



Wiem,

SKLEPIK
SZKOLNY

.co
jem

Wiem, co jem



Kampania społeczna na rzecz
**prawidłowego
żywienia
dzieci i młodzieży**

Wydawca:

MIASTO STOŁECZNE WARSZAWA
Warszawa 2011

Koncepcja i redakcja publikacji:

Marta Widz
Centrum Komunikacji Społecznej
Urzędu m.st. Warszawy

Korekta:

Agnieszka Skórzewska

Opracowanie graficzne:

Ewa Głowacka, Mirosław Bałdys

ISBN 978-83-60830-49-9

Spis treści

■ Wstęp	4
■ Od redakcji	5
■ Sklepiki szkolne w Warszawie	6
■ Zasady prawidłowego żywienia w placówkach oświatowych	9
■ Lista minimalnych wymagań dotyczących żywienia w szkołach	11
■ Rola i cele działalności sklepiku szkolnego	12
■ Uzupelnienie potrzeb żywieniowych uczniów	12
■ Edukacja konsumencka	15
■ Kształtowanie prawidłowych nawyków żywieniowych	16
■ Dodatkowe cele związane z formą organizacyjną sklepiku	20
■ Lista produktów spożywczych polecanych do sklepiku szkolnego	21
■ Lista produktów, które warto wycofać z asortymentu sklepiku szkolnego	23
■ Funkcjonowanie sklepiku	25
■ Uwarunkowania prawne	25
■ Zasady działania sklepiku prowadzonego przez przedsiębiorcę	26
■ Zasady działania sklepiku prowadzonego przez uczniów	42
■ Zasady działania sklepiku prowadzonego przez rodziców	44
■ Kontrola	45
■ Wykaz aktów prawnych	47



Wstęp

prof. dr hab. Anna Gronowska-Senger

Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji SGGW w Warszawie

Dzieci i młodzież w wieku szkolnym (7-15 lat) to grupa szczególnie wrażliwa na skutki niezbilansowanego żywienia. Wynika to m.in. z faktu intensywnego wzrostu, rozwoju i dojrzewania. Stąd prawidłowe żywienie, tzn. dostarczające takich ilości składników pokarmowych i energii, które warunkują odpowiedni wzrost i masę ciała oraz normalne funkcjonowanie organizmu, w tym dyspozycyjność do uczenia, jest niezwykle istotne.

Niestety, dane zawarte w krajowym piśmiennictwie nie napawają optymizmem. Dotyczą one zarówno przekarmiania, jak i niedokarmiania, będących efektem nie tylko błędów żywieniowych popełnianych we wczesnym dzieciństwie, ale także znaczącego zróżnicowania warunków bytowych społeczeństwa, a tym samym zmian sposobu żywienia. Odsetek dzieci i młodzieży szkolnej żyjących w złych i bardzo złych warunkach materialnych jest wyższy na wsi niż w mieście, nie mniej ryzyko opóźnionego wzrastania, rozwoju psychicznego oraz osłabienia funkcji poznawczych dotyczy obu środowisk. Dlatego problem zaspokojenia potrzeb żywieniowych tej grupy populacyjnej nabiera szczególnego znaczenia. Zważywszy, iż dzieci i młodzież w szkole spędzają od 6 do 8 godzin, a niejednokrotnie więcej, licząc czas dotarcia do domu, zapewnienie możliwości zakupu (jeśli nie ma przy sobie) kanapki, owocu i napoju w przerwie lekcyjnej jest nie tylko pożądane, ale wręcz niezbędne.

Uczeń głodny jest apatyczny, wykazuje brak zainteresowania zajęciami lekcyjnymi, niską koncentrację uwagi i aktywność. Stąd tak ważne jest (poza dożywianiem uczniów w trakcie zajęć szkolnych, co stanowi osobne zagadnienie) umożliwienie korzystania im ze sklepików szkolnych, pod warunkiem właściwej w nich oferty żywieniowej. Naprzeciw tym potrzebom wychodzi akcja „Wiem, co jem”, propagująca kreowanie właściwych nawyków żywieniowych wśród uczniów w sensie wyboru odpowiedniego, z punktu widzenia zasad prawidłowego żywienia, asortymentu produktów spożywczych. Żeby się powiodła, konieczna jest współpraca prowadzących sklepiki szkolne, rodziców, nauczycieli oraz dyrektorów szkół. Zmianie musi ulec oferta żywieniowa na korzyść produktów mlecznych, owoców, soków owocowo-warzywnych niesłodzonych, produktów o obniżonej zawartości tłuszczu i cukru, produktów zbożowych pełnoziarnistych itp., kosztem produktów wysoko przetworzonych o dużej, aczkolwiek ukrytej, zawartości tłuszczu i cukru, słodczy, napojów gazowanych, soków słodzonych, wysokokalorycznych i solonych przekąsek itp.

Wraz z rozpoczęciem nauki w szkole, obserwujemy na ogół pogorszenie sposobu żywienia się dzieci i młodzieży, nasilające się wraz z ich wiekiem, co wynika poniekąd z ich usamodzielnienia się w zakresie decydowania o wyborze żywności. Dzieci w wieku szkolnym często przejadają się słodyczami, napojami gazowanymi, przekąskami itp. Taki sposób żywienia, poza wysoką wartością energetyczną, jest ubogi w cenne składniki odżywcze. Oczywiście sklepiki szkolne stanowią tylko pewien fragment w łańcuchu pokarmowym, nie mniej niezwykle istotny w zakresie edukacji żywieniowej. Dlatego potrzebne są kompleksowe rozwiązania, aby skutki nieprawidłowego żywienia w życiu dorosłym, zwłaszcza nadwaga, nie powodowały określonych kosztów społecznych, lepiej bowiem zapobiegać niż leczyć.

Od redakcji

Marta Widz

koordynatorka kampanii „Wiem, co jem”

Centrum Komunikacji Społecznej Urzędu m.st. Warszawy

W ramach kampanii społecznej na rzecz prawidłowego żywienia dzieci i młodzieży w placówkach oświatowych „Wiem, co jem”, odbyły się konsultacje eksperckie na temat sklepików szkolnych. W debacie wzięli udział przedstawiciele nauki specjalizujący się w zagadnieniach żywienia, pracownicy oświaty i instytucji kontrolujących działalność sklepików oraz rodzice i przedsiębiorcy. Czy zmiana asortymentu sklepiku szkolnego – świeży sok zamiast kolorowych bąbelków, usunięcie automatów ze słodyczami i słodzonymi napojami ze szkół przyczynią się do poprawy stylu życia uczniów? Czy istnieje wzorcowy sklepik szkolny? Dla wielu rodziców to taki sklepik, którego nie ma szkole, dla innych ten, który zaspokaja wszystkie potrzeby dzieci. Często zastanawiamy się, czy sklepik to prywatna wyspa ajenta czy domena szkoły, i czy sklepik szkolny jest dla dobra dzieci, czy ma przynosić zysk szkole.

Uczestnicy spotkania opracowali wytyczne dla „wzorcowego” sklepiku szkolnego – zbiór rekomendacji dla instytucji mających wpływ na organizację prawidłowego żywienia dzieci w placówkach oświatowych. Ta publikacja jest kompendium wiedzy na temat ram formalno-prawnych działalności sklepików szkolnych (wymogów sanitarnych, handlowych i prawnych) – czyli wskazań, czego trzeba przestrzegać, prowadząc sklepik. Omawia cele działalności sklepiku w szkole oraz relacje sklepiku ze szkołą, rodzicami i uczniami.

Sklepiki szkolne w Warszawie

Marta Widz

Centrum Komunikacji Społecznej Urzędu m.st. Warszawy

W maju i czerwcu 2011 przeprowadzono badanie dotyczące organizacji żywienia w warszawskich publicznych szkołach podstawowych i gimnazjach. Badanie realizowali studenci z Koła Naukowego Żywności i Żywnienia Koła Naukowego Żywniowców i Dietetyków, Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji SGGW w Warszawie. Celem badania była ocena przestrzegania przez szkoły zasad prawidłowego żywienia, działań podejmowanych na rzecz prawidłowego żywienia dzieci i młodzieży w placówkach oświatowych oraz analiza potrzeb szkół w tym zakresie¹.

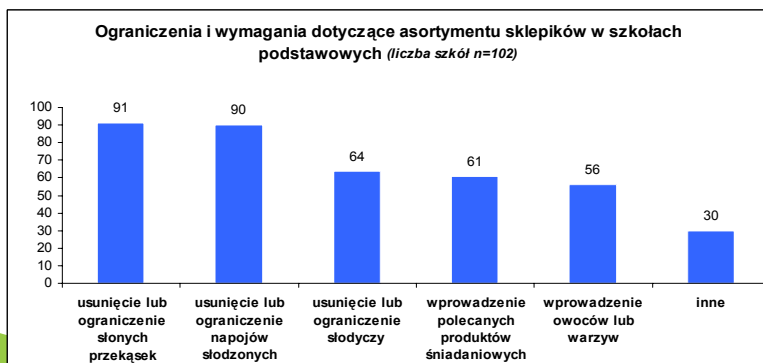
Badanie zrealizowano metodą wywiadu bezpośredniego z wykorzystaniem specjalnie opracowanej w tym celu ankiety. Na przeprowadzenie ankiety zgodziło się 168 ze 172 szkół podstawowych oraz 109 ze 114 publicznych, warszawskich gimnazjów. Część pytań dotyczyła sklepików szkolnych, poniżej podajemy odpowiedzi. W większości szkół – w 107 szkołach podstawowych i 92 gimnazjach – działają sklepiki szkolne.

Asortyment sklepików w szkołach jest uzgadniany z agentem przez dyrektora szkoły ustnie: w 74 szkołach podstawowych i 69 gimnazjach. W 32 szkołach podstawowych i 16 gimnazjach uzgodnienia są w formie pisemnej, a w 1 szkole podstawowej i 7 gimnazjach nie uzgadnia się asortymentu.

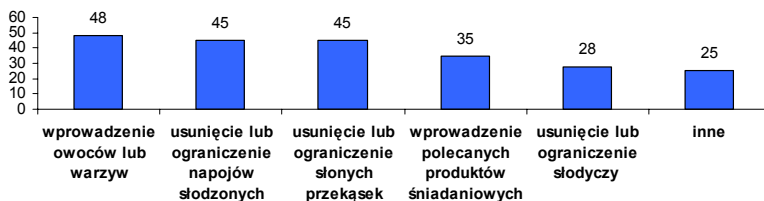
Najczęściej to dyrektor szkoły kontroluje zgodność asortymentu z ustaleniami – w 73 szkołach podstawowych i 64 gimnazjach. Często asortyment monitorują rodzice – w 45 szkołach podstawowych i 22 gimnazjach.

W 3 szkołach podstawowych i 5 gimnazjach nikt nie monitoruje asortymentu. Większość szkół wprowadziła wymagania lub ograniczenia dotyczące asortymentu sklepików.

1/ Źródło: Raporty z badania organizacji żywienia w szkołach podstawowych i gimnazjach 2011 www.um.warszawa.pl/wiemcojem

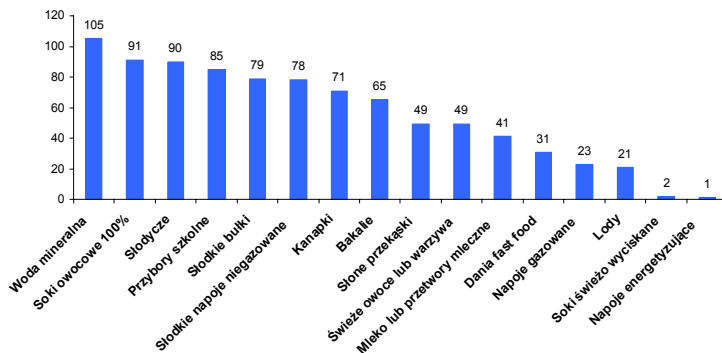


Ograniczenia i wymagania dotyczące asortymentu sklepików w gimnazjach (liczba szkół n=92)

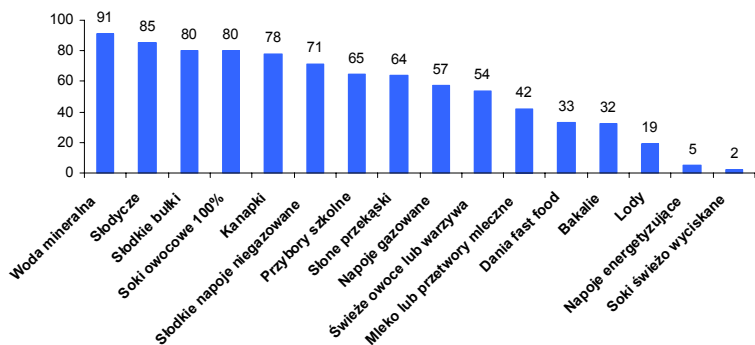


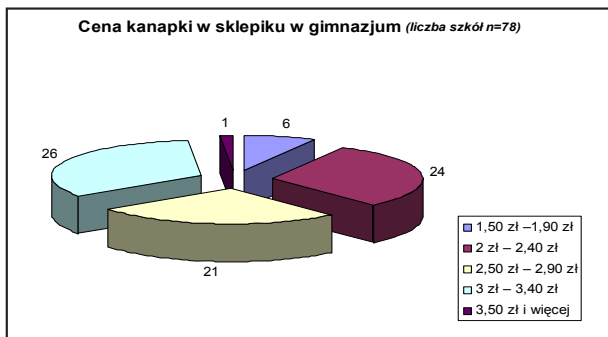
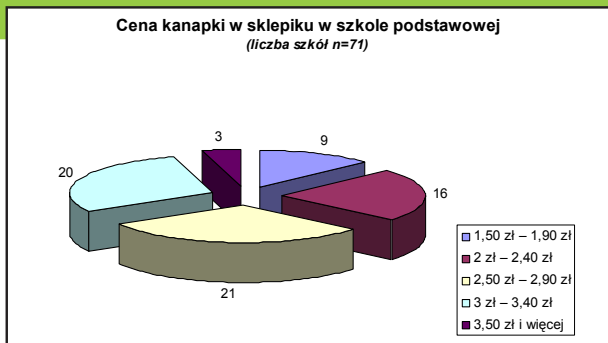
Wprowadzone ograniczenia oraz monitoring asortymentu przez dyrektora szkoły w praktyce są mało widoczne, w sklepikach można przede wszystkim kupić przekąski i słodczy, a ceny kanapek nie zachęcają do ich zakupu. Z badania wynika, że niska cena i odpowiedni smak kanapek dostosowanych wielkością do możliwości konsumpcyjnych dzieci i młodzieży to atuty, które mogłyby wpłynąć na zakup kanapek przez uczniów w sklepikach szkolnych. Blisko połowa wszystkich sklepików sprzedaje świeże warzywa i owoce. W 1/3 sklepików można kupić dania *fast-food*, w 6 sklepikach sprzedaje się napoje energetyzujące, a świeże soki wyciska się w tylko w 4 sklepikach.

