

ASORTYMENT TOWARÓW OFEROWANYCH
DZIECIOM I MŁODZIEŻY SZCZECIŃSKICH SZKÓŁ
PRZEZ SKLEPIKI I BUFETY SZKOLNE

ANALIZA ANKIET

WRZESIEŃ
2011

SPIS TREŚCI:

Wstęp	3
Dane ogólne	4
Wyniki	5
Wnioski	13
Podsumowanie	14
Załączniki	16
Załącznik nr 1: Ankieta	16
Załącznik nr 2: Zestawienie wyników ankiet	18

WSTĘP

Zdaniem wielu lekarzy oraz specjalistów ds. żywienia występują cztery podstawowe elementy składające się na długie życie w zdrowiu. Należy:

- prawidłowo się odżywiać,
- zwalczać stres,
- dbać o higienę osobistą oraz
- nie zapominać o codziennym ruchu i aktywności fizycznej.

W ostatnich latach niepokój może budzić wzrost występowania nadwagi i otyłości wśród dzieci i młodzieży. Z tego względu istotne znaczenie mają działania profilaktyczne, propagujące zdrowy styl życia, których celem jest w szczególności:

- kształtowanie poprawnych nawyków żywieniowych, zgodnych z zasadami racjonalnego żywienia;
- propagowanie aktywności fizycznej, dostosowanej do możliwości i potrzeb organizmu.

Prawidłowe żywienie jest konieczne, aby zapobiegać chorobom, w tym wspomagać siły odpornościowe na działanie czynników zewnętrznych. Jest również warunkiem prawidłowego rozwoju fizycznego i umysłowego organizmu.

Racjonalne odżywianie – to świadomy sposób odżywiania się, polegający na dostarczaniu do organizmu składników odżywczych (w tym energii) w ilościach niezbędnych do jego prawidłowego funkcjonowania, zgodnie z zapotrzebowaniem.

Bilans energetyczny powinien być w równowadze pomiędzy ilością energii dostarczanej z pożywieniem, a ilością energii wydatkowanej przez organizm. Należy jednak zwrócić uwagę, iż dobową ilość energii dostarczanej do organizmu (zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia) powinna pochodzić:

1. 60 – 70% z węglowodanów (w większości z węglowodanów złożonych)
2. 25 - 30% z tłuszczów
3. 12 – 15% z białka.

W kształtowaniu zachowań żywieniowych dzieci i młodzieży podstawową rolę odgrywa środowisko rodzinne oraz szkolne, dlatego też ich zaangażowanie w ten proces jest niezwykle istotne.

DANE OGÓLNE DOTYCZĄCE ANKIET

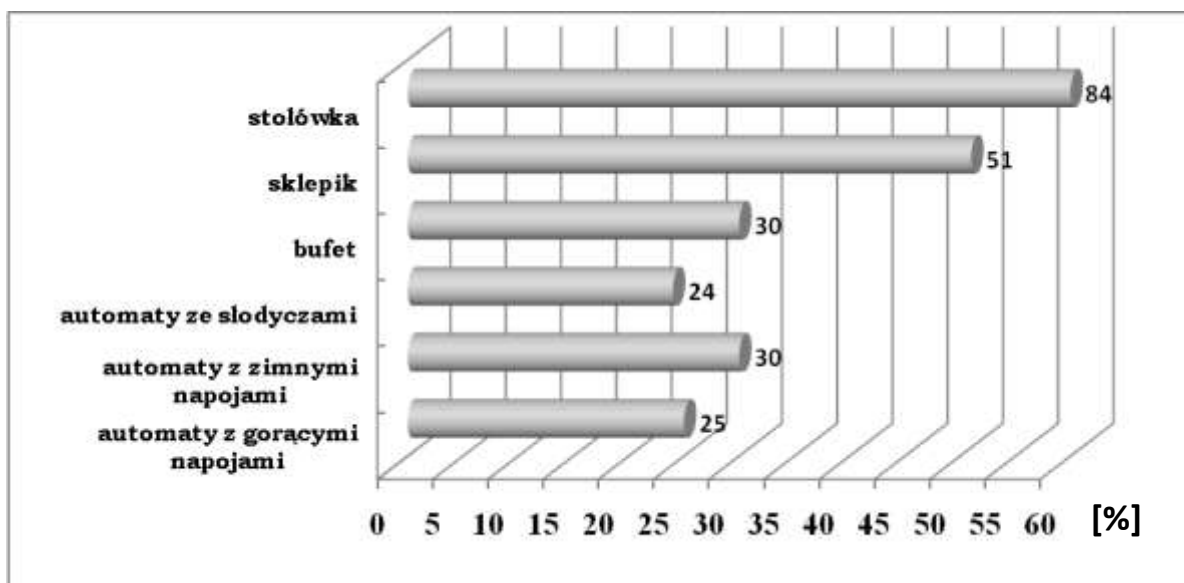
Ankiety skierowano do dyrektorów wszystkich szkół (różnego typu) z terenu miasta Szczecina. Badanie zostało zrealizowane techniką ankiety internetowej (załącznik nr 1).

TYP SZKOŁY	ILOŚĆ SZKÓŁ, KTÓRE WZIĘŁY UDZIAŁ W BADANIU	ILOŚĆ SZKÓŁ OGÓLEM	PROCENTOWY UDZIAŁ SZKÓŁ [%]
Szkoły Podstawowe	40	45	88,9
Szkoły Gimnazjalne	29	39	74,4
Licea Ogólnokształcące	22	23	95,7
Szkół Ponadgimnazjalne	12	13	92,3
OGÓLEM:	103	120	87,8

Zebrano 83 ankiety ze 103 szkół, co stanowi 87,8% łącznej liczby szczecińskich szkół.

Badanie objęło łącznie 38 431 uczniów oraz 5 880 pracowników szkół, tj: nauczycieli, pracowników administracyjnych oraz pracowników obsługi.

W 84% szkół objętych badaniem funkcjonuje stołówka szkolna lub dzieci i młodzież mają możliwość korzystania ze stołówki w innej szkole/ placówce oświatowo – wychowawczej.



