

MINISTERSTWO EDUKACJI I NAUKI
DEPARTAMENT PROGRAMÓW NAUCZANIA I PODRĘCZNIKÓW

Warszawa, 15 listopada 2021 r.

DPNP-WPPIP.053.6.2021.DP



Szanowna Pani,

odpowiadając na petycję w sprawie przyszkolnej uprawy biologicznej i ekologicznej oraz wykorzystania w szkołach warzyw i owoców z takich upraw, uprzejmie przedstawiam poniższą informację.

Przepisy prawa oświatowego gwarantują szkołom pełną autonomię w zakresie organizacji procesu kształcenia i wychowania. Oznacza to, iż nie istnieją żadne przeszkody formalne, aby przy szkole został utworzony i był uprawiany ogródek, w którym uczniowie pod opieką nauczycieli będą prowadzili ekologiczną uprawę warzyw i owoców.

Podkreślić należy, iż uczniowie zdobywają wiadomości i umiejętności przygotowujące ich do prowadzenia zdrowego trybu życia, realizując obowiązkowe cele kształcenia i treści nauczania wyznaczone przez podstawę programową, które są uwzględniane w programach nauczania i podczas realizacji zajęć z wychowawcą¹.

Dzieci i młodzież na każdym etapie edukacyjnym, począwszy od wychowania przedszkolnego, zgodnie z celami kształcenia i treściami nauczania z zakresu edukacji zdrowotnej ustalonymi w podstawie programowej², poznają m. in. zasady zdrowego odżywiania się, jak również profilaktykę chorób nowotworowych.

¹ Art. 4 pkt 24 ustawy – Prawo oświatowe (Dz. U. z 2021 r. poz. 1082 t. j.).

² Podstawę programową dla przedszkoli i szkół podstawowych reguluje rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 14 lutego 2017 r. w sprawie podstawy programowej wychowania przedszkolnego oraz podstawy programowej kształcenia ogólnego dla szkoły podstawowej, w tym dla uczniów z niepełnosprawnością intelektualną w stopniu umiarkowanym lub znacznym, kształcenia ogólnego dla branżowej szkoły I stopnia, kształcenia ogólnego dla szkoły specjalnej przysposabiającej do pracy oraz kształcenia ogólnego dla szkoły policealnej (Dz. U. poz. 356, z późn. zm.); w szkołach ponadpodstawowych stosuje się podstawę programową określoną w rozporządzeniu Ministra Edukacji Narodowej z dnia 30 stycznia 2018 r. w sprawie kształcenia ogólnego dla liceum ogólnokształcącego, technikum oraz branżowej szkoły II stopnia (Dz. U. poz. 467, z późn. zm.).

W przedszkolu dzieci rozwijają nawyki i zachowania prowadzące m.in. do samodzielności, dbania o zdrowie i sprawność ruchową. Ponadto warunki i sposób realizacji określone dla podstawy programowej wychowania przedszkolnego wskazują, aby aranżacja wnętrza przedszkolnego umożliwiała celebrowanie posiłków, a także zapewniła możliwość wybierania i komponowania potraw przez dzieci, również pod względem walorów odżywczych.

Na I etapie edukacyjnym (klasy I-III szkoły podstawowej) nacisk położono na kształtowanie świadomości zdrowotnej w zakresie higieny, pielęgnacji ciała, odżywiania się i trybu życia.

Uczniowie poznają wartości odżywcze produktów żywnościowych, dowiadują się, jakie znaczenie ma odpowiednia dieta dla utrzymania zdrowia, a ponadto, że należy ograniczać spożywanie posiłków o niskich wartościach odżywczych i niezdrowych, zachować umiar w spożywaniu produktów słodzonych. Uczą się również przygotowywania posiłków służących utrzymaniu zdrowia.

Podstawa programowa kształcenia ogólnego dla II etapu edukacyjnego (klasy IV-VIII szkoły podstawowej) odpowiednio szerzej definiuje treści nauczania dotyczące zdrowego odżywiania. Zawarte są one głównie w przedmiotach: Przyroda, Biologia i Edukacja dla bezpieczeństwa.

