

Od września szkolne stołówki czekają zmiany. Personel kuchenny i nauczyciele wskazują, czego potrzebują najbardziej

Dyrektorzy są gotowi na zmiany, ale potrzebują wsparcia dla nauczycieli, kuchni i rodziców – wynika z diagnozy przeprowadzonej w 13 wrocławskich szkołach i przedszkolach przez Fundację ProVeg w ramach programu Szkoła na Roślinach.

Od początku września wszystkie placówki oświaty w Polsce będą realizować [nowe wymagania dotyczące żywienia zbiorowego](#). Zmiany obejmują m.in. większy udział żywności roślinnej w jadłospisach oraz obowiązek zapewnienia przynajmniej jednego w pełni roślinnego posiłku tygodniowo. Dla wielu placówek oznacza to konieczność dostosowania organizacji pracy stołówek, przeszkolenia personelu oraz przygotowania rodziców, nauczycieli i dzieci na nowe menu.

– Za każdą zmianą stoją ludzie: dyrektorzy, personel kuchenny, nauczyciele i rodzice. Nasza diagnoza pokazuje, że wszyscy chcą działać z myślą o zdrowiu dzieci, ale potrzebują poczucia, że nie zostali z tym sami. Dlatego tak ważne jest zapewnienie placówkom praktycznego wsparcia już teraz, zanim nowe przepisy wejdą w życie. Wrocław pokazuje, że dobrze przygotowany proces wdrażania może stać się wzorem dla samorządów w całej Polsce – mówi Katarzyna Płaza, koordynatorka programu Szkoła na Roślinach w Fundacji ProVeg.

Diagnoza została przeprowadzona przez [Fundację ProVeg](#) w ramach programu [Szkoła na Roślinach](#), we współpracy z [Urzędem Miejskim Wrocławia](#) w celu realizacji [projektu FoodCIRCUS](#). Badaniem objęto 13 wrocławskich placówek oświatowych (8 przedszkoli oraz 5 szkół podstawowych i zespołów szkolno-przedszkolnych), a udział wzięło 116 osób: dyrektorów, nauczycieli, intendendentów i pracowników kuchni. Na podstawie zebranych danych przygotowano indywidualne raporty z rekomendacjami dla każdej placówki, a obecnie trwa kolejny etap wsparcia – praktyczne warsztaty z roślinnego gotowania dla personelu kuchennego prowadzone przez Katarzynę Gubałę. Wszystkie placówki objęte programem otrzymały dostęp do zbilansowanych roślinnych przepisów oraz materiałów edukacyjnych.

Szkoły i przedszkola widzą szansę w nowych standardach żywienia

Zdecydowana większość ankietowanej kadry zarządzającej pozytywnie podchodzi do nadchodzących zmian. Aż 92% dyrektorów szkół i przedszkoli deklaruje bardzo wysoką

(46%) lub średnią (46%) gotowość do ich wdrożenia. Największą korzyścią, jaką dostrzegają, jest poprawa zdrowia dzieci.

Jednocześnie dyrektorzy podkreślają, że powodzenie reformy zależy od odpowiedniego przygotowania całej społeczności szkolnej. Największe obawy dotyczą przede wszystkim akceptacji nowych potraw przez dzieci i ryzyka marnowania żywności – wskazało je aż 92% badanych dyrektorów. W szkołach dodatkowym wyzwaniem pozostaje utrzymanie kosztów posiłków w obecnych budżetach (60%).

– Nowe standardy żywienia to nie tylko zmiana jadłospisów, ale przede wszystkim proces, który wymaga dobrego przygotowania całej społeczności szkolnej. Chcemy, aby dyrektorzy, nauczyciele i pracownicy kuchni mieli dostęp do wiedzy, narzędzi i wsparcia, które pozwolą im sprawnie przejść przez ten proces. Współpraca z Fundacją ProVeg i przeprowadzona diagnoza pozwoliły nam lepiej poznać potrzeby placówek oraz zaplanować działania odpowiadające na ich realne wyzwania. Wierzymy, że dzięki takiemu podejściu zmiany mogą zostać wprowadzone w sposób spokojny, przemyślany i korzystny przede wszystkim dla dzieci – **mówi Paulina Drzazga, kierownik projektu foodCIRCUS, Dział Edukacji Ekologicznej Wydział Klimatu i Energii Departament Strategii i Zrównoważonego Rozwoju we Wrocławiu.**

Czego potrzebuje personel kuchenny, by przygotować dobrze zbilansowane roślinne posiłki?

Choć większość badanych pracowników kuchni ma już doświadczenie w przygotowywaniu dań roślinnych, wdrożenie nowych wymagań będzie wymagało dodatkowego wsparcia. Wśród przebadanych osób z personelu kuchennego 41% deklaruje podstawowe umiejętności, a 32% – duże doświadczenie w gotowaniu potraw roślinnych. Jednocześnie niemal co czwarty pracownik (24%) przyznaje, że nie ma w tym zakresie żadnego doświadczenia.