Produkty dostępne w sklepikach szkół podstawowych (liczba szkół n=107)

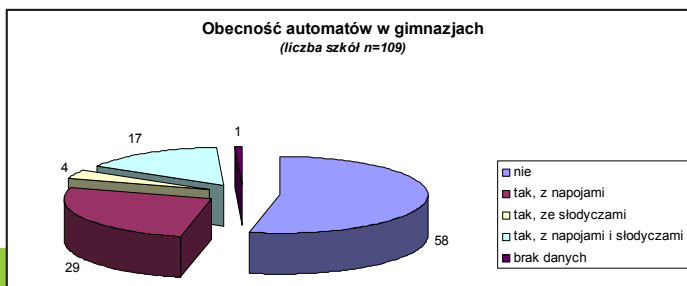
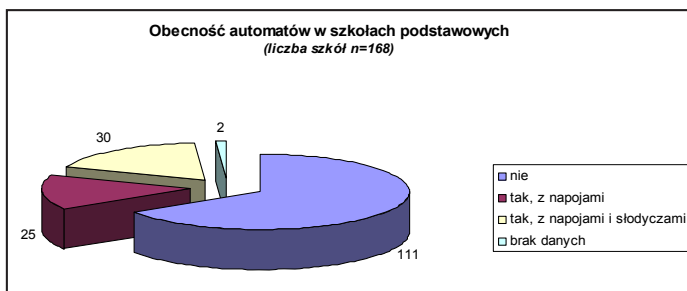


Produkty dostępne w sklepikach gimnazjów (liczba szkół n=92)





Automaty sprzedające napoje i/lub słodczyce znajdują się w niemal, co drugim gimnazjum i w co trzeciej szkole podstawowej. Zazwyczaj znajdują się w nich woda, słodkie napoje owocowe lub typu cola, słodczyce oraz chipsy. Autorzy raportu z badania podkreślają konieczność monitorowania asortymentu automatów znajdujących się na terenie szkół.



Zasady prawidłowego żywienia w placówkach oświatowych

dr hab. Jadwiga Hamułka

Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji SGGW w Warszawie

Zdrowie dziecka, jego prawidłowy rozwój, dobre samopoczucie, zarówno fizyczne, jak i psychiczne oraz korzystne relacje z rówieśnikami zależą między innymi od odpowiedniego żywienia. Może ono ponadto wpływać na zdolności poznawcze dzieci oraz zwiększać możliwość przyswajania wiadomości przekazywanych w trakcie zajęć szkolnych. Podstawową zasadą prawidłowego żywienia jest przestrzeganie odpowiedniej regularności i częstotliwości spożywanych posiłków oraz ich wielkości i jakości, zarówno pod względem wartości odżywczej, jak i mikrobiologicznej (higienicznej).

Dzieci i młodzież w wieku szkolnym powinny spożywać, **co najmniej 4 posiłki dziennie**, z zachowaniem równomiernych przerw między nimi, nie dłuższych niż 3-4 godziny. Przy tym zawsze trzeba zapewnić im posiłki podstawowe, tj. **śniadanie, obiad i kolację**.

Ważnym elementem przestrzegania zasad prawidłowego żywienia, jak również promowania prawidłowych nawyków żywieniowych jest organizacja żywienia na terenie placówek oświatowych. Stanowi ona integralną część procesu wychowania oraz kształcenia dzieci i młodzieży. Zaleca się, aby uczniowie spędzający w szkole do 6 godzin, spożywali na tzw. przerwie śniadaniowej II śniadanie przyniesione z domu lub kupione w sklepiku szkolnym, ewentualnie w stołówce. Natomiast uczniowie przebywający w szkole powyżej 6 godzin dziennie powinni spożywać 2 posiłki, tj. II śniadanie i obiad. W przypadku małych dzieci (5-6-letków) zaleca się, aby w trakcie pobytu w szkole spożywały one nawet trzy posiłki – II śniadanie, obiad i podwieczorek.

Ze względu na fakt, iż poranne i przedpołudniowe godziny są okresem najintensywniejszej pracy każdego człowieka, a zwłaszcza dzieci w wieku szkolnym, szczególną uwagę należy zwrócić na regularne spożywanie pierwszego i drugiego śniadania. Pomińnięcie tych posiłków lub spożywanie źle zbilansowanych śniadań (będących np. źródłem tylko cukrów prostych), może być przyczyną niedożywienia dzieci i młodzieży, co z kolei prowadzi często do zachwiania prawidłowego ich rozwoju, zarówno fizycznego,

jak i intelektualnego. Może stanowić ono także przyczynę dla wystąpienia i rozwoju wielu zaburzeń metabolicznych.

Błędy żywieniowe popełniane przez dzieci, wynikające zarówno z niedostatecznego, jak i nadmiernego spożycia energii i składników odżywczych, mają często dalekosiężne konsekwencje, determinujące stan metaboliczny i odporność organizmu oraz jego podatność na wiele chorób w wieku późniejszym, takich jak np.: otyłość, cukrzyca typu II, choroby układu krążenia czy osteoporoza.

! I ŚNIADANIE – to pierwszy posiłek, po długiej przerwie nocnej, podczas której organizm wykorzystuje znaczną część swoich zapasów węglowodanowych, czego dowodem jest spadek stężenia cukru (glukozy) we krwi, Hipoglikemia objawia się przede wszystkim uczuciem zmęczenia, a często także rozdrażnieniem, brakiem humoru oraz zmniejszoną wydajnością pracy. Dzieci i młodzież, które rezygnują z tego posiłku i zaczynają naukę na czczo zmuszają swój organizm do wysiłku, nie dostarczając mu odpowiedniej porcji paliwa, czyli energii. Co się wówczas dzieje? Organizm broni się, pracuje gorzej kosztem energii własnych tkanek, łatwo i szybko męczy się. Nawet bardzo małe śniadanie, jeżeli dziecko nie chce jeść nic więcej, złożone np. z jogurtu z owocami lub płatków śniadaniowych oraz mleka czy nawet soku owocowo-warzywnego jest znacznie lepszym rozwiązaniem – niż pusty żołądek. Pierwsze śniadanie powinno być jednak pełnowartościowe i składać się powinno z rozmaitych produktów pochodzących z różnych grup, w tym z mleka i jego przetworów (w postaci zupy mlecznej lub napoju mlecznego), pieczywa mieszanego z niewielką ilością tłuszczu, pełnowartościowego produktu białkowego (serów, jaj, wędlin, ryb np. wędzonych) oraz dodatku warzyw i owoców.

Dziecko, które je rano prawidłowe pierwsze śniadanie, ma szansę lepiej rozumieć to, co przekazuje nauczyciel i więcej nauczyć się podczas pobytu w szkole. Dzięki temu krócej odrabia lekcje w domu, a więcej czasu przeznaczają na aktywność. Stwierdzono, iż uczniowie, którzy zjadają prawidłowo zestawione śniadanie, mają lepsze wyniki w testach i sprawdzianach niż ci, którzy przyszli do szkoły głodni lub po nieodpowiednio zbilansowanym pierwszym śniadaniu. Uczniowie niedożywieni wykazują również zmniejszoną odporność na choroby zakaźne i wszelkie inne infekcje w porównaniu z dziećmi prawidłowo żywionymi.

Nawet najbardziej obfite pierwsze śniadanie zjedzone w domu nie zaspokaja potrzeb młodego człowieka przez cały czas jego pobytu w szkole. Ten zapas energii wystarcza jedynie na około 3 godziny. Uczucie głodu obniża zdolność do koncentracji uwagi, aktywności ucznia na zajęciach lekcyjnych, pogarsza nastrój, samopoczucie. Zwiększa również drażliwość dzieci i młodzieży, co często prowadzi do konfliktów z rówieśnikami i/lub nauczycielami – jest to

związane między innymi z obniżeniem stężenia glukozy we krwi, będącej głównym materiałem energetycznym dla mózgu.

OBIAD w naszej tradycji jest najbardziej obfitym posiłkiem w ciągu dnia. Powinien być starannie zaplanowany i przygotowany, składać się z zupy, drugiego dania i deseru. Ważne jest, aby posiłek obiadowy zawierał produkt białkowy, pochodzenia zwierzęcego (jaja, ryby, mięso, sery), produkt węglowodanowy (kasza, ryż, ziemniaki, strączkowe) oraz warzywa i owoce, najlepiej w postaci surówki i w formie gotowanej (na parze lub w wodzie). Deser nie powinien być wysokokaloryczny ani specjalnie słodki (kompot, sok, galaretką). Jeżeli dziecko jada obiady w szkole, rodzice powinni uwzględniać ich wartość kaloryczną i odżywczą przy podawaniu innych posiłków w domu (np. dostosowując wielkość podawanych porcji).

KOLACJA, jako ostatni posiłek spożywany w ciągu dnia, powinna być uzupełnieniem wcześniej spożywanych posiłków, zarówno tych w domu jak i szkole. Kolacja powinna być również urozmaicona, ale niezbyt obfita, składać się z produktów łatwo strawnych, czyli z niewielką ilością tłuszczu, bez produktów smażonych, wzdymających i ostro przyprawionych. Powinna być spożywana nie później niż 2 godziny przed snem, aby procesy trawienia nie zakłócały nocnego odpoczynku. Ponadto, późno spożywane posiłki stwarzają większe prawdopodobieństwo wystąpienia nadwagi i otyłości. Przy komponowaniu posiłków należy przestrzegać zasady urozmaicenia doboru produktów zarówno pod względem wartości odżywczej, jak i cech organoleptycznych (smak, zapach, barwa, konsystencja).

Lista minimalnych wymagań dotyczących żywienia w szkołach

prof. dr hab. Anna Gronowska-Senger

Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji SGGW w Warszawie

- Zapewnienie wysokiej wartości odżywczej żywności, w tym napojów, serwowanej w posiłkach szkolnych oraz sklepikach szkolnych.
- Zachęcanie do zakupu produktów spożywczych o właściwej wartości odżywczej przez ich atrakcyjne ceny.
- Dostosowywanie wielkości porcji do możliwości i potrzeb uczniów, zarówno w stołówkach, jak i sklepikach szkolnych.

- Oferowanie owoców, warzyw, produktów niskotłuszczowych, zarówno w stołówkach szkolnych, jak i sklepikach szkolnych.
- Propagowanie oraz zachęcanie uczniów do częstego spożywania owoców i warzyw.
- Dbanie, aby oferowana żywność była świeża i zawierała naturalne składniki (bez konserwantów, barwników, dodatku cukru, soli, tłuszczów).
- Uwzględnianie w ofercie żywieniowej potrzeb dietetycznych i preferencji żywnościowych uczniów.
- Nie dopuszczanie do reklamowania na terenie szkoły żywności i napojów o złej jakości zdrowotnej.
- Nie zawieranie przez szkoły umów z firmami oferującymi żywność typu *fast-food*, przekąski, napoje typu light i energetyzujące.
- Przestrzeganie, aby posiłki szkolne oraz te sprzedawane w sklepikach szkolnych (kanapki, owoce, warzywa, napoje mleczne) były przygotowywane z produktów świeżych i niemrożonych (z wyjątkiem warzyw i owoców w okresie zimowym).
- Dbanie, aby szkoły świadczące usługi żywieniowe posiadały zaplecze kuchenne. Szkoły wdrażające zasady prawidłowego żywienia powinny mieć zagwarantowane wsparcie techniczne.
- Dbanie, aby pory posiłków były planowane tak, by uczeń nie jadł zbyt wcześnie lub zbyt późno.
- Zapewnianie uczniom przez szkołę spożywania posiłków bez pośpiechu, adekwatnie do czasu wymaganego do jego konsumpcji.
- Zagwarantowanie przez szkołę uczniom wody zdanej do picia i możliwości mycia rąk.
- Zatrudnianie do organizacji i realizacji żywienia tylko specjalistów z zakresu żywienia człowieka i dietetyki.

Rola i cele działalności sklepiku szkolnego

dr hab. Jadwiga Hamułka

Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji SGGW w Warszawie

Uzupełnienie potrzeb żywieniowych uczniów

Obecnie znacznie wydłuża się czas pobytu dziecka poza domem. Przyczynia się do tego nie tylko rozszerzony program nauczania i wychowania w szkole, coraz liczniejsze zajęcia obowiązkowe i nadobowiązkowe, często długi czas

dojazdu związany z likwidacją części szkół, ale również dwuzmianowy system pracy (w niektórych z nich) oraz coraz młodszy wiek dzieci uczęszczających do szkoły. Również tryb życia współczesnej rodziny, duży udział kobiet w pracy zawodowej, względy organizacyjne, jak również finansowe często nie sprzyjają regularnemu spożywaniu pełnowartościowych posiłków przez dzieci. Stąd też, prawidłowo zestawiony posiłek spożywany w szkole powinien być integralną częścią procesu nauczania i wychowania.

Posiłki spożywane przez dzieci i młodzież podczas pobytu w szkole, ze względu na wysiłek związany z procesem uczenia, powinny być maksymalnie urozmaicone – powinny charakteryzować się różnorodnością spożywanych produktów, pochodzących z każdej z wymienionych grup:

- **produkty zbożowe** (pieczywo, kasze, ryż, makarony) – źródło węglowodanów, witamin z grupy B, białka roślinnego i błonnika pokarmowego;
- **mleko i jego przetwory** (mleko, mleczne napoje fermentowane, sery) – źródło najlepiej przyswajalnego wapnia, pełnowartościowego białka, witaminy B₂;
- **mięso, ryby, jaja, suche nasiona strączkowe** – źródło pełnowartościowego białka, żelaza, witamin z grupy B, a nasiona strączkowe również błonnika pokarmowego;
- **warzywa i owoce**, jako dodatek do każdego posiłku oraz między posiłkami – źródło witamin, składników mineralnych, błonnika pokarmowego oraz innych substancji, o działaniu prozdrowotnym (np. karotenoidy, polifenole).

