Prezydent Miasta Słupska
pl. Zwycięstwa 3
76-200 Słupsk

Słupsk, dn. 10.09.2019 r.

ZISS-RZP-VII.1431.3.2019

Sz. P. *)

W odpowiedzi na wniosek o udostępnienie informacji publicznej z 30 sierpnia 2019 r. na temat realizacji Strategii Rozwoju Miasta Słupska na lata 2017 – 2022 przekazuję stosowne informacje.

ad. 1
W jaki sposób Miasto egzekwuje prawidłowy recykling?

Miasto Słupsk podejmuje różnego rodzaju działania mające na celu przede wszystkim uświadomienie mieszkańcom konieczności segregacji odpadów oraz podniesienie poziomu recyklingu i ponownego użycia odpadów. Przykładem takiego postępowania są m.in. zalecenia zawarte w piśmie okólnym Nr 7/DAP/16 z dnia 27 lipca 2016 r. w sprawie ograniczenia negatywnego oddziaływania na środowisko imprez kulturalnych, edukacyjnych i sportowych organizowanych na terenie miasta Słupska. Dodatkowo, Miasto edukuje i zachęca mieszkańców do proekologicznych postaw poprzez różnego rodzaju działania m.in. konkursy plastyczne, organizowane corocznie akcje edukacyjne („Sprzątanie świata", „Dzień bez opakowań foliowych", „Dzień bez śmiecenia – za odpady weź roślinkę").

Ponadto, Miasto Słupsk utworzyło dwa Punkty Selektywnego Zbierania Odpadów Komunalnych, w których przyjmowane są wyłącznie posegregowane surowce m.in. papier, tektura, szkło, tworzywa sztuczne, metale, odpady wielomateriałowe, zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny, przeterminowane leki, chemikalia, inne odpady niebezpieczne, meble, inne odpady wielkogabarytowe, zużyte baterie i akumulatory inne niż przemysłowe i samochodowe, odpady zielone, odzież i tekstylia, odpady budowlane, zużyte opony. Na terenie Miasta funkcjonują również publiczne stacje selektywnego zbierania odpadów komunalnych.
Miasto zobowiązane jest także do kontroli przestrzegania zasad selektywnego zbierania odpadów komunalnych. Kontrole polegają m.in. na sprawdzeniu

rodzaju odpadów gromadzonych w pojemnikach na odpady zmieszane. Z założenia odpady, które podlegają segregacji nie powinny się tam znajdować. Dodatkowo weryfikowane są odpady znajdujące się w pojemnikach na surowce. Prezydent Miasta zobowiązany jest do składania corocznych sprawozdań z realizacji zadań z zakresu gospodarowania odpadami komunalnymi. Powyższe sprawozdanie zawiera informację nt. poziomu recyklingu i przygotowania do ponownego użycia następujących frakcji odpadów komunalnych: papieru, metali, tworzyw sztucznych i szkła, poziomu recyklingu, przygotowania do ponownego użycia i odzysku innymi metodami niż niebezpieczne odpadów budowlanych i rozbiórkowych stanowiących odpady komunalne oraz informacje dotyczące ograniczenia masy odpadów komunalnych ulegających biodegradacji przekazywanych do składowania.

Aktualne poziomy recyklingu i przygotowania do ponownego użycia:
- papieru, metali, tworzyw sztucznych, szkła w 2018 r. wyniosły 32% (przy wymaganym poziomie 30%),
- poziom recyklingu, przygotowania do ponownego użycia i odzysku innymi metodami innych niż niebezpieczne odpadów budowlanych i rozbiórkowych w 2018 r. wyniósł 75% (przy wymaganym poziomie 50%),
- poziom ograniczenia składowania masy odpadów komunalnych ulegających biodegradacji przekazywanych do składowania w 2018 r. wyniósł 19% (przy dopuszczalnym poziomie 40%).

ad. 2
Czy Ratusz wprowadził "upcyklingowe" produkty do zakupów Urzędu Miasta i innych jednostek Miasta? Jeśli tak, to jakie? Jaki jest udział produktów powstałych z surowców wtórnych w zakupach urzędu miasta?

Ratusz nie wprowadził "upcyklingowych" produktów do zakupów Urzędu Miasta i innych jednostek Miasta. Z produktów powstałych z surowców wtórnych zakupujemy tylko papier toaletowy i ręczniki papierowe.

ad. 3
Czy planowane są pilotażowe realizacje zielonych dachów i zielonych ścian?

