



NAJWYŻSZA IZBA KONTROLI

Delegatura w Gdańsku

LGD.410.3.4.2024

Pani
Katarzyna Kędziol
Dyrektor Zespołu Szkolno-Przedszkolnego Nr 8
w Gdańsku

Zespół Szkolno-Przedszkolny Nr 8
ul. Marcina Dragana 2
80-807 Gdańsk

WYSTĄPIENIE POKONTROLNE

P/24/082 – Propagowanie i wdrażanie zdrowego odżywiania

I. Dane identyfikacyjne

Jednostka kontrolowana	Zespół Szkolno-Przedszkolny Nr 8, ul. Marcina Dragana 2, 80-807 Gdańsk (dalej: „Zespół”).
Kierownik jednostki kontrolowanej	Katarzyna Kędziół, Dyrektor Zespołu Szkolno-Przedszkolnego Nr 8 w Gdańsku, od 1 września 2020 r. (dalej: „Dyrektor Zespołu”).
Zakres przedmiotowy kontroli	1. Rozwiązania organizacyjne mające na celu propagowanie i wdrażanie zdrowego odżywiania. 2. Działania na rzecz propagowania i wdrażania zdrowego odżywiania oraz ich efekty.
Okres objęty kontrolą	Od 1 stycznia 2020 r. do 31 marca 2024 r. z wykorzystaniem dowodów sporządzonych przed i po tym okresie, a dotyczących okresu objętego kontrolą.
Podstawa prawna podjęcia kontroli	Art. 2 ust. 2 ustawy o NIK ¹ .
Jednostka przeprowadzająca kontrolę	Najwyższa Izba Kontroli
Kontrolerzy	Delegatura w Gdańsku
	1. Adam Gęstwicki, główny specjalista kontroli państwowej, upoważnienie do kontroli nr LGD/67/2024 z 15 kwietnia 2024 r. 2. Marta Gajewska, specjalista kontroli państwowej, upoważnienie do kontroli nr LGD/64/2024 z 3 kwietnia 2024 r.

(akta kontroli str. 1-11)

II. Ocena ogólna² kontrolowanej działalności

OCENA OGÓLNA

Zespół³ w latach 2020-2024 (do 31 marca) był przygotowany organizacyjnie do realizacji zadań związanych z propagowaniem i wdrażaniem zdrowego odżywiania. Dzieciom w Przedszkolu i uczniom w Szkole podstawowej zapewniono możliwość korzystania z gorących posiłków (w Szkole podstawowej z obiadów, a w Przedszkolu z całodziennego wyżywienia). Zespół posiadał bazę oraz warunki zapewniające przygotowywanie posiłków przez szkolną kuchnię i ich spożywanie w stołówce, a także spożywanie w Przedszkolu posiłków, dostarczanych na podstawie umów cateringowych. Przeprowadzona (na zlecenie NIK) przez PPIS⁴ kontrola wykazała jednak nieprawidłowości w pomieszczeniach bloku żywienia Szkoły podstawowej, dotyczące stanu technicznego kuchni, zmywalni naczyń stołowych i obieralni warzyw, a także obecność owadów latających w przygotowalni i pomieszczeniu obróbki brudnej warzyw. Zapewniono posiłki dla dzieci ze specjalnymi potrzebami żywieniowymi. Działania w zakresie propagowania zdrowego odżywiania planowano na podstawie rozpoznanych potrzeb. Pracownicy przygotowujący posiłki posiadali właściwe kwalifikacje, podnoszone podczas szkoleń. Edukacją żywieniową zajmowali się nauczyciele Zespołu, wspomagani przez pielęgniarkę szkolną. W zawartych umowach zagwarantowano dostawę produktów do przygotowania posiłków w szkolnej kuchni oraz dostawy posiłków do Przedszkola w ramach usług cateringowych, odpowiednio zabezpieczając interesy Zespołu.

¹ Ustawa z dnia 23 grudnia 1994 r. o Najwyższej Izbie Kontroli (Dz. U. z 2022 r. poz. 623).

² Najwyższa Izba Kontroli formułuje ocenę ogólną jako ocenę pozytywną, ocenę negatywną albo ocenę w formie opisowej.

³ Zgodnie z Aktem Założycielskim stanowiącym załącznik Nr 1 do uchwały Nr XIX/493/20 Rady Miasta Gdańska z 30 stycznia 2020 r. w skład Zespołu wchodziły: Szkoła Podstawowa nr 8 z siedzibą przy ul. Marcina Dragana 2 (dalej: „Szkoła podstawowa”) oraz Przedszkole nr 3 z siedzibą przy ul. Marcina Dragana 22 (dalej: „Przedszkole”). Szczegółowe cele i zadania Szkoły podstawowej i Przedszkola określały ich statuty.

⁴ Państwowy Powiatowy Inspektorat Sanitarny w Gdańsku.

W okresie objętym kontrolą w Zespole prawidłowo realizowano edukację w zakresie kształtowania właściwych nawyków żywieniowych. Działania z tym związane prowadzono zgodnie z założeniami podstawy programowej, programów wychowawczo-profilaktycznych oraz wytycznymi określonymi w zewnętrznych programach edukacyjnych. W Szkole podstawowej i w Przedszkolu zdrowe odżywianie propagowano nie tylko poprzez edukację teoretyczną, ale także w formie zajęć praktycznych, prowadzonych m. in. w szkolnej Pracowni kuchennej. Podejmowano działania przeciwdziałające marnotrawieniu żywności, a także zapewniono prawidłowy i nieograniczony dostęp do wody pitnej dla uczniów i dzieci.