Dbanie o prawidłowe żywienie dziecka w czasie pobytu w szkole jest, więc niezbędnym elementem systemu kształcenia. Wyniki badań wykazują, iż uczniowie, którzy nie spożywali posiłków w szkole, częściej odczuwali osłabienie, rozdrażnienie, gorzej wywiązywali się ze swoich obowiązków, niż uczniowie regularnie spożywający drugie śniadanie (posiłek) w szkole. Dowodzą one i jednocześnie wyjaśniają, jak ważny i niezbędny jest posiłek (nie przekąska!) zjedzony w szkole – wyrównuje on bowiem straty energii, uzupełnia ilość składników pokarmowych, regeneruje siły i przywraca aktywność intelektualną ucznia.

DRUGIE ŚNIADANIE spożywane przez dzieci w szkole powinno być urozmaicone, prawidłowo zestawione, pełnowartościowe pod względem wartości energetycznej i odżywczej oraz atrakcyjne pod względem smakowym. Cechy organoleptyczne są szczególnie istotne dla dzieci ze słabym apetytem, tzw. „niejadków”. Najlepiej, aby posiłek śniadaniowy składał się z kanapki (pieczywo, produkty białkowe – mięso, wędliny, nabiał oraz dodatek warzyw i/lub owoców) przyniesionej z domu. Kanapkę można zastąpić innymi potrawami, takimi jak: paszteciki drożdżowe z farszem mięsny, krokiety nadziewane jajkiem, sałatki z dodatkiem węglowodanowo-białkowym



(np. z makaronem i serem podpuszczkowym), muffiny z warzywami, a w wyjątkowych sytuacjach – drożdżówką z serem, czy ciastem z dodatkiem owoców. Należy jednak pamiętać, że posiłek szkolny będzie tylko wtedy wartościowy, jeśli uwzględnimy w nim dodatek produktów dostarczających cennych witamin i składników mineralnych, a więc świeżych, sezonowych warzyw i owoców (pomidory, ogórki świeże lub kwaszone, liście sałaty/cykorii, marchewka, rzodkiewki, jabłka, gruszki, banany, nektarynki i in.). Do kanapki lub innego posiłku śniadaniowego dzieci powinny wypijać napój. Może być to: mleko lub mleczne napoje fermentowane typu: jogurt, kefir; herbata owocowa lub herbata z cytryną; sok owocowy lub owocowo-warzywny albo woda mineralna. Napój ułatwia spożywanie posiłku śniadaniowego, zwłaszcza kanapki, a ponadto wyrównuje straty wody z organizmu. Niedobór wody w organizmie powoduje uczucie zmęczenia, znużenia, gorszą koncentrację, a więc gorsze predyspozycje do nauki i tym samym słabsze wyniki. Dzieci i młodzież w czasie pobytu w szkole powinny wypijać min. 0,5 litra płynów, a w czasie upalnych dni, w zależności od potrzeb organizmu, znacznie więcej. Uczniowie, którzy nie przynoszą II śniadania i napoju z domu powinni mieć możliwość kupienia go w sklepiku szkolnym lub innym punkcie na terenie szkoły. Należy przy tym pamiętać, że II śniadanie (posiłek śniadaniowy) nie musi być zbyt obfite, ale ważne, aby było odpowiednio zbilansowane (zestawione pod względem wartości energetycznej i odżywczej).

Oto kilka przykładów II śniadań, które mogą być sprzedawane w sklepikach szkolnych w porcjach odpowiednich do możliwości konsumpcyjnych uczniów:

- chleb razowy z masłem, sałata/cykoria, pieczony schab lub inne chude mięso, papryka, jabłko, sok owocowy;
- bułka kajzerka, masło pietruszkowe, ryba wędzona, ogórek kiszony, jabłko, sok pomidorowy;
- chleb żytni, pasta z fasoli (fasola, oliwa, czosnek, zielona pietruszka), papryka/ogórek kiszony, jabłko, woda lub herbata z cytryną;
- chleb z ziarnami, masło, sałatka (pomidor, ser mozzarella, zioła), sok pomarańczowy;
- pasztecik z farszem mięsnym lub wegetariańskim, owoc sezonowy, sok marchewkowy;
- grzanki, kabanos, słupki sera żółtego, ogórka, papryki; sok marchewkowo-bananowy;
- twarożek, ze szczypiorkiem, bułka grahamka, pomidor/papryka, mandarynki, woda mineralna;
- serek ziarnisty, chleb, rzodkiewki, papryka, sok pomarańczowy;

- jogurt naturalny, małe opakowanie musli, suszone owoce, marchewki, woda mineralna;
- sałatka warzywna z jajkiem, chleb razowy z masłem, jogurt owocowy;
- sałatka grecka z kawałkami pieczonego kurczaka, bułeczka, sok owocowy lub napój mleczny;
- muffina z dodatkiem np. marchewki, oliwek, brzoskwinia/nectarynka, sok pomidorowy (napój mleczny);
- bułeczka drożdżowa, banan, garść orzechów, mleko lub mleczny napój fermentowany;
- rogal, serek waniliowy, kiwi, sok owocowo-warzywny.

Właściwa oferta produktów spożywczych w sklepikach szkolnych sprzyja kształtowaniu prawidłowych zwyczajów oraz nawyków żywieniowych dzieci i młodzieży.

Edukacja konsumencka

dr hab. Anna Kołfajtis-Dołowy

Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji SGGW w Warszawie

Edukacja konsumenta w znacznym zakresie pokrywa się z jego edukacją żywieniową. W jej ramach warto jeszcze zwrócić uwagę na możliwość wykorzystania sklepiku szkolnego do uświadomienia uczniom wartości pieniężnej różnych produktów oraz kształtowania postaw i zachowań pozwalających konsumentom o różnym statusie materialnym dostosować sposób realizacji prawidłowego żywienia do ich poziomu i możliwości finansowych. Pomaga temu zdobycie wiedzy na temat możliwości zamiany produktów drogich na tańsze, o zbliżonej wartości odżywczej (niemal identycznej). Taka umiejętność pozwala na żywienie dostatnie i odpowiednie do potrzeb organizmu, a zarazem o wyraźnie niższym koszcie.

W ramach edukacji konsumenckiej można, a nawet należy również zwrócić uwagę na zapobieganie marnotrawstwu żywności, między innymi nie tylko dzięki nabywaniu produktów w ilości właściwej, czyli takiej, która może być wykorzystana w odpowiednio krótkim czasie, ale i dzięki postępowaniu zapobiegającemu stratom wartości pokarmowej – szczególnie stratom składników o małej trwałości, jak witaminy (C, kwas foliowy, ale także z grupy B i rozpuszczalnych w tłuszczu – A, D, E, K).

Obecność sklepiku na terenie szkoły jest świetną okazją, aby zwrócić uwagę młodych ludzi na prawa konsumentów do reklamacji produktów spożywczych, które nie spełniają cech – organoleptycznych, mikrobiologicznych, dotyczących wymagań znakowania opakowań terminem przydatności do spożycia, informacją żywieniową w sytuacji podawania przez producenta oświadczeń żywieniowych albo zdrowotnych czy obowiązku znakowania informacją żywieniową opakowań produktów przeznaczonych dla dzieci, lub osób chorych. Podobnie jak w przypadku edukacji żywieniowej, edukację konsumencką prowadzić można, wykorzystując do tego rozmaite formy upowszechniania wiedzy w miejscu sprzedaży albo w jego pobliżu.

Na zakończenie warto zwrócić uwagę na potrzebę odpowiedniego doboru źródeł, z jakich korzysta się w edukacji. Informacje powinny być wiarygodne, a więc pochodzić z rzetelnych, aktualnych podręczników akademickich i naukowych publikacji.

www.uokik.gov.pl



www.konsumenckieabc.pl



www.federacja-konsumentow.org.pl



(Plakat „Uczeń konsument” w załączniku nr 1)

Kształtowanie prawidłowych nawyków żywieniowych

dr hab. Anna Kofajtis-Dołowy

Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji SGGW w Warszawie

W szkole, z racji pełnionych przez nią funkcji dydaktyczno-wychowawczych, nie można podejmować decyzji o uruchomieniu sklepiku szkolnego z powodów wyłącznie komercyjnych. Każda działalność na terenie szkoły powinna być oceniana przez pryzmat potrzeb i dobra uczniów, (choć już nie oczekiwań), których, niestety, jak wskazują dotychczasowe doświadczenia, zwykle nie bierze się pod uwagę. Podobnie, nie uwzględnia się też możliwych konsekwencji zdrowotnych spożywania przez dzieci produktów o małej wartości

odżywczej, sprzedawanych jako główny produkt w różnych sklepikach szkolnych. Bywa nawet gorzej: właściciel sklepiku wycofuje w ogóle z oferty produkty wysokowartościowe, które są mniej chętnie i/lub rzadziej kupowane przez dzieci i młodzież.

A przecież założenie sklepiku szkolnego może i powinno mieć na celu stworzenie uczniom sposobności nabycia po przystępnej cenie żywności dla zaspokojenia głodu, a przede wszystkim dostarczenia niezbędnej do pracy w szkole (umysłowej i fizycznej) odpowiedniej ilości kalorii oraz wszystkich składników pokarmowych pełniących w organizmie funkcje energetyczne, budulcowe oraz regulujące.

Istnienie sklepiku szkolnego jest wyjątkową okazją do prowadzenia edukacji żywieniowej. Tym bardziej, że już sam sklepik funkcjonujący na terenie szkoły, bez względu na intencje temu towarzyszące, daje przykład, a nawet wzór tego, co należy kupować i spożywać na terenie placówki oświatowej, jaką jest szkoła. Dzieci i młodzież uczą się przez spostrzeganie, naśladowanie, niezależnie od tego, czy są w ławce klasowej, czy na korytarzu szkolnym, i czy proces ten jest świadomy, czy też nie. Jak wskazują badania, w tym drugim przypadku uczenie się jest jeszcze bardziej efektywne. Nie bez znaczenia jest również to, że uczniowie mają zaufanie do polecanych produktów, poczucie przyzwolenia i akceptacji swych wyborów dokonywanych w sklepiku, bo dzieje się to na terenie szkoły będącej przecież głównym miejscem zdobywania wiedzy w ogóle, w tym także żywieniowej oraz wskazywania na poprawne zachowania. Zatem młode osoby korzystające z oferty sklepików mogą być i są często przekonane, że każdy produkt znajdujący się w tej ofercie jest dobry. Jeśli wybierane produkty należą dodatkowo do reklamowanych w masmediach, to jest to okoliczność jeszcze bardziej wzmacniająca to pozytywne nastawienie. Tymczasem rzeczywistość może być, choć nie musi, zupełnie inna. W tej sytuacji rola szkoły może być nie do przecenienia. Jej działania nie powinny ograniczać się do działań jednokierunkowych, a obejmować rozwiązywanie różnych problemów żywieniowych poprzez szeroko rozumianą edukację żywieniową, bynajmniej nie ograniczoną jedynie do zajęć lekcyjnych, a wykorzystującą w miarę możliwości jak najpełniej właśnie obecność sklepiku.

Niezależnie od tego, czy z założenia edukacja żywieniowa ma być szeroka, łatwo dostrzegalna, czy też ma być zawężona, o charakterze mniej jawnym, należy rozpocząć od ustalenia z agentem asortymentu produktów będących w sprzedaży. Najlepiej byłoby, gdyby wszystkie oferowane uczniom produkty odznaczały się względnie wysoką wartością odżywczą. Jednak, jeśli osiągnięcie tego celu okazało by się bardzo trudne bądź niemożliwe, w sklepiku nie może zabraknąć takich wysokowartościowych produktów, jak mleko, napoje mleczne fermentowane oraz warzywa i owoce,

bez względu na to, czy lepiej bądź gorzej by się „one sprzedawały”. Produkty te nie mogą też być obciążone dużą marżą, a wprost przeciwnie, powinny być relatywnie tanie, w przeciwieństwie do produktów stosunkowo mało wartościowych.

Po drugie, szkoła powinna zabiegać o to, aby w maksymalnym stopniu wykorzystać sklepik do prowadzenia nie tylko sprzedaży żywności, ale jednocześnie upowszechniania wiedzy zarówno o jej wartości odżywczej, jak i zasadach prawidłowego żywienia, w tym właściwego doboru i zestawiania produktów w posiłki, obliczania ich wartości energetycznej i udziału w całodziennym zapotrzebowaniu na energię oraz obliczania procentu energii pochodzącej z takich składników, jak tłuszcz ogółem czy węglowodany. Formy i sposoby przekazu takich treści mogą być bardzo rozmaite. Niektóre z nich nie wymagają dużego zaangażowania nauczycieli lub samych uczniów, a jedynie wykorzystania już istniejących, na przykład wyeksponowania oznakowania produktów wartością żywieniową na opakowaniach albo gotowych ulotek, plakatów, wywieszek promujących określone grupy produktów lub produkty, prawidłowe zachowania i nawyki żywieniowe.

Taki dobrze zorganizowany sklepik, utrzymany na wysokim poziomie estetycznym i higienicznym, eksponujący i promujący wartościowe produkty spożywcze, o wysokich walorach organoleptycznych, już sam w sobie może stanowić wzorową egzemplifikację treści teoretycznych z zakresu żywności i żywienia przekazywanych uczniom przez nauczycieli w czasie zajęć lekcyjnych, w tym także poświęconych zdrowiu człowieka.

Bez wątpienia bardzo wskazana jest współpraca między nauczycielami, którzy prowadzą zajęcia dotyczące w szerszym lub węższym zakresie zagadnień żywieniowych, a osobami prowadzącymi sklepik w szkole. Istnieje bardzo wiele możliwości, aby wyjść poza zwykłe ramy działalności handlowej i sprawić, że w miejsce powszechnie reklamowanych, mało wartościowych produktów spożywczych, znajdą się atrakcyjnie promowane, wysoko jakościowe produkty.