W ramach aktualnie realizowanych inwestycji nie przewiduje się wykonania zielonych ścian i dachów, jednak w związku z koniecznością podjęcia działań służących adaptacji Miasta do zmian klimatu, w kontekście wzrostu ryzyka występowania zjawisk ekstremalnych w tym nawalnych opadów i fal upałów oraz z uwagi na narastające problemy z retencjonowaniem i zagospodarowaniem wód opadowych, bardzo wysokim udziałem powierzchni uszczelnionej w powierzchni ogółem terenów zurbanizowanych w mieście, niskim udziałem powierzchni biologicznie czynnej na mieszkańca i fragmentaryzacją korytarzy ekologicznych i terenów zielonych, Miasto w najbliższych latach zwiększać będzie wysiłki służące rozwojowi niebieskiej i zielonej infrastruktury, do której można także zaliczyć zielone ściany i dachy.
Z uwagi jednak na wciąż niewystarczające środki finansowe na realizację przedsięwzięć będących odpowiedzią na ww. wyzwania jako priorytetowe traktowane będą zadania charakteryzujące się największą efektywnością

angażowanych środków (np. pod kątem np. objętości retencjonowanej wody, nowej powierzchni biologicznie czynnej, czy też liczby osób mogących z nowo powstałej infrastruktury skorzystać). Tym samym pierwszeństwo w realizacji uzyskają zadania służące zagospodarowaniu wód opadowych w miejscu ich powstania, retencji naturalnej, stymulowaniu procesu samooczyszczania wód opadowych oraz rozwojowi terenów zielonych: skwerów, parków. Wśród tych zadań warto wymienić:
- działania planistyczne nakierowane na zabezpieczenie przed zabudową dolin dawnych cieków wodnych przecinających krawędź doliny Słupi (w rejonie ul. Kosynierów Gdyńskich i ul. Dwernickiego),
- deregulację cieków potoków (np. ul. Strumykowa) na rzecz ich meandryzacji,
- uzupełnienie i ochronę przedwojennych alei drzew po zachodniej stronie miasta (ul. Szpilewskiego, ul. Legionów Polskich, ul. Grunwaldzka) spełniających funkcje wiatrochronne dla obszarów narażonych na bardzo silne zachodnie wiatry i uzupełnienie promienistego układu alei o pasowe (w układzie północ-południe) wiatrochronne pasy zróżnicowanej zieleni parkowej,
- zakładanie ogrodów deszczowych (obszar Śródmieścia, Starego Miasta i Podgrodzia, oraz rejon ul. Zaborowskiej),
- budowę parku retencyjnego w rejonie ul. Portowej,
- dalsze prace przy tworzeniu Klinów Zieleni opartych na rozwiązaniach pierścieniowo-promienistych zapewniających retencjonowanie i wykorzystanie wód opadowych,
- budowę infrastruktury w mieście umożliwiającej łagodzenie skutków temperatur ekstremalnych (m.in. organizacja miejsc umożliwiających schłodzenie lub ogrzanie w okresach wystąpienia temperatur ekstremalnych) i organizację miejsc umożliwiających schłodzenie w okresach wystąpienia fal upałów, np. kurtyny wodne, zadaszenia, ogrody, rozbudowa infrastruktury wodnej.

Realizacja tych działań uzależniona jednak będzie od możliwości pozyskania zewnętrznego finansowania, w tym ze środków Mechanizmu Finansowego Europejskiego Obszaru Gospodarczego i Norweskiego Mechanizmu Finansowego 2014 – 2021 oraz perspektywy budżetowej UE 2021 – 2027.

ad. 4
W jaki sposób miasto zamierza rozwijać rolnictwo miejskie? Czy miasto wspiera finansowo lokalne rolnictwo?

Miasto Słupsk, z racji niewielkiej liczby gospodarstw rolnych znajdujących się w granicach administracyjnych miasta jest w stałym kontakcie z rolnikami. Do tutejszego Urzędu nie wpłynęły jak dotąd żadne prośby, ani wnioski odnośnie wsparcia finansowego dla rolnictwa. Zajmują się tym przede wszystkim: Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa, Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa, Ośrodki Doradztwa Rolniczego oraz Izby Rolnicze. Obecnie na terenie Miasta działa komisja ds. szacowania strat spowodowanych suszą w rolnictwie, powołana przez Wojewodę Pomorskiego.

ad. 5
Czy odbywają się regularne akcje informacyjne, spotkania konsultacyjne z rodzicami dzieci ze żłobków, szkół i przedszkoli nt. zdrowego żywienia?