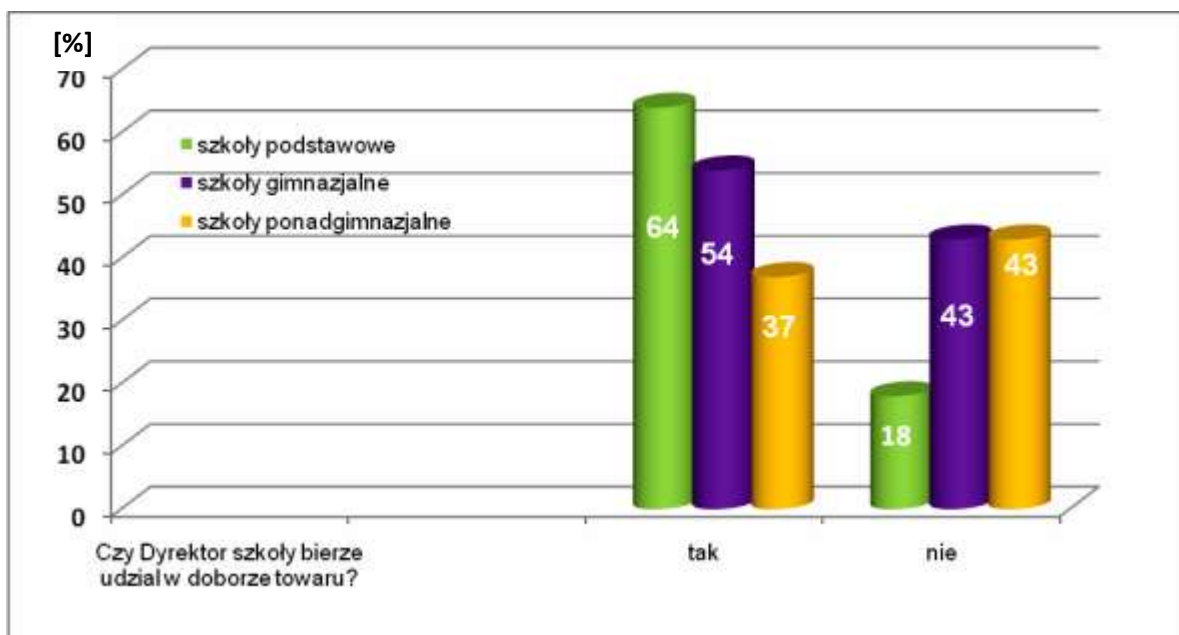
Co druga spośród ankietowanych szkół posiada sklepik szkolny, a co trzecia bufet, w zdecydowanej większości prowadzonych przez agentów (97%). W jednym przypadku sklepik prowadzony jest przez pracownika szkoły, w drugim zaś przez uczniów w ramach praktyk i zajęć szkolnych.

Co czwarta ankietowana szkoła posiada automaty ze słodyczami, przekąskami oraz gorącymi napojami. W 30% badanych szkół funkcjonują automaty z zimnymi napojami.

Zestawione wyników ankiet umieszczono w załączniku nr 2.

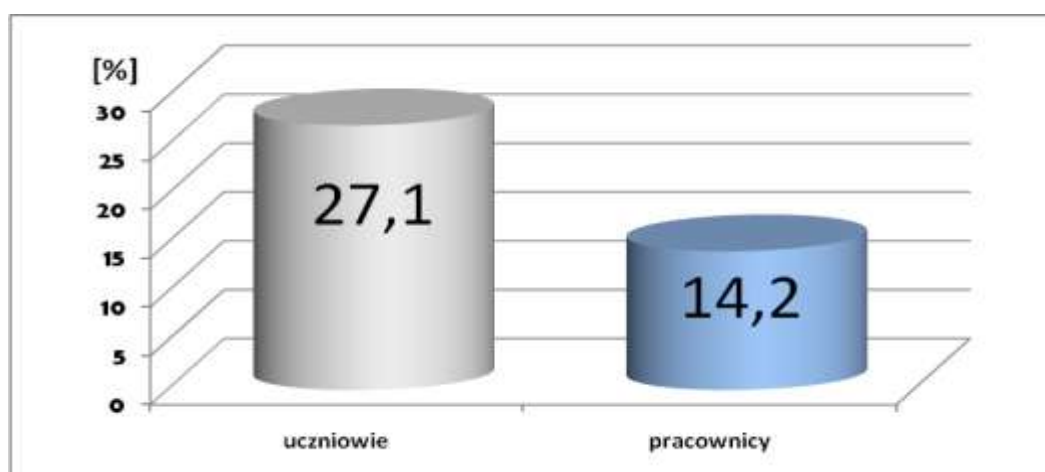
WYNIKI

Tabela 1: Procentowy udział dyrektorów szkół w ustalaniu asortymentu towarów żywnościowych w sklepikach / bufetach szkolnych.



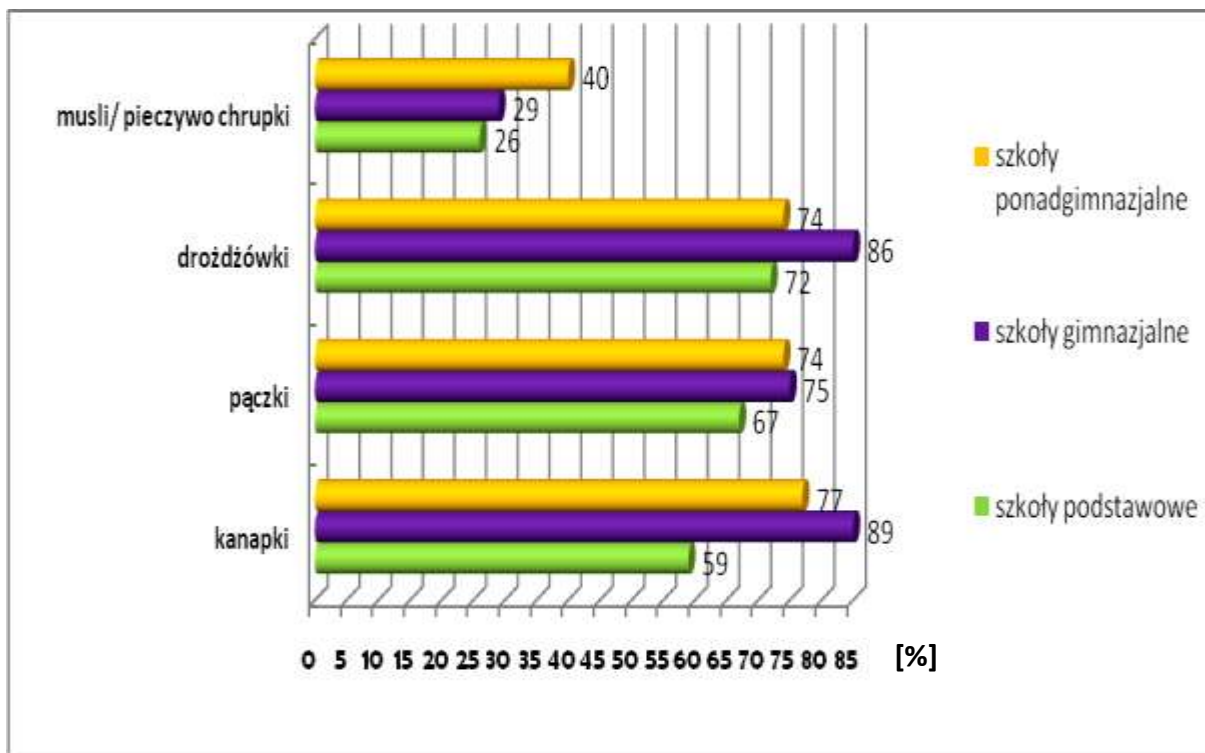
Udział dyrektorów w ustalaniu asortymentu towarów żywnościowych z agentami jest zróżnicowany w różnych typach szkół i waha się od 37 do 64% wśród ankietowanych szkół. Największy udział dyrektorów ma miejsce w szkołach podstawowych i wynosi 64%. W co drugim gimnazjum i tylko w co trzeciej szkole ponadgimnazjalnej dyrektorzy angażują się w te działania.

Tabela 2: Ilość osób korzystających ze sklepiku / bufetu szkolnego.



Z bufetów oraz sklepików szkolnych każdego dnia korzysta (średnio) 10,5 tysiąca dzieci i młodzieży, co stanowi 27% ogólnej liczby uczniów wśród badanych szkół oraz co siódma osoba wśród pracowników szkół (836 osób), czyli 14,2%.