Przykładami takiego postępowania, które są elementami edukacji żywieniowej, mogą być między innymi:

- promocja w postaci próbek produktu, dla poznania jego smaku i oceny;
- promocja oraz oferta sprzedaży wybranych, wysokowartościowych produktów i grup produktów spożywczych poprzez szkolne nadajniki radiowe;
- wyeksponowanie albo powielenie w większej skali i oddzielne umieszczenie w widocznym miejscu witryny lub pomieszczeniu sklepiku oznakowania produktów na opakowaniach w postaci informacji żywieniowej (tabela z wyszczególnionymi ilościami kalorii i składników pokarmowych obecnych w 100 g lub porcji produktu), oświadczeń żywieniowych

(na przykład: – *produkt wysokobłonnikowy*, – *produkt zawiera dużo wapnia*, – *produkt o niskiej zawartości cukru*) albo oświadczeń zdrowotnych (na przykład: – *wapń jest potrzebny do prawidłowego wzrostu i rozwoju kości u dzieci*);

- dodatkowe informacje w postaci pisemnej lub graficznej w formie wywieszek, plakatów, ulotek, broszurek albo innych, dotyczące zarówno wartości energetycznej i odżywczej poszczególnych produktów, jak i innych ich cech żywieniowych, technologicznych, sensorycznych związanych z warunkami przechowywania itp.;
- piramida żywieniowa w formie graficznej lub przestrzennej uzupełniona ulotkami lub broszurą z wyjaśnieniami i interpretacją informacji zawartych w piramidzie, a zwłaszcza praktycznymi wskazówkami dotyczącymi sposobów i możliwości korzystania z piramidy przy układaniu jadłospisów w planowaniu żywienia;
- krzyżówki, rebusy opracowane przez nauczycieli albo uczniów zaangażowanych na przykład w działalność kółek zainteresowań i rozprowadzane poprzez sklepik lub wyłożone w jego pobliżu na ławce szkolnej bądź stoliku do tego przeznaczonym;
- przykładowe zestawy produktów, które są w ofercie sprzedaży oraz przepisy na wykonanie potraw bądź posiłków z ich udziałem;
- strona internetowa opracowana przez nauczycieli albo uczniów pod nadzorem nauczyciela w ramach zajęć nieobowiązkowych dotycząca produktów oferowanych w sklepiku szkolnym, ich zalet wartości odżywczej, możliwości wykorzystania, a także zasad właściwego żywienia, problemów związanych z nieprawidłowym żywieniem, w tym nadwagi i otyłości, niedożywienia i jego konsekwencji, zaburzeń odżywiania (anoreksji, bulimii) itp.;
- reklama produktów będących w ofercie sklepiku szkolnego, opracowana przez samych nauczycieli lub we współpracy z uczniami, rzetelnie informująca o cechach produktów korzystnych, jak i takich, które mogą stanowić ewentualne ich wady, na przykład o dużej zawartości witamin grupy B i składników mineralnych w orzechach włoskich, ale zarazem wysokiej w nich ilości tłuszczu ogółem i ich wysokiej wartości energetycznej. Ze względu na ujawnianie w interesie konsumentów nie tylko pozytywnych, ale i negatywnych właściwości żywności, reklama taka zaliczać może się, a nawet powinna, do tak zwanej społecznej.

Zatem dzięki założeniu sklepiku, zyskuje się w szkole także specjalne, ogólnie znane i odwiedzane miejsce, w którym można upowszechniać wiedzę żywieniową. W miejscu tym, wykorzystując szczególną sytuację, zachęcić można dzieci i młodzież do skorzystania z poradnictwa żywieniowego

prowadzonego w szkole albo w innej placówce oświatowej bądź służby zdrowia, do lektury na temat żywności oraz żywienia, w tym potrzeb pokarmowych dzieci i młodzieży, urozmaicenia pożywienia, częstotliwości spożycia oraz składu codziennych posiłków. Jak przedstawiono wyżej, sklepik szkolny można też wykorzystać jako miejsce rozprowadzania różnych materiałów informacyjnych i edukacyjnych w rozmaitych formach – ulotek, broszur, plakatów, do zachęcania (w sposób nienarzucający) do czytania stron internetowych dotyczących żywności i żywienia, najlepiej opracowanych we własnej szkole (pod nadzorem osoby kompetentnej), do odpowiedniej lektury dotyczącej powyższych zagadnień, do namowy (nienachalnej) do korzystania z poradnictwa żywieniowego organizowanego w szkole albo innych placówkach edukacyjnych. Jest to, zatem znakomita sposobność do zainteresowania młodego pokolenia swoim zdrowiem zależnym w dużej mierze od stylu życia, w tym przede wszystkim żywienia. Zarazem może przyczynić się znacznie do kształtowania właściwych nawyków żywieniowych. Dobrze prowadzony sklepik wraz z jego wykorzystaniem do edukacji żywieniowej (jak wyżej), może stać się wzorcowym przykładem profilaktyki zdrowotnej, poprzez profilaktykę żywienia.

Dodatkowe cele związane z formą organizacyjną sklepiku

Anna Brzozowska-Filipowicz

Centrum Komunikacji Społecznej Urzędu m.st. Warszawy

Sklepik prowadzony przez przedsiębiorcę:

Daje możliwość zdobycia przez szkołę dodatkowych funduszy (czynsz z najmu powierzchni w budynku szkoły), które mogą i powinny być przeznaczone na potrzeby szkoły (np. w zakresie uzupełnienia wyżywienia – zakup owoców, albo zakup sprzętów, dodatkowego wyposażenia szkoły).

Sklepik prowadzony przez uczniów:

Odgrywa ważną szczególną rolę wychowawczą i edukacyjną w zakresie:

- możliwości zdobycia praktycznych umiejętności w dziedzinie przedsiębiorczości,
- kształtowania nawyków gospodarności i oszczędzania,
- kształtowania umiejętności zespołowego działania,
- rozwijania nawyków właściwego i planowego gospodarowania funduszami społecznymi,

- rozwijania umiejętności interpersonalnych, odpowiedzialności, uczy dojrzałości społecznej,
- zdobywania samodzielności,
- rozwijania uczciwości i obowiązkowości,
- kształtowania nawyków higieny.

Pozwala uczniom na samodzielne uzyskanie dodatkowych funduszy, które mogą być przeznaczone na działalność samorządu uczniowskiego/szkoły z pożytkiem dla wszystkich uczniów.

Sklepik prowadzony przez rodziców:

- pozwala na zwiększenie roli i udziału rodziców w życiu szkoły (zasadą systemu oświaty jest udział rodziców dzieci pobierających naukę w placówkach oświatowych w zarządzaniu tymi placówkami, co realizowane jest na zasadach określonych w ustawie (art. 45 - 57 ustawy o systemie oświaty),
- pozwala na zintegrowanie rodziców, a tym samym społeczności szkolnej,
- daje rodzicom wpływ na asortyment produktów dostępnych dzieciom.

Lista produktów spożywczych polecanych do sklepiku szkolnego

prof. dr hab. Anna Gronowska-Senger, dr hab. Jadwiga Hamułka
Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji SGGW w Warszawie

Produkty spożywcze w sklepiku szkolnym powinny być oferowane w małych, jednorazowych porcjach i opakowaniach. Jeżeli zachodzi taka potrzeba (np. w przypadku jogurtów, sałatek owocowych), powinny być również dołączane do nich sztuczki jednorazowe.

PRODUKTY ŚNIADANIOWE

Kanapki – w różnych wersjach (zestawach):

- pieczywo (razowe, pszenne, mieszane – chleb, bułki),
- masło lub margaryny kubkowe,
- wędliny chude (o wysokiej jakości), pieczone mięsa, suszone kiełbasy,
- sery podpuszczkowe (żółte), twarogowe (białe), topione,

- ryby np. ryba wędzona, pasta rybna,
- jaja lub pasta jajeczna,
- dodatek warzyw (np. sałata, kapusta pekińska, papryka, pomidor, ogórek).

Produkty mleczne:

- sery i serki,
- desery mleczne,
- jogurty z dodatkiem musli (do jedzenia łyżeczką).

Bułki i bułeczki:

- bez nadzienia,
- z nadzieniem na słono (np. mięsny, pieczarkowy),
- z nadzieniem na słodko (np. serowym, owocowym).

NAPOJE:

Naturalne wody mineralne i wody źródlane

Soki:

- owocowe (zawierające tylko naturalnie występujące cukry),
- warzywne (zawierające tylko naturalnie występujący sól),
- owocowo-warzywne.

Napoje mleczne:

- mleko (w małych opakowaniach przeznaczone do bezpośredniego spożycia),
- mleka smakowe,
- jogurty naturalne i owocowe,
- kefiry,
- maślanki naturalne i owocowe,
- inne napoje mleczne.

PRZEKĄSKI

Owoce świeże sezonowe (umyte i przygotowane do bezpośredniego spożycia) np. jabłka, gruszki, śliwki, winogrona, banany, brzoskwinie, morele, nektarynki itp.

Owoce suszone – np. jabłka, banany, morele, śliwki, rodzynki (w małych opakowaniach)

Musy owocowe

Warzywa świeże (przygotowane do bezpośredniego spożycia)
np. marchewka, papryka, ogórek, rzodkiewka

Suchary smakowe

Orzeszki, migdały, nasiona (np. słonecznika, dyni – w małych opakowaniach, przeznaczone do bezpośredniego spożycia),

Batony i ciasteczka zbożowe (zawierające ziarna zbóż, płatki, orzechy, migdały, owoce).

Lista produktów, które warto wycofać z asortymentu sklepiku szkolnego

*prof.dr hab. Anna Gronowska-Senger, dr hab. Jadwiga Hamułka,
dr hab. Anna Kofajtis-Dołowy
Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji SGGW w Warszawie*

Sklepik szkolny, ze względu na swoje funkcje dotyczące uzupełniania potrzeb żywieniowych uczniów niezbędnych do ich prawidłowego rozwoju oraz funkcjonowania na terenie szkoły, jak również ze względu na kształtowanie prawidłowych nawyków żywieniowych, nie powinien w swoim asortymencie uwzględniać takich produktów, jak:

- **żywność typu fast-food** (np. pizze, hod-dogi, zupy instant – błyskawiczne),
- **słone przekąski węglowodanowo-tłuszczowe** (np. chipsy ziemniaczane, chrupki, słone paluszki, popcorn, prażynki, krakersy),
- **słodkie przekąski węglowodanowo-tłuszczowe** (np. batony, wafle przekładane słodką masą, ciastka),
- **napoje owocowe z dodatkiem cukru, słodzików i barwników** (gazowane i niegazowane),
- **napoje energetyzujące,**
- **wody smakowe,**
- **cukierki i inne słodkie z dodatkiem barwników sztucznych.**

Produkty typu fast-food oraz **przekąski węglowodanowo-tłuszczowe**, charakteryzujące się niską wartością odżywczą, dostarczają na ogół dużo energii w postaci cukrów prostych i dwucukrów (głównie sacharozy)

oraz tłuszczów o niekorzystnym profilu kwasów tłuszczowych (tj. o dużej zawartości kwasów tłuszczowych nasyconych oraz izomerów *trans*). Produkty te nie zapewniają ponadto odpowiedniej ilości cennych składników odżywczych, jakimi są m.in. witaminy i składniki mineralne, błonnik pokarmowy oraz inne substancje biologicznie czynne, o działaniu prozdrowotnym, potrzebne do prawidłowego funkcjonowania, zwłaszcza młodego organizmu.

Słodkie napoje (gazowane i niegazowane), wody smakowe, gummy do żucia, żelki są z kolei źródłem sacharozy, konserwantów, barwników, a niektóre również kwasu ortofosforowego i kofeiny. Napoje energetyzujące, oprócz cukru, zawierają dodatkowo substancje o działaniu pobudzającym, stymulujące pracę układu nerwowego, takie jak: kofeina, tauryna, guarana, karnityna, i inne, które wpływają niekorzystnie na młody rozwijający się organizm. Produkty te mają ponadto działanie uzależniające.

Słodkie przekąski, ciasta/ciastka, słodczyce oraz napoje słodzone cukrem nasilają wahania poziomu glukozy we krwi. Węglowodany, głównie proste zawarte w tych produktach, są bardzo szybko wchłaniane przez organizm, powodują szybki wzrost poziomu glukozy we krwi, na który organizm reaguje szybkim wyrzutem insuliny (hormonu wytwarzanego przez trzustkę), powodującym równie szybki jej spadek. Efektem tego są duże wahania stężenia glukozy we krwi i jednocześnie wzrost łaknienia, co dodatkowo nakręca tzw. „spirale pustych kalorii”, czyli spożywania produktów o niskiej wartości odżywczej, a wysokiej wartości energetycznej. Powoduje to gorszą pracę mózgu i obniżenie percepcji i zdolności przyswajania wiedzy, co skutkuje gorszymi wynikami uczniów w nauce. Ponadto spożywane w nadmiarze cukry proste szybko wchłaniane przez organizm powodują wzrost wolnych cukrów we krwi, a niewykorzystane, jako źródło energii, zostają zamienione na kwasy tłuszczowe i odłożone w tkance tłuszczowej w postaci triglicerydów.

Stąd też, spożywanie takich produktów w dużych ilościach, w długim okresie czasu może przyczyniać się do wzrostu masy ciała, a następnie nadwagi i otyłości, rozwoju próchnicy zębów, cukrzycy typu II, chorób układu krążenia, niedoborów składników odżywczych, w tym na przykład żelaza, przyczyniając się do rozwoju anemii (niedokrwistości) oraz wielu innych schorzeń powstałych na tle wadliwego żywienia.

Władze szkoły wspólnie z nauczycielami, rodzicami oraz specjalistami ds. żywienia i organizacjami (instytucjami) odpowiedzialnymi za promocję zdrowego stylu życia, powinny zapewnić uczniom możliwość wyboru i jedzenia na terenie szkoły prawidłowo skomponowanych zestawów śniadaniowych. W praktyce funkcję tę może spełniać sklepik szkolny oferujący zestawy śniadaniowe i napoje przygotowane zgodnie z zasadami prawidłowego żywienia o wysokiej wartości odżywczej, jakości mikrobiologicznej, przygotowane ze świeżych surowców.

