konsumowane. Stołówki, w których posiłki są tylko serwowane, muszą spełniać warunki odpowiedniej higieny podawania posiłków i napojów. Mogą również podgrzewać wstępnie przygotowane posiłki i napoje pochodzące z innych stołówek. Stołówki szkolne mogą przygotowywać posiłki i napoje, które są dystrybuowane w innych stołówkach. Stołówki szkolne mogą pracować na jedną zmianę lub przez cały dzień.

Funkcjonuje wiele sposobów **DYSTRYBUOWANIA i WYDAWANIA** posiłków w szkołach.

- W **Austrii**, w klasach, gdzie zajęcia trwają cały dzień, dzielą się one na nauczanie i zajęcia pozalekcyjne, które mają miejsce jedno po drugim lub są prowadzone na przemian. W klasach, gdzie nauczanie i zajęcia pozalekcyjne są wyraźnie oddzielone, uczniowie otrzymują posiłek w środku dnia po porannych lekcjach, a zajęcia popołudniowe trwają do godz. 16:00 (najpóźniej do 18:00).
- W **Portugali** szkoły zobowiązane są wydawać obiady, a gdy w szkole prowadzone są zajęcia po południu i liczba uczniów to uzasadnia, powinny również wydawać kolacje.
- W **Niemczech** firmy cateringowe zajmują się dystrybucją i organizacją konsumpcji posiłków w szkołach. Zasada jest taka, że posiłki są podawane pomiędzy 12:30 lub 13:00 do 14:00, w zależności od tego, kiedy kończy się piąta lekcja (licząc od rana).



Minimalny czas trwania przerwy na obiad to 60 minut, lecz może ona trwać nawet 90 minut.

- W **Anglii** nie ma wymogu, by obiad był podawany na ciepło, natomiast jeśli tylko jest to możliwe, należy zapewnić uczniom przynajmniej jeden ciepły posiłek dziennie. Szkoły mogą również zapewniać żywność w klubach śniadaniowych lub w czasie zajęć pozalekcyjnych. Może też być dostępna w sklepikach szkolnych i w automatach lub wydawana jako przekąska podczas długiej przerwy. Wszystkie te możliwości uzależnione są od lokalnych przepisów.
- Na **Litwie** zapewnienie gorącego obiadu w szkole jest obowiązkowe. Obiad jest podawany podczas długiej przerwy. Czas przeznaczony na ten posiłek jest różny w poszczególnych szkołach i jest uzależniony od przepisów wewnętrznych szkoły.
- Na **Słowacji** harmonogram podawania posiłków i napojów w stołówkach szkolnych jest ustalony zgodnie z zasadami działania stołówki. Większość stołówek podaje posiłki od 11:30 do 14:30 (w przypadku szkół średnich nawet do 15:00). Posiłki muszą zostać podane w ciągu trzech godzin od ich przygotowania.
- Na **Cyprze** przekąski są zapewniane podczas przerw. Nie zapewnia się dodatkowego czasu na posiłki.
- W **Hiszpanii** obiad podaje się od 12:00 do 13:00 i w zależności od szkoły, przeznaczają na niego od 30 minut do 1 godziny. Czas od zakończenia posiłku do rozpoczęcia zajęć po południu przeznaczony jest na odpoczynek.
- We **Francji** przerwa na obiad musi trwać przynajmniej 30 minut i nie obejmuje czasu na jego oczekiwanie.
- W **Słowenii** szkoły zobowiązane są zapewnić przynajmniej jeden posiłek (przekąska w ciągu dnia) wszystkim uczniom, natomiast szkoły podstawowe na ogół zapewniają do czterech posiłków dziennie: śniadanie, drugie śniadanie, obiad i podwieczorek.



STANDARDY JAKOŚCI ŻYWNOŚCI

Proces przygotowywania posiłków podawanych uczniom, bez względu na to, czy są one przyrządzane w szkołach czy dostarczane przez zewnętrzną firmę cateringową, musi być dostosowany do **OBOWIĄZUJĄCYCH NORM W ZAKRESIE JAKOŚCI**.

- W **Portugalii** standardy dotyczące jakości i różnorodności posiłków podawanych w stołówkach szkolnych określone są zgodnie z wytycznymi Dyrekcji Generalnej ds. Edukacji i z ogólnymi zasadami przestrzegania higieny i bezpieczeństwa żywności zawartymi w przepisach unijnych. Obowiązkiem regionalnych wydziałów ds. edukacji jest wspieranie i monitorowanie wdrażania i przestrzegania zasad i norm. Dyrektor szkoły lub zespołu szkół jest odpowiedzialny za przestrzeganie zasad dotyczących dostaw żywności do szkół, bufetów i stołówek, szczególnie w odniesieniu do ilości i jakości podawanych i dostarczanych produktów.
- W **Niemczech** firmy cateringowe we współpracy z lokalnymi władzami są odpowiedzialne za jakość posiłków w szkołach.
- Na **Litwie** organizator posiłków w szkołach (szkoła lub inna jednostka, która zawarła umowę na świadczenie posiłków w szkołach) jest odpowiedzialna za jakość żywności.
- Na **Słowacji** dyrektor i kucharz stołówki szkolnej są odpowiedzialni za jakość posiłków podawanych w szkole.
- Na **Cyprze** jakość śniadań jest gwarantowana przez system zapewniania jakości usług świadczonych przez stołówki szkolne.
- We **Francji** wartość odżywcza posiłków podawanych w szkołach została określona w rozporządzeniu z 2011 r. Aby zapewnić równowagę odżywczą, posiłki muszą zawierać 4 lub 5 różnych dań, w tym przynajmniej jedno danie główne zawierające przystawkę i produkt mleczny; przestrzega się minimalnych standardów dotyczących różnorodności, wielkość porcji jest dostosowana do wieku i potrzeb uczniów, woda jest zapewniona bez ograniczeń, chleb musi być ogólnodostępny, sól i sosy stanowią część posiłku.
- W **Hiszpanii**, jeżeli szkoła ma własną kuchnię, odpowiada za zapewnienie odpowiedniej jakości przygotowywanych potraw. Jeżeli zatrudniona jest zewnętrzna firma cateringowa, to ona jest odpowiedzialna za jakość posiłków.
- W **Finlandii** przepisy wymagają, by działania związane z zapewnianiem żywności były oceniane i rozwijane na poziomie szkoły. Wdrażanie, jakość i skuteczność cateringu szkolnego powinny być stale monitorowane w ramach ogólnej oceny edukacji. Ważne jest również zapewnienie uczniom możliwości aktywnego uczestnictwa w ewaluacji oraz zwrócenie uwagi na informacje zwrotne i ich sugestie. Potrzeby żywieniowe uczniów są monitorowane i określane we współpracy z nimi samymi, ich rodzicami i personelem szkoły odpowiedzialnym za zagadnienia zdrowotne. Przy planowaniu zajęć i posiłków brane są pod uwagę czynniki zdrowotne (np. alergie), a także etyka i religia uczniów. Celem jest dopasowanie podstawowego jadłospisu do potrzeb możliwie największej liczby uczniów. Więcej informacji można znaleźć w broszurze informacyjnej na temat żywienia w Finlandii.
- W **Słowenii** w 2010 r. wprowadzono zakaz umieszczania automatów z jedzeniem i napojami w szkołach, by uniemożliwić uczniom dostęp do żywności niskiej jakości.