Specjaliści Poradni Promocji Zdrowia Samodzielnego Publicznego Miejskiego Zakładu Opieki Zdrowotnej w Słupsku działającej w ramach projektu „Zdrowie – Mama i Ja" prowadzą regularne szkolenia i warsztaty w żłobkach, przedszkolach i szkołach dla dzieci, rodziców oraz kadry na tematy dotyczące:

1. Zasad zdrowego odżywiania;
2. Zasad komponowania zdrowej diety;
3. Bilansu energetycznego organizmu;
4. Dodatków do żywności;
5. Zagrożeń związanych ze spożywaniem napojów energetycznych;
6. Skutków nadmiaru cukru w diecie. Zdrowych słodyczy;
7. Faktów i mitów na temat spożywania nabiał;.
8. Czytania etykiet i dokonywania właściwych wyborów żywieniowych;
9. Żywienia w sporcie;
10. Roli żywienia w profilaktyce chorób dietozależnych.

Warsztaty dla dzieci przeprowadzane są w każdym tygodniu na wybrany temat oraz po zgłoszeniu potrzeby przeprowadzenia takiego warsztatu w szkole.

Pielęgniarki szkolne biorą udział w realizacji Ogólnopolskiego Programu Edukacyjnego „Trzymaj Formę", którego celem jest edukacja w zakresie trwałego kształtowania prozdrowotnych nawyków wśród dzieci i młodzieży szkolnej oraz ich rodzin poprzez promocję zasad aktywnego stylu życia i zbilansowane odżywianie. Program realizowany jest w szkołach podstawowych i ponadgimnazjalnych przez cały rok szkolny w formie pogadanek, ulotek dla uczniów, plakatów, broszurek dla rodziców „Co każdy rodzic wiedzieć powinien o żywieniu i aktywności fizycznej". Rodzice biorą udział w przygotowywaniu stołów ze zdrową żywnością, wspólnej degustacji zdrowej żywności wraz z uczniami. Z rodzicami przeprowadzane są rozmowy indywidualne o roli aktywności fizycznej i zdrowej żywności w zapobieganiu nadwadze i otyłości u dzieci.

W dniu 11 marca 2019 r. została podpisana umowa partnerska pomiędzy Fundacją Pracownia Zrównoważonego Rozwoju w Toruniu a Miastem Słupsk dotycząca projektu Creating Interfaces w zakresie wzajemnego połączenia systemów żywności, wody i energii. Projekt łączy badania oraz próbę zastosowania ich w praktyce.

W pierwszej części projektu zespół badawczy przeprowadził serię wywiadów z przedstawicielami instytucji i organizacji kluczowych z perspektywy problematyki projektu, które odpowiadają za pracę instytucji działających na poziomie miasta i powiatu, a których zakres odpowiedzialności dotyczył: jakości życia (w tym zdrowia), ochrony środowiska, energii, wody i żywności.

W drugiej, praktycznej części projektu zespół, wspólnie z Urzędem Miasta w Słupsku, zaangażuje szerokie grono interesariuszy m.in. nauczycieli, dyrektorów przedszkoli, lokalnych producentów żywności, mieszkańców, w tym rodziców w pracę nad narzędziem informatycznym, które pozwoli na proste zarządzanie wiedzą dotyczącą zaopatrzenia przedszkoli w lokalną żywność.

W ramach podpisanej przez Miasto umowy 25 maja 2019 r. w Słupsku przeprowadzone zostały warsztaty dotyczące jakości żywienia i żywności. Podczas spotkania zostały poruszone tematy związane z poprawą jakości żywienia w słupskich placówkach, kwestie związane ze środowiskiem oraz poprawą jakości żywienia.

Na warsztatach zostały przedstawione wstępne wyniki badania ankietowego dotyczącego żywienia w słupskich placówkach tj. żłobków, przedszkoli i szkół.

ad. 6
Jakie odbyły się wydarzenia promujące dobrą żywność wśród mieszkańców?

Specjaliści Poradni Promocji Zdrowia Samodzielnego Publicznego Miejskiego Zakładu Opieki Zdrowotnej (na stałe zatrudniony dietetyk oraz doradca żywieniowy) promują żywienie oparte na nieprzetworzonej żywności. Od 3 lat prowadzone są prelekcje i warsztaty dla mieszkańców chcących zredukować masę ciała i zmienić swoje nawyki żywieniowe. Dotychczas odbyły się 3 roczne edycje spotkań Klubu Zdrowomocni.
Dla dzieci, młodzieży, dorosłych i ludzi starszych regularnie odbywają się zajęcia prowadzone przez dietetyka i doradcę żywieniowego z Poradni Promocji Zdrowia na temat zasad żywienia opartych na zdrowej i nieprzetworzonej żywności.