Na lekcjach Przyrody uczniowie dowiadują się, że nie należy przyjmować używek i środków energetyzujących, zbyt długo korzystać z telefonów komórkowych, uczyć się odszukiwania na opakowaniach oznaczeń substancji szkodliwych dla zdrowia: drażniących, trujących, żrących i wybuchowych i wyjaśniają ich znaczenie, opisują zasady zdrowego stylu życia (w tym zdrowego odżywiania się).

W podstawie programowej Biologii wyodrębniony został dział *Układ pokarmowy i odżywianie się*. Zgodnie z zawartymi w dziale treściami nauczania uczniowie poznają:

- elementy układu pokarmowego i ich funkcje,
- rodzaje zębów oraz ich znaczenie w mechanicznej obróbce pokarmu,
- przyczyny próchnicy i zasady jej profilaktyki,
- źródła i znaczenie składników pokarmowych (białka, cukry, tłuszcze, witaminy, sole mineralne i woda) dla prawidłowego funkcjonowania organizmu, ich występowanie w wybranych produktach spożywczych,
- miejsca trawienia i wchłaniania białek, tłuszczów i cukrów,
- wpływ substancji zawartych w ślinie na trawienie skrobi,
- skutki niedoboru niektórych witamin (A, D, K, C, B6, B12) i składników mineralnych (Mg, Fe, Ca) w organizmie oraz skutki niewłaściwej suplementacji witamin i składników mineralnych,
- rolę błonnika w funkcjonowaniu układu pokarmowego oraz konieczność systematycznego spożywania owoców i warzyw,
- konieczność stosowania diety zróżnicowanej i dostosowanej do potrzeb organizmu (wiek, płeć, stan zdrowia, aktywność fizyczna itp.),
- indeks masy ciała oraz konsekwencje zdrowotne niewłaściwego odżywiania (otyłość, nadwaga, anoreksja, bulimia, cukrzyca),

- przykłady chorób układu pokarmowego (WZW A, WZW B, WZW C, choroba wrzodowa żołądka i dwunastnicy, zatrucia pokarmowe, rak jelita grubego) oraz zasady ich profilaktyki.

Przedmiot Biologia w szkołach ponadpodstawowych wskazuje następujące treści nauczania z zakresu odżywiania się:

- rola nieorganicznych i organicznych składników pokarmowych w odżywianiu, w szczególności białek pełnowartościowych i niepełnowartościowych, NNKT, błonnika, witamin,
- związek budowy odcinków przewodu pokarmowego z pełnioną przez nie funkcją,
- rola wydzielin gruczołów i komórek gruczołowych w obróbce pokarmu,
- proces trawienia poszczególnych składników pokarmowych w przewodzie pokarmowym człowieka,
- rola mikrobiomu układu pokarmowego w funkcjonowaniu organizmu,
- proces wchłaniania poszczególnych produktów trawienia składników pokarmowych w przewodzie pokarmowym,
- rola wątroby w przemianach substancji wchłoniętych w przewodzie pokarmowym,
- rola ośrodka głodu i sytości w przyjmowaniu pokarmu,
- zasady racjonalnego żywienia,
- zaburzenia odżywiania (anoreksja, bulimia) i ich skutki zdrowotne,
- przyczyny (w tym uwarunkowania genetyczne) otyłości oraz sposoby jej profilaktyki,
- znaczenie badań diagnostycznych (gastroskopia, kolonoskopia, USG, próby wątrobowe, badania krwi i kału) w profilaktyce i leczeniu chorób układu pokarmowego, w tym raka żołądka, raka jelita grubego, zespołów złego wchłaniania, choroby Crohna.

Treści nauczania z zakresu edukacji zdrowotnej uczniowie realizują w ramach różnych obszarów nauczania i przedmiotów - Fizyczny obszar rozwoju dziecka (wychowanie przedszkolne), Wychowanie fizyczne, Przyroda, Biologia, Chemia, Edukacja dla bezpieczeństwa, Wychowanie do życia w rodzinie.