OPLATY

Niezwykle rzadko organy odpowiedzialne za zarządzanie szkołami lub władze lokalne zapewniają posiłki wszystkim uczniom **nieodpłatnie**. Spośród omawianych krajów, tylko w Finlandii każdy uczeń od przedszkola do szkoły średniej drugiego stopnia jest uprawniony do nieodpłatnego obiadu, czyli łącznie 830 tys. uczniów. Ponadto, około 60 tys. dzieci uczestniczących w zajęciach przed lekcjami i po nich dostaje również przekąskę. Niektórzy dostawcy usług edukacyjnych zapewniają przekąskę uczniom w klubach szkolnych.

Nawet jeśli darmowe posiłki nie są dostępne dla wszystkich uczniów, to w niektórych krajach zapewnione jest WSPARCIE organizacyjne i finansowe dla organizacji posiłków w szkołach.

Może ono przybrać formę:

- częściowego dofinansowania posiłków dla wybranych grup wiekowych, zazwyczaj dla najmłodszych uczniów;
 - częściowego dofinansowania działania stołówek szkolnych oraz innych podmiotów lub działań wspierających dostarczanie posiłków;
 - krajowych programów promocji zdrowia lub kampanii umożliwiających szkołom podawanie nieodpłatnych produktów żywnościowych, takich jak mleko lub owoce (więcej szczegółów i przykładów w rozdziale pt. *Dobre praktyki* w dalszej części raportu).
-
- W **Szkocji** od stycznia 2015 r. wszyscy uczniowie klas 1-3 (w wieku 5-7 lat) w całym kraju mogą codziennie zjeść ciepły posiłek w szkole.
 - W **Anglii** od września 2014 r. wszyscy uczniowie wczesnego etapu szkolnego (w wieku 4-7 lat) są uprawnieni do nieodpłatnych obiadów w szkołach, zgodnie z ustawą o dzieciach i rodzinach (UFSM) z 2014 r. Dalsze informacje nt. tego nowego uprawnienia są dostępne w [wytycznych](#) Ministerstwa Edukacji.



- Na **Słowacji** stołówki szkolne zapewniają posiłki dla dzieci i uczniów za opłatą pokrywającą część wydatków, która jest uiszczana przez opiekuna prawnego dziecka w kwocie odpowiadającej kosztom zakupu żywności dla danej kategorii wiekowej w odniesieniu do zalecanej normy żywieniowej. Gmina lub samorząd (organ założycielski szkoły) może określić, czy opłata będzie obejmować koszty ogólne działania stołówki. Opłata jest określana przez dyrektora szkoły, do której należy stołówka, lub przez dyrektora stołówki, natomiast nie może być wyższa niż 7,5 proc. minimum na utrzymanie jednego dziecka. Ministerstwo Edukacji, Nauki, Badań i Sportu publikuje przedziały finansowe określające zakres kosztów zakupu żywności na posiłek zgodnie z kategorią wiekową uczniów.
- W **Hiszpanii** Wspólnoty Autonomiczne przyznają pomoc z tytułu określonych usług, które są pomocnicze względem nauczania, np. działanie stołówek szkolnych.

W większości krajów nieodpłatne posiłki lub przekąski są zagwarantowane dla uczniów uprawnionych do ZASIŁKÓW SPOŁECZNYCH m.in. ze względu na niski dochód w rodzinie:

- W **Portugalii** dzieci objęte pomocą społeczną mogą korzystać ze wsparcia, które może przybrać jedną z następujących form: szklanka mleka dziennie, zapewnienie nieodpłatnych lub dofinansowanych posiłków, działania promujące edukację i higienę żywienia.
- W **Niemczech** rodzice o niskim poziomie dochodów otrzymują wsparcie finansowe od lokalnych służb społecznych.
- W **Anglii** dzieci, których rodzice, opiekunowie lub opiekunowie prawni otrzymują określone zasiłki społeczne, są uprawnione do nieodpłatnych posiłków w szkole przez cały okres obowiązkowego kształcenia. Podobnie sytuacja wygląda w szkołach, do których uczęszczają uczniowie powyżej 16 roku życia, a także, od września 2014 r., w instytucjach kształcenia ustawicznego. Szczegóły dotyczące uprawnień są dostępne na [rządowej stronie internetowej](#).
- Na **Litwie** dla dzieci z rodzin o niskich dochodach posiłki w szkołach są nieodpłatne.
- Na **Słowacji** dzieci potrzebujące wsparcia materialnego traktuje się wyjątkowo tj. ośrodek ds. pracy, spraw społecznych i rodziny zapewnia finansowanie ich posiłków, które są płacone na poziomie stawki minimalnej. Jeżeli co najmniej 75 proc. dzieci korzystających w danej szkole ze stołówki należy do tej grupy, wszyscy uczniowie w szkole ponoszą minimalne opłaty za posiłki.
- Na **Cyprze** stołówki szkolne zapewniają przekąski uczniom korzystającym z pomocy społecznej, a ich koszt pokrywa rada szkoły. Projekt jest finansowany przez ministerstwo edukacji za pomocą celowych darowizn publicznych przyznawanych ministerstwu oraz kościoł cypryjski, który przekazuje środki bezpośrednio radom szkół.
- W **Szkocji** rodzice mogą wnioskować o darmowe posiłki szkolne dla swoich dzieci, jeżeli otrzymują określone zasiłki.
- We **Francji** rodziny mogą otrzymać pomoc przeznaczoną na opłacenie posiłków w szkole.