Działania mające na celu przygotowanie i serwowanie posiłków zgodnych z zasadami zdrowego odżywiania nie były w pełni skuteczne. W badanym okresie nie określano średnioważonej normy zapotrzebowania na energię⁵ dla uczniów Szkoły podstawowej i dla dzieci w Przedszkolu oraz nie ustalano kaloryczności potraw ujętych w jadłospisach Szkoły podstawowej. Uniemożliwiało to ustalenie, czy posiłki serwowane w ciągu dnia w ramach żywienia zbiorowego spełniają normy energetyczne ujęte w Normie żywienia⁶. Nie wszystkie jadłospisy spełniały w pełnym zakresie wymogi określone w rekomendacjach dla szkół⁷ i przedszkoli⁸. Stwierdzono również przypadki nierzetelnego informowania uczniów i rodziców w jadłospisach o składzie posiłków serwowanych w Szkole podstawowej.

W Szkole podstawowej w automatach vendingowych dostępne były tylko artykuły spożywcze dopuszczone do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty, jednak w umowach z firmami udostępniającymi te automaty nie zawarto postanowień gwarantujących dostęp jedynie do produktów zgodnych z wymogami wynikającymi z rozporządzenia w sprawie żywienia zbiorowego⁹, nie przewidziano również kar umownych i możliwości odstąpienia od ww. umów w przypadku niespektowania ww. przepisów.

III. Opis ustalonego stanu faktycznego oraz oceny częściowej¹⁰ kontrolowanej działalności

OBSZAR

1. Rozwiązania organizacyjne mające na celu propagowanie i wdrażanie zdrowego odżywiania.

Opis stanu
faktycznego

1.1. W kontrolowanym okresie w Zespole zapewniono:

- możliwość dobrowolnego, odpłatnego spożycia jednego gorącego posiłku (obiadu) przez uczniów w Szkole podstawowej,
- całodienne odpłatne wyżywienie w Przedszkolu.

Zgodnie z § 30 ust. 1 Statutu Szkoły podstawowej obiady w Szkole były przygotowywane przez szkolną kuchnię i wydawane w stołówce. Wyżywienie dzieci Przedszkola prowadzono na podstawie umowy cateringu.

⁵ Norma średnioważona pozwala na wyliczenie zapotrzebowania na energię, które będzie bardziej zbliżone do potrzeb danej grupy uwzględniając jej strukturę wiekową.

⁶ Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie, pod red. M. Jarosza, E. Rychlik, K. Stoś, J. Charzewskiej, Warszawa 2020, dalej: „Norma żywienia”.

⁷ Obiady Szkolne. 60 propozycji zbilansowanych zestawów obiadowych, Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego – Państwowy Zakład Higieny 2020, pod redakcją K. Wolnicka, A. Taraszewska, 2020 r.

⁸ Żywnienie w przedszkolu w praktyce, Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH – Państwowy Instytut Badawczy.

⁹ 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. poz. 1154).

¹⁰ Oceny częściowe to oceny działalności w poszczególnych obszarach badań kontrolnych. Ocena częściowa może być sformułowana jako ocena pozytywna, ocena negatywna albo ocena w formie opisowej.

Obiad w Szkole podstawowej składał się z dwóch dań (zupy i II dania z wodą, sokiem lub kompotem) i deseru. Nie było możliwości wyboru tylko jednego dania.

W Przedszkolu zgodnie z „Ramowym rozkładem dnia” podawano dzieciom cztery posiłki: śniadanie, II śniadanie, obiad (I i II danie) i podwieczorek.

(akta kontroli str. 20-51, 63-89)

1.2. Zasady organizacji żywienia uczniów w Szkole podstawowej uregulowano w Regulaminie korzystania ze stołówki szkolnej, stanowiącym załącznik nr 2 do Statutu Szkoły podstawowej oraz w „Harmonogramach spożywania obiadów”, ustalonych na podstawie § 1 ust. 4 ww. Regulaminu (dalej: „Harmonogramy”). Zgodnie z zapisami powyższych uregulowań obiad wydawano w stołówce w godzinach 10.45-14.10 według Harmonogramów, które opracowano z podziałem na oddziały „0”, poszczególne klasy I-III i poszczególne klasy IV-VIII, odrębnie na każdy dzień tygodnia. Wszystkim klasom wyznaczono indywidualnie godziny obiadu na każdy dzień tygodnia. Dzieci z oddziałów „0” spożywały obiad codziennie w godzinie 13.30-14.00, po zakończeniu zajęć dydaktycznych. Uczniowie klas I-III spożywali obiad po lekcjach, podczas pobytu na świetlicy lub w trakcie bloku swoich lekcji z nauczycielem prowadzącym zajęcia w danej klasie.

W Harmonogramie spożywania obiadów dla uczniów klas IV-VIII ustalono 15-minutowe lub 20-minutowe godziny wydawania (spożywania) obiadów. Uczniowie tych klas spożywali obiad w trakcie przerw między lekcjami, które wynosiły 10 minut¹¹, korzystając dodatkowo z pięciu ostatnich lub pierwszych pięciu minut zajęć lekcyjnych (przed rozpoczęciem przerwy lub po jej zakończeniu). Z Harmonogramów spożywania obiadów w roku szkolnym 2023/2024 przez 39 oddziałów (klas „0”-VIII) wynikało, że w poszczególnych dniach tygodnia od 57,6% do 75,0% uczniów spożywało obiad przed lekcjami lub po lekcjach, a od 25,0% do 42,4% uczniów spożywało go w przerwach pomiędzy lekcjami.