Funkcjonowanie sklepiku

Anna Brzowska-Filipowicz,

Centrum Komunikacji Społecznej Urzędu m.st. Warszawy

Dariusz Łomowski, Urząd Ochrony Konkurencji i Konsumentów

Anna Smolarz, Wojewódzka Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna

Uwarunkowania prawne

- Działalnością szkoły kieruje dyrektor, któremu to stanowisko powierza organ prowadzący szkołę i finansujący ją. Dyrektor działa jednoosobowo na podstawie pełnomocnictwa udzielonego przez wójta (burmistrza, prezydenta miasta).

art. 36 i 36a Ustawy o systemie oświaty

art. 47 Ustawy o samorządzie gminnym

- Dyrektor sprawuje nadzór pedagogiczny, jak również opiekę nad uczniami oraz **stwarza warunki harmonijnego rozwoju psychofizycznego poprzez aktywne działania prozdrowotne.**

art. 39 Ustawy o systemie oświaty

- Przyjęta przez ONZ Konwencja o prawach dziecka wyraźnie stanowi, że obowiązkiem państwa jest dążenie do najwyższego poziomu zdrowia dziecka w szczególności poprzez zwalczanie chorób i niedożywienia, w tym – w ramach podstawowej opieki zdrowotnej – przez wykorzystanie między innymi łatwo dostępnych technik oraz przez dostarczanie odpowiednich pożywnych produktów żywnościowych oraz zapewnienia, aby wszystkie grupy społeczne, w szczególności rodzice oraz dzieci, były informowane i posiadały dostęp do oświaty oraz otrzymywały wsparcie w korzystaniu z podstawowej wiedzy w zakresie zdrowia dziecka i karmienia. Obowiązek ten powinien być realizowany w szkołach.

„Poprawa sposobu żywienia ludności i jakości zdrowotnej żywności oraz zmniejszenie występowania otyłości” oraz „Stałe upowszechnianie zasad prawidłowego żywienia, w tym, w szczególności w szkołach” są także postulowane w Narodowym Programie Zdrowia na lata 2007-2015.

art. 24 Konwencji o Prawach Dziecka

Cel Operacyjny nr 3, Zadanie nr 4 Narodowego Programu Zdrowia na lata 2007-2015



- Dyrektor szkoły posiada kompetencję do realizowania troski o prawidłowy i harmonijny rozwój psychofizyczny uczniów. **Troska ta powinna wyrażać się w aktywnych działaniach prozdrowotnych, w tym w zapewnieniu prawidłowego odżywiania się uczniów.**
- Dyrektor posiada także **kompetencje**, (ale nie obowiązek) **do podejmowania działań mających zapewnić prawidłowe funkcjonowanie placówki**, a dysponując środkami finansowymi, może organizować administracyjną, finansową i gospodarczą obsługę placówki, **działając swobodnie** (oczywiście w ramach celów, dla realizacji, których podejmuje te działania).
- W związku z tym, że zasadą systemu oświaty jest udział rodziców w zarządzaniu szkołą, przy podejmowaniu przez dyrektora decyzji w kwestii wprowadzenia na terenie danej placówki zasad zdrowego odżywiania dzieci i młodzieży oraz zawarcia umowy na prowadzenie sklepiku szkolnego zasadnym wydaje się zasięgnięcie **opinii rady** rodziców. Taki sposób podejmowania i realizowania decyzji jest właściwym sposobem implementacji programów społeczno-edukacyjnych, zwiększy efekt edukacyjny i wychowawczy programu zdrowego żywienia, a zarazem zapewni stosowne wsparcie rodziców dla programu i implementujących go działań, które w znacznej mierze mają na celu prawidłowy i zdrowy rozwój ich dzieci.

art. 45–57 Ustawy o systemie oświaty

To oznacza, że Dyrektor może i powinien być zainteresowany, aby na terenie szkoły działał sklepik szkolny, o ile będzie on gwarantował **zapewnienie prawidłowego odżywiania uczniów.**

Dyrektor ma wpływ na to, w jakiej formie prawno-organizacyjnej będzie działał sklepik:

- sklepik prowadzony przez przedsiębiorcę,
- sklepik prowadzony przez uczniów np. przez Samorząd Uczniowski lub grupę uczniów,
- sklepik prowadzony przez rodziców (np. Radę rodziców).

Zasady działania sklepiku prowadzonego przez przedsiębiorcę

1. Uwarunkowania prawne

Jak już wskazano, art. 39 ust 1 pkt 5 Ustawy o systemie oświaty daje Dyrektorowi **kompetencje**, (ale nie obowiązek) **do podejmowania działań**



mających zapewniać prawidłowe funkcjonowanie placówki. Oznacza to, że Dyrektor reprezentujący szkołę ma możliwość wynajęcia części powierzchni szkoły podmiotowi zainteresowanemu prowadzeniem na terenie szkoły sklepiku. Punktem wyjścia dla przedstawienia możliwości praktycznego działania dyrektora szkoły powinna być **treść umowy najmu**, która podlega ogólnym przepisom Kodeksu cywilnego zapewniającym stronom możliwość swobodnego kształtowania stosunku prawnego.

art. 353¹ Kodeksu cywilnego.

art. 659 i nast. Kodeksu cywilnego.



Dyrektor szkoły, w celu wprowadzenia na terenie szkoły zasad zdrowego żywienia dzieci i młodzieży, **może więc w umowie najmu powierzchni z przeznaczeniem na prowadzenie sklepiku szkolnego tak ukształtować obowiązki podmiotu prowadzącego sklepik szkolny, że będzie on zobowiązany** do: sprzedaży na terenie sklepiku szkolnego określonego asortymentu, o określonych parametrach odżywczych, nie wprowadzania do sprzedaży w sklepiku szkolnym określonych produktów, tj. produktów niepolecanych, wysokoprzetworzonych o niskiej wartości odżywczej. Istotne jest, że obowiązki najemcy sklepiku szkolnego mogą zostać obwarowane **sankcją**, która pozwoli dyrektorowi na **skutecznych egzekwowanie**. Sankcja ta może być różna:

- kara umowna (stosunkowo wysoka),
- utrata ulgi w czynszu najmu (np. w wysokości 30-50%), jaką dyrektor, zawierając umowę, przyzna przedsiębiorcy pod warunkiem oferowania określonego asortymentu i nie wprowadzania do sprzedaży określonych produktów,
- wypowiedzenie umowy najmu z winy najemcy.

Sankcje mogą być stosowane łącznie.

Można np. zastrzec, że w przypadku stwierdzenia po raz pierwszy naruszenia warunków umowy przedsiębiorca ma obowiązek zapłaty kary umownej, w przypadku ujawnienia naruszenia umowy po raz kolejny – prawo wypowiedzenia.

Dla prawidłowego i klarownego ujęcia praw i obowiązków stron takiej umowy, a w szczególności obowiązków najemcy sklepiku szkolnego, wskazanym rozwiązaniem wydaje się wcześniejsze uzgodnienie przez strony produktów, które mogą być sprzedawane w sklepiku, opisanie tych produktów i wyszczególnienie ich, a następnie załączenie takiej listy do umowy (np. w postaci załącznika). To spowoduje, że wszystkie inne produkty nieznajdujące się na liście produktów dopuszczonych do sprzedaży na terenie sklepiku nie będą mogły być przedmiotem sprzedaży.



*Wzór umowy w załączniku nr 2
Propozycja zapisu do statutu szkoły w załączniku nr 3*

2. Obowiązki związane z prowadzeniem działalności gospodarczej

Prowadzenie sklepiku szkolnego, jako działalności gospodarczej wymaga, aby podmiot podejmujący się tego zadania miał status przedsiębiorcy. Powinien być zarejestrowany w ewidencji działalności gospodarczej (w przypadku prowadzących działalność gospodarczą osób fizycznych) albo w Krajowym Rejestrze Sądowym (do którego wpisuje się spółki prawa handlowego).

Jeśli Dyrektor ma wątpliwości, co do tego, czy podmiot gospodarczy na pewno jest właściwie zaewidencjonowany – może sprawdzić czy dane przedłożone w dokumentacji przez przedsiębiorcę są wiarygodne, korzystając z elektronicznych baz danych:

- Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej na stronie www.firma.gov.pl,
- Krajowego Rejestru Sądowego na stronie www.ms.gov.pl.

art. 36 Ustawy o Krajowym Rejestrze Sądowym

art. 14 ust. 1 oraz 2 Ustawy o swobodzie działalności gospodarczej

Dane przedsiębiorcy: nazwa firmy (w przypadku osób fizycznych prowadzących działalność gospodarczą jest to imię i nazwisko), adres siedziby firmy/miejsca zamieszkania, organ rejestrowy i numer w rejestrze, w którym przedsiębiorca jest zarejestrowany, NIP są jawne i powinny być podane do wiadomości nie tylko Dyrektora placówki, ale też uczniów korzystających ze sklepiku i rodziców. Informacje te przedsiębiorca zobowiązany jest udostępnić w miejscu sprzedaży w sposób umożliwiający zapoznanie się z nimi (np. w postaci wywieszki).

art. 10 Ustawy o świadczeniu usług na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej

Przedsiębiorca powinien określić godziny działania sklepiku i podać je do wiadomości w postaci ogólnodostępnej informacji.

3. Obowiązki podatkowe

Przedsiębiorca, który prowadzi sprzedaż dla konsumentów i ma odpowiednio wysokie obroty (niezależnie od tego, czy jest płatnikiem VAT) ma obowiązek posiadania kasy fiskalnej. Oznacza to także, że ma obowiązek wydać



każdemu kupującemu – także dziecku – paragon zawierający podstawowe dane o zakupie, w tym datę i cenę.

art. 111 Ustawy o podatku od towarów i usług

§ 7 Rozporządzenia Ministra Finansów w sprawie kryteriów i warunków technicznych, którym muszą odpowiadać kasy rejestrujące oraz warunków ich stosowania

§

4. Wymagania, co do warunków lokalowych

Aby prowadzić sklepik, konieczne jest posiadanie odpowiednio przystosowanego budynku albo lokalu (ich części), a więc prawo do miejsca, gdzie sprzedaż jest prowadzona (np. na podstawie umowy najmu lub dzierżawy budynku czy lokalu).

Miejsce to musi spełniać wszelkie wymogi prawa budowlanego i być miejscem bezpiecznym, gdzie ani konsumenci, ani sprzedawcy nie będą narażeni na niebezpieczeństwo. Najważniejsze z tych wymogów to obowiązek utrzymywania i użytkowania budynku zgodnie z przeznaczeniem, w tym także dochowanie należytej staranności w przypadku wystąpienia czynników oddziałujących na obiekt w wyniku, których może nastąpić uszkodzenie obiektu lub bezpośrednie zagrożenie życia lub zdrowia ludzi, bezpieczeństwa mienia lub ochrony środowiska.

Obowiązki te nałożone są przede wszystkim na właściciela albo administratora budynku, jednak w pewnym zakresie obciążają użytkownika.

art. 61 Ustawy Prawo budowlane.

§

Relacje pomiędzy dyrektorem szkoły, jako administratorem budynku, a prowadzącym sklepik powinny być unormowane w umowie określającej:

- warunki odpowiedzialności najemcy za uszkodzenia, zniszczenia czy kradzież sprzętów, urządzeń czy wyposażenia oddanego w najem wraz z lokalem;
- zobowiązanie do niedokonywania, bez pisemnej zgody Wynajmującego, zmian naruszających w sposób trwałą substancję lokalu lub budynku, w którym lokal się znajduje, w szczególności witryn, okien, drzwi, przebudowy otworów, trwałej przebudowy układu wnętrza;
- zobowiązanie do dokonywania bieżących, drobnych napraw przedmiotu najmu na swój koszt, celem zachowania przedmiotu najmu w stanie niepogorszonym;
- zobowiązanie najemcy do zawarcia umowy w zakresie odbioru odpadów i nieczystości stałych.

Przedsiębiorca jest zobowiązany do przestrzegania przepisów BHP i przepisów przeciwpożarowych obowiązujących w budynku – warto jednak w umowie najmu zawrzeć stosowaną klauzulę.

5. Przestrzeganie wymagań sanitarnych przy sprzedaży żywności

Każdy, kto wprowadza do obrotu żywność, bez względu na zakres i miejsce działalności, jest podmiotem działającym na rynku spożywczymi i w związku z tym podlega przepisom prawa żywnościowego w zakresie niezbędnym do zapewnienia bezpieczeństwa sprzedawanej żywności. W Polsce podstawowym aktem prawnym regulującym różne aspekty związane z rynkiem żywnościowym jest ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia dostosowująca prawo krajowe do wymagań ustawodawstwa unijnego i odwołująca się bezpośrednio do niektórych zapisów rozporządzeń obowiązujących w Unii Europejskiej:

Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia

Rozporządzenie Ministra Zdrowia w sprawie badań do celów sanitarno-epidemiologicznych

Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności

Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie higieny środków spożywczych

Z cytowanych powyżej przepisów wynika, że każdy zakład branży spożywczej (w tym przypadku sklepik szkolny) podlega obowiązkowi zatwierdzenia i wpisu do rejestru zakładów nadzorowanych przez Państwową Inspekcję Sanitarną. Jeśli sklepik wprowadza wyłącznie żywność opakowaną, trwałą mikrobiologicznie – nie podlega zatwierdzeniu a jedynie wpisowi.

Zakłady są zatwierdzone w drodze decyzji administracyjnej, wydawanej przez terenowo właściwy organ PIS, sprawujący bezpośredni nadzór sanitarny. W celu uzyskania decyzji zatwierdzającej, właściciel powinien na 14 dni przed rozpoczęciem działalności, skierować wniosek do właściwego ze względu na miejsce prowadzenia działalności Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego. Zatwierdzenie zakładu odbywa się w następstwie przynajmniej jednej wizyty w miejscu funkcjonowania, potwierdzającej spełnienie wymagań sanitarno-higienicznych, niezbędnych do zapewnienia bezpieczeństwa żywnościowego poprzez respektowanie zasad Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej (GMP/GHP). Wymagania sanitarne określone są proporcjonalnie



do ryzyka wystąpienia zagrożenia. W przypadku każdej zmiany funkcjonowania zakładu, która wpływa na bezpieczeństwo oferowanej żywności (np. rozszerzenie prowadzonej działalności), właściciel powinien złożyć wniosek do właściwego organu PIS o zmianę w rejestrze.

art. 6 Rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie higieny środków spożywczych.

art. 61–67 Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia

Podmioty, które prowadzą działalność w zakresie obrotu żywnością bez złożenia wniosku o zatwierdzenie zakładu i wpis do rejestru zakładów lub wbrew decyzji o odmowie zatwierdzenia zakładu lub wprowadzają do obrotu żywność w zakresie niezgodnym z decyzją o zatwierdzeniu zakładu, podlegają karze pieniężnej.

art. 103 pkt 1 ust. 4-5 i pkt 2 ust. 2-3 Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia

art. 104 Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia

6. Wymagania sanitarne przy sprzedaży żywności

Zgodnie z art. 59. Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia podmioty działające na rynku spożywczym są obowiązane przestrzegać w zakładach wymagań higienicznych określonych w rozporządzeniu (WE) nr 852/2004. Zał. II tego rozporządzenia określa precyzyjnie wszystkie wymagania higieniczne, które winny być spełnione przez zakład, w którym pracuje się z żywnością.