- W **Słowenii** uczniowie szkół średnich pierwszego stopnia mogą ubiegać się o dofinansowanie ze źródeł rządowych jednej przekąski dziennie. Uczniowie szkół podstawowych, których dochód na członka rodziny wynosi 53 proc. średniego dochodu netto, są uprawnieni do bezpłatnych posiłków. Fundusze na opłacenie bezpłatnych posiłków w szkołach podstawowych są dostępne dla dzieci żyjących w rodzinach, w których dochód na jednego członka wynosi poniżej 18 proc. średniego dochodu netto. Uczniowie szkół średnich drugiego stopnia z rodzin, w których dochód na członka rodziny wynosi od 42 do 53 proc. netto, są uprawnieni do 70 proc. dofinansowania posiłków w szkole, a uczniowie z rodzin, gdzie dochód na osobę wynosi 53-64 proc. netto na osobę, są uprawnieni do 40 proc. dofinansowania ceny posiłku w szkole.

Poza wyżej wymienionymi grupami, w większości krajów uczniowie z zasady płacą za posiłki w szkołach. Systemy opłat różnią się nie tylko pomiędzy krajami i regionami, lecz nawet pomiędzy szkołami, i często są ustalane przez dostawcę posiłków.

- We **Francji** posiłki w szkołach są zapewniane odpłatnie. Cena jest ustalana przez władze lokalne odpowiedzialne za zarządzanie szkołami (*école élémentaire*: gmina; *collège*: departament; *lycée*: region). Władze lokalne mogą podjąć decyzję o zastosowaniu ceny obniżonej ze względu na poziom dochodów rodziny.
- W **Szkocji** władze lokalne określają poziom opłat za posiłki w szkole. Każdy uczeń musi zapłacić taką samą cenę za produkt tej samej jakości.
- W **Portugalii** ceny posiłków podawanych w stołówkach w przedszkolach, szkołach podstawowych i średnich oraz dodatkowe zasady pobierania opłat są ustalane w komunikacie ministra edukacji, publikowanym w dzienniku ustaw po przeprowadzeniu konsultacji z Krajowym Stowarzyszeniem Gmin Portugalskich. Należy zauważyć, że organizacja posiłków w stołówkach szkolnych zawsze ma wymiar komercyjny.
- W **Serbii** posiłki w szkołach są dostępne opcjonalnie i rodzice muszą za nie płacić (z wyjątkiem rodzin o niskim poziomie dochodów).
- W **Słowenii** minister edukacji określa cenę za drugie śniadanie: 0,80 euro w szkole podstawowej i 2,42 euro w szkole średniej drugiego stopnia. Niższe ceny w szkołach podstawowych wynikają z niższej wartości energetycznej tego posiłku, co z kolei związane są z tym, że dzieci jedzą w szkole również obiad. Obiady w szkołach średnich są rzadziej spotykane.



NAUKA O ŻYWIENIU

Poza organizacją i aspektami finansowymi zapewniania posiłków dla dzieci, szkoły wprowadzają elementy nauki o żywieniu, tak by uczniowie mogli zdobyć wiedzę i umiejętności w zakresie zdrowego odżywiania się i wykształcili w sobie zdrowe nawyki żywieniowe. Często nauka o żywieniu stanowi element programu nauczania danego przedmiotu lub ma charakter interdyscyplinarny.

- W **Portugali** działania szkoły powinny obejmować promocję zdrowych nawyków żywieniowych przy aktywnym uczestnictwie uczniów.
- W **Niemczech** nauka o żywieniu stanowi element edukacji konsumenckiej na poziomie ISCED 1 i 2. Obejmuje takie zagadnienia jak zdrowy styl życia, jakość pożywienia i jego oznakowanie, unikanie marnowania jedzenia.
- W **Anglii**, zgodnie z nową krajową podstawą programową wprowadzoną w szkołach podstawowych i średnich we wrześniu 2014 r., przedmiot *gotowanie i żywienie* uwzględniony jest w programie nauczania w zakresie projektowania i technologii na etapach podstawowych 1, 2 i 3 (uczniowie w wieku 5-14 lat). W programie nauczania określono, że: „W ramach zajęć dotyczących żywienia uczniowie powinni nauczyć się gotować i stosować zasady zdrowego odżywiania. Wykształcenie w uczniach zamiłowania do gotowania w młodym wieku wpłynie na ich późniejszą kreatywność w tym obszarze. Nauka gotowania to podstawowa umiejętność życiowa, która umożliwia uczniom wyżywić siebie i innych w niedrogi i zdrowy sposób na obecnym etapie i w przyszłości. Uczniów należy nauczyć:
 - na etapie podstawowym 1: przestrzegania podstawowych zasad zdrowej i zróżnicowanej diety przy przygotowywaniu potraw i zrozumienia źródeł pochodzenia żywności;
 - na etapie podstawowym 2: zrozumienia i przestrzegania zasad zdrowej i zróżnicowanej diety, przygotowywania i gotowania zróżnicowanych i smacznych potraw z zastosowaniem różnych metod gotowania; zrozumienia zasad sezonowości oraz wiedzy nt. tego, w jaki sposób uprawiane, hodowane, zdobywane i przetwarzane są poszczególne składniki;
 - na etapie podstawowym 3: zrozumienia i przestrzegania zasad żywieniowych i zdrowotnych, gotowania licznych smacznych potraw, tak by uczniowie mogli wyżywić siebie i innych, przestrzegając zdrowej i urozmaiconej diety; nabycia biegłości w stosowaniu zróżnicowanych technik gotowania (na przykład wybór i przygotowanie składników; stosowanie sprzętów kuchennych i sprzętu elektrycznego; stosowanie obróbki cieplnej na wiele różnych sposobów; świadome korzystanie ze zmysłów smaku, dotyku i węchu podczas doprawiania potraw i łączenia składników; modyfikacji i stosowania własnych przepisów); zrozumienia pochodzenia, sezonowości i charakterystyki wielu składników”.
- W **Irlandii** odżywianie się jest traktowane kompleksowo w szkołach podstawowych i średnich i stanowi element podstawy nauczania na poziomie ISCED 1 i 2. Dzieci uczą



się o znaczeniu żywienia dla rozwoju, zapoznają się z takim zagadnieniami, jak preferencje żywieniowe i znaczenie zdrowego odżywiania się dla dobrego samopoczucia fizycznego i psychicznego. Zachęca się szkoły do podejmowania inicjatyw na rzecz promocji zdrowia na poziomie całej instytucji. W ramach promocji wśród uczniów i nauczycieli prozdrowotnej postawy większość szkół podstawowych stosuje politykę zdrowego odżywiania.