W latach 2017-2019 odbyły się następujące spotkania:
-19.04.2017 r. - Zajęcia z dziećmi – piramida zdrowego żywienia. Niepubliczna Szkoła Podstawowa nr 7 w Słupsku,
-28.04.2017 r. - Prelekcja nt. Zdrowego trybu życia w klasach biologiczno – chemicznych. Liceum Ogólnokształcące nr 1 w Słupsku
-03.05.2017 r. - Salwa Festiwal, badania profilaktyczne, edukacja zdrowotna
-10.05.2017 r. - Prelekcja dla rodziców: zawartość cukru w produktach dla dzieci. Szkoła Podstawowa nr 1 w Słupsku,
-09.06.2017 r. - Festyn. Zasady zdrowego odżywiania. Żywność ekologiczna. Zespół Szkół Agrotechnicznych w Słupsku,
-10.10.2017 r. - Zasady zdrowego odżywiania, piramida. Przedszkole Miejskie nr 6 w Słupsku,
-07.11.2017 r. - Klub Zdrowomocni,
-21.11.2017 r. - Węglowodany, zdrowe odżywianie. Zespół Szkół Agrotechnicznych w Słupsku,
-27.11.2017 r. - Zdrowe odżywianie. II LO w Słupsku,
-28.11.2017 r. - Odżywianie nastolatków. V LO w Słupsku,
-05.12.2017 r. - Klub Zdrowomocni,
-19.12.2017 r. - Zasady zdrowego odżywiania. Szkoła Podstawowa nr 1 w Słupsku,
-16.01.2018 r. - Zasady zdrowego żywienia wg wieku, piramida żywności. Szkoła Podstawowa nr 1 w Słupsku,
-25.01.2018 r. - Odżywianie dzieci i młodzieży. Spotkanie z rodzicami dzieci w wieku 6-15 lat,
-5.02.2018 r. - Zasady zdrowego odżywiania wg wieku 5-15 lat. Piramida żywności. Pogadanka podczas ferii dla dzieci w Kościele Wybawiciela,

-19.02.2018 r. - Zasady zdrowego żywienia wg wieku. Piramida żywności 6-15 lat. Szkoła Podstawowa nr 1 w Słupsku,
-12.03.2018 r. - Zasady zdrowego odżywiania. Profilaktyka chorób dietozależnych. Wojewódzki Urząd Pracy w Słupsku,
-13.03.2018 r. - Zasady zdrowego żywienia wg wieku. Piramida żywności. Wykład, warsztaty. Szkoła Podstawowa nr 4 w Słupsku,
-07.04.2018 r. - Światowy Dzień Zdrowia – badania profilaktyczne, poradnictwo żywieniowe podczas festynu w Przychodni Rejonowej przy ul. Tuwima 37,
-09.06.2018 r. - Ekologiczny piknik z PGM – Stary Rynek w Słupsku. Stanowisko zdrowotne prezentowała Poradnia Promocji Zdrowia, gdzie specjaliści poradni udzielali porad żywieniowych, dokonywali analizy składu ciała oraz wykonywali pomiary glukozy i cholesterolu,
-17.06.2018 r. - Festyn Caritas przy parafii św. Kolbego w Słupsku – poradnictwo żywieniowe, edukacja z zakresu profilaktyki próchnicy,
-21.06.2018 r. - Zasady zdrowego żywienia w wieku przedszkolnym. Przedszkole miejskie nr 2 w Słupsku,
- 22.09.2018 r. - Edukacja rodziców z zakresu zdrowego żywienia. Przedszkole miejskie nr 7 w Słupsku,
-13.11.2018 r. - Światowy Dzień Cukrzycy – badania profilaktyczne,
-15.11.2018 r. i 29-30.11.2018 r. - Napoje energetyczne, rola węglowodanów, czytanie etykiet. Szkoła Podstawowa nr 4 w Słupsku,
-05.02.2019 r. - Prawidłowe żywienie w wieku wczesnoszkolnym. Szkoła Podstawowa nr 1 w Słupsku,
-05.03.2019 r. - Klub Zdrowomocni,
-02.04.2019 r. - Klub Zdrowomocni,
-02.04.2019 r. - Warsztaty „Żywienie w sporcie". Zespół Szkół Technicznych w Słupsku,
-06.04.2019 r. - Światowy Dzień Zdrowia – Samodzielny Publiczny Miejski Zakład Opieki Zdrowotnej w Słupsku,
-07.05.2019 r. - Klub Zdrowomocni,
-21.05.2019 r. - Zdrowe nawyki żywieniowe dla dzieci szkolnych – spotkanie z rodzicami, Szkoła Podstawowa nr 4 w Słupsku,
-22.05.2019 r. - Europejski Dzień Walki z Otyłością – przeprowadzenie badań profilaktycznych, edukacja i promocja zdrowego i aktywnego trybu życia,
-06.06.2019 r. - Klub Zdrowomocni.

