

Warszawa, dnia 16 lipca 2024r.

SEKRETARIAZ SZEFA KRS
L.dz. DS. 1804.217.2024
Data wpływu 18.07.2024

**Pan
Dariusz Salamończyk
Zastępca Szefa Kancelarii Sejmu**

Szanowny Panie Ministrze,

w odpowiedzi na pismo z dnia 3 lipca br. zawierające prośbę o przedłożenie opinii do poselskiego projektu ustawy o zmianie ustawy o opiece nad dziećmi do lat 3 oraz ustawy Prawo oświatowe (druk SH.020.170.2024) skierowane do organizacji samorządowych wchodzących w skład Komisji Wspólnej Rządu i Samorządu Terytorialnego, doceniając inicjatywę poselską, poniżej przedstawiam uwagi miast zrzeszonych w Unii Metropolii Polskich im. Pawła Adamowicza.

W zakresie ustawy Prawo oświatowe:

Uważamy, że dzieci ze specjalnymi potrzebami żywieniowymi uczęszczające do przedszkoli i szkół powinny mieć możliwość skorzystania z posiłków w czasie pobytu w placówce. Nie kwestionujemy zatem zasadności realizacji tej potrzeby. **Nie możemy się jednak zgodzić z tezą umieszczoną w uzasadnieniu do projektu ustawy, że „odpowiednio zaplanowanie wdrożenie tych przepisów przez jednostki nie pociągnie skutków dla budżetów jednostek, poza wydatkami, które te jednostki miały zaplanowane w swoich budżetach na bieżące funkcjonowanie tych placówek i szkół”.** Podobnie, jak i w przypadku żłobków i klubów dziecięcych, wprowadzenie zmian wygeneruje koszty dla samorządów.

Komplikacje może wprowadzić także (konieczna do określenia) definicja diety eliminacyjnej - z uwzględnieniem wszystkich możliwych wariantów tych diet do realizacji przez jednostki oświatowe. Diety eliminacyjne zakładają eliminację jednego lub nawet kilkudziesięciu produktów z jadłospisu, to powoduje niezliczoną możliwość różnych wariantów diet, które musiałyby być oferowane dzieciom ze specjalnymi potrzebami żywieniowymi. Obecnie diety eliminacyjne wykluczające jeden składnik z diety, np. laktoza lub białko mleka krowiego, który bez zmiany organizacji bloku żywienia można realizować, nie stanowi już wielkiego wyzwania i jest modelem powszechnym, zapewniającym dzieciom możliwość korzystania z posiłków w szkole/placówce.

W naszych samorządach działają szkoły i placówki zapewniające posiłki „dietowe” wielowariantowe, jednak ze względu na dodatkowe, znaczne koszty, nasze samorządy nie były w stanie realizować tego przedsięwzięcia jako systemowego. Placówki takie zatrudniają bowiem dietetyków i mają odpowiednio przeszkolony personel oraz zaplecze kuchenne do przygotowywania indywidualnych posiłków (np. oddzielne pomieszczenia, w których szykowane są posiłki dla dzieci na diecie bezglutenowej, więcej naczyń oraz palników do gotowania).

W opinii organów prowadzących oraz specjalistów ds. żywienia wprowadzenie obowiązku zapewnienia w każdym przedszkolu i szkole podstawowej posiłków dostosowanych do indywidualnych potrzeb żywieniowych dzieci i uczniów wiąże się z koniecznością:

UNIA METROPOLII POLSKICH im. Pawła Adamowicza

BIURO: PALAC KULTURY I NAUKI,
POK. 1801 (XVIII PIĘTRO)
PLAC DEFILAD 1, 00-901 WARSZAWA,
TEL 22 656 76 16 ; E-MAIL: BIURO@METROPOLIE.PL
WWW.METROPOLIE.PL

WYDZIAŁ OBSŁUGI PREZYDIUM SEJMU

L. dz. SP5-WP.020.174.9.2024

Data wpływu 18.07.2024

1. Zatrudnienia dietetyków, którzy wspomagaliby pracowników bloku żywienia w opracowaniu indywidualnych jadłospisów i przygotowaniu posiłków dla każdego dziecka wymagającego stosowanie zalecanej diety - w przypadku wrodzonych schorzeń metabolicznych np. fenyloketonurii stosuje się leczenie żywieniowe polegające na eliminacji fenyloalaniny, co wymaga bardzo specjalistycznej wiedzy i stosowania specjalistycznych preparatów. Znalezienie odpowiedniej kadry może okazać się wyzwaniem nie mniejszym niż koszty wdrożenia analizowanego rozwiązania;
2. Zwiększenia zatrudnienia personelu odpowiedzialnego za organizację żywienia, ze względu na konieczność przygotowania posiłków wg kilku lub kilkunastu jadłospisów - w tym samym czasie.
3. Doposażenia kuchni w dodatkowe sprzęty (palniki, piekarniki) i naczynia.
4. Wdrożenia programu szkoleń dla wszystkich pracowników bloku żywienia w zakresie obostrzeń, jakie niesie za sobą przygotowywanie posiłków dla dzieci wymagających stosowania indywidualnie opracowanej diety np. w przypadku dzieci z celiakią na diecie bezglutenowej czy w przypadku alergii krzyżowych.
5. W przypadku wielu placówek konieczne będzie przeprowadzenie modernizacji/przebudowy zaplecza kuchennego, tak aby zapewnić bezpieczne przygotowanie posiłków dla dzieci dietowych („czyste” linie produkcyjne dostosowane do różnych rodzajów diet), a także wyznaczenie specjalnych miejsc do przechowywania produktów spożywczych przeznaczonych na diety eliminacyjne, np. lodówki, magazyny.

