



PREZYDENT MIASTA PIŁA

Piotr Krzysztof Głowski

Plac Staszica 10

64-920 Piła

PETYCJA

**w sprawie podjęcia działań mających na celu zwiększenie dostępności oraz promocji
roślinnych opcji żywieniowych w przedszkolach i szkołach**

Szanowny Panie,

Działając na podstawie art. 63 Konstytucji oraz art. 2 ust. 1 i 3 ustawy z dnia 11 lipca 2014 r. o petycjach (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 870 z późn. zm.) składam petycję w sprawie podjęcia działań organizacyjnych oraz legislacyjnych mających na celu zwiększenie dostępności oraz promocji roślinnych opcji żywieniowych w przedszkolach i szkołach działających na terenie Miasta Piła.

UZASADNIENIE

Uwagi wstępne:

W dzisiejszych czasach, stojąc przed obliczem wywołanych działaniami człowieka postępujących zmian klimatu, niszczenia środowiska i towarzyszącego tym zjawiskom drastycznego spadku różnorodności biologicznej w skali zarówno krajowej, jak i światowej trzeba zadać sobie pytanie, gdzie leżą przyczyny tego stanu rzeczy. Przyczyn tych zjawisk musimy upatrywać między innymi w światowym systemie produkcji żywności opartym na dewastacji środowiska naturalnego i cierpieniu zwierząt pozaludzkich.

Zmiana tego systemu i przeciwdziałanie dalszym tego rodzaju praktykom jest jednym z najważniejszych wyzwań, przed którymi stoi współczesne społeczeństwo. Za jeden z elementów tych działań wskazać należy działania mające na celu zmianę nawyków żywieniowych i edukację dzieci i młodzieży pobierających naukę w placówkach

edukacyjnych, **jak również dbałość o ich prawa w kontekście nakładanych na nich obowiązków**. Zapoczątkowaniu tych zmian ma służyć niniejsza petycja.

Definicje i cele petycji:

Na potrzeby niniejszej petycji wskazujemy, że poprzez **roślinną opcję żywieniową** należy rozumieć **posilek wolny od wszelkich produktów zwierzęcych, w szczególności w odniesieniu do białkowej części posiłku**. Jako **produkty zwierzęce** należy rozumieć mięso, podroby, tzw. owoce morza, nabiał, jaja, miód i wszelkie ich pochodne.

Jako cele petycji (wnioskowane działania) wskazujemy w szczególności, choć nie wyłącznie:

- uwzględnienie w budżecie (jego projekcie) środków mających na celu promocję i zapewnienie albo/i zwiększenie dostępność roślinnych opcji żywieniowych w placówkach oświatowych;
- podjęcie działań, w tym organizacyjnych, mających na celu umożliwienie promocji i zwiększenia dostępności roślinnych opcji żywieniowych dla dzieci i młodzieży uczącej się w placówkach oświatowych;
- opracowanie programu mającego na celu zwiększenie dostępności oraz promocję roślinnych opcji żywieniowych posiłków w placówkach oświatowych;
- współpracę z organizacjami pozarządowymi promującymi zdrowe żywienie, z poszanowaniem środowiska naturalnego i praw zwierząt.

Uzasadnienie dla wniosków objętych petycją:

W dobie zmian klimatycznych, jak również destrukcyjnego wpływu człowieka na środowisko oraz dynamicznego rozwoju chorób cywilizacyjnych konieczne jest podjęcie działań mających na celu zatrzymanie tych zmian oraz ochronę dóbr, o których mowa powyżej. Jednym ze środków zmierzających do realizacji tych celów jest podjęcie działań, które wpłyną na poszerzenie wiedzy w społeczeństwie (w szczególności jego najmłodszej części) w zakresie konsumpcji żywności produkowanej w sposób zrównoważony i z poszanowaniem środowiska naturalnego. Takim działaniem jest zwiększenie dostępności roślinnych opcji żywieniowych w szkołach oraz promocja roślinnej żywności na terenie placówek edukacyjnych.