(akta kontroli str. 22-55)

Z wyjaśnień Dyrektor Zespołu wynikało, że:

- uczniowie klas IV-VIII ze względu na dużą liczbę wydawanych obiadów, ograniczoną przepustowość stołówki i dwuzmianowość zajęć w Szkole, spożywali obiad w trakcie 10-minutowych przerw między lekcjami, zgodnie z Harmonogramami rozpoczynali spożywanie posiłków pięć minut przed zakończeniem zajęć lekcyjnych i mogli zakończyć posiłek do pięciu minut po rozpoczęciu następnej lekcji, co zapewniało im od 15 do 20 minut na spożycie obiadu bez nadmiernego pośpiechu. Rozwiązanie takie sprawdzało się w Szkole w trakcie pandemii COVID-19 i na prośbę rodziców zostało utrzymane po zakończeniu pandemii;
- zapewnienie dla wszystkich uczniów klas IV-VIII 20-minutowej przerwy obiadowej przy dwuzmianowym systemie nauczania wiązałoby się z wyznaczeniem czterech 20-minutowych przerw międzylekcyjnych (ze względu na liczbę miejsc w stołówce), co znacząco wydłużyłoby czas zajęć lekcyjnych – kończyłyby się one o godzinie 17.25 (obecnie zajęcia lekcyjne w Szkole trwają do 16.45).

(akta kontroli str.22-28, 52-55)

W Regulaminie korzystania ze stołówki szkolnej ustalono, że uczniowie oddziałów „0” i klas I-III spożywają obiad w stołówce w obecności wychowawcy (nauczyciela) oraz zawarto szczegółowe uregulowania dotyczące organizacji spożywania obiadu w stołówce, a także zasady bezpieczeństwa i higieny spożywania posiłków.

(akta kontroli str. 33-35)

¹¹ Wykaz godzin lekcyjnych i przerw ustalano na początku każdego roku szkolnego w uzgodnieniu z Radą Rodziców i Samorządem Uczniowskim (na pierwszych zebraniach lub spotkaniach).

W § 1 ust. 11 Regulaminu korzystania ze stołówki szkolnej ustalono, że „Z posiłków można korzystać wyłącznie w stołówce”.

Z wyjaśnień Dyrektor Zespołu wynikało, że powyższy zapis traktowano także jako zezwolenie na spożywanie w stołówce posiłków własnych przyniesionych przez uczniów. W związku z tym, że zapisy te nie były precyzyjne, Dyrektor Zespołu w trakcie kontroli NIK (20 czerwca 2024 r.) w aneksie do ww. Regulaminu ustaliła nowe brzmienie jego § 1 ust. 1 pkt 1, zgodnie z którym „stołówka jest miejscem spożywania posiłków przygotowanych przez pracowników kuchni i własnych przyniesionych przez uczniów z oddziałów przedszkolnych oraz edukacji wczesnoszkolnej, a nie korzystających z obiadów szkolnych”.

(akta kontroli str. 33-38)

Zasady spożywania posiłków w Przedszkolu uregulowano w dokumencie „System bezpieczeństwa w Przedszkolu nr 3 w Gdańsku” (dalej: „System bezpieczeństwa”), wydanym na podstawie Statutu Przedszkola oraz w „Ramowym rozkładzie dnia”. Śniadanie w Przedszkolu zgodnie z „Ramowym rozkładem dnia” podawano w godzinach 8.30-9.00, II śniadanie w godzinach 10.00-10.30, obiad w godzinach 12.00-12.30, a podwieczorek w godzinach 14.00-14.30, co zapewniało odpowiednie przerwy między posiłkami. W Systemie bezpieczeństwa ustalono m.in., że „ciepłe posiłki podaje się dzieciom w salach”.

(akta kontroli str. 48-50, 84-89)

Z wyjaśnień Dyrektor Zespołu i Wicedyrektor ds. Przedszkola wynikało, że dzieci spożywały obiad (gorący posiłek) w salach dydaktycznych, ponieważ w Przedszkolu nie było osobnej jadalni, a sale dydaktyczne (dostosowane do wieku poszczególnych grup dzieci) zapewniały odpowiednie warunki spożywania posiłków – było to rozwiązanie bardziej praktyczne i komfortowe w przypadku dzieci Przedszkola będących w wieku od lat trzech do pięciu.

(akta kontroli str. 83, 584)

W kontrolowanym okresie zmiany w zakresie wydawania gorącego posiłku (obiadu) dotyczyły sposobu serwowania napojów w ramach obiadu (II dania) w Szkole podstawowej, które wydawano z okienka łącznie z obiadem, a od 2 stycznia 2024 r. wystawiano je w szklankach na osobnym stole na stołówce szkolnej. Z wyjaśnień Kierownik administracyjno-gospodarczej wynikało, że usprawniło to wydawanie obiadu i pozwoliło uczniom na decydowanie o ilości wypijanego napoju (szklanki z napojem napełniano w zróżnicowany sposób). Natomiast w Przedszkolu w kontrolowanym okresie ulegał zmianie sposób serwowania posiłków, co wynikało z przeprowadzonych prac remontowych w części kuchennej, obostrzeń covidowych oraz zmian dostawców usług cateringowych. Od września 2020 r. do marca 2022 r. posiłki dla dzieci były dostarczane i serwowane w jednorazowych pojemnikach plastikowych, wykorzystywano także jednorazowe papierowe tacki oraz plastikowe sztucze, kubki i miseczki. Po tym okresie wprowadzano systematycznie kolejne zmiany w zakresie serwowania posiłków, z których najistotniejsze dotyczyły:

- rozpoczęcia dostaw posiłków w opakowaniach zbiorczych (od kwietnia 2022 r.),
- sposobu dystrybucji posiłków w Przedszkolu, co było związane z uruchomieniem wind w bloku żywienia (od kwietnia 2022 r.) i zakończeniem remontu placówki (od września 2022 r.),
- wykorzystywania tradycyjnej zastawy stołowej i metalowych sztućców (od kwietnia 2022 r.).

(akta kontroli str. 22-28, 259, 270)

1.3. W kontrolowanym okresie w Szkole podstawowej systematycznie zwiększał się wskaźnik procentowy udziału uczniów korzystających z obiadów¹² w ogólnej liczbie uczniów. W roku szkolnym 2020/2021 na obiady zapisało się (i opłacało je) 585 uczniów, w roku szkolnym 2021/2022 – 638 uczniów, w roku szkolnym 2022/2023 – 671 uczniów, a w roku szkolnym 2023/2024 – 632 uczniów¹³. Stanowiło to w poszczególnych latach szkolnych, odpowiednio, 59,4%, 69,0%, 69,6% i 74,4% ogólnej liczby uczniów Szkoły podstawowej¹⁴.

(akta kontroli str. 33-38, 132-136, 144-145, 148)

Dyrektor Zespołu wyjaśniła, że stopniowy wzrost ww. wskaźnika wynikał m.in. ze:

- zwiększonej absencji uczniów w latach 2020/2021, 2021/2022, 2022/23, związanej z pandemią COVID-19,
- zmian w strukturze wiekowej uczniów: w kontrolowanym okresie w Szkole podstawowej stopniowo zmniejszała się liczba oddziałów klas IV-VIII (starszych dzieci)¹⁵, a liczba oddziałów przedszkolnych i liczba oddziałów klas edukacji wczesnoszkolnej (I-III) utrzymywała się na stałym poziomie¹⁶. Młodsze dzieci były bardziej zainteresowane spożywaniem obiadów ponieważ zjadały go wspólnie, pod opieką wychowawcą klasy i częściej były objęte opieką świetlicową (przebywały w Szkole od godzin porannych – od 6.45, do późnych godzin popołudniowych – do 17.00),
- zmian wprowadzanych w szkolnych jadłospisach, w wyniku których rosło zainteresowanie uczniów spożywaniem obiadów w Szkole.

(akta kontroli str. 132-136)

Zgodnie z zapisami § 30 pkt 2 Statutu Szkoły podstawowej gorący posiłek zapewniano wszystkim chętnym uczniom, których rodzice lub opiekunowie wnieśli stosowne opłaty na podstawie zawieranej umowy¹⁷. Zgodnie z § 1 ust. 1 pkt 2 Regulaminu korzystania ze stołówki szkolnej do korzystania z posiłków w stołówce szkolnej uprawnieni byli także pracownicy Szkoły.

(akta kontroli str. 33-38, 45-47, 148-149)

W październiku w latach szkolnych 2020/2021-2023/2024 w Przedszkolu z posiłków korzystało (odpowiednio) 70, 98, 100, 94 dzieci (100,0% dzieci zapisanych do Przedszkola.)

(akta kontroli str. 134-136, 147)

W kontrolowanym okresie, warunki korzystania ze stołówki szkolnej, w tym wysokość opłat za posiłki w Szkole podstawowej i w Przedszkolu, Dyrektor Zespołu ustalała w porozumieniu z organem prowadzącym, tj. Gminą Miasto Gdańsk. Stawka żywieniowa za dwudaniowy obiad w Szkole podstawowej wynosiła w latach szkolnych: 2020/2021 – 4,50 zł, 2021/2022 – 5,00 zł, 2022/2023 – 5,00 zł do 31 grudnia 2022 r., a od 1 stycznia 2023 r. – 6,00 zł, 2023/2024 – 6,00 zł.

Dla dzieci w Przedszkolu¹⁸ obowiązywały następujące stawki:

- od 1 września 2020 r. do 31 sierpnia 2021 r.: śniadanie (I i II) – 2,00 zł, obiad – 5,50 zł, podwieczorek – 1,50 zł (razem 9,00 zł),

¹² Nie było możliwości opłacania i spożywania tylko jednego dania.

¹³ Na podstawie danych z października w poszczególnych latach szkolnych.

¹⁴ W poszczególnych latach szkolnych wynosiła ona odpowiednio: 985, 925, 964 i 849 uczniów.

¹⁵ Liczba oddziałów klas IV-VIII zmniejszyła się z 31 w roku szkolnym 2020/2021 do 22 w roku szkolnym 2023/2024.

¹⁶ Przez cały kontrolowany okres w Szkole podstawowej były trzy oddziały przedszkolne, a oddziałów klas edukacji wczesnoszkolnej (I-III) było z reguły 14 (jedynie w roku szkolnym 2022/2023 było ich 15).