Wymagania te dotyczą:

- pomieszczeń,
- sposobu postępowania z produktami spożywczymi,
- zatrudnionego personelu.

art. 59 Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia

• POMIESZCZENIA

Pomieszczenia lokalu muszą spełniać wymagania określone w zał. II rozporządzenia (WE) 852/2004, proporcjonalnie do ryzyka wystąpienia zagrożenia (decyzja zatwierdzająca zawiera szczegółowy zapis, określający zakres działalności). Powinny być tak zaprojektowane i wyposażone, aby można w nich było łatwo utrzymać należytą czystość i higienę – muszą być zachowane w dobrym stanie i kondycji technicznej, utrzymywane w czystości, chronione przed gromadzeniem się brudu, kontaktem z materiałami toksycznymi,

strząsaniem cząstek brudu do żywności oraz zabezpieczone przed dostępem owadów i szkodników.

Każdy obiekt tego typu powinien posiadać odpowiednią wentylację, zapewniającą skuteczną wymianę powietrza. W przypadku stosowania naczyń wielokrotnego użytku, należy zapewnić warunki higienicznego ich mycia i wyparzania (+85°C) – w tym celu powinno być wydzielone osobne pomieszczenie lub aneks w kuchni.

Powierzchnie podłóg, ścian, sufitów, drzwi oraz powierzchnie robocze powinny być w dobrym stanie, nieuszkodzone, łatwe do czyszczenia oraz, w miarę potrzeby, do dezynfekcji – wymaga to stosowania nieprzepuszczalnych, łatwo zmywalnych materiałów. Wyposażenie kuchni – urządzenia i sprzęt roboczy muszą być wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Wyposażenie powinno umożliwiać przechowywanie żywności w odpowiednich warunkach higienicznych i termicznych, zabezpieczających żywność przed zanieczyszczeniem oraz namnażaniem się drobnoustrojów.

W pomieszczeniu musi być zapewniony **dostęp do wody bieżącej** (spełniającej wymagania dla wody pitnej, potwierdzone badaniami laboratoryjnymi) – umywalka do mycia rąk oraz zlewy do mycia sprzętu i powierzchni roboczych oraz mycia surowców. Liczba punktów z wodą musi być dostosowana do zakresu działalności – sprzęt kuchenny nie może być myty w miejscu obróbki wstępnej surowców, powinna być również oddzielna umywalka do mycia rąk (umywalka z bieżącą ciepłą i zimną wodą, zaopatrzona w środki do mycia rąk i do higienicznego ich suszenia).

• SPOSÓB POSTĘPOWANIA Z PRODUKTAMI SPOŻYWCZYMI

Sprzedawane produkty powinny **pochodzić ze sprawdzonego i udokumentowanego źródła**. Art. 18 pkt 2. Rozporządzenia (WE) nr 178/2002 zobowiązuje do stworzenia i realizowania sprawnego systemu gwarantującego możliwości identyfikacji dla wszystkich produktów spożywczych, tzn. określenie źródła pochodzenia wszystkich surowców, półproduktów i produktów. Żywność powinna być przechowywana **w odpowiednich warunkach** higienicznych i termicznych, zabezpieczających ją przed zanieczyszczeniem oraz namnażaniem się drobnoustrojów. W przypadku żywności, która wymaga obniżonej temperatury przechowywania, należy bezwzględnie ograniczyć do niezbędnego minimum czas przebywania tego rodzaju produktów spożywczych poza urządzeniem chłodniczym.

Wymóg ochrony przed zanieczyszczeniem i zapewnienia chłodniczych warunków dla produktów nietrwałych mikrobiologicznie, obejmuje również etap ekspozycji żywności do sprzedaży – produkty nieopakowane powinny być chronione przed zanieczyszczeniami pochodzącymi ze środowiska (powietrze, ludzie), produkty nietrwałe mikrobiologicznie powinny znajdować się w witrynie chłodniczej.

Podczas przechowywania żywności niezbędne jest **przestrzeganie terminów przydatności do spożycia oraz zasady oddzielnego przechowywania** produktów gotowych do spożycia, od tych, które będą poddawane wstępnym zabiegom – myciu, czyszczeniu, obieraniu i dalszej obróbce. Podstawowym celem jest uniknięcie wtórnego zanieczyszczenia produktów przeznaczonych do bezpośredniego spożycia.

Odpady, niejadalne produkty uboczne i inne śmieci muszą być składowane w zamykanych pojemnikach i jak najszybciej usuwane z pomieszczeń, gdzie znajduje się żywność, aby zapobiec ich gromadzeniu i uniknąć zagrożenia wtórnego zanieczyszczenia żywności. W celu higienicznego pakowania i sprzedaży żywności nieopakowanej, należy zapewnić pracownikom odpowiedni sprzęt, np. rękawice, szczypce itp. Materiały opakowaniowe używane w sklepiku powinny być wykonane z materiału dopuszczonego do kontaktu ze środkami i przechowywane w sposób chroniący przed zanieczyszczeniem.

Środki czyszczące i odkażające nie mogą być przechowywane w obszarach, gdzie pracuje się z żywnością. W obszarach tych nie należy również przechowywać innych przedmiotów i artykułów niebędących żywnością (np. artykuły piśmienne).

• PERSONEL

Każda osoba wykonująca czynności wymagające bezpośredniego kontaktu z żywnością powinna:

- posiadać określone przepisami o chorobach zakaźnych i zakażeniach – **orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych** o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby (kopia orzeczenia lekarskiego powinna być przechowywana w miejscu wykonywania pracy przez osobę, której to orzeczenie dotyczy, w tym przypadku w sklepiku szkolnym);
- **być świadoma zasad higieny oraz przestrzegać higieny osobistej**, ze szczególnym zwróceniem uwagi na czyste ręce;

- **stosować odzież ochronną**, w przypadku sprzedaży środków spożywczych nieopakowanych – unikać bezpośredniego dotyknięcia żywności – (stosować szczytce, używać rękawiczek foliowych), zwłaszcza wtedy, gdy jednocześnie przyjmuje pieniądze.

Personel powinien mieć zapewniony **dostęp do toalety** splukiwanej wodą i podłączonej do sprawnego systemu kanalizacyjnego. Powinno być również wyznaczone miejsce do przechowywania odzieży wierzchniej i możliwość przebrania się w strój ochronny.

Szczegółowe wymagania dla konkretnego obiektu żywności lub żywienia może określić terenowo właściwy organ nadzoru sanitarnego (należy kontaktować się z pracownikami Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej sprawującymi bezpośredni nadzór nad placówką).

• SPECYFIKA SKLEPIKU SZKOLNEGO

Przestrzeganie wszystkich powyższych zasad, wynikających z prawa żywnościowego, jest obowiązkowe i ma na celu unikanie wszelkich sytuacji, mogących doprowadzić do wtórnego zanieczyszczenia żywności.

Najważniejsze jest jednak takie zagospodarowanie dostępnej przestrzeni, aby przygotowanie i sprzedaż żywności odbywały się w warunkach bezpiecznych. W praktyce bardzo często pomieszczenia udostępnione do prowadzenia sklepu szkolnego nie pozwalają na spełnienie wszystkich opisanych powyżej wymagań – są niewielkie, bez zaplecza, nie mają wystarczającej liczby punktów z wodą.

Nie oznacza to jednak, że należy w ogóle zrezygnować ze sprzedaży świeżych produktów znajdujących się na „Liście produktów spożywczych polecanych do sklepu szkolnego”. Jeżeli nie istnieją możliwości techniczne właściwego dostosowania pomieszczenia sklepu, należy ograniczyć czynności wykonywane w obrębie tego pomieszczenia do tych, które mogą być wykonywane w sposób bezpieczny, higieniczny i zgodny z przepisami prawa.

W takiej sytuacji możliwe są następujące rozwiązania:

1. Przechowywanie i przygotowywanie żywności w spełniających wymagania sanitarne pomieszczeniach kuchni szkolnej.

Przygotowane kanapki lub zestawy śniadaniowe powinny zostać zabezpieczone przed zanieczyszczeniem i przeniesione do witryny ekspozycyjnej lub urządzenia chłodniczego w pomieszczeniu sklepu szkolnego. Najlepszym rozwiązaniem jest zabezpieczanie gotowych kanapek folią spożywczą lub umieszczanie zestawów śniadaniowych w specjalnych pojemniczkach jednorazowego użytku. Wszystkie opakowania powinny spełniać wymagania dla wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Kanapki powinny być spożywane jedynie w dniu ich przygotowania.

Personel szkolnej kuchni może przygotowywać kanapki i zestawy śniadaniowe do sprzedaży w sklepiku lub szkoła może udostępnić na ten cel pomieszczenia własnego zaplecza kuchennego osobie prowadzącej sklepik aby mogła je przygotować. Wymagając jednocześnie, aby dodatkowo wykonywane czynności nie kolidowały z normalną pracą kuchni. Osoba prowadząca sklepik szkolny może przebywać na terenie kuchni jedynie po spełnieniu wymagań określonych dla personelu kuchennego i zastosuje się do wszystkich procedur i instrukcji.

Podstawowe zasady postępowania w kuchni:

- zachowywać zasady rozdzielności stref „czystych” i „brudnych” – oddzielenie obróbki wstępnej, korzystanie z oddzielonej od kuchni właściwej zmywalni naczyń stołowych;
- wykonywać poszczególne czynności zgodnie z wyznaczonymi stanowiskami pracy, wykorzystując wyznaczony sprzęt utrzymać czystość w miejscach przygotowania i przechowywania naczyń oraz sprzętu produkcyjnego, który natychmiast po użyciu należy umyć i osuszyć;
- zachować ostrożność w przypadku używania jaj surowych (mycie i dezynfekcja);
- w sposób właściwy postępować z odpadami – pojemniki na odpady przykrywać, odpady usuwać jak najszybciej ze „strefy czystej”;
- nie przechowywać na terenie kuchni przedmiotów osobistych, lub innych niemających zastosowania przy przygotowywaniu posiłków.
- korzystać z toalety przeznaczonej dla personelu kuchni.

2. Nawiązanie współpracy z firmą zewnętrzną, która będzie dostarczała gotowe do spożycia zestawy śniadaniowe dla uczniów.

Należy jednak sprawdzić, czy firma ta posiada decyzję zatwierdzającą do prowadzenia działalności w tym zakresie, wydaną przez właściwy organ PIS (Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego właściwego dla miejsca funkcjonowania tej firmy) oraz, czy dostawca gwarantuje zachowanie właściwej higieny podczas transportu.

7. Przestrzeganie wymagań w zakresie bezpieczeństwa sprzedawanych towarów

Żadna z rzeczy sprzedawanych w sklepie **nie może zagrażać zdrowiu lub życiu konsumentów**. W zależności od rodzaju towaru – zasady jego wprowadzania do obrotu są odmienne. I tak: dla części z nich (np. dla zabawek). Unia Europejska wprowadziła jednolite kryteria (zwane „zasadniczymi wymaganiami”), przy czym w obrocie powinny być dostępne wyłącznie takie wyroby, które są z zgodne z tymi wymaganiami. Pozostałe produkty (w tym te dostępne w sklepikach, jak np. wyroby piśmiennicze) powinny być po prostu

bezpieczne, to znaczy nie powodować poważnych zagrożeń dla konsumentów. Obowiązkiem sprzedawcy jest niewprowadzanie na rynek produktów, o których wie lub zgodnie z posiadanymi informacjami i doświadczeniem zawodowym powinien wiedzieć, że nie są bezpieczne.

Naruszenie tego obowiązku jest zagrożone karą pieniężną w wysokości do 100 000 zł. Karę może wymierzyć Prezes Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów.

art. 11 ust. 1 Ustawy o ogólnym bezpieczeństwie produktów

art. 33a ust. 3 pkt 1 Ustawy o ogólnym bezpieczeństwie produktów

Największym asortymentem dostępnym w sklepikach szkolnych jest żywność. Zgodnie z przepisami, każdy, kto wprowadza środki spożywcze na rynek jest odpowiedzialny za ich **bezpieczeństwo oraz właściwą jakość**.

Z przepisów wynika, że niezależnie od odpowiedzialności hurtownika czy producenta artykułów rolno-spożywczych, odpowiedzialność ponosi także prowadzący sklepik szkolny.

art. 6 ust. 1 oraz 2 Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia

art. 4 ust. 1 Ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych

art. 17 ust. 1 Rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności

Sprzedawca musi zadbać, by oferowane do sprzedaży towary były przechowywane w sposób odpowiedni do ich właściwości, zaleceń producentów i przeznaczenia (np. produkty nabiałowe powinny być przechowywane w lodówkach).

Przepisy karne jasno formułują odpowiedzialność przedsiębiorcy, jeśli nie zastosuje się do wymogów obowiązującego prawa:

- za wprowadzanie do obrotu środka spożywczego powszechnie szkodliwego dla zdrowia lub życia człowieka:
 - kara grzywny, ograniczenia wolności albo pozbawienia wolności do lat 2,

art. 96 ust. 1 Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia

- za wprowadzanie do obrotu środka spożywczego zepsutego
 - kara grzywny,

art. 97 ust. 1 Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia

- za wprowadzanie do obrotu środka spożywczego po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości
 - kara aresztu, ograniczenia wolności albo grzywny,
art. 100 ust. 1 pkt 1 Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia
- za wprowadzanie do obrotu artykułów rolno-spożywczych nieodpowiadających jakości handlowej określonej w przepisach o jakości handlowej lub deklarowanej przez producenta w oznakowaniu tych artykułów
 - kara pieniężna w wysokości nie mniej niż 500 zł i nie więcej niż pięciokrotnej wartości korzyści majątkowej uzyskanej albo która może być uzyskana ze sprzedaży wyrobów nieodpowiadających jakości,
art. 40a ust. 1 pkt 3 Ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych
- za wprowadzanie do obrotu artykułów rolno-spożywczych zafałszowanych (np. zapiekanka, która miała być z serem a okazała się być z wyrobem seropodobnym)
 - kara pieniężna w wysokości nie mniej niż 1 000 zł, maksymalnie 10% przychodu przedsiębiorcy,
art. 40a ust. 1 pkt 3 Ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych
- w przypadku zatrudniania osób nieposiadających orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu, których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby
 - kara aresztu, ograniczenia wolności albo grzywny,
art. 100 ust. 1 pkt 11 Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia
- wobec osób (także pracowników zatrudnionych w sklepiku) za przeznaczanie do sprzedaży towarów z usuniętym oznaczeniem terminu przydatności do spożycia lub daty produkcji czy też towarów, które są niewłaściwie oznaczone
 - kara ograniczenia wolności albo grzywny do 1 500 złotych,
art. 136 § 2 Kodeksu wykroczeń

Wszystkie ww. kary są wymierzone przez sądy grodzkie w trybie postępowania w sprawach o wykroczenia.