Żywność roślinna posiada wiele zalet, zarówno w aspektach środowiskowych, jak i zdrowotnych oraz społecznych (w szczególności: realizacja praw człowieka i obywatela) –

o czym mowa poniżej. Stanowi to przekrojowe uzasadnienie podjęcia działań przewidzianych w petycji.

1. Aspekty środowiskowe

Przede wszystkim dieta roślinna zapobiega utracie bioróżnorodności. W badaniach naukowych wskazuje się, że aktywne międzynarodowe wysiłki na rzecz zwiększenia plonów, zminimalizowania oczyszczania ziemi i fragmentacji siedlisk oraz ochrony gruntów naturalnych mogą zwiększyć bezpieczeństwo żywnościowe w krajach rozwijających się i zachować znaczną część pozostałej bioróżnorodności Ziemi¹.

Dla porównania, produkcja mięsa oraz pozostałych produktów odzwierzęcych działa destrukcyjnie na środowisko naturalne. Fermy przemysłowe zaburzają gospodarkę wodną na obszarze, w których funkcjonują, co jest katastrofalne dla środowiska naturalnego i powoduje zaciągnięcie długu środowiskowego, który przyszłe pokolenia będą spłacać jeszcze bardzo długo. Konieczne jest zatem podjęcie działań, które skutecznie zatrzymają ten wysoce niepożądany proces.

Udowodniony naukowo jest również fakt, że dieta roślinna produkuje mniej gazów cieplarnianych. Dla przykładu, w badaniach naukowych wskazuje się, że w latach 2010-2050, w wyniku oczekiwanych zmian w populacji i poziomie dochodów, skutki środowiskowe systemu żywnościowego mogą wzrosnąć o 50-90% w przypadku braku zmian technologicznych i dedykowanych środków łagodzących, osiągając poziomy, które są poza planetarnymi granicami, które definiują bezpieczną przestrzeń operacyjną dla ludzkości. Przykładowymi opcjami zmniejszenia wpływu systemu żywnościowego na środowisko są zmiany diety w kierunku zdrowszej, bardziej opartej na roślinach, ulepszenia technologii i zarządzania zasobami naturalnymi oraz zmniejszenie strat i marnowania żywności. Co istotne, żaden pojedynczy środek nie wystarczy, aby utrzymać te efekty długodystansowo – potrzebna jest synergiczna kombinacja środków, aby wystarczająco złagodzić przewidywany wzrost presji środowiskowej².

¹ Dla przykładu: Tilman D, Clark M, Williams DR, Kimmel K, Polasky S, Packer C. Future threats to biodiversity and pathways to their prevention. *Nature*. 2017;546(7656):73–81. doi:10.1038/nature22900.

² Springmann M, Clark M, Mason-D’Croz D, Wiebe K, Bodirsky BL, Lassaletta L et al. Options for keeping the food system within environmental limits. *Nature*. 2018;562(7728):519–25. doi:10.1038/s41586-018-0594-0.

Skutkiem zwiększonej ilości gazów cieplarnianych w atmosferze jest nadmierny efekt cieplarniany – zjawisko sprzyjające ociepleniu klimatu. Przewidywanymi konsekwencjami efektu cieplarnianego są:

- Wzrost średniej temperatury powietrza o 0,2 stopnia na dekadę w wielu miejscach na Ziemi,
- Zmniejszanie się masy lodowców, czego konsekwencją jest podniesienie się poziomu wód w morzach i oceanach, liczne powodzie na wyspach i obszarach w pobliżu mórz, a w górach lawiny,
- Jako wynik niekorzystnego oddziaływania na ekosystem, gatunki roślin i zwierząt będą musiały dostosować się do nowych warunków, a te, które tego nie osiągną, znikną z powierzchni Ziemi,
- Zwiększone parowanie wód oraz susze – pustynnienie krajobrazu,
- Zmiany w schematach opadów deszczu – negatywny wpływ na rolnictwo i hodowlę zwierząt.