Diagnoza pokazuje, że największym wyzwaniem nie są same kompetencje kulinarne, lecz codzienna organizacja pracy. W szkołach aż 93% personelu wskazuje, że krótkie przerwy obiadowe nie pozostawiają czasu na rozmowę z nauczycielami i wymianę informacji o tym, jak dzieci reagują na posiłki. W przedszkolach wyzwania wyglądają inaczej – ponad połowa pracowników kuchni (52%) zwraca uwagę na brak informacji zwrotnej od wychowawców, dlatego dzieci nie zjadły danego obiadu.

Dzieci potrzebują czasu, by owoić nowe smaki

Jednym z najważniejszych wyzwań wskazanych w badaniu jest neofobia żywieniowa, czyli naturalna niechęć dzieci do próbowania nowych produktów. Raport z diagnozy pokazuje, że aż 85% badanych nauczycieli aktywnie wspiera dzieci w oswojaniu nowych smaków. Jednocześnie podkreślają, że skuteczniejsze budowanie pozytywnych nawyków żywieniowych wymaga dodatkowych narzędzi i materiałów edukacyjnych.

Diagnoza pokazuje również, że przyczyny niechęci do nowych dań różnią się w zależności od wieku dzieci. W przedszkolach największą rolę odgrywają bodźce sensoryczne – nieznany zapach, kolor czy konsystencja potrawy mogą wywoływać nieufność. W szkołach większe znaczenie ma natomiast wpływ grupy rówieśniczej – dzieci znacznie chętniej próbują nowych dań, gdy widzą, że robią to ich koledzy i koleżanki.

– O akceptacji nowych potraw często decydują drobne elementy codziennej praktyki. Znaczenie ma sposób podania posiłku, jego atrakcyjny wygląd, możliwość poznania składników jeszcze przed jedzeniem, a także pozytywna atmosfera przy stole. Nieoceniona jest tutaj również rola rodziców – ich nastawienie i sposób rozmawiania o jedzeniu mają duży wpływ na to, jak dzieci podchodzą do nowych smaków. Dzieci znacznie chętniej próbują nowych potraw, gdy nie są do tego zmuszane, lecz zachęcane poprzez ciekawość, wspólne doświadczenia i dobry przykład rówieśników oraz dorosłych – **komentuje Katarzyna Gubała, ambasadorka Fundacji ProVeg i ekspertka kulinarna.**

Kluczowe rekomendacje dla samorządów

Doświadczenia Wrocławia pokazują, że skuteczne wdrażanie nowych standardów żywienia wymaga nie tylko zmiany jadłospisów, ale przede wszystkim przygotowania całego systemu wsparcia wokół placówek. Kluczowe jest zaangażowanie wszystkich osób, które mają wpływ na codzienne doświadczenia dzieci – od osób zarządzających placówkami, przez personel kuchenny i nauczycieli, po rodziców.

1. Rozpoczęcie od diagnozy potrzeb placówek

Przed wprowadzeniem zmian warto sprawdzić gotowość szkół i przedszkoli, poznać obawy personelu oraz zidentyfikować bariery organizacyjne. Diagnoza pozwala dopasować wsparcie do realnych potrzeb – inne wyzwania mają dyrektorzy, inne kucharze, a jeszcze inne nauczyciele i rodzice.

2. Inwestycja w praktyczne wsparcie dla personelu kuchennego

Sama zmiana przepisów nie wystarczy – osoby przygotowujące posiłki potrzebują konkretnych narzędzi: szkoleń, receptur dostosowanych do żywienia zbiorowego, wskazówek dotyczących bilansowania jadłospisów oraz wsparcia w organizacji pracy kuchni.

3. Włączenie nauczycieli w proces zmiany

Nauczyciele odgrywają ważną rolę w oswojaniu dzieci z nowymi smakami. Warto wyposażyć ich w materiały edukacyjne i proste narzędzia, które pomogą rozmawiać z dziećmi i rodzicami o jedzeniu oraz wspierać pozytywne podejście do nowych potraw.

4. Budowanie komunikacji między kuchnią, szkołą i rodzicami

Jednym z ważnych elementów skutecznego wdrożenia jest stworzenie przestrzeni do wymiany informacji – zarówno o tym, jak dzieci reagują na nowe dania, jak i o powodach, dla których niektóre posiłki nie spotykają się z akceptacją. Równie ważne jest wcześniejsze informowanie rodziców o zmianach i wyjaśnianie ich celu. Dlatego warto angażować rodziców już na etapie przygotowań – poprzez materiały informacyjne, spotkania edukacyjne czy webinary np. Fundacji ProVeg poświęcone m.in. wartości odżywczej i praktycznemu przygotowaniu roślinnych posiłków dla dzieci.