Tabela 3: Produkty zbożowe



W badaniu zwrócono uwagę na dostępność w szkołach gotowych kanapek na tle innych produktów zbożowych. Z ankiet wynika, iż w większości badanych szkół dzieci i młodzież mogą nabyć kanapki (średnio 75% szkół), ponadto drożdżówki (77%) oraz pączki (72%). Tylko w co trzeciej ankietowanej szkole można zakupić musli lub pieczywo chrupkie (32%).

Biorąc pod uwagę typ szkoły największy dostęp do kanapek ma młodzież szkół gimnazjalnych (89%), najmniejszy zaś uczniowie szkół podstawowych (59%). Wśród szkół ponadgimnazjalnych dostępność kanapek, drożdżówek oraz pączków jest na podobnym poziomie i stanowi średnio 75% szkół.

Tabela 4: Ziarna, pestki, nasiona.

Dostępność pestek, ziaren oraz nasion kształtuje się we wszystkich typach ankietowanych szkół na podobnym poziomie i wynosi od 20 do 33% z wyraźnie zaznaczoną tendencją mniejszościową wśród szkół gimnazjalnych.

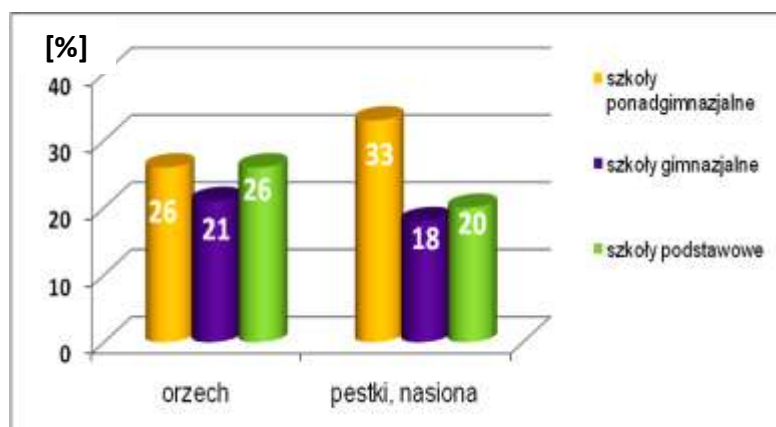
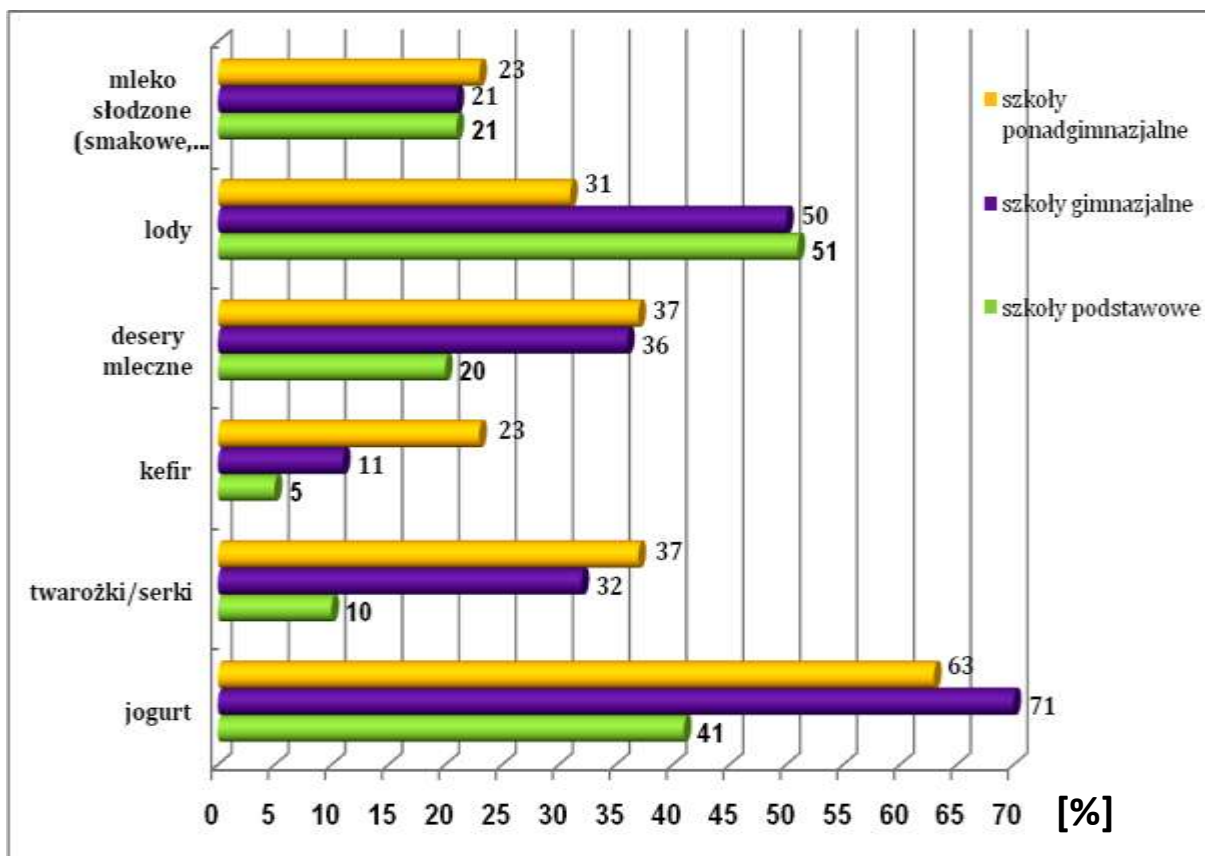


Tabela 5: Udział produktów mlecznych, nabiału.



SZKOŁY PODSTAWOWE:

Wśród produktów mlecznych najczęściej występują lody. W swojej ofercie ma je co druga ankietaowana szkoła podstawowa. Drugą pozycję zajmują jogurty (41% szkół). Co piąta szkoła (20-21%) oferuje mleko smakowe, zagęszczone oraz desery mleczne. Co dziesiąta szkoła udostępnia dzieciom serki i twarożki (10%), a tylko co dwudziesta kefir (5%).

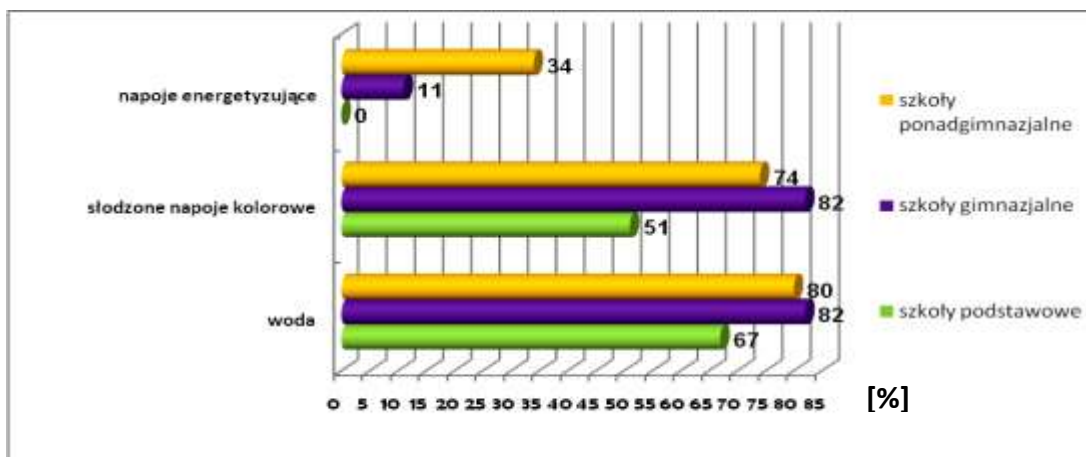
SZKOŁY GIMNAZJALNE:

71% badanych szkół ma w swojej ofercie jogurty, 50% lody, ponad 30% serki, twarożki i desery mleczne. Również co piąta szkoła oferuje mleko słodzone, zagęszczone, a co dziesiąta kefir.