Wydarzenia promujące dobrą żywność wśród mieszkańców w latach 2017-2019 przedstawiają się następująco:

2017 rok
1) W 2017 r. odbyły się cykle spotkań „Szkoła Gotowania" prowadzone przez Fundację Chrześcijańską Służbę Charytatywną - Oddział Pomorski Filia w Słupsku, która pozwala wzbogacić i urozmaicić kuchnię w potrawy o niespotykanych smakach. Jest adresowana do wszystkich osób – zarówno zmagających się z chorobami, jak i cieszących się pełnią zdrowia. Prowadzone były wykłady o zdrowym żywieniu, w trakcie których uczestnicy dowiedzieli się m.in. o „Światowym Centrum Szczęścia i Długowieczności", „Jak nakarmić swój mózg", dlaczego prezydent Bill Clinton został weganinem, o „Diecie roślinnej – jak ją zaplanować i prowadzić" oraz „Jak odchudzać się rozsądnie". Część

praktyczna obejmowała przygotowanie wegańskiego majonezu, masła, past i pasztetów oraz pożywnego i zdrowego śniadania, obiadu, kolacji, deserów z artykułów spożywczych pochodzenia roślinnego;
2) 21 marca uczniowie oraz nauczyciele z Gimnazjum nr 5 przygotowali wielkie owocowo – warzywne przyjęcie dla mieszkańców Słupska. Wydarzenie odbyło się na ul. Wojska Polskiego, gdzie ustawiono długi stół, który udekorowany wiosennymi tulipanami i żonkilami zamienił się w eleganckie przyjęcie ze zdrową żywnością. Gimnazjaliści częstowali mieszkańców świeżymi sałatkami, zdrowymi ciasteczkami oraz pięknie wyeksponowanymi owocami. Uczniowie, prowadząc happening, zwracali się do mieszkańców z poradami, jak żyć i odżywiać się zdrowo. Rozdawali ulotki oraz przepisy na pyszne ciasteczka bez cukru;
- w maju w Zespole Szkół Informatycznych w Słupsku odbył się Festiwal Zdrowia – impreza propagująca edukację w zakresie zdrowego odżywiania i zdrowego stylu życia. Wydarzenie cieszyło się dużym zainteresowaniem słupszczan – w imprezie wzięło udział blisko 200 osób. Celem imprezy była powszechna edukacja w zakresie zdrowego odżywiania i zdrowego stylu życia oraz promocja wiedzy na temat rolnictwa ekologicznego, praktyczne promowanie postaw prozdrowotnych oraz żywności ekologicznej, regionalnej i tradycyjnej. Swoje produkty zaprezentowali producenci żywności ekologicznej i regionalnej oraz nauczyciele i uczniowie z ZSI w Słupsku.

2018 rok

1) W 2018 r. odbyły się warsztaty kulinarne prowadzone w Centrum Kształcenia Praktycznego w Słupsku w ramach projektu „AKADEMIA SENIORA", realizowanego w ramach Słupskiego Budżetu Partycypacyjnego 2018. Warsztaty były okazją do zaprezentowania kulinarnych arcydzieł zarówno wizualnych jak i smakowych przygotowanych przez seniorki. W ramach Słupskiego Budżetu Partycypacyjnego 2018 odbyły się wykłady pn. „Dieta jak na lekarstwo" prowadzone przez dr nauk o zdrowiu Magdalenę Tańską i specjalistę żywieniowego Sylwię Laskowską na temat sposobu odżywiania się seniorów, dostosowania diet do odpowiednich schorzeń typowych dla podeszłego wieku, różnego rodzaju diet alternatywnych oraz psychologicznej motywacji przystąpienia do stosowania dietetycznego sposobu odżywiania się;
2) 24 stycznia Grupa Kulinarna „Kisiciele" działająca przy Zespole Szkół Informatycznych w Słupsku zorganizowała praktyczne warsztaty kiszenia warzyw i owoców. Na warsztatach można było dowiedzieć się dlaczego warto kisić i jakie są z tego korzyści dla zdrowia, poznać zasady bezpieczeństwa, higieny domowego kiszenia oraz techniki kiszenia a także przygotować kapustę kiszoną, seler, marchew, rzodkiew, wężymord, kalafior, buraki, kiełki, zakwas warzywny.
3) 25 kwietnia w Centrum Handlowym Jantar odbyły się warsztaty kiszenia warzyw i owoców - „Młody Słupsk kisi z Biedroniem" – przedsięwzięcie z udziałem młodzieży i Prezydenta Słupska. W wydarzeniu wzięło udział ponad 150 uczniów ze słupskich szkół podstawowych i ponadgimnazjalnych. Akcję kiszenia zainicjowała uczniowska grupa kulinarna „Kisiciele" z Zespołu Szkół Informatycznych w Słupsku.
W trakcie warsztatów młodzież ze Słupska wspólnie z Robertem Biedroniem – Prezydentem Miasta Słupska przygotowała różnorodne kiszonki oraz potrawy z kiszonych warzyw i owoców. Głównym celem warsztatów była promocja zdrowego odżywiania, edukacja żywieniowa wśród młodzieży i popularyzacja wiedzy dotyczącej procesów fermentacji.