5. Traktowanie zmiany jako procesu, a nie jednorazowej reformy

Akceptacja nowych smaków przez dzieci wymaga czasu. Samorządy powinny planować wdrożenie etapowo, monitorować efekty i umożliwiać placówkom korzystanie ze wsparcia również po rozpoczęciu zmian.

Dobrze przygotowany proces wdrażania nowych standardów żywienia może stać się wzorem dla innych samorządów w Polsce. Połączenie diagnozy, szkoleń, praktycznych narzędzi i współpracy całej społeczności szkolnej zwiększa szanse, że zmiana będzie trwała i pozytywnie przyjęta przez dzieci oraz dorosłych.

Aby ułatwić szkołom, przedszkolom oraz firmom cateringowym przygotowanie się do zmian, [Fundacja ProVeg](#) opracowała [materiały edukacyjne](#) dostępne bezpłatnie w ramach programu [Szkoła na Roślinach](#). Materiały zostały opracowane z myślą o najczęściej pojawiających się pytaniach i wyzwaniach zgłaszanych przez szkoły, przedszkola oraz firmy cateringowe przygotowujące się do wdrożenia nowych standardów żywienia.

Kontakt dla mediów

Anna Targosz, Rzeczniczka Prasowa Fundacji ProVeg

anna.targosz@proveg.org

+48 573 679 205

O badaniu we wrocławskich placówkach

Diagnoza została przeprowadzona przez Fundację ProVeg w ramach programu „Szkoła na Roślinach”, realizowanego we współpracy z Urzędem Miejskim Wrocławia w celu realizacji projektu FoodCIRCUS. Badaniem objęto 13 wrocławskich placówek oświatowych – 8 przedszkoli oraz 5 szkół podstawowych i zespołów szkolno-przedszkolnych. W badaniu wzięło udział 116 osób reprezentujących trzy kluczowe grupy zaangażowane w organizację żywienia dzieci: dyrektorów placówek, nauczycieli oraz pracowników kuchni.

Celem diagnozy było poznanie gotowości placówek do wdrożenia nowych standardów żywienia, identyfikacja najważniejszych wyzwań oraz wskazanie konkretnych obszarów wsparcia. Na podstawie wyników każda z uczestniczących placówek otrzymała indywidualny raport z rekomendacjami i rozwiązaniami dopasowanymi do jej potrzeb. Powstał również zbiorczy raport pokazujący najważniejsze wnioski i wyzwania wspólne dla wszystkich badanych szkół i przedszkoli.

Obecnie Fundacja ProVeg kontynuuje wsparcie placówek poprzez praktyczne szkolenia z przygotowywania roślinnych posiłków dla personelu kuchennego. Warsztaty prowadzone są przez Katarzynę Gubałę – ekspertkę kulinarną i ambasadorkę programu „Szkoła na Roślinach” – i mają pomóc pracownikom kuchni w przygotowaniu pełnowartościowych, atrakcyjnych i dostosowanych do żywienia zbiorowego dań roślinnych.

Fundacja ProVeg zaprasza również kolejne samorządy i placówki oświatowe do współpracy oraz skorzystania ze wsparcia w przygotowaniu się do nowych standardów żywienia. Zainteresowane miasta i instytucje mogą skontaktować się z koordynatorką programu

„Szkoła na Roślinach” pod adresem: Katarzyna Plaza, katarzyna.plaza@proveg.org, +48 510 564 238.

O Fundacji ProVeg i Szkole na Roślinach

Fundacja ProVeg jest organizacją zajmującą się edukacją żywieniową i działającą na rzecz przyspieszenia transformacji globalnego systemu żywności poprzez zwiększanie dostępności i atrakcyjności żywności bogatej w składniki roślinne oraz alternatywnych źródeł białka.

Jako organizator programu „Szkoła na Roślinach” przekuwa wizję roślinnego żywienia w praktykę. Wyposaża szkoły i firmy cateringowe w gotowe narzędzia analityczne i edukacyjne, uczy personel kuchenny, jak gotować roślinnie i smacznie, oraz buduje świadomość żywieniową wśród społeczności szkolnych.

Więcej informacji o Szkole na Roślinach: <https://proveg.org/pl/szkola-na-roslinach>

ProVeg współpracuje z międzynarodowymi decydentami, rządami, producentami żywności, inwestorami, mediami i opinią publiczną, aby pomóc światu przekształcić się w społeczeństwo i gospodarkę mniej zależne od hodowli zwierząt, a bardziej zrównoważone dla ludzi, zwierząt i planety.

ProVeg posiada status stałego obserwatora w UNFCCC, jest akredytowany przez UNEA i otrzymał nagrodę ONZ “Momentum for Change”.