SZKOŁY PONADGIMNAZJALNE:

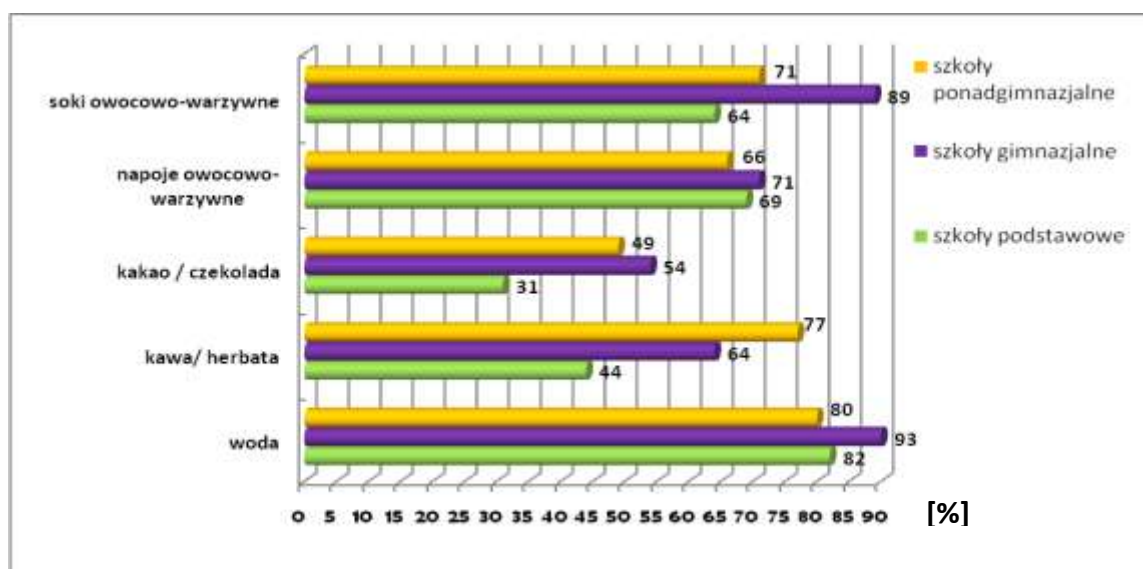
Wśród uczniów ankietaowanych szkół ponadgimnazjalnych, tak jak w przypadku gimnazjów dominują jogurty (63%). Kolejną pozycję zajmują: desery mleczne oraz serki i twarożki (37%), lody (31%). Zarówno mleko słodzone/zagęszczone, jak i kefir oferowane są w 23% badanych szkół.

Tabela 6: Napoje gazowane.



Woda oraz kolorowe napoje słodzone (typu oranżada, cola, fanta) najczęściej oferowane są w szkołach gimnazjalnych (82%). Uczniowie trzech spośród 29 badanych szkół gimnazjalnych mogą w czasie pobytu w szkole nabyć napoje energetyzujące. 67% ankietyowanych szkół podstawowych ma w swojej ofercie wodę gazowaną, a co druga sprzedaje kolorowe napoje słodzone. Średnio w trzech z czterech szkół ponadgimnazjalnych można zakupić słodzone napoje kolorowe oraz wodę gazowaną, a w co trzeciej napoje energetyzujące.

Tabela 7: Napoje niegazowane.



SZKOŁY PODSTAWOWE:

Najczęściej oferowana jest woda (82%) oraz napoje owocowo – warzywne (69%) i soki (64%). Mniejszym powodzeniem cieszą się napoje gorące - herbata (44%), kakao/czekolada (31% szkół).

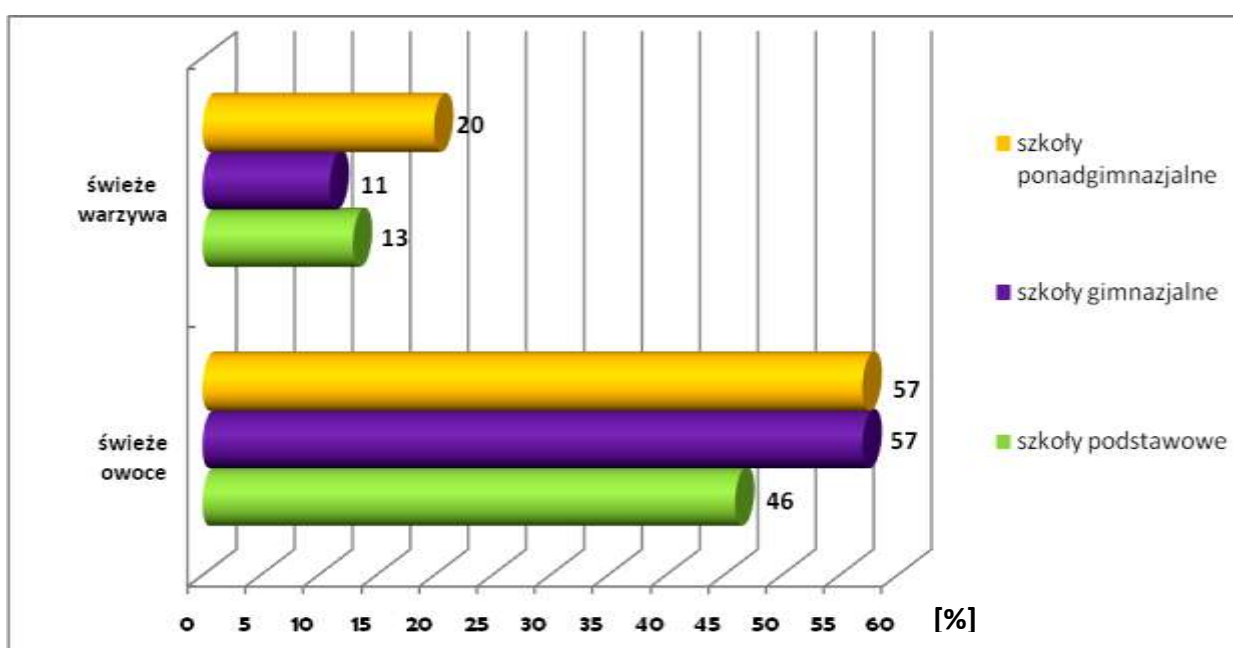
GIMNAZJA:

W około 90% ankietowanych szkół gimnazjalnych sprzedawana jest woda niegazowana oraz soki owocowo - warzywne, a w 71% szkół napoje owocowe. W większości szkół występuje oferta napojów gorących w postaci herbaty oraz kakaa i czekolady.

SZKOŁY PONADGIMNAZJALNE:

Najwięcej szkół ma w ofercie wodę (80%), soki (71%) i napoje owocowo – warzywne (66%). 77% badanych szkół oferuje herbatę, a co druga gorące napoje mleczne (kakao, czekolada).

Tabela 8: Procentowy udział świeżych owoców i warzyw.