2. Aspekty zdrowotne

Polski Związek Higieny wskazuje³, że nadmierne spożycie tłuszczów zwierzęcych, które zawierają nasycone kwasy tłuszczowe, jest przyczyną wielu chorób, przede wszystkim chorób układu sercowo-naczyniowego i niektórych nowotworów. Oleje roślinne są z kolei najbogatszym źródłem jedno- i wielonienasyconych kwasów tłuszczowych, które chronią przed tymi chorobami. Dlatego tłuszcze zwierzęce warto zastąpić olejami roślinnymi, z wyjątkiem oleju kokosowego i palmowego.

Co więcej, PZH wskazuje przy tym, że dobrym źródłem białka w diecie są nasiona roślin strączkowych, m.in. fasoli, zielonego groszku, soczewicy i bobu. Stanowią doskonałą alternatywę dla mięsa. Świadomość społeczeństwa w tym przedmiocie jest niewielka, w związku z czym promocja żywności produkowanej z wyżej wymienionych produktów posiada uzasadnienie zdrowotne.

WHO natomiast wskazuje, że liczne dowody przemawiają za przesunięciem populacji w kierunku zdrowej diety opartej na roślinach, która zmniejsza lub eliminuje spożycie

³ <https://ncez.pzh.gov.pl/dzieci-i-mlodziez/piramida-zdrowego-zywienia-i-stylu-zycia-dzieci-i-mlodziezy-2/>

produktów zwierzęcych i maksymalizuje korzystny wpływ na zdrowie ludzi, zwierząt i środowisko⁴.

W badaniach naukowych podnosi się również, że istnieje mniejsze ryzyko wystąpienia choroby niedokrwiennej serca przy wyższym spożyciu owoców i warzyw łącznie [HR na 200 g dziennie większe spożycie 0,94, 95% przedział ufności (CI): 0,90-0,99, trend P = 0,009] oraz przy wyłącznym spożyciu owoców (na 100 g/dzień 0,97, 0,95-1,00, P-trend = 0,021). W tym badaniu autorzy odkryli również odwrotne zależności między pokarmami roślinnymi a ryzykiem choroby niedokrwiennej serca, przy czym owoce i warzywa razem są najsilniej odwrotnie powiązane z ryzykiem⁵.

W innych badaniach wskazano, że w przypadku udaru niedokrwinnego (w badaniu przeanalizowano 4281 przypadków) zaobserwowano mniejsze ryzyko przy większym spożyciu owoców i warzyw łącznie (HR; 95% CI na 200 g/dzień wyższe spożycie, 0,87; 0,82-0,93, trend P < 0,001), błonnika pokarmowego (na 10 g/dzień 0,77; 0,69-0,86, trend P < 0,001), mleko (200 g/dzień 0,95; 0,91-0,99, trend P = 0,02), jogurt (na 100 g/dzień 0,91; 0,85-0,97, P-trend = 0,004) i sera (na 30 g/dzień, 0,88; 0,81-0,97, P-trend = 0,008), natomiast wyższe ryzyko zaobserwowano przy wyższym spożyciu czerwonego mięsa (na 50 g/dzień, 1,07; 0,96-1,20, P-trend = 0,20)⁶.

Udowodniono również, że zwiększona podaż czerwonego i wysokoprzetworzonego mięsa (4 i więcej porcji tygodniowo) ma udowodniony wpływ na zwiększenie ryzyka wystąpienia raka jelita grubego oraz że osoby na diecie wegetariańskiej, wegańskiej i peskatariańskiej mają niższe ryzyko zachorowania na chorobę nowotworową w ciągu życia niż osoby na diecie zawierającej mięso⁷. Co więcej, wegetarianie i weganie mają statystycznie niższe BMI niż osoby na diecie zawierającej mięso, co stanowi czynnik ochronny przed zachorowaniem na cukrzycę⁸.