Treści nauczania dotyczące zdrowia ustalone w podstawie programowej doprecyzowuje nauczyciel w opracowywanym przez siebie programie nauczania. Katalog zagadnień ujętych w programie nauczania może zostać rozszerzony przez nauczyciela, np. o takie zagadnienia dotyczące zdrowia, które szczególnie interesują uczniów.

Przepisy rozporządzenia w sprawie ramowych planów nauczania dla publicznych szkół³ wskazują natomiast, że tematyka dotycząca istotnych problemów społecznych, w tym również problemów zdrowotnych, powinna być wzmocniana i omawiana podczas zajęć z wychowawcą.

Przepisy stanowią ponadto, że realizacja ww. tematyki podczas zajęć z wychowawcą może odbywać się z udziałem zaproszonych specjalistów

³ Dz. U. poz. 639, z późn. zm.

w danej dziedzinie, wolontariuszy, przedstawicieli stowarzyszeń i innych organizacji, których celem statutowym jest działalność wychowawcza lub rozszerzanie i wzbogacanie form działalności dydaktycznej, wychowawczej, opiekuńczej i innowacyjnej szkoły.

Informuję ponadto, że niezależnie od wskazania w podstawie programowej rangi i zakresu obowiązkowej edukacji zdrowotnej, Ministerstwo Edukacji i Nauki inicjuje oraz prowadzi wiele działań mających na celu promowanie postaw i zachowań prozdrowotnych dzieci i młodzieży.

W związku z powyższym Minister Edukacji i Nauki współpracuje z ekspertami, których wiedza i wieloletnie doświadczenie stanowi istotne wsparcie podczas przygotowywania rozwiązań w dziedzinie kształtowania właściwych postaw prozdrowotnych młodego pokolenia. Ponadto realizowane są działania wspierające nauczycieli, uczniów i rodziców w zakresie kształtowania właściwych postaw prozdrowotnych.

Np. dyrektorom szkół i nauczycielom zapewniono możliwość korzystania z materiałów edukacyjnych opracowanych przez Ośrodek Rozwoju Edukacji (ORE).

Na stronie internetowej ORE utworzono Bank Dobrych Praktyk, w którym zamieszczane są doświadczenia szkół w zakresie promocji zdrowia oraz konkretne przykłady działań stanowiących inspirację oraz wsparcie dla wszystkich zainteresowanych placówek w podejmowaniu systemowych działań w zakresie zdrowego odżywiania oraz zwiększania aktywności fizycznej.

Żywnienie dzieci i młodzieży w ramach żywienia zbiorowego w jednostkach systemu oświaty reguluje art. 52c ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz 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.

Należy podkreślić, że obowiązek zapewnienia bezpieczeństwa żywności, w tym również posiłków spożywanych przez dzieci i uczniów w placówkach oświatowych, przepisy prawa żywnościowego nakładają na podmioty produkujące lub wprowadzające żywność do obrotu, czyli na dyrektorów placówek lub, w przypadku korzystania z usług firm cateringowych, na właścicieli firm dostarczających posiłki.

Dodatkowo, Ministerstwo Edukacji i Nauki wspiera realizację Programu dla szkół. Program jest ustanowiony przez Komisję Europejską w ramach Wspólnej Polityki Rolnej. Jego celem jest m.in. trwała zmiana nawyków żywieniowych dzieci poprzez zwiększenie udziału owoców i warzyw w ich codziennej diecie oraz propagowanie zdrowego odżywiania.

W ramach tego zadania są dostarczane do szkół: jabłka, gruszki, śliwki, truskawki, marchewki, rzodkiewki, papryka słodka, pomidory, kalarepa, sok

owocowy, przecier owocowy i zagęszczony przecier owocowy jako komponent „owocowo-warzywny”.

Ponadto realizowany jest również komponent „mleczny”, w ramach którego dzieci dostają mleko białe, jogurt naturalny, kefir naturalny i serek twarogowy.

Oprócz udostępniania dzieciom owoców, warzyw i mleka, obowiązkowo w ramach programu prowadzone są działania towarzyszące o charakterze edukacyjnym, których celem jest kształtowanie wśród uczniów zdrowych nawyków żywieniowych.