W ponad połowie (57%) ankietowanych gimnazjów oraz szkół ponadgimnazjalnych młodzież może nabyć świeże owoce, a świeże warzywa w co piątej szkole ponadgimnazjalnej i tylko w co dziesiątym badanym gimnazjum.

Najczęściej wśród owoców występują jabłka, banany i mandarynki, zaś sprzedaż świeżych warzyw deklarują nieliczne szkoły podstawowe i gimnazja (tabela 8a).

Tabela 8a: Udział poszczególnych owoców i warzyw w szkołach.

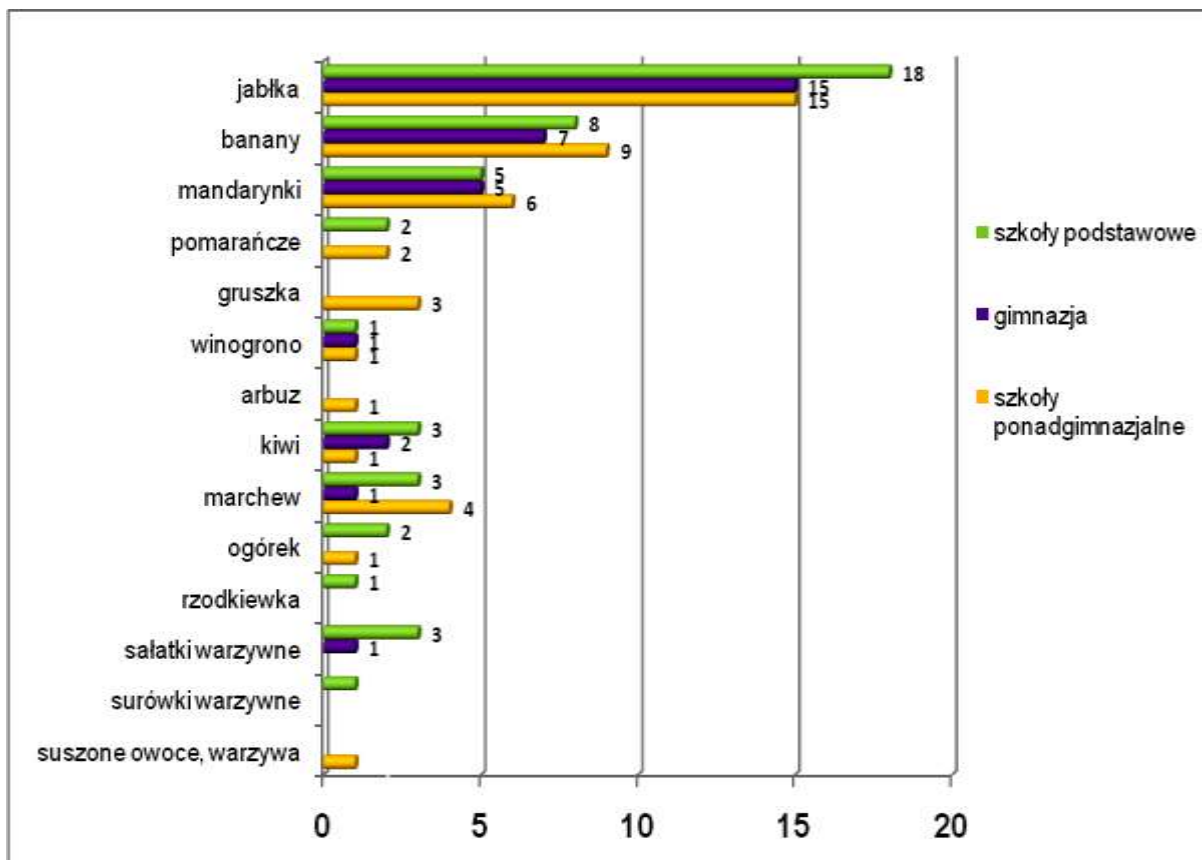


Tabela 9: Dostępność słodyczy w szkołach.

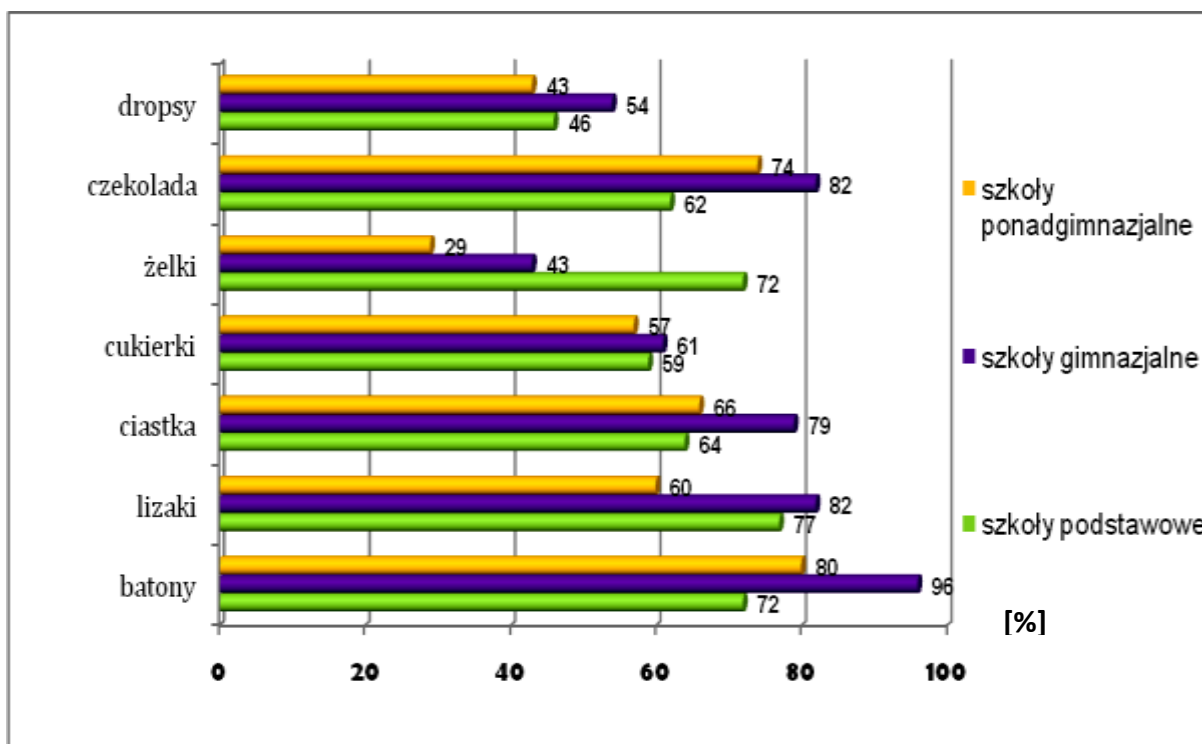
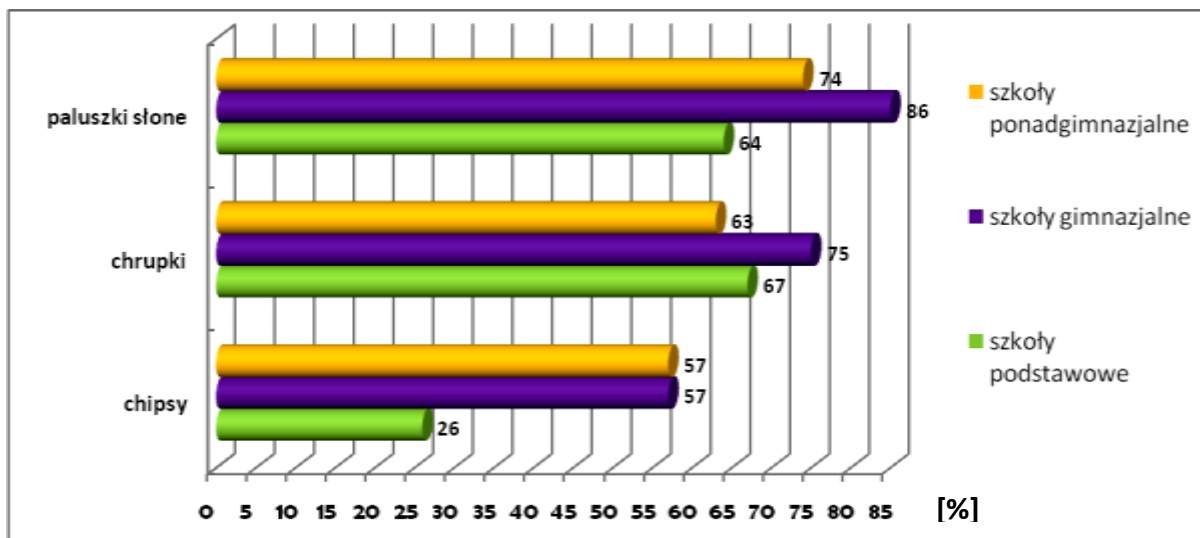
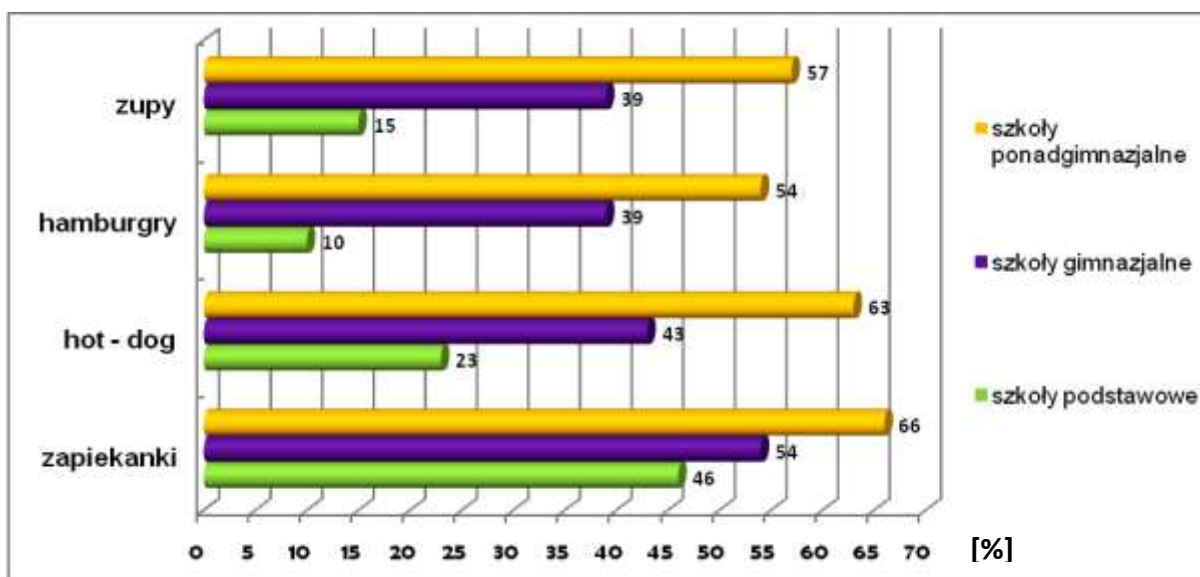