⁴ <https://apps.who.int/iris/handle/10665/349086>

⁵ Perez-Cornago A, Crowe FL, Appleby PN, Bradbury KE, Wood AM, Jakobsen MU et al. Plant foods, dietary fibre and risk of ischaemic heart disease in the European Prospective Investigation into Cancer and Nutrition (EPIC) cohort. *Int J Epidemiol.* 2021;50(1):212–22. doi:10.1093/ije/dyaa155

⁶ Tong TYN, Appleby PN, Key TJ, Dahm CC, Overvad K, Olsen A et al. The associations of major foods and fibre with risks of ischaemic and haemorrhagic stroke: a prospective study of 418 329 participants in the EPIC cohort across nine European countries. *Eur Heart J.* 2020;41(28):2632–40. doi:10.1093/eurheartj/ehaa007

⁷ Segovia-Siapco G, Sabaté J. Health and sustainability outcomes of vegetarian dietary patterns: a revisit of the EPIC-Oxford and the Adventist Health Study-2 cohorts. *Eur J Clin Nutr.* 2019;72(Suppl 1):60–70. doi:10.1038/s41430-018-0310-z

⁸ Papier K, Appleby PN, Fensom GK, Knuppel A, Perez-Cornago A, Schmidt JA et al. Vegetarian diets and risk of hospitalisation or death with diabetes in British adults: results from the EPIC Oxford study. *Nutr Diabetes.* 2019;9(1):7. doi:10.1038/s41387-019-0074-0 i wskazane tam uwagi:

W porównaniu z osobami regularnie jedzącymi mięso, osoby jedzące mało mięsa, ryby i wegetarianie rzadziej zachorowały na cukrzycę (współczynnik ryzyka (HR) = 0,63, 95% przedział ufności (CI) 0,54-0,75; HR = 0,47, 95% CI 0,38 -0,59 i HR = 0,63,

Kolejne badania dowodzą również, że dieta wegetariańska i wegańska (nawet prowadzone bez szczególnej suplementacji) mają przewagę nad dietą tzw. wszystkożerną. We wczesnym dzieciństwie bowiem dieta wegańska i wegetariańska może zapewnić większość mikroskładników odżywczych w pożądanych ilościach oraz lepszą jakość tłuszczów w pożywieniu w porównaniu z dietą wszystkożerną. W badaniu VeChi Diet Study przeprowadzonym w Niemczech dowiedziono, że dzieci na diecie wegetariańskiej i wegańskiej miały korzystniejszy stosunek spożycia określonych mikroskładników (witamina E, witamina B1, magnez czy żelazo) i kwasów tłuszczowych niż dzieci na diecie wszystkożernej – niezależnie od prowadzonej suplementacji. Natomiast jeżeli konieczna była suplementacja (przykładowo witaminy D), to ta konieczność występowała u wszystkich grup dzieci, niezależnie od spożywanej diety⁹.

Obecnie mleko i produkty nabiałowe są głównym źródłem niekorzystnych z punktu widzenia zdrowotnego tłuszczów nasyconych w naszej diecie. Spożywanie produktów nabiałowych przyczynia się do większej zapadalności na choroby serca, na cukrzycę typu 2 oraz na chorobę Alzheimera. Związek ze spożywaniem produktów nabiałowych jest szczególnie wyraźny dla nowotworów hormonozależnych takich jak rak piersi, jajnika oraz rak prostaty. Produkty nabiałowe są najbardziej rozpowszechnionymi alergenami pokarmowymi na świecie. Rozpoczynając od bardzo rozpowszechnionej nietolerancji laktozy, poprzez skazy białkowe

i dane dokumentujące zwiększone ryzyko występowania u nas schorzeń o podłożu autoimmunologicznym takie jak na przykład jak cukrzyca typu 1. W przypadku spożywania produktów nabiałowych w pierwszych miesiącach życia człowieka notujemy 400% większe ryzyko wystąpienia tego typu cukrzycy w kolejnych latach¹⁰.