Na poziomie ISCED 1 żywienie jest uwzględnione w programie nauczania szkół podstawowych, w ramach nauk przyrodniczych, społecznych i w nauce o zdrowiu:

- Jedna godzina tygodniowo przeznaczona jest na nauki przyrodnicze, z czego część czasu przeznaczona jest na naukę o żywieniu. Program nauk przyrodniczych umożliwia uczniom zrozumienie znaczenia żywności i odżywiania, w tym znaczenia pożywienia dla energii i wzrostu oraz znaczenia zrównoważonej zdrowej diety.
- 30 minut w tygodniu przeznaczają się na nauczanie nauk przyrodniczych, społecznych i o zdrowiu. Odżywianie jest uwzględnione we wszystkich klasach. Program nauczania promuje zrozumienie zasad żywienia i wartości odżywczych, promuje zdrowe odżywianie i inicjatywy promujące zdrowy tryb życia. Na przykład na wstępnym etapie kształcenia uczniowie dowiadują się o znaczeniu żywienia dla wzrostu i rozwoju, rozpoznają swoje preferencje żywieniowe i ich rolę w zrównoważonej diecie oraz omawiają właściwości i kategorie pożywienia. W piątej i szóstej klasie powinni rozumieć już znaczenie zdrowego odżywiania się dla wzrostu i zdrowia, świadomie wybierać zdrowe produkty, rozpoznawać składniki odżywcze niezbędne w zrównoważonej diecie oraz zdawać sobie sprawę z chorób związanych z nieprawidłowym żywieniem.



Na poziomie ISCED 2 odżywianie jest uwzględnione w programie nauczania etapu *Junior Cycle* w zakresie nauk przyrodniczych, społecznych i o zdrowiu oraz dwóch opcjonalnych przedmiotów: *nauki ścisłe* oraz *gospodarka domowa*. Nauczanie ma na celu zrozumienie przez wszystkich uczniów znaczenia odżywiania i diety przy podejmowaniu wyborów dotyczących zdrowego stylu życia:

- wszyscy uczniowie realizują przedmiot poświęcony naukom przyrodniczym, społecznym i nauce o zdrowiu w wymiarze 60 godzin lub w ramach nowego 100-godzinowego programu nauczania, który uwzględnia również naukę o żywieniu. W ramach pierwszego programu nauczania uczniowie poznają elementy i znaczenie zdrowej diety dla dobrego samopoczucia fizycznego i psychicznego, uczą się analizować własne nawyki żywieniowe, badają skutki złych nawyków żywieniowych oraz, w stosownych przypadkach, planują zmiany. Uczniowie dowiadują się jakie znaczenie mają te koncepcje w procesie podejmowania decyzji i podczas komunikacji z innymi ludźmi. W tym kontekście uczniowie oceniają wpływ diety, aktywności fizycznej, odpoczynku i higieny na samoocenę i dobre samopoczucie;
- niemal wszyscy uczniowie (około 90 proc.) realizują przedmiot poświęcony naukom ścisłym w wymiarze 240 godzin, w ramach którego uwzględniona jest nauka o żywieniu. Uczniowie poznają zawartość produktów spożywczych i ich wartość energetyczną oraz poznają znaczenie żywienia dla wzrostu i uczą się o zróżnicowanej diecie;
- mniejsza liczba uczniów uczestniczy w zajęciach dot. zarządzania gospodarstwem domowym (około 38 proc.) w wymiarze 240 godzin, w ramach których uczą się



o znaczeniu odżywiania dla zdrowia, nabywają umiejętności kulinarnych i kompetencji konsumenckich, uczą się oznakowania produktów spożywczych oraz podejmowania decyzji podczas kupowania żywności.

Na poziomie ISCED 3 odżywianie jest uwzględnione w programie nauczania *Junior Cycle* w zakresie dwóch opcjonalnych przedmiotów: *biologia* – w wymiarze 180 godzin, który obejmuje zasady żywienia i trawienia człowieka; oraz *gospodarka domowa* w wymiarze 180 godzin, który dotyczy związków pomiędzy potrzebami żywieniowymi a zdrowiem jednostek i społeczności.

- Na **Słowacji** wiedza o żywieniu nie jest osobnym przedmiotem w szkole. Zagadnień związanych z jedzeniem i nauką o żywieniu naucza się w ramach obowiązkowych przedmiotów, takich jak nauki przyrodnicze (ISCED 1), biologia (ISCED 2, 3) i zajęcia praktyczne (ISCED 1). Opracowując programy nauczania, szkoły mogą wykorzystywać opcjonalne godziny w celu uzupełnienia zajęć z danego przedmiotu lub wprowadzenia nowego przedmiotu, który staje się obowiązkowy. W ramach opcjonalnych godzin szkoły mogą wprowadzić przedmiot związany z nauką o żywieniu. Przedmiot „gotowanie i przygotowywanie żywności” (w tym nauka o żywieniu) są nauczane w średnich szkołach zawodowych drugiego stopnia w ramach przedmiotów praktycznych w zawodach takich jak kucharz, kelner czy technik hotelarstwa.
- Na **Cyprze** nauka o żywieniu stanowi element programów nauczania poszczególnych przedmiotów i jest promowana w ramach wydarzeń pozalekcyjnych organizowanych przez administrację szkoły.
- W **Szkocji**, w ramach programu nauczania (*Scottish Curriculum for Excellence*) wszyscy nauczyciele są odpowiedzialni za opracowywanie, rozwijanie i poszerzanie nauk o zdrowiu i dobrym samopoczuciu w różnych obszarach programu nauczania. Ustawa



o promocji zdrowia i odżywiania w szkołach z 2007 r. ([Schools \(Health Promotion and Nutrition\) \(Scotland\) Act 2007](#)) oraz przepisy dotyczące wymogów dot. żywności i napojów w szkołach w Szkocji z 2008 r. ([Nutritional Requirements for Food and Drink in Schools \(Scotland\) Regulations 2008](#)) określają standardy żywieniowe posiłków podawanych w szkołach. Nowe przepisy dotyczące żywności w szkołach również obejmują wymóg uwzględnienia zrównoważonego rozwoju przy zakupie żywności, zwiększenie konsumpcji posiłków w szkole oraz obowiązek zapobiegania stygmatyzacji uczniów.