Tabela 10: Przekąski sólne.



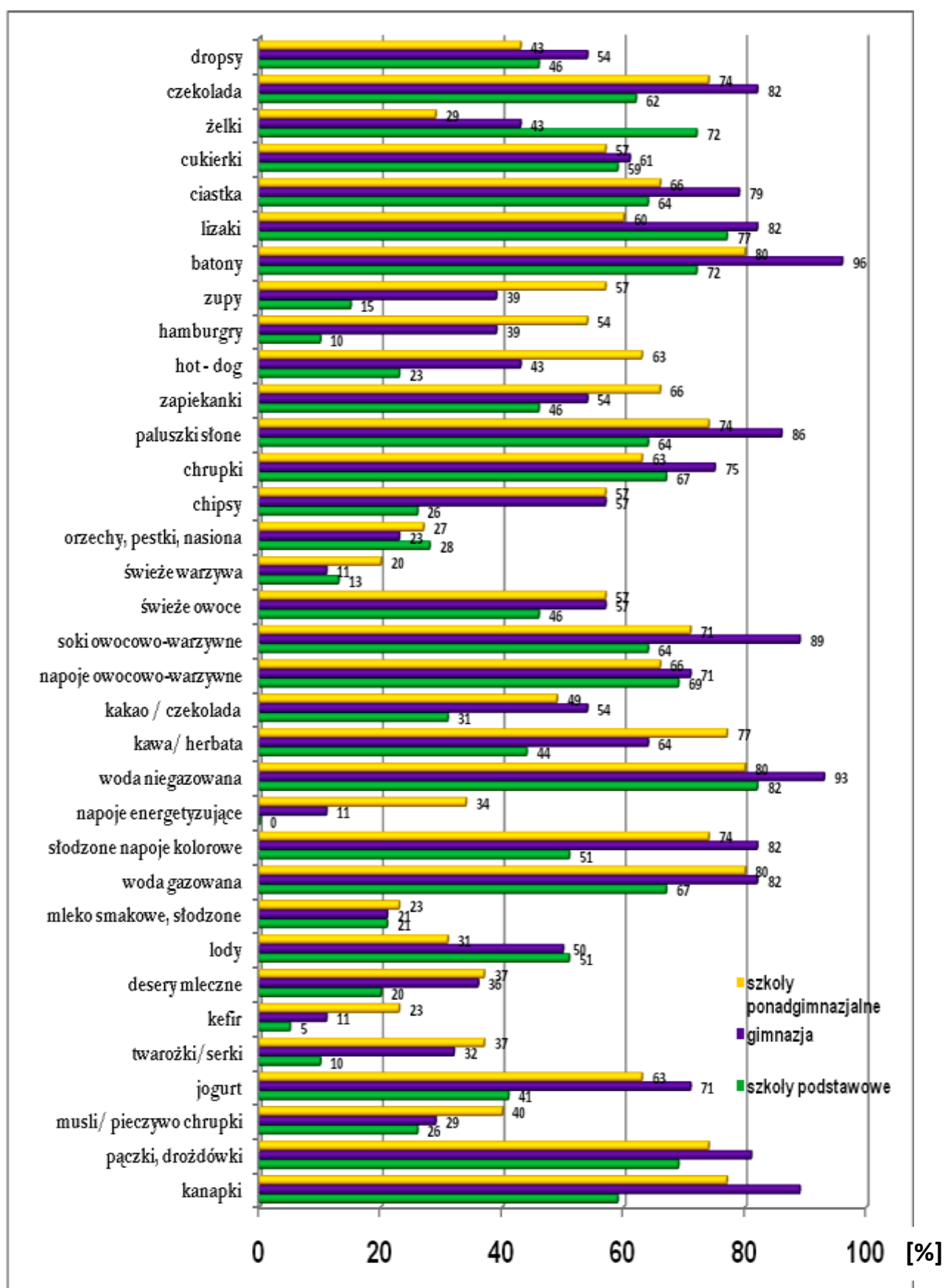
W ankietyowanych szkołach podstawowych najczęściej sprzedawane są chrupki (67%) oraz paluszki sólne (64%). W 86% gimnazjów i 74% szkół ponadgimnazjalnych dominują paluszki sólne, a w co trzeciej badanej szkole gimnazjalnej chrupki. Chipsy są w ofercie dla młodzieży w 57% gimnazjów i szkół ponadgimnazjalnych oraz w co czwartej ankietywanej szkole podstawowej.