¹⁷ Wzór umowy o korzystaniu z obiadów w stołówce szkolnej Zespołu stanowił załącznik nr 1 do Regulaminu korzystania ze stołówki szkolnej.

¹⁸ Stawki żywieniowe dla dzieci w Przedszkolu ustalane były na podstawie wyników postępowań o udzielenie zamówienia publicznego w zakresie usług cateringowych i zawartych na ich podstawie umów.

- od 1 września 2021 r. do 5 lutego 2023 r.: śniadanie (I i II) – 2,00 zł, obiad – 6,00 zł, podwieczorek – 2,00 zł (razem 10,00 zł),
- od 6 lutego 2023 r. do 7 kwietnia 2023 r.: śniadanie (I i II) – 3,75 zł, obiad – 4,25 zł, podwieczorek – 1,50 zł (razem 9,50 zł);
- dla od 12 kwietnia 2023 r. do 31 stycznia 2024 r.: śniadanie (I i II) – 3,66 zł, obiad – 8,00 zł, podwieczorek – 1,00 zł (razem 12,66 zł);
- od 1 lutego 2024 r. do 31 marca 2024 r.: śniadanie (I i II) – 2,20 zł, obiad – 8,00 zł, podwieczorek – 1,45 zł (razem 11,65 zł).

Stawki żywieniowe dotyczące Szkoły podstawowej obejmowały wyłącznie koszty tzw. „wsadu do kotła” czyli wartość artykułów żywnościowych niezbędnych do przygotowania posiłków przez szkolną kuchnię. Nie wliczano do nich wynagrodzeń pracowników i składek naliczanych od tych wynagrodzeń oraz kosztów utrzymania kuchni i stołówki.

W przypadku Przedszkola obsługiwane przez firmy cateringowe, na podstawie zawartych umów ustalano odrębnie stawki żywieniowe czyli koszty tzw. „wsadu do kotła” obejmujące wartość artykułów żywnościowych niezbędnych do przygotowania posiłków oraz nie wliczane do nich koszty przygotowania posiłków.

Oplaty za obiady uczniów Szkoły podstawowej oraz za całodienne wyżywienie dzieci w Przedszkolu pobierane były od rodziców, zgodnie z ww. ustalonymi stawkami, obejmującymi wyłącznie wartość artykułów żywnościowych niezbędnych do przygotowania posiłków.

(akta kontroli str. 59-62,132-184,1284-1283)

Dzieci i uczniowie Zespołu pochodzący z najuboższych rodzin korzystali z dopłat do obiadów z Miejskiego Ośrodka Pomocy Rodzinie w Gdańsku (dalej: „MOPR”) i Urzędu Miejskiego w Gdańsku (dalej: „UM”). Pomoc finansowa w tym zakresie dla uczniów Szkoły podstawowej była przyznawana przez MOPR na wniosek rodziców, a UM przyznawał ją na wniosek pedagoga szkolnego (po zbadaniu sytuacji finansowej i rodzinnej ucznia)¹⁹.

Pomoc z MOPR w tym zakresie otrzymało w latach szkolnych: 2020/2021 i 2021/2022²⁰ – w I semestrze 10, a w II semestrze 11 uczniów, 2022/2023 – odpowiednio 15 i 12 uczniów, 2023/2024 – odpowiednio 11 i 10 uczniów. Natomiast pomoc z UM otrzymało w latach szkolnych: otrzymało: 2020/2021 – w I semestrze dziewięciu, a w II semestrze siedmiu uczniów, 2021/2022 – odpowiednio ośmiu i sześciu uczniów, 2022/2023 – odpowiednio czterech i pięciu uczniów, 2023/2024 – po sześciu uczniów w obu semestrach.

Dofinansowanie obiadów z MOPR otrzymały także dzieci z Przedszkola: w latach szkolnych 2020/2021, 2021/2022 i 2022/2023 po dwoje dzieci, a w roku szkolnym 2023/2024 – czworo dzieci.

(akta kontroli str.134,185-200)

1.4. Przeprowadzone 12 czerwca 2024 r. oględziny w Szkole Podstawowej (zlokalizowanej w głównym budynku Zespołu) w czasie spożywania obiadu wykazały, że:

- obiad wydawano od godziny 10.45 do 14.10 w stołówce, posiadającej miejsca dla 82 uczniów przy 22 stołach, przy których stały po trzy lub cztery krzesła,
- wydawanie obiadów dla uczniów i ich spożywanie przebiegało płynnie i bez pośpiechu, a grupy uczniów z poszczególnych klas i oddziałów spożyły obiad w

¹⁹ Pomoc była przyznawana decyzją Prezydenta Miasta Gdańska w ramach wieloletniego rządowego Programu „Posiłek w szkole i w domu”.