8. Obowiązek prawidłowego oznaczania towarów

Sprzedawca musi zadbać, by oferowane do sprzedaży towary były prawidłowo **oznakowane**. Obowiązek ten jest realizowany przez przedsiębiorców na każdym etapie produkcji, przetwarzania i dystrybucji:



§

- Każdy produkt przemysłowy musi być oznakowany informacją umożliwiającą identyfikację towaru oraz dane producenta i importera.

art. 20 ust. 1 Ustawy o swobodzie działalności gospodarczej

- Każdy produkt spożywczy musi być oznakowany w sposób zrozumiały dla konsumenta, napisy muszą być wyraźne, czytelne i nieusuwalne, umieszczone w widocznym miejscu i nie mogą być w żaden sposób ukryte, zastonięte lub przesłonięte innymi nadrukami lub obrazkami.

Naruszenie tego obowiązku jest zagrożone karą pieniężną w wysokości do trzydziestokrotności przeciętnego wynagrodzenia miesięcznego w gospodarce narodowej za rok poprzedzający rok wymierzenia sankcji. Karę wymierza państwowy wojewódzki inspektor sanitarny.

art. 48 ust. 1 i 2 Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia

art. 103 ust. 1 Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia

- Na opakowaniach środków spożywczych powinny znaleźć się m.in.: nazwa środka spożywczego, składniki, jakie w nim występują, data minimalnej trwałości albo termin przydatności do spożycia, dane identyfikujące produkującego lub paczkującego, zawartość netto lub liczba sztuk, warunki przechowywania, o ile jakość środka zależy w istotny sposób od warunków przechowywania.

§2 Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie znakowania środków spożywczych

- Informacje przekazywane konsumentom powinny być sporządzone w języku polskim.

art. 3 Ustawy o szczególnych warunkach sprzedaży konsumenckiej

§

§

§

9. Obowiązek prawidłowego uwidaczniania cen

- Sprzedawca zobowiązany jest każdy oferowany produkt oznaczyć ceną w sposób zapewniający prostą i niebudzącą wątpliwości informację o jej wysokości.

art. 12 ust. 1 Ustawy o cenach

- Towary przeznaczone do sprzedaży powinny m.in. być opatrzone wywieszkami zawierającymi nazwy handlowe, ceny oraz jednostki miary i inne informacje umożliwiające niebudzącą wątpliwości identyfikację ceny z towarem. Przepisy wskazują, że wyraźne i czytelne wywieszki powinny być widoczne dla każdego kupującego, bezpośrednio przy towarach lub w ich pobliżu, tak aby nie można było się pomylić, jeśli sprzedawca prowadzi sprzedaż towarów niewidocznych lub niedostępnym dla kupujących powinien wywiesić czytelny, ogólnodostępny cennik.

Nieprzestrzeganie przepisów o cenach jest wykroczeniem zagrożonym karą grzywny do 1500 zł albo karą nagany.

**§ 3 Rozporządzenia Ministra Finansów
w sprawie szczegółowych zasad uwidaczniania cen
towarów i usług oraz sposobu
oznaczania ceną towarów przeznaczonych do sprzedaży
art. 137 § 1 Kodeksu wykroczeń**

§

10. Poszanowanie praw konsumentów oraz przestrzeganie Zasad uczciwości i rzetelności

Sprzedawcę w sklepiku obowiązuje ogólnie rozumiana rzetelność wobec obsługiwanych nabywców, co do ilości, wagi, miary, gatunku, rodzaju i ceny – tak, jak wymaga się tego od każdego innego sprzedawcy na rynku. Pamiętać należy, że w przypadku sklepiku szkolnego mamy do czynienia z konsumentem szczególnym – dzieckiem.

Sytuacja prawna dzieci – ich zdolność do zawierania ważnych umów – jest szczególna. Dzieci pomiędzy 13 a 18 rokiem życia mają ograniczoną zdolność do czynności prawnych, co oznacza, że mogą zawierać umowy powszechne (zwykłe i często zawierane), jeżeli dotyczą one drobnych, bieżących spraw życia codziennego. Mogą więc kupować np. artykuły papiernicze, żywność czy napoje w sklepiku.

Dzieci poniżej 13 roku życia nie mają w ogóle zdolności do czynności prawnych, czyli w ogóle nie powinny zawierać umów. Jeżeli jednak dziecko zawarło umowę należącą do umów powszechnie zawieranych w drobnych bieżących sprawach życia codziennego, to **umowa taka jest ważna, o ile nie doszło do pokrzywdzenia dziecka** (np. poprzez zażądanie rażąco wygórowanej ceny za towar, niewydanie reszty lub sprzedanie towaru złej jakości).

art. 14 i 15 Kodeksu cywilnego

§

Ceny na towary sprzedawane w sklepiku nie powinny być wygórowane i powinny uwzględniać możliwości nabywczyci uczniów (na terenie szkoły sklepiak posiada swoisty monopol, co pozwala sprzedawcy na swobodne zasadniczo kształtowanie wysokości cen). Dyrektor szkoły ma możliwość wpłynięcia na wysokość cen w sklepiku szkolnym. Może zawrzeć w umowie z przedsiębiorcą klauzulę ograniczającą wysokość cen, np:

- zapis, iż ceny w sklepiku nie mogą być wyższe od średniej ceny stosowanej w punktach sprzedaży w pobliżu szkoły (można doprecyzować obszar),
- określenie cen maksymalnych asortymentu (problematyczne w przypadku wprowadzenia nowych towarów do oferty),

- określenie wysokości maksymalnej marży, jaką ma prawo naliczyć sprzedawca.

W każdym przypadku zapisy umowy powinny być obwarowane sankcją (np. kara umowna, możliwość wypowiedzenia umowy z winy przedsiębiorcy).

Jeżeli sprzedawca oferuje towary na wagę, musi stosować

zgodne z prawem urządzenia pomiarowe:

- Za używanie, (ale też przechowywanie w celu użycia) podrobionego albo przerobionego urządzenia pomiarowego grozi grzywna, kara ograniczenia wolności albo pozbawienia wolności do lat dwóch.

art. 315 § 2 Kodeksu karnego

- Za używanie przyrządów pomiarowych podlegających kontroli, bez wymaganych prawem dowodów tej kontroli lub takich, które nie spełniają wymagań grozi kara grzywny.

art. 26 ust. 1 pkt 2 Ustawy Prawo o miarach

Oszukiwanie przy sprzedaży towaru, co do ilości, wagi, miary, gatunku, rodzaju lub ceny, jeżeli nabywca poniósł lub mógł ponieść szkodę nieprzekraczającą 100 zł **jest wykroczeniem** zagrożonym karą aresztu, ograniczenia wolności albo grzywny.

art. 134 Kodeksu wykroczeń

Sprzedawca ma określone **obowiązki wobec konsumentów** – nabywców, które zasadniczo zostały już opisane, a wskazujemy je ponownie, chcąc tylko zwrócić uwagę, że obowiązki te stanowią odbicie uprawnień konsumenta:

- obowiązek podania konsumentowi ceny,
- obowiązek udzielenia prawdziwych i pełnych informacji i wyjaśnień co do oferowanych towarów,
- obowiązek zapewnienia warunków umożliwiających wybór i sprawdzenie jakości towarów,
- obowiązek wydania towaru kompletnego,
- obowiązek wydania paragonu.

art. 2 i 3 Ustawy o szczególnych warunkach sprzedaży konsumenckiej

§ 7 Rozporządzenia Ministra Finansów w sprawie kryteriów i warunków technicznych, którym muszą odpowiadać kasy rejestrujące oraz warunków ich stosowania

Obowiązkiem przedsiębiorcy jest **przyjmowanie i rozpatrywanie reklamacji** nabywców w zakresie niezgodności towaru z umową.

Towar jest niezgodny z umową, gdy:

- jest uszkodzony lub zepsuty, np:
 - lizak z odłamany patyczkiem,
 - zepsuty jogurt z „napuchniętym” wieczkiem,
 - bułka z pleśnią;
- jest niekompletny, np:
 - napój w kartoniku ze słomką bez słomki,
 - zestaw kredek, w którym brakuje jednej kredki;
- nie nadaje się do celu, do jakiego jest przeznaczony lub zwykle używany, np:
 - gumka, która zamiast ścierać tylko rozmazuje ślady ołówka,
 - nieostra temperówka, która nie spełnia swej roli;
- nie ma cech deklarowanych przez sprzedawcę, np:
 - kanapka z serem, którą sprzedawca sprzedał, jako kanapkę z wędliną,
 - jagodzianka, która okazuje się bułką z budyniem,
 - sok owocowy, który w rzeczywistości jest napojem.

**art. 4 Ustawy o szczególnych warunkach
sprzedaży konsumenckiej**

W razie nabycia towaru niezgodnego z umową, nabywca ma prawo złożyć reklamację. Może to zrobić w dowolnej formie – także ustnej. Reklamację można zgłosić:

- **w przypadku towarów nieżywnościowych:** w ciągu dwóch miesięcy od daty stwierdzenia wady (niezgodności towaru z umową), ale nie później niż przed upływem dwóch lat od daty zakupu;
- **w przypadku żywności:**
 - w ciągu 3 dni trzy dni od otwarcia opakowania produktu opatrzonego terminem przydatności do spożycia lub datą minimalnej trwałości,
 - w ciągu 3 dni od dnia sprzedaży w przypadku towaru sprzedawanego luzem.

**art. 9 Ustawy o szczególnych warunkach sprzedaży
konsumenckiej**

**§ 1 Rozporządzenia Ministra Gospodarki, Pracy i Polityki
Społecznej w sprawie terminów zawiadomienia sprzedawcy
o stwierdzeniu niezgodności towaru żywnościowego z umową**

Sprzedawca powinien rozpatrzyć reklamację niezwłocznie, a w przypadku jej uwzględnienia powinien:

- wymienić go na nowy albo
- naprawić (usunąć wadę / niezgodność).

W szczególnych przypadkach powinien:

- obniżyć cenę albo
- zwrócić pieniądze.

art. 8 Ustawy o szczególnych warunkach sprzedaży konsumenckiej



Wszystkie informacje adresowane do nabywcy, w tym reklamy, informacje o aktualnej ofercie – asortymencie, informacje dotyczące sposobu zorganizowania sprzedaży, muszą być przekazane w sposób **jasny, zrozumiały i nie mogą wprowadzać w błąd**. Wprowadzanie konsumentów w błąd, które może wpłynąć na ich decyzję co do nabycia towarów, może być znane za zakazaną prawem nieuczciwą praktykę rynkową.

§

art. 3 i 5 Ustawy o przeciwdziałaniu nieuczciwym praktykom rynkowym

Obowiązek działania w granicach prawa

Przedsiębiorca zobowiązany jest do przestrzegania wszystkich przepisów prawa bezwzględnie obowiązujących, m.in.: o wychowaniu w trzeźwości i przeciwdziałaniu alkoholizmowi oraz o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych.

§

art. 14 ust. 1 Ustawy o wychowaniu w trzeźwości i przeciwdziałaniu alkoholizmowi

art. 6 ust. 2 Ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych

Zasady działania sklepiku prowadzonego przez uczniów

1. Uwarunkowania prawne

W publicznej szkole podstawowej sklepik mogą prowadzić uczniowie:

- w ramach Samorządu Uczniowskiego, pod nadzorem wyznaczonego nauczyciela (jako szkoła),
- w ramach kółka pozalekcyjnego, pod nadzorem wyznaczonego nauczyciela (jako szkoła).

Dochody takiego sklepiku powinny być przeznaczone na cele statutowe szkoły.

Zasady działania zasadniczo są takie same jak obowiązujące przedsiębiorców, rozbieżności dotyczą obowiązków podatkowych.

2. Obowiązki podatkowe

Samorząd Uczniowski czy kółko albo grupa uczniów nie są samodzielnymi podmiotami. Z punktu widzenia prawa w takim przypadku sklepik prowadzi szkoła. Jako jednostka organizacyjna nieposiadająca osobowości prawnej, posiadająca jednocześnie statut jednostki budżetowej, podlegać będzie zwolnieniu (zwolnienie podmiotowe szkoły).

Oznacza to, że sklepik uczniowski nie musi mieć kasy fiskalnej.

art. 6 ust. 1 pkt 3 Ustawy o podatku dochodowym od osób prawnych



Jednak zdarzenia gospodarcze związane z funkcjonowaniem sklepiku szkolnego (ewidencjonowanie kosztów i przychodów) powinny być odzwierciedlone w dokumentacji rachunkowej prowadzonej przez szkołę (wyznaczonego nauczyciela).

art. 4 Ustawy o rachunkowości



3. Dodatkowe uwagi

Otworzenie sklepiku przez uczniów wymaga przede wszystkim od nich, poczynienia – jeszcze przed rozpoczęciem działalności – pewnych ustaleń i podjęcia istotnych decyzji.

- Konieczne jest znalezienie odpowiedniego miejsca na prowadzenia sklepiku.
- Należy stworzyć (zebrać) grupę osób, która podejmie się tego zadania (może to być samorząd, kółko przedsiębiorczości lub inna grupa) – generalnie, aby sklepik spełniał swoją funkcję (czyli był otwarty na przerwach) potrzebna jest dość duża liczba chętnych.
- Uczniowie muszą działać pod opieką i nadzorem wyznaczonego nauczyciela. Muszą więc przekonać jednego z nauczycieli szkoły do podjęcia się tego zadania.
- Niezbędne jest ustalenie, skąd będą pochodzić fundusze na rozpoczęcie działalności. Uczniowie mogą wystąpić o pożyczkę do dyrektora lub rodziców albo spróbować zwrócić się o dofinansowanie z budżetu gminy, instytucji pozarządowych lub od sponsorów (konieczna wydaje się pomoc szkoły).
- Wymagane jest uzyskanie zgody dyrektora szkoły na założenie sklepiku.
- Należy poszukać firm, które będą zaopatrywały sklepik. Warto odwiedzić kilka piekarni i hurtowni artykułów szkolnych oraz spożywczych w okolicy, aby zorientować się w cenach i wybrać te, które są najkorzystniejsze.