Tabela 11: Dania na ciepło.



Najwięcej dań na ciepło oferowanych jest w szkołach ponadgimnazjalnych (54-66%), wśród których najczęściej są to zapiekanki i hot-dogi. Najbardziej zróżnicowana sytuacja występuje w szkołach podstawowych. W połowie ankietyowanych szkół oferowane są dzieciom zapiekanki, w co piątej hot-dogi, a w 10% szkół hamburgery. We wszystkich typach szkół największą popularnością cieszą się zapiekanki.

Tabela 12: Zestawienie towarów najczęściej oferowanych przez ankietowane sklepiki, bufety szkolne.



WNIOSKI:

Najbardziej dostrzegalnym mankamentem żywieniowym rozpowszechnionym wśród dzieci i młodzieży szkolnej jest duże spożycie słodczy. Produkty te charakteryzują się znikomą wartością odżywczą przy bardzo wysokiej wartości energetycznej. Kolejnym niepokojącym zjawiskiem jest dostępność i wielkość spożycia przez dzieci i młodzież słonych przekąsek (chrupek, chipsów, paluszków słonych) oraz pączków, drożdżówek i zapiekanek, przy jednocześnie niskiej ofercie na produkty zbożowe z pełnego przemiału (musli, pieczywa chrupki), ziarna, nasiona, jak też świeże warzywa i sałatki owocowo - warzywne. Spośród oferowanych owoców wśród ankietowanych szkół dominującą pozycję zajmują jabłka. Tylko pojedyncze szkoły oferują dzieciom i młodzieży owoce sezonowe (jedna szkoła arbuzy, dwie gruszki). Żadna ze szkół nie posiada w swojej ofercie truskawek, czereśni, brzoskwini, miksów owocowych. Uboga jest również oferta agentów dotycząca asortymentu warzyw, ograniczając się głównie do sprzedaży marchewki (jedna szkoła rzodkiewki, dwie ogórki i jedna suszone warzywa). Brak jest świeżo wyciskanych soków warzywnych i warzywno – owocowych, które mogłyby zastąpić kolorowe napoje słodzone, będąc jednocześnie bardzo bogatym źródłem witamin i składników mineralnych.

Uczniowie co drugiej ankietowanej szkoły podstawowych mają możliwość nabycia gotowych kanapek, z czego tylko w sześciu badanych szkołach przygotowywane są one na miejscu. Z badań wynika, iż więcej szkół podstawowych ma w swojej ofercie dla dzieci pączki i drożdżówki niż świeże kanapki.

Wśród napojów największą popularnością cieszy się woda, kolorowe napoje gazowane (słodzone typu *cola*, *fanta*, *oranżada*) oraz napoje i soki. Niepokoić może fakt obecności i dostępności w sklepikach/bufetach szkolnych (3 gimnazja i 9 szkół ponadgimnazjalnych) napojów typu *energeizer*, niedozwolone do spożycia poniżej 16-tego roku życia ze względu na zawarte w nich substancje pobudzające.

Z analizy wynika, iż we wszystkich typach ankietowanych szkół występuje bardzo uboga oferta w sprzedaży produktów mlecznych i nabiału, a wśród dostępnych dominują jogurty oraz lody. Zaobserwowano relatywnie niskie spożycie produktów mlecznych w porównaniu z bardzo wysoką podażą na różnego rodzaju słodczy.

Oferta sprzedaży dań na ciepło (zapiekanki, hot-dogi, hamburgery) jest zdecydowanie wyższa w szkołach ponadgimnazjalnych niż w podstawówkach.

PODSUMOWANIE:

Należałoby zadać trzy podstawowe pytania:

1. Jaką rolę powinny pełnić sklepiki/bufety szkolne?
2. Kto odpowiada za dobór asortymentu towarów żywnościowych oferowanych dzieciom i młodzieży w trakcie ich pobytu w szkole?
3. Czy produkty żywnościowe (sprzedawane najczęściej przez agentów) odpowiadają zasadom racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży?

Oczywistą odpowiedzią na pierwsze pytanie jest, iż rolą sklepików i bufetów szkolnych jest zaspokojenie potrzeb żywieniowych przebywających tam osób. Problem pojawia się w kontekście wyborów dokonywanych zwłaszcza przez najmłodszych. Jak pokazują najnowsze badania, co piąte dziecko wychodzi do szkoły bez spożycia pierwszego śniadania, a blisko połowa nie zjada również II śniadania. Wśród tych dzieci są i takie, które nie jedzą żadnego z ww. posiłków. Przyczyny takiego zjawiska leżą zarówno po stronie rodziców (brak przygotowanego śniadania, zbyt mało czasu na jego zjedzenie, brak środków finansowych), jak i po stronie uczniów (brak czasu, lenistwo, stosowanie diet odchudzających). W świetle powyższych faktów szkoła staje się miejscem na ewentualne wyrównanie niedoborów żywieniowych. Biorąc pod uwagę znaczenie zarówno pierwszego, jak i drugiego śniadania i jego wpływ na prawidłowe funkcjonowanie psychofizyczne dziecka podczas zajęć szkolnych, sklepiki i bufety szkolne w swojej ofercie powinny zawierać produkty i potrawy charakteryzujące się odpowiednimi walorami żywieniowymi i wysoką wartością odżywczą. Szkoła nie powinna stwarzać sytuacji w której dziecko może dokonać niewłaściwego wyboru spowodowanego niewiedzą i brakiem świadomości na temat konsekwencji, jakie niesie za sobą nieprawidłowe odżywianie. W celu ochrony, zwłaszcza najmłodszych przed zastępowaniem pełnowartościowych posiłków słodyczami, przekąskami, czy daniami typu *fast-food* szkoły, tj: dyrektorzy, nauczyciele, pracownicy i rodzice powinny bardziej angażować się w dobór odpowiedniego asortymentu towarów żywnościowych ze wskazaniem na obecność produktów świeżych, wartościowych, polecanych przez specjalistów do spraw żywienia.

Odpowiadając na pierwsze pytanie uzyskujemy odpowiedź na pytanie trzecie. Badanie wykazało, iż obok kanapek (najbardziej pożądanym z punktu widzenia zasad żywienia) najszerszą ofertę stanowią wysokoenergetyczne słodycze. W obecnym czasie bardzo powszechny stał się problem nadwagi i otyłości wśród dzieci i młodzieży, jak również niepokojący wzrost liczby zachorowań na cukrzycę Typu II w tej grupie wiekowej. Mając to na uwadze szkoły powinny włączyć się w przeciwdziałanie tym zjawiskom.