Koszt modernizacji bloku kuchennego oceniamy na ok. 200-300 tys. zł. Nawet jeśli modernizacji nie podlegałyby wszystkie bloki żywienia, to koszty takiego przedsięwzięcia należy liczyć w milionach złotych.

Zwracamy także uwagę na fakt, że w części jednostek, zwłaszcza w przedszkolach i szkołach w budynkach, które mają ograniczoną infrastrukturę bloku żywienia, nie będzie możliwe przeprowadzenie niezbędnej przebudowy. Dodatkowo, w szkołach, w których w ostatnich latach zwiększyła się liczba uczniów oraz liczba przygotowywanych posiłków (budowa nowych osiedli i zwiększenie liczby dzieci zamieszkających w obwodzie, przyjęcie dzieci ukraińskich) nie będzie możliwe przeprowadzenie modernizacji lub przebudowy bloku żywienia w krótkiej perspektywie czasowej.

W naszej ocenie niezbędne jest uszczegółowienie zapisów w art. 106 a ust. 1 i art. 108.1 ustawy Prawo oświatowe dotyczących posiłków podawanych w jednostkach systemu oświaty dla dzieci bez szczególnych wymagań zdrowotnych oraz dla dzieci ze szczególnymi wymaganiami zdrowotnymi.

Zapisy proponowane w projekcie ustawy zastąpiły „posiłek gorący” w szkole i „posiłek” w przedszkolu następującym zapisem „posiłek zgodny ze szczególnymi wymaganiami zdrowotnymi dziecka”.

Proponujemy wprowadzić zapis analogiczny do proponowanych zmian w art. 22 ust. 1 ustawy o opiece nad dziećmi w wieku do lat 3. Niezbędne w tej sytuacji naszym zdaniem będzie powołanie się na przepisy wykonawcze dotyczące 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.

W zakresie ustawy o opiece nad dziećmi do lat 3:

W proponowanych zmianach dotyczących zapewnienia przez żłobki i kluby dziecięce wyżywienia dzieciom ze szczególnymi wymaganiami zdrowotnymi:

1. Proponujemy określić, na podstawie jakich dokumentów i przez kogo wydanych będą wprowadzane diety eliminacyjne np. **zaświadczenie od lekarza specjalisty**, ze wskazaniem składników i produktów koniecznych do wyeliminowania z żywienia, dostarczanych przez rodzica (opiekuna). W takiej sytuacji potrzebne byłoby wydanie przepisów wykonawczych zawierających wzór takiego zaświadczenia, określenie jaki lekarz jest uprawniony do jego wystawienia i niedopuszczenie możliwości przyjmowania oświadczeń rodzica na temat diety dziecka.
2. Zwracamy uwagę, że posiłki dla dzieci będących na dietach przygotowywane są/będą w tej samej kuchni, w której przygotowywane są posiłki dla pozostałych dzieci. Nie ma gwarancji, pomimo szczególnej troski, że śladowe ilości składnika eliminowanego nie dostaną się do posiłku dziecka przebywającego na danej diecie. Aby można było dać taką gwarancję, należałoby osobno

magazynować produkty i przygotowywać posiłki w wydzielonym do tego pomieszczeniu, tak aby nie następowało zanieczyszczenie krzyżowe. Dotyczy to zwłaszcza diety bezglutenowej. Poza tym na większości przypraw/produktów, które znajdują się w asortymencie używanym na co dzień w przygotowywanych posiłkach, producenci umieszczają informację, że śladowe ilości różnych alergenów mogą się w nich znaleźć. Rodzic/opiekun dziecka musi mieć tego świadomość.

3. W naszej ocenie szczególną uwagę również zwrócić na jadalnię, podczas spożywania posiłków, aby w zasięgu ręki dziecka na diecie nie znajdowały się produkty z diety ogólnej. Wiąże się to z tym, że takie dziecko musi siedzieć w odpowiedniej odległości (np. osobny stół) od pozostałych dzieci.

z poważaniem

UNIA METROPOLII POLSKICH
Dyrektor ds. Prawnych
oraz Administracyjno-Organizacyjnych

r.p. Dorota Bąbiak-Kowska