²⁰ W roku szkolnym 2021/2022 od marca do maja 2022 r. pomoc w tym zakresie otrzymało też 29 uczniów z rodzin uchodźców z Ukrainy.

godzinach wynikających ze szczegółowych harmonogramów, uwzględniających podział uczniów na oddziały „0” oraz poszczególne klasy I-III i IV-VIII w dniu tygodnia, w którym przeprowadzono oględziny,

- na drzwiach wejściowych do stołówki znajdowały się harmonogramy wydawania obiadów dla poszczególnych klas (IV-VIII) na każdy dzień tygodnia,
- szczegółowe harmonogramy pobierania posiłków przez uczniów klas I-III na każdy dzień tygodnia znajdowały się na tablicach ogłoszeniowych w świetlicy, a harmonogram spożywania obiadów przez oddziały „0” wynikał z Ramowego rozkładu dnia (o stałej porze tj. w godz. 13.30-14.00),
- w trakcie obiadu nie wystąpiły przypadki braku miejsc siedzących dla uczniów spożywających obiad,
- w stołówce godzinne dyżury pełnili (zgodnie z grafikiem „Dyżurów wychowawców świetlicy – w stołówce szkolnej”) dwaj nauczyciele świetlicy, nadzorujący wydawanie obiadów oraz dbający o porządek w czasie posiłku²¹,
- dodatkowe dyżury w stołówce pełnili nauczyciele szkoły dyżurujący w trakcie przerw międzylekcyjnych na podstawie „Grafiku dyżurów” nauczycieli szkoły, ustalanego na dany rok szkolny (odrębnie na każdy dzień tygodnia)²²,
- obiad w stołówce spożyło 521 uczniów, a własny posiłek – 18 uczniów,
- uczniowie spożywali posiłek przy stole bez zbędnego pośpiechu.

Dyrektor Zespołu wyjaśniła, że czas spożywania posiłków przez uczniów klas I-III był dodatkowo regulowany przez nauczyciela, pod którego opieką uczniowie spożywali obiad, z uwzględnieniem specyfiki danej grupy i jej potrzeb.

(akta kontroli str. 23, 33-35, 103-131)

Przeprowadzone 28 maja 2024 r. oględziny w Przedszkolu (zlokalizowanym w odrębnym budynku) w czasie spożywania obiadu i podwieczorka wykazały, że:

- obiad wydawano od godziny 12:00 w każdej z czterech sal dydaktycznych, posiadających po 25 miejsc przy sześciu stołach (w strefie dydaktyczno-wychowawczej)²³, co zapewniało wszystkim dzieciom miejsca siedzące,
- obiad dzieci spożyły w godzinach 12.00-12.30, a podwieczorek w godzinach 14.00-14.30, co było zgodne z Ramowym rozkładem dnia,
- dzieciom zapewniono wystarczający czas na spożycie posiłków i mogły spożyć go bez nadmiernego pośpiechu,
- z posiłków skorzystało 71 dzieci.

(akta kontroli str. 90-102)

1.5. Dyrektor Zespołu posiadała wiedzę o liczbie uczniów, którzy mieli specjalne potrzeby żywieniowe (specjalne diety). Informacje w tym zakresie dotyczące:

- uczniów Szkoły podstawowej Dyrektor Zespołu otrzymywała od wychowawców klas i intendentki szkolnej. Informacje te obejmowały rodzaj specjalnych potrzeb żywieniowych (z uwzględnieniem ich przyczyn, chorób i diet) i były pozyskiwane od rodziców uczniów²⁴ m.in. w trakcie pierwszych spotkań z wychowawcami klas oraz w trakcie zapisów uczniów na obiady. W kontrolowanym okresie specjalne potrzeby żywieniowe dotyczyły przede wszystkim uczniów z nietolerancją mleka (od czterech do 10 uczniów w poszczególnych latach szkolnych) oraz dwóch

²¹ Do ich obowiązków należała także pomoc najmłodszym dzieciom przy spożywaniu obiadu.

²² Do obowiązków dyżurujących nauczycieli zgodnie z ww. grafikiem i Regulaminem pełnienia dyżurów przez nauczycieli podczas przerw lekcyjnych, należało pełnienie dyżuru i pilnowanie porządku w trakcie przerw międzylekcyjnych m.in. przy świetlicy i stołówce.

²³ Sale były podzielone na strefy: dydaktyczno-wychowawczą, „dywanową” i zabawy (wraz z kącikami zabaw).

²⁴ Po rozpoczęciu nauki dziecka w Szkole rodzice wypełniali Kartę informacyjną dziecka uczęszczającego do Szkoły podstawowej. W punkcie II ww. karty „Inne ważne informacje, które chcieliby państwo przekazać, mogące mieć wpływ na prawidłowe funkcjonowanie dziecka w placówce”, rodzice mogli zawrzeć informacje o specjalnych potrzebach żywieniowych dzieci.

- uczniów z alergią na orzechy i czekoladę i jednego ucznia z cukrzycą (w roku szkolnym 2023/2024). Uczniom z nietolerancją mleka zapewniano obiady bezmleczne. Uczniom z alergią na czekoladę i orzechy eliminowano te produkty z posiłków lub zastępowano je innymi. Uczeń z cukrzycą, korzystający z pompy insulinowej, spożywał standardowe posiłki, dostosowując ich wielkość do potrzeb;
- dzieci w Przedszkolu Dyrektor Zespołu otrzymywała od Wicedyrektor ds. Przedszkola, która pozyskiwała je od rodziców w trakcie zapisywania dzieci do Przedszkola. Rodzice byli informowani o możliwości korzystania z diet dostosowanych do specjalnych potrzeb żywieniowych dzieci. W wielu przypadkach rodzice sami pytali o taką możliwość i wyrażali chęć korzystania przez dzieci ze specjalnie przygotowywanych posiłków (składając stosowne dobrowolne oświadczenia i zaświadczenia lekarskie). W kontrolowanym okresie w Przedszkolu liczba dzieci ze specjalnymi potrzebami żywieniowymi zmieniała się w poszczególnych latach szkolnych. Specjalne potrzeby dotyczyły przede wszystkim dzieci z nietolerancją mleka (od trojga do pięciu dzieci w poszczególnych latach), dzieci z nietolerancją fruktozy, glutenu oraz orzechów i czekolady (po jednym dziecku w roku szkolnym). Na podstawie zebranych i przekazywanych przez Przedszkole informacji firma cateringowa przygotowywała odpowiednią liczbę posiłków dla dzieci ze specjalnymi potrzebami żywieniowymi, oddzielnie zapakowanych i oznakowanych (opisanych imieniem i nazwiskiem dziecka). W celu uniknięcia pomyłek, na tablicy ogłoszeniowej w części kuchennej Przedszkola umieszczono informację o dzieciach ze specjalnymi potrzebami żywieniowymi i ich dietach. Dla dzieci z dietą bezmleczną stosowano drugą specjalną wersję jadłospisu.

