



SZKOŁY DOBREGO ŻYWIENIA

08.05.2013

„Szkolne smaki” w Lublinie

Polskim dzieciom grozi epidemia otyłości. Odżywiają się źle w szkole i w domu – większość z nich je byle jak i byle co. W Polsce trwa kampania, która nareszcie może zmienić te tendencje. Fundacje: Banku Ochrony Środowiska oraz Szkoła na Widelcu konkretnie pokażą dyrektorom szkół, kucharzom i nauczycielom, jak zdrowo, a zarazem tanio żywić dzieci w polskich szkołach. Wszystko podczas cyklu niezwykłych 10 konferencji i warsztatów w całej Polsce pod hasłem „Szkolne smaki – Szkoły Dobrego Żywienia”. Jak to zrobić zademonstruje m.in. Grzegorz Łapanowski, jeden z najbardziej znanych polskich kucharzy, propagator zdrowego żywienia. Lublin to kolejny przystanek na trasie kampanii.

W Polsce nikt tego jeszcze nie próbował. Wprawdzie o fatalnych nawykach żywieniowych polskich dzieci powiedziano wiele, ale dopiero teraz – dzięki udziałowi w programie „Szkolne smaki” – szkoły dostaną konkretne, twarde instrukcje, jak dobrze odżywiać młodych ludzi w podstawówkach, gimnazjach i liceach. W trakcie specjalnych warsztatów prowadzonych przez najlepszych polskich specjalistów, szkolne kucharki i intendentki mają okazję zobaczyć jak i czym karmić dzieci zdrowo. Dyrektorzy szkół zaś przekonają się, że żywić dzieci zdrowo, nie oznacza żywić dzieci drogo.

Najważniejsze cele „Szkolnych smaków” to zmiana jadłospisów w szkolnych stołówkach oraz produktów sprzedawanych w sklepikach na zdrowsze

„Szkolne smaki” obejmują 10 miast: Łódź (27.03), Katowice (22.04), Lublin (08.05), Wrocław, Poznań, Kraków, Gdańsk, Szczecin, Bydgoszcz, Białystok. Każde ze spotkań podzielone jest na dwie części:

- w pierwszej dyrektorzy szkół i intendentki dowiadują się jak ważne jest wprowadzenie zrównoważonego modelu żywienia w szkołach oraz otrzymują konkretne zestawy posiłków oraz zdrowych przekąsek do szkolnych sklepików. Zapoznają się także z możliwościami uczestniczenia w programach edukacji prozdrowotnej oraz metodami prowadzenia warsztatów kulinarnych z dziećmi.
- w drugiej szkolne kucharki, kucharze lub przedstawiciele firm gotujących dla szkół biorą udział w warsztatach kulinarnych prowadzonych przez Grzegorza Łapanowskiego

Fakty:

- U ponad 11 procent uczniów lubelskich szkół stwierdzono otyłość.¹
- Coraz więcej polskich dzieci nie je regularnych śniadań. Ponad 20 procent z nich zadeklarowało, że je poranny posiłek od jednego do trzech razy w tygodniu. Choć w ich dziennym jadłospisie znajdują się dwie porcje owoców to niestety nie starcza już w nim miejsca na warzywa – spożywają ich mniej niż ich rówieśnicy z innych krajów, z Portugalii, Holandii i Wielkiej Brytanii.² Stałym elementem diety małych Polaków są łakocie. Każdego dnia wypijają około dwóch szklanek słodzonych napojów i dwa razy dziennie sięgają po słodkie oraz słone przegryzki.³
- W ciągu 20 lat czterokrotnie zwiększyła się w Polsce liczba młodych ludzi z nadwagą i otyłością.⁴
- Niemal 40 procent młodych ludzi przyznaje, że w szkołach nie powinno się sprzedawać niezdrowych i wysokokalorycznych przekąsek oraz słodzonych napojów, a 35 procent deklaruje, że jest gotowa zapłacić więcej za produkty zdrowe.⁵

Czas na zmiany – czas na „Szkolne smaki”

Z badań prowadzonych przez naukowców z wrocławskiego oddziału Wyższej Szkoły Psychologii Społecznej wynika, że w ostatnich latach w Polsce o nadwadze i skutkach otyłości mówiło się bardzo wiele. Okazuje się, że tylko w latach 2005 – 2009 Polacy przeprowadzili więcej regionalnych i krajowych programów prewencji otyłości dzieci i młodzieży niż w Wielkiej Brytanii, Holandii czy Portugalii. Kłopot w tym, że programy nie wpływają na realną sytuację w szkołach. Menu jest pochodną ceny produktów i umiejętności kucharza, a do tego wszystkiego szkolne sklepiki kierują się przede wszystkim efektem ekonomicznym, a nie zdrowiem uczniów toteż sprzedają „śmieciowe” jedzenie.

- *To musi ulec zmianie* – mówi **Andrzej Pietrucha** – Prezes Zarządu Fundacji BOŚ. *Dzieci z nadwagą to przecież w przyszłości chorzy i otyli dorośli. Nie zapobiegniemy tej tendencji, jeżeli już teraz nie zrozumiemy, że zdrowie zależy bezpośrednio od sposobu odżywiania* – dodaje.

Każdy uczestnik konferencji i warsztatów w ramach „Szkolnych smaków” oprócz wiedzy wyposażony zostanie m.in. w:

- specjalne e-książki kucharskie z pakietem polecanych w żywieniu dzieci i młodzieży przepisów i przekąsek,
- program informatyczny przeliczający receptury na dowolną liczbę osób,
- scenariusze warsztatów kulinarnych dla dzieci.

- *Podczas kampanii udowodnimy w praktyce, że zdrowe, zbilansowane i jednocześnie smaczne posiłki w szkolnych stołówkach nie muszą być drogie* – zapewnia **Grzegorz Łapanowski** – Prezes Zarządu Fundacji Szkoła na Widelcu, który poprowadzi warsztaty.

¹ Badania Lubelskiego Centrum Zdrowia Publicznego z 2009

² Badania wrocławskiego wydziału Szkoły Wyższej Psychologii Społecznej pod kierunkiem prof. Aleksandry Łuszczyńskiej w ramach projektu TEMPEST

³ Jak wyżej

⁴ <http://www.focus.pl/newsy/zobacz/publikacje/psychologia-kontra-nadwaga/>

⁵ Badania wrocławskiego wydziału Szkoły Wyższej Psychologii Społecznej pod kierunkiem prof. Aleksandry Łuszczyńskiej w ramach projektu TEMPEST

Kampania przewidziana jest na cały rok. Ostatnia z konferencji odbędzie się w grudniu w Białymstoku.

Szczegółowy program znajdą Państwo na stronie: www.szkolnesmaki.pl

Dodatkowych informacji udzielą:

Barbara Lewicka-Kłoszewska
Wiceprezes Zarządu Fundacji BOŚ
515 114 380 barbara.lewicka-kloszewska@fundacijabos.pl

Grzegorz Łapanowski
Prezes Zarządu Fundacji Szkoła na Widelcu
669 392 898 grzegorz@grzegorzlapanowski.pl

www.szkolnesmaki.pl

<p>Fundacja Banku Ochrony Środowiska al. Solidarności 104, 01-016 Warszawa , tel.: 22 532 71 87 szkolnesmaki@fundacijabos.pl</p>		<p>Fundacja Szkoła na widelcu ul. Solec 38/11, 00-394 Warszawa info@szkolanawidelcu.pl</p>
---	---	--