- We **Francji** nauka o żywieniu jest wprowadzana w przedszkolu i szkole podstawowej (ISCED 0 i 1), kiedy dzieci uczą się pierwszych nawyków żywieniowych. Nauczyciele odgrywają kluczową rolę we wpajaniu uczniom zdrowych nawyków żywieniowych oraz w zaznajamianiu ich z wpływem jedzenia na zdrowie. Programy szkolne obejmują zagadnienia takie, jak regularność spożywania posiłków i ich skład (od przedszkola do drugiej klasy) oraz pozytywne lub negatywne skutki nawyków żywieniowych (od trzeciej do piątej klasy).
- W **Hiszpanii**, dzięki autonomii instytucji edukacji w projektowaniu i wprowadzaniu planów rozwoju szkół, mogą być realizowane działania związane z nauką o żywieniu, takie jak dni lub tygodnie tematyczne. Inicjatywy te mogą być również wdrażane dzięki porozumieniom z instytucjami lub przedsiębiorstwami. Na poziomie krajowym nauka o żywieniu jest uwzględniona w programie nauczania w ramach nauki o zdrowiu lub zajęć międzyprzedmiotowych albo treści poszczególnych przedmiotów. W przypadku szkół podstawowych (ISCED 1), zasady te są określone w [dekrecie](#) określającym podstawę programową dla szkół podstawowych, w przypadku szkół średnich (ISCED 2) i *Bachillerato* tj. średnich szkół ogólnokształcących drugiego stopnia – ISCED 3) w [dekrecie](#) określającym podstawę nauczania dla obowiązkowego szkolnictwa średniego i średnich szkół ogólnokształcących drugiego stopnia.

W 2005 r. Ministerstwo Edukacji, Kultury i Sportu (MECD, *Ministerio de Educación, Cultura y Deporte*) zawarło porozumienie ramowe o współpracy z [Ministerstwem Zdrowia, Służb Społecznych i Równości](#) (MSSSI, *Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad*), dotyczące edukacji i promocji zdrowia w szkołach. MECD uczestniczy w grupie roboczej ds. strategii NAOS, która jest realizowana przez [Hiszpańską Agencję ds. Konsumpcji, Bezpieczeństwa Żywności i Odżywiania](#) (AECOSAN, *Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición*), będącą agencją MSSSI.

Jest to inicjatywa informacyjna skierowana do dzieci w wieku 6–12 lat, mająca na celu zwiększenie ich świadomości i zagwarantowanie informacji na temat zdrowego trybu życia i tym samym przyczynienie się do zapobiegania nadwadze i otyłości wśród dzieci. MECD wchodzi w skład jury i propaguje informacje o nagrodach NAOS, które mają na celu promocję aktywności fizycznej i zdrowej diety.

Ponadto agencja AECOSAN, która współpracuje z władzami edukacyjnymi w celu upowszechniania wiedzy i doświadczeń związanych z żywnością, odżywianiem i zdrowymi nawykami żywieniowymi wśród uczniów oraz wdrażaniem programów edukacji żywieniowej i kulinarnej, podejmuje wiele inicjatyw, wśród których szczególnie warte odnotowania są:



- Program **PERSEO**: pilotażowy program zapobiegania otyłości oraz promocji zdrowia i aktywności fizycznej skierowany do szkół. Program ma na celu promowanie zdrowych nawyków żywieniowych i zachęcenie uczniów do regularnej aktywności fizycznej, aby zapobiegać otyłości i innym chorobom. Program obejmuje zajęcia skierowane do dzieci w wieku 6-10 lat. Program angażuje również rodziny i obejmuje stołówki i otoczenie szkolne, aby umożliwić wybór najzdrowszych opcji.
- **ACTIVILANDIA**: pod koniec 2013 r. agencja AECOSAN opracowała działania informacyjno-komunikacyjne *Activilandia* skierowane do dzieci w wieku 6-12 lat, ich rodzin i nauczycieli. Za pomocą nowych mediów został utworzony wirtualny park tematyczny, aby promować zdrowe odżywianie, zróżnicowaną aktywność fizyczną w czasie wolnym oraz zdrowe nawyki dotyczące higieny czy snu.
- PLAN CUIDATE + (plan pn. *Take Better Care of Yourself*): jest to działanie mające na celu zwiększanie świadomości i wrażliwości, opracowane w latach 2011-2012 przez AECOSAN, skierowane do osób w wieku powyżej 18 lat. Program podkreśla znaczenie zmniejszenia spożycia soli i nasyconych kwasów tłuszczowych w celu zapobiegania nadciśnieniu, zbyt wysokiemu poziomowi cholesterolu i przewlekłym chorobom serca. Program proponuje wiele zdrowych przepisów oraz porady promujące zdrowy styl życia i aktywność fizyczną. Plan dostępny jest na stronie internetowej programu i można go ściągnąć na urządzenie mobilne, takie jak tablet i smartfon, gdzie po zarejestrowaniu użytkownicy dostają codziennie krótkie powiadomienia na temat diety, ćwiczeń fizycznych i zdrowych nawyków.

Ponadto w 2014 r. hiszpańskie Ministerstwo Edukacji podpisało umowę o współpracy z Królewską Akademią Gastronomiczną (RAG, *Real Academia de Gastronomía*) i Hiszpańską Fundacją na rzecz Żywności (FEN, *Fundación Española de la Nutrición*), w ramach której trzy strony zobowiązały się do współpracy na rzecz edukacji żywieniowej. W tym kontekście w Ceuta i Melilla opracowywany jest projekt pilotażowy pn. *Warsztaty smaku*. Projekt ma na celu przekazanie przedszkolakom i uczniom szkół podstawowych wiedzy na temat dietetyki, żywności i gastronomii oraz zachęcanie ich do zdrowego stylu życia. Za pośrednictwem RAG w projekcie tym bierze udział wielu hiszpańskich kucharzy, a także rodziny, uczniowie i wychowawcy klas. Obecnie materiały stosowane w projekcie pilotażowym są nagrywane, aby móc je udostępnić całej społeczności oświatowej i przekształcić w kurs szkoleniowy dla nauczycieli.

- W **Słowenii**, z inicjatywy stowarzyszenia zrzeszającego słoweńskich pszczelarzy, od 2011 r. realizowany jest projekt krajowy pn. „*Tradycyjne śniadanie słoweńskie*”. Projekt ma na celu edukowanie, informowanie i wzrost świadomości wśród dzieci i młodzieży oraz w opinii społecznej wartości zdrowego śniadania w kontekście nawyków żywieniowych, znaczenia zrównoważonych lokalnych dostaw, lokalnej produkcji i przetwarzania żywności, a także rolnictwa i pszczelarstwa. Pozostałe cele to uświadomienie młodzieży potrzeby zdrowego stylu życia, ruchu i sportu. W jednym dniu w roku szkoły serwują śniadanie składające się wyłącznie ze słoweńskich produktów przekazanych przez producentów i firmy. Jest to przykład doskonałej współpracy pomiędzy sektorem rolnictwa, edukacji i zdrowia.