2019 rok

1) W ramach Szkoły Gotowania odbyły się następujące spotkania:

- 1 kwietnia wykład „Dieta wegetariańska – Jak ją zaplanować i prowadzić" oraz pokaz przyrządzania i degustacji potraw wegańskich i wegetariańskich m.in. pasty, pasztety i roślinne szejki,

- 25 kwietnia Warsztaty „Kiszonki ponad Podziałami" promujące zdrowe kiszonki

przez młodzież z Zespołu Szkół Mechanicznych i Logistycznych wraz z Słupszczanami. Udział w warsztatach wzięły osoby w różnym wieku (przedszkolaki, młodzież szkolna i dorośli),
- 29 kwietnia wykład „Tłuszcz tłuszczowi nierówny" poświęcony tłuszczom bezpiecznym dla zdrowia oraz pokaz przyrządzania, prezentacji i degustacji pełnowartościowego obiadu bez mięsa,
- 25 maja odbyły się otwarte warsztaty dotyczące żywienia i jakości żywności w Słupsku w ramach projektu „Tworząc interfejsy: budując kompetencje dla zintegrowanego zarządzania danymi w obszarach funkcjonowania miasta w zakresie żywność – energia – woda". W trakcie spotkania zaprezentowano wstępne wyniki badania ankietowego dotyczącego żywienia w słupskich placówkach (żłobki, szkoły, przedszkola). Głównym celem spotkania było zebranie uwag i doświadczeń uczestniczek i uczestników na temat żywienia w żłobkach, przedszkolach i szkołach. Pracowano nad wizją polityki żywienia w placówkach w Słupsku, zbudowano mapę problemów i potrzeb związanych z żywieniem w tych instytucjach, a także z jakością współczesnego żywienia. Uczestnicy spotkania byli zainteresowani działaniami na rzecz lokalnej żywności wysokiej jakości. Chętnie korzystaliby z bazy danych, w której można by znaleźć lokalnych producentów zdrowej żywności. Wyrazili także zainteresowanie kooperatywami spożywczymi czy też Rolnictwem Wspieranym Społecznie (RWS). Ważnym tematem okazał się problem marnowania jedzenia.

ad. 7
Jakie podejmowane są działania podwyższające świadomość konsumencką Słupszczan?

Miejski Rzecznik Konsumentów realizował następujące działania podwyższające świadomość konsumencką:
- 11.10.2018 r. - spotkanie z przedstawicielami firmy zajmującej się produkcją i sprzedażą między innymi drzwi, okien, bram garażowych. Tematem spotkania było przedstawienie praw konsumentów i odpowiedzialności przedsiębiorstwa za wady produktów jak i usług polegających na montażu produktów,
- 03.03.2017 r. i 12.12.2018 r. - spotkanie w Zespole Szkół Ekonomicznych i Technicznych w Słupsku na temat praw konsumenta,
- 25.05.2017 r. - spotkanie z seniorami, zorganizowane przez Caritas Parafii pw. św. Faustyny Kowalskiej w Słupsku na temat praw konsumenta,
- 07.12.2018 r. - spotkanie z uczestnikami Uniwersytetu Trzeciego Wieku na temat „Senior jako konsument towarów i usług",
- 15.03.2019 r. - w ramach Światowego Dnia Konsumenta został zorganizowany punkt informacyjny dla mieszkańców w holu głównym Urzędu Miejskiego,

- Rzecznik Konsumentów gościł w 2017 r., 2018 r. i 2019 r. na łamach lokalnej prasy tj. „Głosu Pomorza", gdzie popularyzował wiedzę konsumencką i komentował wydarzenia z dziedziny ochrony konsumentów.
Ponadto, Miejski Rzecznik Konsumentów na bieżąco udostępniał konsumentom materiały informacyjne o treściach propagujących prawa konsumenckie.

ad. 8
Czy i w jaki sposób Miasto promuje dietę roślinną w mieście?