Produkty nabiałowe są jednym z głównych źródeł pokarmowych dioksyn, które dostają się z pożywieniem do organizmu człowieka. Podobna sytuacja dotyczy zanieczyszczeń hormonalnych oraz obecności pestycydów¹¹. Co więcej, według aktualnego stanowiska

95% CI 0,54-0,74). Związki te uległy znacznemu osłabieniu po skorygowaniu o wskaźnik masy ciała (BMI) (osoby niskomięsne: HR = 0,78, 95% CI 0,66-0,92; osoby jedzące ryby: HR = 0,64, 95% CI 0,51-0,80; i wegetarianie: HR = 0,89, 95% CI 0,76-1,05).

⁹ Weder S, Keller M, Fischer M, Becker K, Alexy U, Intake of micronutrients and fatty acids of vegetarian, vegan, and omnivorous children (1–3 years) in Germany (VeChi Diet Study), *European Journal of Nutrition* (2022) 61:1507-1520, <https://doi.org/10.1007/s00394-021-02753-3>.

¹⁰ illagrán-García EF, Hurtado-López EF, Vasquez-Garibay EM, Troyo-Sanromán R, Aguirre-Salas LM, Larrosa-Haro A, León-Robles RV. INTRODUCTION OF PASTEURIZED/RAW COW'S MILK DURING THE SECOND SEMESTER OF LIFE AS A RISK FACTOR OF TYPE 1 DIABETES MELLITUS IN SCHOOL CHILDREN AND ADOLESCENTS. *Nutr Hosp.* 2015 Aug 1;32(2):634-7. doi: 10.3305/nh.2015.32.2.9247

¹¹ Struciński P. Piskorska-Pliszczyńska J. Góralczyk K. Warenik-Bany M. Maszewski S. Czaja K. Ludwicki J.: Dioksyny a bezpieczeństwo żywności, *ROZCN. PZH* 2011, 62, Nr 1, 3 – 17.

Amerykańskiego Towarzystwa Pediatrycznego dzieci poniżej 12 miesiąca życia nie powinny mieć w ogóle podawanego mleka krowiego ani przetworów nabiałowych. Mleko krowie dla tych dzieci jest zbyt bogate w białko i małe dzieci nie są w stanie metabolicznie sobie z tym poradzić - stąd duże ryzyko alergizacji¹².

3. Aspekty społeczne (prawa człowieka i obywatela)

Konsekwencją wyżej wymienionych aspektów zdrowotnych jest oczywiście rzadsze występowanie chorób, których leczenie pochłania znaczne środki finansowe. Przeprowadzono również dodatkowe badania mające na celu sprawdzenie wpływu diety roślinnej na koszty opieki zdrowotnej – dowiedziono, że koszty zdrowotne dla społeczeństwa związane ze spożyciem mięsa czerwonego i przetworzonego w 2020 r. wyniosły 285 mld USD (przedziały wrażliwości oparte na niepewności epidemiologicznej (SI), 93–431), z czego trzy czwarte wynikało ze spożycia mięsa przetworzonego¹³.

Wskazać również należy, że dostępność roślinnych opcji żywieniowych w szkołach będzie stanowiło jeden z przejawów realizacji prawa przewidzianego w art. 48 ust. 1 Konstytucji Rzeczypospolitej Polskiej. Zgodnie z tym przepisem rodzice mają prawo do wychowania dzieci zgodnie z własnymi przekonaniem. Wychowanie to powinno uwzględniać stopień dojrzałości dziecka, a także wolność jego sumienia i wyznania oraz jego przekonania. W piśmiennictwie wskazuje się, że prawo rodziców do wychowania dzieci zgodnie z własnymi przekonaniem jako najważniejsze prawo rodzicielskie. Prawo do wychowania dziecka jest w praktyce najważniejszym prawem rodzicielskim¹⁴. Dostęp uczniów w szkole do zdrowych posiłków produkowanych z poszanowaniem środowiska naturalnego uznać należy za spełnienie tego prawa konstytucyjnego.