Od 2017 r. obowiązuje rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 31 sierpnia 2017 r. w sprawie szczegółowego sposobu realizacji w szkołach środków towarzyszących o charakterze edukacyjnym, które służą prawidłowej realizacji programu dla szkół oraz upowszechniają wśród dzieci zdrowe nawyki żywieniowe.

Ww. rozporządzenie zawiera katalog zadań dla szkół (do wyboru), których wykonanie jest obowiązkiem dyrektora szkoły uczestniczącej w Programie dla szkół, niezależnie od realizacji podstawy programowej kształcenia ogólnego. Wykonanie tych zadań może, ale nie musi, odbywać się w ramach zajęć edukacyjnych, jednakże istotne jest, aby treść takich zajęć wykraczała zakresem poza treści podstawy programowej przewidziane do obowiązkowej realizacji.

Celem działań towarzyszących jest kształtowanie zdrowych nawyków żywieniowych uczniów oraz wzbogacanie wiedzy o pochodzeniu produktów rolnych. Kształtowanie nawyków jest pojęciem szerokim, uwzględnia zarówno wiedzę niezbędną do podejmowania prawidłowych decyzji w zakresie zdrowego odżywiania, jak również obejmuje aktywne formy nauki poprzez dostarczanie pozytywnych doświadczeń. Propozycje zadań zostały sformułowane tak, aby efektywnie zrealizować cele edukacyjne:

- konkursy i festyny tematyczne z zakresu zdrowego odżywiania,
- wycieczki edukacyjne np. do gospodarstwa rolnego/ogrodniczego lub zakładów przetwórstwa owoców i warzyw,
- warsztaty kulinarne uwzględniające przekazywanie wiedzy z zakresu zdrowego odżywiania,
- zakładanie i prowadzenie ogródków szkolnych,
- wspólne spożywanie drugiego śniadania, połączone z degustacją owoców, warzyw i ich przetworów oraz upowszechnieniem wiedzy z zakresu zdrowego odżywiania,
- inne sposoby upowszechniania informacji o korzyściach płynących ze spożywania owoców i warzyw i ich przetworów, a także o pochodzeniu i uprawie owoców i warzyw.

Szkoły mogą wykorzystywać w trakcie realizowanych w ramach programu działań edukacyjnych przygotowane i udostępnione przez KOWR liczne materiały wspierające ich realizację, takie jak zestawy scenariuszy zajęć z materiałami dodatkowymi, filmy edukacyjne, broszury itp.

W ramach działań promocyjnych dla dzieci przygotowano również m.in. znane i lubiane przez dzieci filmy animowane z serii Ekipa Chrumasa. Wszystkie

materiały dotyczące Programu dla szkół dostępne są na stronie internetowej www.programdlaszkol.org

Należy nadmienić, że duże znaczenie w kształtowaniu postaw i umiejętności uczniów z profilaktyki zdrowotnej oraz edukacji w zakresie zdrowego odżywiania mają także sami rodzice. Wzorce właściwych zachowań zdrowotnych w najbliższym otoczeniu, zdobyte w domu i w szkole mają wpływ na zachowania i postawy prozdrowotne dzieci i młodzieży.

Dodatkowo uprzejmie informuję, że Ministerstwo Zdrowia współpracuje z Ministerstwem Edukacji i Nauki w ramach realizacji Narodowej Strategii Onkologicznej na lata 2020-2030 (NSO) dotyczącej poprawy świadomości dzieci i młodzieży w zakresie wpływu postaw prozdrowotnych na choroby nowotworowe. W październiku 2020 r. za pośrednictwem kuratoriów oświaty, dostarczono do szkół podstawowych grę edukacyjną „Piramida Zdrowia”.

Systematyczna edukacja zdrowotna w szkole jest uważana bowiem za najbardziej opłacalną, długofalową inwestycję w zdrowie społeczeństwa.

Z poważaniem

Artur Górecki
Dyrektor
/ – podpisany cyfrowo/