Zasadne byłoby podjęcie negocjacji z właścicielami przedsiębiorstw na temat ewentualnych zniżek oraz transportu – w przypadku gdyby dostawca nie zgadzał się na dowóz artykułów do szkoły, konieczne jest zapewnienie transportu w inny sposób, np. samochodem opiekuna sklepiku czy życzliwego rodzica.

- Uczniowie muszą dokładnie ustalić plan pracy sklepiku, określić, kto, kiedy i w jakim wymiarze godzin będzie obsługiwał klientów w sklepiku.

Sklepik uczniowski musi ponadto przestrzegać wszystkich reguł dotyczących bezpieczeństwa i wymogów sanitarnych, jakie obowiązują przedsiębiorcę. W przypadku sklepiku uczniowskiego nie mamy relacji przedsiębiorca – konsument. Uwzględniając jednak cele edukacyjne, jakie realizuje sklepik szkolny, zasadne byłoby, aby dyrektor wprowadził zasady odpowiedzialności sprzedawców względem nabywców na takich samych zasadach, na jakich przedsiębiorcy odpowiadają wobec konsumentów.

Zasady działania sklepiku prowadzonego przez rodziców

1. Uwarunkowania prawne

Rada rodziców działająca na podstawie przepisów Ustawy o systemie oświaty jest społecznym organem opiniodawczym i wnioskodawczym szkoły. Jako wewnętrzny organ szkoły Rada rodziców nie może samodzielnie występować w obrocie prawnym, nie ma bowiem osobowości prawnej i nie jest samodzielną, odrębną od szkoły jednostką organizacyjną. W celu wspierania działalności statutowej szkoły lub placówki, Rada rodziców może jednak gromadzić fundusze z dobrowolnych składek rodziców oraz z innych źródeł. Zasady wydatkowania funduszy rady rodziców powinien określać regulamin jej działania. Rada może, więc na terenie szkoły prowadzić sklepik szkolny, przy czym ewentualny dochód wypracowany przez taki sklepik (możliwe jest realizowanie sprzedaży „po kosztach”) powinien być przeznaczony na cele statutowe szkoły.

art. 53-54 Ustawy o systemie oświaty

2. Obowiązki podatkowe

Nie będąc odrębnym podmiotem gospodarczym Rada rodziców nie występuje samodzielnie w obrocie prawnym. Z punktu widzenia prawa w takim przypadku sklepik prowadzi szkoła. Jako jednostka organizacyjna nieposiadająca osobowości prawnej, posiadająca jednocześnie statut jednostki budżetowej, podlegać będzie zwolnieniu (zwolnienie podmiotowe szkoły, jeżeli celem statutowym jest działalność oświatowo-wychowawcza). Oznacza to, że w sklepiku prowadzonym przez rodziców nie ma obowiązku posiadania kasy fiskalnej.

art. 17 ust. 1 pkt 4 Ustawy o podatku dochodowym od osób prawnych



Zdarzenia gospodarcze związane z funkcjonowaniem sklepiki szkolnego (ewidencjonowanie kosztów i przychodów) powinny jednak być odzwierciedlone w dokumentacji rachunkowej prowadzonej przez RR.

art.4 Ustawy o rachunkowości

§

Kontrola

Tak, jak w przypadku tradycyjnego sklepu, tak i w sklepiku szkolnym może dojść do kontroli. Działalność prowadzona przez właściciela placówki handlowej może być sprawdzona przez pracowników urzędu skarbowego, Inspekcji Sanitarnej, czy Państwowej Inspekcji Handlowej. Kontrola taka może być dokonana także na terenie szkoły, to jest w miejscu prowadzenia działalności zarobkowej.

Bieżącą „kontrolę” może prowadzić dyrektor placówki oświatowej, a za podstawę tego rodzaju sprawdzenia właściciela sklepiku mogą posłużyć m.in.: pochodzące od dzieci lub ich rodziców zgłoszenia o nieprawidłowościach lub rutynowe, własne działania wykonywane przez dyrektora szkoły – podobnie jak w przypadku tradycyjnych inspekcji najczęstszym powodem podjęcia działań są skargi konsumentów.

Sposób wykonania kontroli (samodzielnie przez dyrektora czy przez wyznaczonego nauczyciela, bez lub z udziałem rodziców bądź samorządu uczniowskiego itp.) jest dowolny, pod warunkiem, że spełnia zasadnicze założenie kontroli, czyli sprawdzenie czy działania sprzedawcy są zgodne z wymaganiami postawionymi właścicielowi sklepiku (np. w umowie) oraz powszechnie obowiązującym prawem. Rezultatem kontroli powinno być doprowadzenie do sytuacji zgodności z zakładanymi regulacjami, a przy okazji – jeśli zajdzie taka konieczność – ukarania przedsiębiorcy w sposób i w trybie zgodnym z obowiązującą obie strony umową (np. karą umowną lub natychmiastowym rozwiązaniem kontraktu), bądź poinformowanie o zauważonych nieprawidłowościach właściwe inspekcje lub organy ścigania – w przypadku popełnienia przestępstwa bądź wykroczenia. Przepisy nie normują, w jaki sposób powinna odbywać się kontrola wykonywana przez dyrektora szkoły. Władze szkoły mogą jednak podejmować czynności sprawdzające a także realizować uprawnienia, jakie przysługują im na podstawie umowy z prowadzącym sklepik (np. wypowiedzieć umowę najmu, podnieść czynsz).

W chwili powzięcia wątpliwości co do zgodności z prawem działań właściciela sklepiku – należy powiadomić stosowną inspekcję, która skontroluje przedsiębiorców.

Należy wskazać, że każda z nich ma określone kompetencje i podejmuje czynności wyłącznie w przysługującym jej zakresie.

- **Nadzór budowlany** – co do zasady odpowiedzialny za stan pomieszczeń i budowli, w których przebywają ludzie. Adresy powiatowych inspektoratów nadzoru budowlanego dostępne są na stronie www.gunb.gov.pl.

Podstawowe przepisy kompetencyjne:
Ustawa Prawo budowlane

- **Państwowa Inspekcja Sanitarna** – odpowiedzialna za utrzymanie bezpieczeństwa żywności oraz zapewnienia higienicznych warunków prowadzenia działalności gospodarczej. Adresy wojewódzkich państwowych inspektoratów Inspekcji Sanitarnej (w większości przypadków właściwe będą powiatowe stacje sanitarno-epidemiologiczne) dostępne są na stronie www.pis.gov.pl.

Podstawowe przepisy kompetencyjne:
Ustawa o Państwowej Inspekcji Sanitarnej

- **Inspekcja Handlowa** – właściwa w zakresie kontroli legalności i rzetelności działania przedsiębiorców, bezpieczeństwa produktów, zgodności z zasadniczymi wymaganiami wyrobów oferowanych konsumentom, jak również odpowiedzialna za sprawdzanie jakości handlowej wprowadzanych na rynek artykułów rolno - spożywczych. Adresy wojewódzkich inspektoratów Inspekcji Handlowej dostępne są na stronie www.uokik.gov.pl.

Podstawowe przepisy kompetencyjne:
Ustawa o Inspekcji Handlowej

- **Państwowa Inspekcja Pracy** – odpowiedzialna za zapewnienie bezpiecznych i zgodnych z prawem warunków pracy, w tym legalności zatrudnienia osób pracujących w sklepikach szkolnych. Adresy okręgowych inspektoratów pracy dostępne są na stronie www.pip.gov.pl.

Podstawowe przepisy kompetencyjne:
Ustawa o Państwowej Inspekcji Pracy

- **Urzędy skarbowe** – właściwe ze względu na przestrzeganie przepisów podatkowych przez prowadzących działalność gospodarczą. Adresy urzędów i izb skarbowych dostępne są na stronie www.mf.gov.pl w zakładce „Administracja podatkowa”.

Podstawowe przepisy kompetencyjne:
Ustawa o urzędach i izbach skarbowych

Wykaz aktów prawnych

W kolejności, w jakiej są przywoływane w publikacji



1. Ustawa z dnia 7 września 1991 r. o systemie oświaty.
(tekst jedn.: Dz. U. 2004, Nr 256 poz. 2572)
2. Ustawa z dnia 8 marca 1990 r. o samorządzie gminnym.
(tekst jedn.: Dz. U. 2001, Nr 142, poz. 1591 ze zm.)
3. Konwencja o prawach dziecka przyjęta przez Zgromadzenie Ogólne ONZ dnia 20 listopada 1989 r.
(Dz. U. 1991, Nr 120 poz. 526)
4. Narodowy Program Zdrowia na lata 2007-2015, przyjęty Uchwałą Nr 90/2007 Rady Ministrów z dnia 15 maja 2007 r.
5. Ustawa z dnia 23 kwietnia 1964 r. – Kodeks cywilny.
(Dz. U. 1964, Nr 16 poz. 93 ze zm.)
6. Ustawa z dnia 20 sierpnia 1997 r. o Krajowym Rejestrze Sądowym.
(tekst jedn.: Dz. U. 2007, Nr 168, poz. 1186 ze zm.)
7. Ustawa z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej.
(Dz. U. 2007, Nr 155, poz. 1095 ze zm.)
8. Ustawa z dnia 4 marca 2010 r. o świadczeniu usług na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
(Dz. U. Nr 47, poz. 278 ze zm.)
9. Ustawa z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług.
(Dz. U. Nr 54, poz. 535 ze zm.)
10. Rozporządzenie Ministra Finansów z dnia 28 listopada 2008 r. w sprawie kryteriów i warunków technicznych, którym muszą odpowiadać kasy rejestrujące oraz warunków ich stosowania.
(Dz. U. Nr 212, poz. 1338 ze zm.)
11. Ustawa z dnia 7 lipca 1994 r. Prawo budowlane.
(tekst jedn.: Dz. U. 2010, Nr 243, poz. 1623 ze zm.)
12. Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
(tekst jedn.: Dz. U. 2010, Nr 136, poz. 914 ze zm.)
13. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 2 lutego 2006 r. w sprawie badań do celów sanitarno-epidemiologicznych.
(Dz. U. Nr 25 poz. 191)

14. Rozporządzenie (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych.
(Dz. U. L 139 z 30.4.2004, str. 1)
15. Rozporządzenie (WE) Nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności.
(Dz. U. L 31 z 1.2.2002, str. 1)
16. Ustawa z dnia 12 grudnia 2003 r. o ogólnym bezpieczeństwie produktów.
(Dz. U. Nr 229, poz. 2275 ze zm.)
17. Ustawa z dnia 20 maja 1971 r. Kodeks wykroczeń.
(tekst jedn.: Dz. U. 2010, Nr 46 poz. 275)
18. Ustawa z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych.
(tekst jedn.: Dz. U. 2005, Nr 187, poz. 1577 ze zm.)
19. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych.
(Dz. U. Nr 137, poz. 966 ze zm.)
20. Ustawa z dnia 27 lipca 2002 r. o szczególnych warunkach sprzedaży konsumenckiej oraz o zmianie Kodeksu cywilnego.
(Dz. U. Nr 141, poz. 1176, ze zm.)
21. Ustawa z dnia 5 lipca 2001 r. o cenach.
(Dz. U. Nr 97, poz. 1050 ze zm.)
22. Rozporządzenie Ministra Finansów z dnia 10 czerwca 2002 r. w sprawie szczegółowych zasad uwidaczniania cen towarów i usług oraz sposobu oznaczania ceną towarów przeznaczonych do sprzedaży.
(Dz. U. Nr 99 poz. 894 ze zm.)
23. Ustawa z dnia 11 maja 2001 r. Prawo o miarach.
(tekst jedn.: Dz. U. 2004, Nr 243, poz. 2441 ze zm.)
24. Ustawa z dnia 6 czerwca 1997 r. - Kodeks karny.
(Dz. U. Nr 88 poz. 553 ze zm.)
25. Rozporządzenie Ministra Gospodarki, Pracy i Polityki Społecznej z dnia 30 stycznia 2003 r. w sprawie terminów zawiadamiania sprzedawcy o stwierdzeniu niezgodności towaru żywnościowego z umową.
(Dz. U. Nr 31, poz. 258)

26. Ustawa z dnia 23 sierpnia 2007 r. o przeciwdziałaniu nieuczciwym praktykom rynkowym.
(Dz. U. Nr 171, poz. 1206)
27. Ustawa z 26 października 1982 r. o wychowaniu w trzeźwości i przeciwdziałaniu alkoholizmowi.
(tekst jedn.: Dz. U. 2007, Nr 70. poz. 473 ze zm.)
28. Ustawa z 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych.
(Dz.U. 1996, Nr 10, poz. 55 ze zm.)
29. Ustawa z dnia 29 września 1994 r. o rachunkowości.
(tekst jedn.: Dz. U. 2009, Nr 152, poz. 1223 ze zm.)
30. Ustawa z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej.
(tekst jedn.: Dz. U. 2006., Nr 122, poz. 851 ze zm.)
31. Ustawa z dnia 15 grudnia 2000 r. o Inspekcji Handlowej.
(tekst jedn.: Dz. U. z 2009 r., Nr 151, poz. 1219 ze zm.)
32. Ustawa z dnia 13 kwietnia 2007 r. o Państwowej Inspekcji Pracy.
(Dz. U. Nr 89 , poz. 589 ze zm.)
33. Ustawa z dnia 21 czerwca 1996 r. o urzędach i izbach skarbowych.
(tekst jedn.: Dz. U. 2004, Nr 121 , poz. 1267 ze zm.)



W ramach kampanii zostały wydane i są dostępne na www.um.warszawa.pl/wiemcojem publikacje:

„Wiem, co jem – zasady prawidłowego żywienia dla dzieci”
książeczka, która co roku trafia do kolejnego rocznika ośmiolatków;

„Propozycje posiłków dla dzieci w przedszkolach i szkołach”
60 zestawów jadłospisów (śniadanie, obiad, podwieczorek) z podaniem ich wartości odżywczej, udostępnione warszawskim intendentom.

Wszelkie komentarze i uwagi można kierować na adres [wciemcojem@um.warszawa.pl](mailto:wiemcojem@um.warszawa.pl) lub listownie na adres:
Centrum Komunikacji Społecznej Urzędu m.st. Warszawy,
ul. Senatorska 27, 00-099 Warszawa



MIASTO STOŁECZNE WARSZAWA
Egzemplarz udostępniany jest nieodpłatnie
ISBN 978-83-60830-49-9