Istotne jest również to, że dostępna roślinna opcja posiłku w szkole pozwoli zapewnić dostęp do zdrowych i zbilansowanych posiłków również uczniom z alergiami na białko kurcze i białko mleka krowiego. Spełnia to wymogi słusznościowe i jest wyrazem wyrównywania szans. Promowanie zdrowych nawyków żywieniowych od najmłodszych lat jest najlepszą formą wykształcania zachowań prozdrowotnych, jak również dostępność roślinnych,

¹² ARTICLE| SEPTEMBER 01 2012 Breastfeeding, Childhood Milk Consumption, and Onset of Puberty Man Ki Kwok, PhD; Gabriel M. Leung, MD; Tai Hing Lam, MD; C. Mary Schooling, PhD.

¹³ Springmann M, Mason-D'Croz D, Robinson S, Wiebe K, Godfray HCJ, Rayner M et al. Healthmotivated taxes on red and processed meat: a modelling study on optimal tax levels and associated health impacts. PLoS One. 2018;13(11):e0204139. doi:10.1371/journal.pone.0204139.

¹⁴ W. Borysiak, komentarz do art. 48 Konstytucji RP [w:] Konstytucja RP. Tom I. Komentarz do art. 1–86 (fragment pozycji) Konstytucja RP. Tom I–II. Komentarz red. prof. dr hab. Marek Safjan, dr hab. Leszek Bosek, wyd. 1, 2016.

nieprzetworzonych posiłków jest zgodna z wiedzą przekazywaną uczniom w szkołach przy realizacji podstawy programowej w zakresie kładącym nacisk na zdrowe żywienie.

***4. Badanie dostępności posiłków roślinnych w szkołach – brak dostępności*¹⁵**

Brak dostępności posiłków roślinnych w placówkach edukacyjnych to nie tylko puste słowa – to fakt poparty badaniami opinii publicznej. Z badania przeprowadzonego przez Fundację Green REV Institute we współpracy z Rodzicami dla Klimatu i Akcją Demokracją na przełomie kwietnia i maja 2022 roku pod nazwą „*Badanie dostępności roślinnych posiłków w szkołach*”.

Grupa badawcza (660 osób) została scharakteryzowana jako osoby uczące się w szkołach prywatnych i publicznych szkół podstawowych i ponadpodstawowych w Polsce ze wszystkich typów miejscowości podzielonych pod kątem wielkości. Co ważne, badanie zostało skierowane nie tylko do osób na diecie wegańskiej czy wegetariańskiej, ale do pełnego spektrum osób uczących się, także będących na diecie mięsnej czy ograniczającej produkty zwierzęce.

Najistotniejszą daną wynikającą z zadania powyższego pytania jest fakt, że prawie połowa osób uczących się ogranicza lub wyklucza całkowicie konkretne produkty zwierzęce. Z badania wynika, że prawie połowa ankietowanych ogranicza lub wyklucza całkowicie konkretne produkty zwierzęce, a na diecie wegańskiej i flexi wegańskiej jest ponad 10% osób uczących się (10.2%). Jednocześnie zaledwie 6,5% osób ma możliwość spożycia wegańskiego posiłku, przy czym najczęściej tego rodzaju posiłki są dostępne głównie w formie eliminacji części innych istotnych elementów posiłku np. wykluczenie mięsa z posiłku i zakup samych warzyw np. frytek, surówki, gotowanych ziemniaków czy makaronu.

