

**Protokół Nr ORN.0012.4.6.2016**  
**posiedzenia Komisji Rewizyjnej Rady Miejskiej w Olecku**  
**odbytego w dniu 15 września 2016 roku**

Na stan 8 członków komisji w posiedzeniu udział wzięło 8 – lista obecności w załączeniu.

Protokołowała inspektor Wydziału Organizacyjnego i Nadzoru – Karolina Kuskowska.

**W posiedzeniu uczestniczyli:**

- Kierownik Wydziału Edukacji, Kultury i Sportu – Elżbieta Rękawek,
- Dyrektor Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Olecku – Katarzyna Dryl -Nerkowska,
- Pracownik Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Olecku – Ryszard Czapeczko,
- Przedstawiciel lokalnej prasy – Zbigniew Malinowski.

*Przewodniczący Komisji – Jarosław Bagieński*

przywitał przybyłych na posiedzenie komisji i przedstawił porządek posiedzenia:

1. Przyjęcie protokołu z ostatniego posiedzenia komisji.
2. Analiza jakości posiłków w placówkach szkolnych oraz analiza jakości żywności w sklepikach szkolnych.
3. Sprawy wniesione.
4. Wolne wnioski.

Uwag do porządku posiedzenia nie zgłaszano.

***Komisja (obecnych 7 członków) jednogłośnie przyjęła porządek posiedzenia.***

**Do punktu 1 – Przyjęcie protokołu z ostatniego posiedzenia komisji.**

Uwag do protokołu Nr ORN.0012.4.5.2016 nie zgłaszano.

***Komisja (obecnych 7 członków) przy 6 głosach za i 1 wstrzymującym przyjęła protokół Nr ORN.0012.4.5.2016 posiedzenia komisji odbytego w dniu 7 września 2016 r.***

Na tym punkt zakończono.

**Do punktu 2 – Analiza jakości posiłków w placówkach szkolnych oraz analiza jakości żywności w sklepikach szkolnych.**

*Przewodniczący Komisji – Jarosław Bagieński*

poinformował, że na podstawie analizy ankiet przeprowadzonych przez Komisję Rewizyjną przygotowano prezentację pt. „Korzystanie przez uczniów z posiłku w stołówce szkolnej”. Dziękował za udział w przygotowaniu materiału radnym Annie Kaczor i Wioletcie Żukowskiej, a także Pani Kierownik i pracownikom Wydziału Edukacji, Kultury i Sportu. Przedstawił prezentację – prezentacja w załączeniu do protokołu.

*Dyrektor Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Olecku – Katarzyna Dryl -Nerkowska*

poinformowała, że w dniu 1 września 2016 r. weszło w życie 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. Do dnia 31 grudnia 2016 r. będzie trwał okres dostosowawczy i w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty mogą być stosowane grupy środków spożywczych oraz wymagania, jakie muszą spełniać środki spożywcze określone w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015 r. Rozporządzenie z 2015 roku było bardzo restrykcyjne i nie spotkało się z dobrym przyjęciem. Nowe rozporządzenie ułatwi żywienie dzieci, aczkolwiek nie od razu i w niektórych punktach trzeba będzie się dostosować. Zwróciła uwagę na § 1 ust. 1 pkt 3 rozporządzenia dotyczący przygotowywania kanapek. W poprzednim rozporządzeniu był zawarty cały rozdział uściślający, z czego kanapka ma być zrobiona. Obecnie rozporządzenie tego nie określa. Jeśli chodzi o pieczywo są obostrzenia dotyczące poziomu cukru, tłuszczu i sodu. Okres dostosowawczy jest m.in. po to, by piekarnie mogły stworzyć odpowiednią recepturę. Dodała, że kontrolami jednostek zajmuje się Pan Ryszard Czapeczko. Do dnia 31 grudnia będą przeprowadzane wyłącznie kontrole instruktażowe.

*Pracownik Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Olecku – Ryszard Czapeczko* poinformował, że nowe rozporządzenie jest mniej szczegółowe i mniej restrykcyjne. Nowe przepisy dają więcej możliwości osobom prowadzącym sklepiki w placówkach oświatowych. Między innymi może być sprzedawane pieczywo półcukiernicze i cukiernicze z wyłączeniem pieczywa produkowanego z ciasta głęboko mrożonego. Grupy środków spożywczych, o których mowa w rozporządzeniu mogą być sprzedawane dzieciom i młodzieży pod warunkiem, że nie zawierają więcej niż:

- 15 g cukru w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia, a w przypadku produktów mlecznych nie więcej niż 13,5 g cukru w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia;
- 10 g tłuszczu w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia;
- 0,4 g sodu/ 1 g soli w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia, a w przypadku pieczywa półcukierniczego i cukierniczego nie więcej niż 0,45 g sodu/ 1,2 g soli w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia.

Środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty muszą spełniać odpowiednie wymagania dla danej grupy wiekowej, wynikające z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej. Środki spożywcze, dobiera się w taki sposób, aby:

- na całodzienne żywienie składały się środki spożywcze pochodzące z różnych grup środków spożywczych;
- posiłki (śniadanie, obiad, kolacja) zawierały produkty z następujących grup środków spożywczych: produkty zbożowe lub ziemniaki, warzywa lub owoce, mleko lub produkty mleczne, mięso, ryby, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych i inne nasiona oraz tłuszcze;
- zupy, sosy oraz potrawy sporządzane były z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników;
- od poniedziałku do piątku były podawane nie więcej niż dwie porcje potrawy smażonej;
- napoje przygotowywane na miejscu zawierały nie więcej niż 10 g cukrów w 250 ml produktu gotowego do spożycia;
- każdego dnia były podawane:
  - ✓ co najmniej dwie porcje mleka lub produktów mlecznych,
  - ✓ co najmniej jedna porcja z grupy mięso, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych,
  - ✓ warzywa lub owoce w każdym posiłku,
  - ✓ co najmniej jedna porcja produktów zbożowych w śniadaniu, obiedzie oraz kolacji;
- w żywieniu całodziennym było podawane przynajmniej pięć porcji warzyw lub owoców;

➤ co najmniej raz w tygodniu była podawana porcja ryby.  
Dodał, że ważnym aspektem na przyszłość jest doposażenie kuchni w piece konwekcyjno-parowe.

*Kierownik Wydziału Edukacji, Kultury i Sportu – Elżbieta Rękawek*

jeśli chodzi o piece konwekcyjno-parowe powiedziała, że jest realizowany program „Pomoc Państwa w zakresie dożywiania”. Program co prawda będzie realizowany do 2020 roku, ale brakuje pieniędzy na zakup środków trwałych. Potrzebne są 4 piece, a zakup jednego pieca stanowi koszt w granicach 20.000,00 zł. Niemniej jednak będą podejmowane starania w celu zakupu pieców ze środków budżetowych.

***Po krótkiej dyskusji Komisja przyjęła następujące wnioski:***

- Zakupić piece konwekcyjno-parowe do szkół.
- Zaprezentować wyniki badań rodzicom uczniów na spotkaniu, by zwrócić uwagę na fakt, iż 11% dzieci nie je rano śniadania w domu, a 26% spożywa ten posiłek tylko czasami. Problem ten dotyczy przede wszystkim uczniów gimnazjum, wśród badanych w tej grupie ponad połowa nie bierze ze sobą drugiego śniadania do szkoły. Dodatkowo przewidzieć w spotkaniach udział osób zajmujących się zawodowo tematyką żywienia, które będą udzielać odpowiedzi na ewentualne pytania rodziców oraz przekazywanie rodzicom np. w formie prezentacji informacji na temat prawidłowego żywienia.
- Zwrócić uwagę, że ponad połowa badanych uczniów nie je obiadów w szkole, z czego w gimnazjum większość stanowią dziewczęta. Przyczyną może być chęć nadmiernego odchudzania się.
- Zachęcić uczniów z miasta do spożywania obiadów w szkole (przede wszystkim tych, którzy nie jedzą obiadów w domu ok. 22%).
- Uświadomić rodziców, iż dania rybne są dużo zdrowsze, a mniej chętnie wybierane niż dania mięsne.
- Kwestię szkodliwości niezdrowej żywności i skutków jej spożywania warto poruszyć na lekcjach wychowawczych, zorganizować spotkanie ze specjalistą (np. dietetykiem), by w przystępny sposób przedstawić uczniom korzyści, wynikające z braku takich produktów w sklepikach szkolnych (zwłaszcza w gimnazjum).
- Wprowadzić tematykę żywieniową do programów wychowawczych w szkołach.

Na tym punkt zakończono.

**Do punktu 3 – Sprawy wniesione.**

Spraw wniesionych nie było.

Na tym punkt zakończono.

**Do punktu 4 – Wolne wnioski.**

Wniosków nie zgłaszano.

Na tym posiedzenie komisji zakończono.

*Protokołowała*

*Karolina Kuskowska*

*Przewodniczący Komisji*

*Jarosław Bagiński*