Dyrektor Zespołu wyjaśniła, że obowiązujące przepisy nie nakładają na rodziców obowiązku informowania szkoły o nietolerancjach żywnościowych dzieci.

(akta kontroli str. 55-58, 201-206, 223-225, 232-235)

1.6. W kontrolowanym okresie PPIS przeprowadził w Zespole 15 kontroli w zakresie spełniania wymagań higienicznych, sanitarnych i zdrowotnych, z których 10 dotyczyło Szkoły podstawowej (cztery w 2021 r., dwie w 2022 r., trzy w 2023 r. i jedna w 2024 r.), a pięć Przedszkola (wszystkie w 2023 r.).²⁵ Kontrole przeprowadzone przez PPIS w Szkole podstawowej dotyczyły m.in. kontroli bloku żywienia i warunków żywienia uczniów (cztery kontrole), przygotowania placówek oświatowych do rozpoczęcia roku szkolnego (dwie kontrole), organizacji półkolonii lub innego wypoczynku dla dzieci (trzy kontrole) oraz sprawdzenia wykonania wydanych zaleceń (jedna kontrola). Kontrole PPIS przeprowadzone w Przedszkolu dotyczyły m.in.: kontroli pomieszczeń po zakończonym remoncie (jedna kontrola), bloku żywienia i warunków żywienia dzieci (trzy kontrole) oraz sprawdzenia wykonania wydanych zaleceń (jedna kontrola²⁶).

W toku kontroli przeprowadzonej w Szkole podstawowej 27 października 2021 r. stwierdzono nieprawidłowości w bloku żywienia, z których zasadnicze dotyczyły: niesprawnej wentylacji i odpadającej farby na kanałach wentylacyjnych, złego stanu glazury w pomieszczeniu kuchennym, wyeksploatowania patelni elektrycznej i drobnego sprzętu kuchennego, nasiąkłej, trudnej do utrzymania w czystości powierzchni regałów, nieodpowiedniego zabezpieczenia wnęki przelotowej z półkami, usytuowanej między dwoma pomieszczeniami. Powyższe nieprawidłowości usunięto w 2022 r., co potwierdziły kolejne kontrole PPIS przeprowadzone w 2022 r. i 2023 r.

²⁵ Ponadto w 2023 r. PPIS pobierał w Przedszkolu dwukrotnie próbki żywności, co było związane z problemami z jakością posiłków dostarczanych przez firmę cateringową.

²⁶ Kontrola ta dotyczyła sprawdzenia wykonania zaleceń, które nie dotyczyły bloku żywienia i procesu żywienia dzieci.

W toku kontroli dotyczących bloku żywienia Przedszkola PPIS nie stwierdził nieprawidłowości.

Kontrole przeprowadzane przez PPIS potwierdzały, że pracownicy Szkoły podstawowej i Przedszkola zajmujący się organizacją żywienia w Zespole w okresie objętym kontrolą spełniali wymagania sanitarno-epidemiologiczne.

(akta kontroli str. 812-885)

PPIS 25 kwietnia 2024 r. przeprowadził, na zlecenie NIK²⁷, dwie odrębne kontrole w Szkole podstawowej i w Przedszkolu, obejmujące m.in. stan sanitarny bloków żywienia i zapewnienie higieny przygotowania (przyjęcia) i podawania posiłków.

W wyniku kontroli Szkoły podstawowej stwierdzono m.in., że: pracownicy bloku żywienia wyposażeni byli w czystą odzież ochronną, a posiłki były spożywane przez uczniów w stołówce szkolnej. Stan sanitarny pomieszczeń i wyposażenia nie budził zastrzeżeń, stwierdzono natomiast nieprawidłowość, opisaną w sekcji Stwierdzona nieprawidłowość

(akta kontroli str. 886-920)

W wyniku kontroli Przedszkola stwierdzono m.in., że pracownicy bloku żywienia wydający posiłki zachowali wysoki stopień higieny i wyposażeni byli w czystą odzież ochronną, posiłki były spożywane przez dzieci w czterech salach dydaktycznych pełniących jednocześnie funkcję jadalni, wyposażonych w stoły, krzesła i toalety, stan higieniczno-sanitarny pomieszczeń bloku żywienia nie budził zastrzeżeń. W ramach kontroli PPIS dokonał również oceny procesu przyjęcia posiłków dostarczanych przez firmę cateringową i ich serwowania. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

(akta kontroli str. 892-916)

1.7. W kontrolowanym okresie w Szkole podstawowej w proces przygotowywania i serwowania posiłków zaangażowanych było sześciu pracowników zatrudnionych na stanowiskach intendentki, kucharza i czterech pomocy kuchennych. Wykształcenie kierunkowe (tytuł dietetyka) miał pracownik zatrudniony na stanowisku intendentki oraz trzech pracowników z personelu kuchennego (kucharz miał tytuł kucharza, a dwie pomoce kuchenne miały tytuły kelnera oraz technika żywienia i usług gastronomicznych). W 2021 r. cały personel kuchenny (sześciu pracowników) uczestniczył w szkoleniu dotyczącym „Zasad dobrej praktyki higienicznej”, przeprowadzonym przez niepubliczną placówkę oświatową.