Jednym z głównych wniosków badania jest brak dostępności do żywienia jako takiego na poziomie odpowiadającym potrzebom osób uczących się. Przynoszenia żywności z domu połączonego z brakiem możliwości podgrzania go oraz oferty sklepów w okolicach szkoły nie można uznać za rozwiązanie odpowiednie i skuteczne – w szczególności w odniesieniu do młodszych uczniów. Warunki napotymane w polskiej szkole nieraz zmuszają młodzież do spożywania posiłków wbrew swoim przekonaniom – przez brak dostępności opcji wegańskich i wegetariańskich w stołówkach w taki sposób je aż 15% osób badanych.

¹⁵ Źródło: [Podsumowanie-badania-dostepnosc-weganskich-posilkow-w-szkolach.pdf \(futurefood4climate.eu\)](https://futurefood4climate.eu/podsumowanie-badania-dostepnosc-weganskich-posilkow-w-szkolach.pdf)

Badania¹⁶ pokazują, że liczba osób na diecie wegańskiej stale rośnie, w szczególności w grupach wiekowych 16-24. Nie można dłużej ignorować ich potrzeb oraz prawa do samostanowienia. Szkoła to placówka klasyfikowana jako **zakład administracyjny**, który realizuje zadania oświatowe i wychowawcze. Istotną jego cechą jest występowanie „**władztwa zakładowego**” organów zakładu (szkoły) – dyrektora, rady pedagogicznej, nauczycieli – wobec użytkowników zakładu, czyli uczniów, w związku z korzystaniem przez nich z działalności szkoły¹⁷. **W związku z tym, że placówka edukacyjna nakłada na uczniów określone obowiązki (przebywania w określonym miejscu w określonym czasie, zakaz opuszczania placówki), już czas, aby zaczęła również realizować ich prawa.** Zwiększenie dostępności do posiłków roślinnych będzie stanowić krok w tym kierunku.

Z powyższego jasno wynika, że w kontekście katastrofy klimatycznej, wpływu produkcji żywności z tradycyjnie rozumianych źródeł na środowisko, kwestii zdrowotnych oraz – co równie ważne – praw człowieka i obywatela niezbędne jest podjęcie działań przez władze publiczne mające na celu zwiększenie **dostępności** do roślinnych opcji żywieniowych w szkołach i przedszkolach.

W ramach projektu realizowanego przez Fundację Green REV Institute w ramach Koalicji Future Food 4 Climate zostało złożonych już dziewięć petycji przez radne i radnych miejskich do właściwych organów wykonawczych w samorządach: Poznań, Kraków, Warszawa, Wrocław, Katowice, Cieszyn, Ostróda, Gorzów Wielkopolski i Toruń. Uzyskane odpowiedzi wskazują jasno na fakt, że **brak dostępności** do roślinnych opcji żywieniowych w szkołach i przedszkolach, jak również brak działań zmierzających do zwiększenia ich **dostępności** stanowi realny problem, który musi zostać zwalczony. Konieczne jest podjęcie działań mających na celu **dostępność** posiłków roślinnych dla osób, które zgłoszą taką chęć.

Biorąc pod uwagę powyższe, nasza petycja jest konieczna i zasadna. Wnosimy o podjęcie stosownych działań mających na celu realizację jej postulatów.

Z wyrazami szacunku

¹⁶ Raport RoślinnieJemy - Podsumowanie badań opinii publicznej odnośnie postaw konsumenckich Polaków wobec produktów i dań roślinnych, 2019, <https://pliki.horecatrends.pl/i/00/45/65/004565.pdf>

¹⁷ R. Raszevska-Skałeczka, Szkoła publiczna jako zdecentralizowany podmiot administracji publicznej Renata Raszevska-Skałeczka Studium administracyjnoprawne, Prace Naukowe Wydziału Prawa, Administracji i Ekonomii Uniwersytetu Wrocławskiego, Nr 132, Wrocław 2019.