Dieta roślinna promowana jest przez Miasto poprzez działania dietetyka i doradcy żywieniowego, którzy są w Poradni Promocji Zdrowia w ramach projektu „Zdrowie – Mama i Ja" mieszczącej się przy ul. Bohaterów Westerplatte 1.
Prowadzą spotkania z dziećmi w przedszkolach i młodzieżą szkolną a także z osobami dorosłymi i seniorami.
Praca dietetyka i doradcy żywieniowego poradni obejmuje:

1. Konsultacje indywidualne w Poradni (ok. 200 pacjentów w miesiącu).
2. Prowadzenie szkoleń dla kadry SPMZOZ w Słupsku.
3. Prowadzenie zajęć z zakresu zasad żywienia kobiet w ciąży i w laktacji w Szkole Rodzenia.
4. Prelekcje i warsztaty dla grupy wsparcia Klubu Zdrowomocni (40 osób w miesiącu).
5. Realizacja projektu Profilaktyki Chorób Układu Krążenia.
6. Edukacja żywieniowa w żłobkach, przedszkolach, szkołach, zakładach pracy, stowarzyszeniach, festynach itp.
7. Przygotowywanie artykułów do biuletynu Zdrowie i Rodzina.
8. Przygotowywanie materiałów edukacyjnych dla pacjentów.

Ponadto w ramach „Szkoły Gotowania" (dieta wegetariańska) prowadzonej przez Chrześcijańską Służbę Dobroczynną odbyły się cykle spotkań dotyczące pokazu jak i degustacji dań wegetariańskich i zdrowej żywności.

ad. 9
Czy odbywają się szkolenia dla dyrektorek i dyrektorów szkół i przedszkoli oraz zaopatrzeniowców w zakresie lokalnych produktów?

Odbywają się szkolenia dla dyrektorek i dyrektorów przedszkoli i szkół oraz zaopatrzeniowców. Działania dotyczące szkoleń w zakresie żywienia prowadzi się systemowo, przy współpracy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Słupku oraz dietetyków żywienia. W 2015 r. rozpoczęła się kampania MODA NA DOBRĄ ŻYWNOŚĆ, podczas której zainicjowano szereg warsztatów z pracownikami kuchni. Szkolenia przeprowadzają także pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Słupsku w każdej placówce przedszkolnej oraz bursach i internatach szkolnych. Dodatkowo dyrektorzy przedszkoli prowadzonych przez Miasto Słupsk dzielą się przykładami dobrych praktyk oraz doświadczeniem, a także umożliwiają wymianę doświadczeń pomiędzy referentami oraz pracownikami kuchni poszczególnych przedszkoli, w tym: wymianę jadłospisów, przepisów na dania.

Zmiany jakie zaszły w przedszkolach:

1. Wyeliminowano niezdrową chemię z diety dzieci: zupy gotowane na oliwie z oliwek, śmietanę zastąpiono jogurtem naturalnym, całkowicie wyeliminowano glutaminian sodu, do przyprawiania potraw używanie tylko ziół i soli.
2. Zastąpiono lubiane przez dzieci słodycze zdrowym jedzeniem: zamiast kremu czekoladowego Nutella krem z awokado i kakao, samodzielne przygotowanie budyniów i kisieli, zamiast gotowych płatków śniadaniowych do mleka dodaje się kaszę jaglaną, makarony pełnoziarniste, zacierki, samodzielny wypiek domowych ciast: marchewkowego, burakowego, dyniowego.
3. Wprowadzono do jadłospisu zdrowe produkty: cieciorka, soczewica, kasza jaglana, makarony razowe, mąki razowe, dynia.
4. Słodzenie potraw miodem.
5. Na drugie śniadania podaje się owoce suszone, chipsy owocowe i warzywne, jogurty, miód, owoce i marchewkę.
6. Wprowadzono do jadłospisu ryby dwa razy w tygodniu.
7. Bezwzględnie respektowanie diet: bezglutenowej, bezmlecznej i diet związanych z alergiami pokarmowymi wychowanków.

ad. 10

Czy zostały opracowane słupskie wytyczne dot. wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz propozycji zbilansowania posiłków dla dzieci z uwzględnieniem sezonowości produktów i lokalnego rynku produktów?

W Zespole Żłobków Miejskich posiłki przygotowywane są z produktów najwyższej jakości od dostawców gwarantujących ich jakość oraz od producentów prowadzących gospodarstwa z certyfikatem czystości ekologicznej. Przygotowane dla dzieci posiłki spełniają aktualne normy żywienia dla populacji polskiej, opracowane przez Instytut Żywności i Żywienia im. prof. dra med. Aleksandra Szczygła w Warszawie. Przy sporządzaniu posiłków dietetyk w Zespole Żłobków Miejskich uwzględnia indywidualne potrzeby dietetyczne dzieci. Przygotowywane są posiłki eliminujące produkty np. dieta bezmleczna – eliminacja mleka, bezglutenowa – produkty z zawartością glutenu, bezjajeczna – produkty zawierające jaja.
Wytyczne, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego w jednostkach oświatowych reguluje Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 r., poz. 1154) oraz Obwieszczenie Marszałka Sejmu Rzeczypospolitej Polskiej z dnia 3 stycznia 2017 r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2017 r., poz. 149). W związku z powyższym nie ma potrzeby wprowadzać „słupskich wytycznych". Na potrzeby organizacji żywienia zbiorowego dyrektorzy słupskich jednostek oświatowych wypracowali wspólne zasady, które są akceptowane przez Prezydenta Miasta Słupska i realizowane we wszystkich przedszkolach.