DOBRE PRAKTYKI - MLEKO, OWOCE I WARZYWA W SZKOŁACH

W wielu krajach realizowane są konkretne programy i inicjatywy mające na celu promowanie zdrowych nawyków żywieniowych i wspieranie odpowiedniego odżywiania dzieci. Wśród nich realizowane są programy podawania dzieciom w szkołach **MLEKA, OWOCÓW i WARZYW**.

- W **Turcji**, zgodnie z programem *School Milk Programme*, od 2012 r. przedszkolaki i uczniowie podstawówek dostają bezpłatnie mleko. Program ma na celu wyrobienie w dzieciach nawyku regularnego picia mleka, co wspomaga ich zbilansowane żywienie i zdrowy rozwój. Planowane jest rozszerzenie działań w zakresie programu o bezpłatną dystrybucję rodzynek i innych suszonych owoców wśród uczniów na poziomie ISCED 0-2.
- W **Austrii** w przedszkolach i szkołach dostępne jest mleko i produkty mleczne, które są dotowane i sprzedawane w cenach regulowanych na poziomie UE. Można kupić np. przekąskę (do zjedzenia w czasie długiej przerwy) składającą się ze świeżych owoców i warzyw, która w 75 proc. jest dofinansowana z funduszy UE. Za zapewnienie owoców i warzyw odpowiedzialne jest austriackie Ministerstwo Rolnictwa. Program jest administrowany przez agencję [AMA Austria](#). Więcej informacji można znaleźć [na stronie programu](#).
- W **Anglii** mleko jest podawane bezpłatnie dzieciom w wieku poniżej 5 lat w szkołach uczestniczących w programie pn. *Mleko dla najmłodszych* ([Nursery Milk Scheme](#)).



Szkoły mogą również brać udział w programie *Mleko dotowane ze źródeł UE* ([EU School Milk Subsidy Scheme](#)). Co się tyczy owoców i warzyw, dzieci w wieku 4-6 lat w szkołach podstawowych są uprawnione do otrzymania świeżego owocu lub warzywa każdego dnia roku szkolnego (190 dni w roku) w ramach programu *School Fruit and Vegetable Scheme*¹ (SFVS) administrowanego przez National Health Service (NHS) w imieniu Ministerstwa Zdrowia. W pierwszym dniu nowego semestru, przed wznowieniem dostaw świeżych owoców i warzyw, mogą być podawane rodzynki. Szkoły nie są zobowiązane do uczestnictwa w programie. Informację na temat realizacji programu i jego ewaluacji można znaleźć w Krajowych Archiwach Rządowych.

- Szkoły w **Szkocji** mogą również podawać mleko nieodpłatnie dzieciom w wieku poniżej 5 lat w ramach programu pn. *Mleko dla najmłodszych* ([Nursery Milk Scheme](#)) oraz mogą uczestniczyć w programie *Mleko dotowane ze źródeł UE* ([EU School Milk Subsidy Scheme](#)). Wszyscy uczniowie klas 1-3 szkół podstawowych (w wieku 5-7 lat) obecnie (dane ze stycznia 2015 r.) są uprawnieni do nieodpłatnego obiadu w szkole. Starsze dzieci, których rodzice otrzymują określone zasiłki, również są uprawnione do nieodpłatnego posiłku w szkole. Niektóre władze lokalne i szkoły zapewniają nieodpłatne śniadanie, owoc lub mleko pewnej grupie dzieci i młodzieży, za opiekę nad którymi są odpowiedzialne. Więcej szczegółów można znaleźć [na stronie programu](#).
- W **Niemczech** rodzice i ich dzieci mogą zdecydować, czy chcą, by mleko było dostępne w szkołach (tylko na poziomie ISCED 1), czy też nie. Jeżeli zamówią mleko, muszą za nie płacić, jednak stosowane są odstępstwa w przypadku rodzin o niskim poziomie dochodów. Mleko jest dystrybuowane w ramach programu UE *Mleko w szkołach*. W niektórych landach w Niemczech świeże owoce i warzywa są opcjonalnie dostępne w szkołach na poziomie ISCED 1 i to szkoły decydują, czy uczestniczą w programie, czy nie. W programie musi uczestniczyć cała szkoła, która otrzymuje świeże owoce i warzywa bezpośrednio od dostawców, trzy razy w tygodniu. Owoce i warzywa są dostępne nieodpłatnie i są również dotowane ze źródeł UE. [Dalsze informacje](#) są dostępne w języku niemieckim na przykładzie Nadrenii Północnej-Westfalii.
- We **Francji** od 1976 r. mleko jest dostępne dla uczniów w wielu formach i z wielu powodów. Początkowo program *Mleko dla uczniów* miał na celu walkę z niedożywieniem i promocję picia mleka przez dzieci i był kontynuowany przez lata w celach edukacyjnych i promocję zdrowia publicznego. Niedawno program stał się przedmiotem ataków, gdyż twierdzono, że nie przynosi zamierzonych skutków, jest przestarzały, a nawet niebezpieczny dla zdrowia publicznego. Mleko powinno być podawane przedszkolakom, uczniom szkół podstawowych i średnich pierwszego stopnia (ISCED 0, 1 i 2) przed rozpoczęciem zajęć, w ramach przekąski lub podczas obiadu, natomiast w głównej mierze mleko jest dystrybuowane w przedszkolach. Ponadto w ciągu ubiegłych 10 lat zainstalowano 1800 automatów z mlekiem w szkołach średnich w całym kraju w ramach promocji spożywania mleka przez młodzież. Takie automaty (w których dostępne są również inne produkty mleczne, takie jak jogurty i ser) mogą

¹ Należy pamiętać, że jest to inicjatywa krajowa niepowiązana z programem UE pn. „Owoce w szkole”, w której Wielka Brytania nie uczestniczy.



być dotowane w ramach programu UE *Mleko w szkołach*, pod warunkiem, że szkoły zwrócą się o takie dofinansowanie. Możliwe jest również uzyskanie dotacji z funduszy krajowych, szczególnie w przypadku szkół z obszarów defaworyzowanych (*zone d'éducation prioritaire*). W 2012 r. Przeznaczono niemal 14 mln euro na dofinansowanie mleka dla 7 mln uczniów, z czego 1,2 mln euro pochodziło z funduszy krajowych. Więcej informacji można znaleźć na stronie *Questions sur le lait en milieu scolaire*.