Jednym z elementów takich działań może być kształtowanie nawyków żywieniowych od najmłodszych lat nie tylko poprzez „suchą” edukację, ale również poprzez przekazywanie odpowiednich wzorców i wspieranie działań rodziców w tym względzie. Służyć temu może zarówno przemyślany dobór asortymentu towarów żywnościowych w sklepikach i bufetach szkolnych, jak i wspólne przygotowywanie śniadań w młodszych klasach. Zagadnienia dotyczące żywienia powinny stać się integralną częścią zajęć w szkołach, gdzie uczniowie przebywają wiele godzin. Szkoły powinny kształtować prozdrowotne postawy dzieci i młodzieży dając między innymi czytelny przekaz, iż wszystko co konsumujemy ma wpływ na nasze zdrowie, zatem wybór spożywanej żywności, produktów i potraw nie może być przypadkowy.

Odpowiadając na pytanie drugie, to zgodnie z art. 39, ust.1, pkt 1-3 *Ustawy o Systemie Oświaty* z dnia 7 września 1991 r. dyrektor szkoły lub placówki:

- kieruje działalnością szkoły lub placówki,
- sprawuje opiekę nad uczniami oraz stwarza warunki ich harmonijnego rozwoju psychofizycznego poprzez aktywne działania prozdrowotne.

Najczęściej sklepiki, czy bufety szkolne prowadzone są przez agentów, którzy nastawieni są na korzyść finansową. W tym celu oferta towarowa jest dostosowana nie do potrzeb żywieniowych dzieci i młodzieży, lecz do osiągnięcia możliwie jak najwyższego zysku. Rolą dyrektorów jest zatem współpraca z agentami i przygotowywanie umów (aneksów do umów) w takiej formie, która gwarantuje możliwość ingerencji w przypadku niespełnienia zapisanych warunków.

Nie bez znaczenia pozostaje rola oraz wpływ rodziców, jak również całej społeczności szkolnej na funkcjonowanie sklepiku, czy bufetu szkolnego.

Nazwa szkoły/placówki

Liczba pracowników szkoły/placówki wynosi, w tym:

- pracowników pedagogicznych
- pracowników administracyjnych
- pracowników obsługi

Liczba uczniów szkoły*/placówki wynosi

1. Czy szkoła/placówka posiada:

- bufet
- sklepik
- automat ze słodyczami/chipsami (sztuk
- automat z napojami zimnymi (sztuk
- automat z napojami gorącymi (sztuk

2. Czy na terenie szkoły/placówki znajduje się stołówka lub uczniowie korzystają ze stołówki w innej placówce?

tak nie

3. Przez kogo prowadzony jest sklepik / bufet szkolny?

ajenta pracownika szkoły/placówki z udziałem uczniów

4. Czy dyrektor szkoły/placówki uczestniczy w ustalaniu asortymentu towarów oferowanych w sklepiku/bufecie szkolnym

tak nie

5. Liczba osób (przybliżona) korzystająca ze sklepiku / bufetu szkolnego (dziennie)

- uczniów
- pracowników szkoły/placówki

ASORTYMENT TOWARÓW W SKLEPIKACH / BUFETACH SZKOLNYCH

PRODUKTY ZBOŻOWE: *

- kanapki
- przygotowywane na terenie szkoły, placówki
- gotowe, dowożone do sklepiku, bufetu
- pączki
- drożdżówki
- musli

NAPOJE GAZOWANE:

- woda mineralna
- kolorowe napoje słodzone (np. coca cola, oranżada, fanta, itp.)
- napoje energetyzujące (power, red bull, tiger, itp)

NAPOJE NIEGAZOWANE ZIMNE I GORĄCE:

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> woda mineralna | <input type="checkbox"/> mleko (w tym smakowe) |
| <input type="checkbox"/> kawa | <input type="checkbox"/> herbata |
| <input type="checkbox"/> czekolada | <input type="checkbox"/> kakao |
| <input type="checkbox"/> napoje owocowe, warzywno – owocowe | |
| <input type="checkbox"/> gotowe (pakowane) soki owocowe, warzywne, warzywno – owocowe | |
| <input type="checkbox"/> świeżo wyciskane soki owocowe, warzywne, warzywno – owocowe | |

PRODUKTY MLECZNE:

- | | | |
|--|---|---|
| <input type="checkbox"/> jogurt | <input type="checkbox"/> kefir | <input type="checkbox"/> lody |
| <input type="checkbox"/> twarożki, serki | <input type="checkbox"/> desery mleczne | <input type="checkbox"/> mleko słodzone w tubce |

WARZYWA I OWOCE:

- świeże owoce (jakie?).....
- świeże warzywa (jakie?)

ZIARNA, NASIONA, ORZECHY:

- orzechy
- nasiona, pestki

SŁODYCZE:

- | | | |
|--|-----------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> batony | <input type="checkbox"/> cukierki | <input type="checkbox"/> czekolada, wyroby czekoladowe |
| <input type="checkbox"/> lizaki | <input type="checkbox"/> żelki | <input type="checkbox"/> dropsy |
| <input type="checkbox"/> ciastka słodkie | | |

PRZEKĄSKI SŁONE:

- chipsy
- chrupki
- paluszki

CIEPŁE POSIŁKI:

- zapiekanki
- hot dogi
- hamburgery
- zupy w proszku

- Należy zakreślić krzyżykiem prawidłową odpowiedź lub uzupełnić

Załącznik nr 2

PYTANIE		SP	GM	PGM
Czy szkoła posiada bufet?		6	9	16
Czy szkoła posiada sklepik?		26	17	7
Czy szkoła posiada automat?	ze słodyczami	10	5	9
	z zimnymi napojami	11	7	13
	z gorącymi napojami	6	7	12
Czy szkoła posiada stołówkę lub uczniowie mają dostęp.....?		39	27	20
Kto prowadzi sklepik/bufet ?	ajent	38	25	19
	pracownik szkoły	0	1	0
	uczniowie	0	0	1
Przybliżona liczba osób korzystających (dziennie) z bufetu / sklepiku	uczniów	10 417 / 38 431 (27,1%)		
	nauczycieli / pracowników szkoły	836 / 5 880 (14,2%)		
Czy Dyrektor szkoły bierze udział w wyborze asortymentu ?	tak	25	15	13
	nie	7	12	15
Produkty zbożowe	kanapki przygotowywane	6	9	18
	kanapki zakupione	17	16	9
	pączki	26	21	26
	drożdżówki	28	24	26
	musli / pieczywo chrupkie	10	8	14
Produkty mleczne	jogurt	16	20	22
	twarożki / serki	4	9	13
	kefir	2	3	8
	desery mleczne	8	10	13
	lody	20	14	11
	mleko słodzone (smakowe, w tubie)	8	6	8
Napoje gazowane	woda	26	23	28
	kolorowe napoje słodzone	20	23	26
	napoje energetyzujące	0	3	9
Napoje niegazowane	woda	32	26	28
	kawa / herbata	17	18	17
	kakao / czekolada	12	15	23
	napoje owocowo - warzywne	27	20	25
	soki owocowo - warzywne	25	25	7
świeże	owoce	18	16	20
	warzywa	5	3	7
orzechy		10	6	9
pestki / nasiona		13	5	7
słodycze	batony	28	27	28
	lizaki	30	23	21
	ciastka	25	22	23
	sukierki	23	17	20
	želki	28	12	10
	czekolada / wyroby czekoladowe	24	23	26
	dropsy	18	15	15
słone przekąski	chipsy	10	16	20
	chrupki	26	21	22
	słone paluszki	25	24	26
dania na ciepło	zapiekanki	18	15	23
	hot - dog	9	12	22
	hamburgery	4	11	19
	zupy	6	11	20