Środki spożywcze przeznaczone do zbiorowego żywienia dzieci i młodzieży w jednostkach oświaty są dobierane według następujących reguł:

1. Środki spożywcze muszą spełniać odpowiednie wymagania dla danej grupy wiekowej, wynikające z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej.

2. Na całodzienne żywienie mają składać się środki spożywcze pochodzące z różnych grup środków spożywczych.

3. Posiłki (śniadanie, II śniadanie, obiad) mają zawierać produkty z następujących grup środków spożywczych: produkty zbożowe lub ziemniaki, warzywa lub owoce, mleko lub produkty mleczne, mięso, ryby, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych i inne nasiona oraz tłuszcze.

4. Zupy, sosy oraz potrawy mają być sporządzane z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników.

5. Od poniedziałku do piątku należy podawać nie więcej niż dwie porcje potrawy smażonej, przy czym do smażenia jest używany olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%.

6. Napoje przygotowywane na miejscu mogą zawierać nie więcej niż 10 g cukrów w 250 ml produktu gotowego do spożycia.

7. Każdego dnia należy podawać: co najmniej dwie porcje mleka lub produktów mlecznych, co najmniej jedną porcję z grupy mięso, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych, - warzywa lub owoce w każdym posiłku, co najmniej jedną porcję produktów zbożowych w śniadaniu, II śniadaniu, obiedzie.

8. W żywieniu całodziennym należy podawać przynajmniej pięć porcji warzyw lub owoców.

9. Co najmniej raz w tygodniu należy podawać porcję ryby.

Prezydent Miasta Słupska na wniosek dyrektorów przedszkoli swoim zarządzeniem akceptuje wysokość dziennej stawki żywieniowej w przedszkolach oraz opiniuje wysokość stawki żywieniowej w bursach i internatach szkolnych.

ad. 11
Czy zostały stworzone grupy zakupowe dla przedszkoli, żłobków itd. u lokalnych rolników?

Lokalni producenci żywności w związku z małą produkcją nie są zainteresowani przystąpieniem do lokalnej grupy zakupowej dla przedszkoli i w związku z tym,

na wniosek dyrektorów jednostek oświatowych nie została utworzona wspólna grupa zakupowa.
Podczas kampanii „Moda na zdrową żywność” została wypracowana lista lokalnych producentów i dostawców produktów żywnościowych. Lista została opublikowana na stronie internetowej miasta Słupsk:
http://www.slupsk.pl/moda-na-lokalna-zywnosc-w-slupskich-przedszkolach-46446/

Zespół Żłobków Miejskich współpracuje z ekologicznym gospodarstwem sadowniczym, od którego kupuje jabłka i soki. Pozostali dostawcy wyłaniani są podczas procedury zapytania ofertowego. Jadłospis dekadowy w Zespole Żłobków Miejskich jest ujednolicony dla wszystkich żłobków i układany zgodnie z wymaganiami dla danej grupy wiekowej wynikającymi z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej, opracowywanych przez Instytut Żywności i Żywienia im. prof. dra med. Aleksandra Szczygła w Warszawie. W jadłospisie wykorzystywane są sezonowe produkty.

ad. 12
Ile było wypadków drogowych/kolizji w latach 2015-2018, z podziałem na lata?

Wypadki drogowe/ kolizje w latach 2015 – 2018 uzyskane od Komendy Miejskiej Policji w Słupsku zostały przedstawione w tabeli:

Rok	Wypadek drogowy	Kolizja
2015	125	1 605
2016	114	1 714
2017	76	1 743
2018	90	1 752
Razem	**405**	**6 814**

Z up. PREZYDENTA
Miasta Słupska
Łukasz Kobus
SEKRETARZ MIASTA
(dokument w postaci elektronicznej podpisany elektronicznym podpisem kwalifikowanym)

*) Jawność danych dotycząca (imienia i nazwiska) została wyłączona na podstawie art.1 ust. 1 ustawy z dnia 10 maja 2018 r. o ochronie danych osobowych (Dz. U. z 2018 r. poz. 1000) oraz art. 4 pkt 1 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz.Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str.1). Wyłączenia jawności tych danych dokonała Agata Dąbrowska Podinspektor w Wydziale Zdrowia i Spraw Społecznych.