Jeśli chodzi o dostępność owoców w szkołach, Francja uczestniczy w programie EU „Owoce w szkołach” za pośrednictwem programu *Un Fruit pour la récré*, utworzonego w 2008 r., a realizowanego od września 2009 r. i obejmującego ponad 500 tys. dzieci w całym kraju, które otrzymują przynajmniej 3 porcje świeżych owoców w miesiącu. Uczestnictwo w programie obejmującym szkoły na poziomie ISCED 0-3 nie jest obowiązkowe (zainteresowane szkoły muszą zgłosić się do programu). W 2014 r. program UE Owoce w szkole pokrywał w 76 proc. realizację programu *Un Fruit pour la récré* we Francji. Szkoły samodzielnie wybierają dystrybuowane produkty. Mogą to być w 100 proc. świeże owoce lub świeże owoce w 2/3, a w 1/3 produkty przetworzone (ugotowane, w formie puree, duszone itd.) lub owoce suszone (morele, rodzynki itd.) z wyłączeniem orzechów itp.). Programowi *Un Fruit pour la récré* towarzyszy program wsparcia pedagogicznego mający na celu trwałą zmianę nawyków żywieniowych dzieci. Program ten umożliwia dzieciom odkrycie różnorodności owoców i warzyw, różnych regionów i metod produkcji, sezonowości i polityki na rzecz bezpieczeństwa i identyfikowalności produktów spożywczych.

- Na **Cyprze** od 2011 r. realizowany jest program promocji wystarczającej, zrównoważonej diety i zdrowego wzrostu uczniów. W ramach programu raz w tygodniu wszyscy uczniowie otrzymują owoc lub warzywo (jabłko, gruszkę, truskawki, winogrona, marchewkę). W 2012 r. podjęto próbę podawania dzieciom małej paczki orzechów lub rodzynek zamiast owoców, jednak uczniowie zdecydowanie woleli świeże owoce. Od dwóch lat owoce są wydawane w stołówce szkolnej i każda szkoła otrzymuje dofinansowanie na podstawie liczby uczniów. Uczniowie szkół średnich z ubogich rodzin otrzymują nieodpłatne przekąski oraz sok owocowy lub mleko.
- W **Portugalii**, w ramach programu *Mleko w szkole (Programa de Leite Escolar)*, przedszkolaki i uczniowie klas 1-4 szkół podstawowych otrzymują



nieodpłatnie szklanek mleka codziennie przez cały rok szkolny, zazwyczaj podczas porannej przerwy. Realizowane są również programy mające na celu promocję zdrowych nawyków żywieniowych:

- Program *Owoce w szkole*
jest inicjatywą, w której udział jest dobrowolny i która ma na celu zagwarantowanie uczniom owoców i warzyw, a tym samym promowanie zdrowych nawyków żywieniowych wśród dzieci. Poza zapewnieniem owoców i warzyw, program zobowiązuje państwa członkowskie do opracowywania strategii obejmujących edukacyjne inicjatywy podnoszące świadomość w zakresie zdrowego żywienia.
- Kanał edukacyjny FIPA
Kanał uruchomiony przez FIPA (Federacja Portugalskich Producentów Rolno-Spożywczych) i wspierany przez Dyрекcję Generalną ds. Edukacji i Portugalskie Stowarzyszenie Specjalistów ds. Żywności ma na celu zapewnienie społeczności oświatowej informacji i dokumentów, które mogą stanowić podstawę dla zdrowego stylu życia w klasie lub opracowywania projektów na ten temat. Kanał zawiera treści i arkusze ćwiczeń dotyczące różnych tematów związanych ze zdrowym odżywianiem, dostosowane do potrzeb uczniów szkół pierwszego, drugiego i trzeciego cyklu edukacji podstawowej.
- Program *Zdrowe dzieciaki realizowany przez Nestlé*
Program *Zdrowe dzieciaki* został opracowany przez Nestlé Portugalia i jest skierowany szkół pierwszego, drugiego i trzeciego cyklu edukacji podstawowej. Program jest realizowany we współpracy z Ministerstwem Edukacji i Nauki, szczególnie z Dyрекcją Generalną ds. Edukacji i ma na celu rozwijanie wśród nastolatków świadomości znaczenia dobrych praktyk żywieniowych, zdrowej diety i aktywności fizycznej oraz opracowanie zasobów edukacyjnych na te tematy. Program RFE skierowany jest do uczniów pierwszego cyklu edukacji podstawowej uczęszczających do szkół publicznych i jest koordynowany przez Ministerstwo Rolnictwa i Morza, Ministerstwo Zdrowia oraz Ministerstwo Edukacji i Nauki.
- W **Holandii** Holenderska Agencja Przedsiębiorczości (Rijksdienst voor Ondernemend Nederland), wchodząca w skład Ministerstwa Gospodarki realizuje programy *Mleko w szkole* i *Owoce w szkole*. Programy te są skierowane do szkół podstawowych i średnich. Program *Mleko w szkole* jest również skierowany do dzieci w wieku przedszkolnym korzystających z opieki dziennej i uczęszczających do klubów dziecięcych. Programy te mają na celu promowanie zdrowych nawyków żywieniowych wśród uczniów szkół podstawowych i średnich oraz promowanie marketingu/sprzedaży nabiału, warzyw i owoców w perspektywie długoterminowej. Dofinansowanie z UE mleka w szkole przeznaczone jest na dystrybucję produktów mlecznych (z owocami lub bez) oraz różnych gatunków sera. W szkołach w Holandii dostępny jest jedynie nabiał (mleko odtłuszczone, maślanka, jogurt i Optimel). Dofinansowanie pokrywa maksymalnie 0,25 litra mleka dziennie na jednego ucznia. Szkoły otrzymują owoce i warzywa przez 20-28 tygodni (czas trwania roku szkolnego). W tym okresie szkoły są zobowiązane do realizacji działań, które przyczyniają się do promocji zdrowych nawyków żywieniowych, przekazywania dzieciom wiedzy o produkcji owoców i warzyw



oraz przybliżania im pracy w rolnictwie. Owoce i/lub mleko otrzymują tylko zarejestrowane szkoły. Od roku szkolnego 2015/2016, poszczególne programy i zapisy dotyczące mleka i owoców w szkołach zostały zintegrowane w ramach wspólnych przepisów. Więcej informacji w języku holenderskim można znaleźć [na stronie programu](#).

- W **Republice Czeskiej** realizowane są dwa programy: dostawa mleka oraz dostawa owoców i warzyw do szkół. Oba programy są wspierane z funduszy rządowych i unijnych. Uczniowie szkół podstawowych (ISCED 1 i 2) są uprawnieni do dofinansowanego mleka i produktów mlecznych. Owoce i warzywa są dostępne nieodpłatnie dla uczniów szkoły podstawowej (ISCED 1), pod warunkiem, że szkoła zawarła umowę z jednym z zatwierdzonych dostawców. Takie szkoły otrzymują regularne dostawy produktów spożywczych, co ma na celu poprawę nawyków żywieniowych uczniów. W przypadku owoców i warzyw działania te mają również za zadanie popularyzację takiej żywności wśród dzieci, wzrost jej konsumpcji oraz poprawę stanu zdrowia i walkę z nadwagą dzieci. Więcej informacji w języku czeskim jest dostępnych na [stronach internetowych Ministerstwa Edukacji, Młodzieży i Sportu](#).
- W **Słowenii** prawie 90 proc. słoweńskich szkół podstawowych zapewnia owoce i warzywa wszystkim dzieciom w wieku 6-15 lat ([Program UE CAP Owoce w szkole](#)).
- W **Grecji** nie jest realizowany program krajowy, czyli uczniowie nie otrzymują darmowego mleka lub suszonych owoców. Natomiast Ministerstwo Kultury, Edukacji i Spraw Religijnych we współpracy z Ministerstwem Zdrowia realizuje Krajową Politykę Żywnościową, która określa priorytety ochrony i promocji zdrowia dzieci i środowiska szkolnego, propaguje zdrowe nawyki żywieniowe, a także zapobiega i ogranicza rozprzestrzenianie się zaburzeń związanych z odżywianiem, takich jak otyłość. Dlatego w stołówkach szkolnych dostępna jest zdrowa żywność za rozsądną cenę.

Instytut Medycyny Prewencyjnej i Pracy (Prolepsis) od 2012 r. realizuje program pilotażowy pn. DIATROFI, który jest finansowany głównie przez Fundację Stavrosa Niarchosa. Program jest realizowany pod auspicjami greckiego Ministerstwa Kultury, Edukacji i Spraw Religijnych. W ramach programu DIATROFI wspierani są uczniowie publicznych szkół podstawowych i średnich z obszarów defaworyzowanych społeczno-ekonomicznie. Program ma dwa główne cele: a) pomoc żywnościowa w formie codziennej dystrybucji nieodpłatnych zdrowych i odżywczych posiłków dla wszystkich uczniów



w uczestniczących szkołach; b) promocją zdrowego odżywiania za pomocą materiałów edukacyjnych i działań skierowanych do uczniów i ich rodzin. Więcej informacji o programie można znaleźć na [stronie internetowej](#).

W ramach tego samego programu, greckie gminy zapewniają nieodpłatne posiłki w szkołach podstawowych i centrach edukacji wczesnoszkolnej. Program ma objąć 50 tys. uczniów z obszarów defaworyzowanych społecznie i ekonomicznie w całej Grecji i ma za zadanie ograniczenie problemów z zapewnieniem żywności, z jakimi borykają się tysiące rodzin w wyniku trwającego kryzysu gospodarczego.

- W **Hiszpanii**, na poziomie krajowym, Ministerstwo Edukacji, Kultury i Sportu we współpracy z Ministerstwem Rolnictwa, Żywności i Środowiska (MAGRAMA) realizują [Plan na rzecz konsumpcji owoców i warzyw w szkołach \(*Plan de consumo de fruta y verdura en las escuelas*\)](#), który jest współfinansowany przez UE i realizowany od 2009 r. W roku szkolnym 2015/16 budżet planu, który jest adresowany do 6.500 szkół w 14 Wspólnotach Autonomicznych i obejmuje 1,5 mln uczniów, wynosi 15,2 mln euro (z czego 11,5 mln euro jest współfinansowane przez UE). Plan ma dwa główne cele: stabilizację rynków i odwrócenie trendu spadkowego w konsumpcji owoców i warzyw, szczególnie widocznego wśród dzieci, oraz wkład w realizację strategii walki z otyłością i powiązanych z nią chorobami i promocję zdrowych nawyków żywieniowych wśród dzieci.

MAGRAMA współpracuje ze Wspólnotami Autonomicznymi przy opracowywaniu i uczestniczy w realizacji działań towarzyszących zarządzanych przez Wspólnoty Autonomiczne, które opracowują własne strategie regionalne i finansują ich realizację. Na przykład prowadzona jest strona internetowa www.alimentacion.es i opracowywane są materiały edukacyjne, które są dostępne dla Wspólnot Autonomicznych do pobrania w [Internecie](#). Plan konsumpcji był realizowany od 1 sierpnia 2014 r. do 31 lipca 2015 r., a pomoc polegała na dystrybucji produktów spożywczych wśród dzieci uczęszczających do przedszkoli i innych placówek edukacji przedszkolnej, a także wśród uczniów szkół podstawowych i średnich. Realizowane są różne strategie regionalne kierowane do grup wiekowych określonych w ramach poprzedniego programu, lecz ograniczające się do określonych grup docelowych z uwzględnieniem takich czynników, jak dystrybucja demograficzna, organizacja systemu edukacji i inne aspekty określone w danej strategii regionalnej. Choć każda ze Wspólnot Autonomicznych opracowała własny program regionalny, grupy ich odbiorców zazwyczaj obejmują dzieci w wieku 6-12 lat.


Dystrybuowane produkty spożywcze obejmują: świeże owoce i warzywa, minimalnie przetworzone warzywa i sok owocowy. Wspólnoty Autonomiczne określają w strategiach porę dnia, kiedy produkty te są podawane dzieciom w szkołach, choć na ogół nie uważa się za odpowiednie podawanie tych produktów w porze obiadu (w stołówkach). Jeśli chodzi o nabiał, MAGRAMA zrealizowało w 2013 r. kampanię na rzecz promocji i konsumpcji mleka pn. „[#Lubięmleko \(#megustalaleche\)](#)”. W ramach kampanii realizowanej we współpracy z branżą mleczarską i stowarzyszeniami dystrybutorów i producentów spożywczych zrealizowano działania promocyjne w okresie od czerwca do października 2013 r.



www.eurydice.org.pl
facebook.com/eurydicepolska

Opracowanie: Polskie Biuro Eurydice.
Tłumaczenie z jęz. angielskiego: Poliglota Biuro Tłumaczeń Anna Podoracka
Redakcja: Beata Maluchnik, Anna Grabowska
Korekta: Agnieszka Karolczuk
Skład: Piotr Konopka
Zdjęcia: Theta

© Fundacja Rozwoju Systemu Edukacji
Warszawa 2016



Polskie Biuro Eurydice
Fundacja Rozwoju Systemu Edukacji
ul. Mokotowska 43, 00-551 Warszawa



www.eurydice.org.pl
tel. 22 463 13 70
eurydice@frse.org.pl