Za układanie jadłospisów w Szkole podstawowej odpowiadała intendentka oraz kucharz, co wynikało z zapisów zakresów obowiązków.

W Przedszkolu w kontrolowanym okresie serwowaniem posiłków przygotowywanych przez firmę cateringową zajmowało się od sześciu do ośmiu pracowników (intendentka, pomoc kuchenna, trzy lub cztery woźne oddziałowe i od jednej do trzech pomocy nauczyciela). Liczba pracowników w poszczególnych latach szkolnych uzależniona była od liczby grup i ich wieku (grupami trzylatków opiekowały się dwie pracownice, oprócz nauczyciela)²⁸. Osoby zatrudnione na tych stanowiskach nie posiadały wykształcenia kierunkowego. Dla ww. pracowników przeprowadzano corocznie wewnętrzne szkolenie dotyczące Regulaminu HACCP, w którym szczegółowo opisano zasady serwowania posiłków dla dzieci.

²⁷ Na podstawie art. 12 ust. 3 ustawy o NIK.

²⁸ W roku szkolnym 2020/2021 i 2021/2022 było to siedmiu pracowników, w roku szkolnym 2022/2023 – sześciu, a w roku szkolnym 2023/2024 – ośmiu pracowników.

W 2023 r. Intendentki ze Szkoły podstawowej i Przedszkola uczestniczyły w szkoleniu dla intendentów związanym z planowanym przez Zespół udziałem w Programie „Gdańsk jemy zdrowo”.

(akta kontroli str. 237-260)

Z wyjaśnień Dyrektor Zespołu wynikało, że:

- personel kuchenny Szkoły podstawowej mógł podnosić kwalifikacje w ograniczony sposób, gdyż oddelegowanie pracowników na szkolenie było utrudnione z powodu konieczności zapewnienia codziennego funkcjonowania kuchni i stołówki (przygotowanie i wydanie około 600 obiadów) oraz uwzględnienia ewentualnych absencji części personelu,
- na trójmiejskim rynku pracy trudno znaleźć specjalistów w zakresie żywienia, którzy chcieliby podjąć zatrudnienie w Przedszkolu, ponadto tacy specjaliści nie byli w Przedszkolu niezbędni gdyż posiłki były przygotowywane przez firmę zewnętrzną.

(akta kontroli str. 242, 259)

1.8. W kontrolowanym okresie edukację żywieniową wśród uczniów i dzieci Szkoły podstawowej i Przedszkola prowadzili nauczyciele Zespołu. Były to osoby z wykształceniem pedagogicznym, nie posiadające specjalistycznego wykształcenia w ww. zakresie. Zajęcia w zakresie propagowania i wdrażania zdrowego odżywiania prowadzili w szczególności: wychowawcy klas i nauczyciele przedmiotów (techniki, przyrody/biologii, wychowania fizycznego), a także nauczyciele świetlicy, pedagodzy szkolni i psycholog. W kolejnych latach szkolnych kontrolowanego okresu było to odpowiednio 71, 70, 67 i 61 nauczycieli, w tym: od 39 do 48 wychowawców, dwóch nauczycieli techniki²⁹, od dwóch do trzech nauczycieli biologii/przyrody, od ośmiu do 12 nauczycieli wychowania fizycznego³⁰, od 10 do 14 nauczycieli świetlicy, dwóch pedagogów szkolnych i jeden psycholog (w kolejnych latach szkolnych odpowiednio: 58,2%, 54,7%, 50,0%, 42,4% ogółu nauczycieli Szkoły podstawowej³¹). Zajęcia dla uczniów w „Pracowni kuchennej” były prowadzone przede wszystkim przez nauczycieli zajęć technicznych i nauczycieli świetlicy.

W Przedszkolu zajęcia z powyższej tematyki w roku szkolnym 2020/2021 prowadziło sześciu nauczycieli, a kolejnych latach szkolnych kontrolowanego okresu ośmiu nauczycieli (100,0% kadry nauczycielskiej Przedszkola).

(akta kontroli str. 261-271)

Z wyjaśnień Dyrektor Zespołu wynikało, że:

- pomimo braku wykształcenia kierunkowego nauczyciele Zespołu posiadali podstawową wiedzę w zakresie kształtowania prozdrowotnych zachowań, którą pozyskiwali w ramach tzw. samodoskonalenia i mogli prowadzić zajęcia w ww. zakresie w Szkole podstawowej i w Przedszkolu jako nauczyciele wychowania przedszkolnego, nauczyciele poszczególnych przedmiotów³², wychowawcy klas oraz nauczyciele świetlicy. Prowadzenie edukacji zdrowotnej dla klas I-III przez nauczycieli edukacji wczesnoszkolnej wynikało z cyklu nauczania tej grupy uczniów. W związku z powyższym nie zaobserwowano konieczności prowadzenia dodatkowych szkoleń kadry pedagogicznej z zakresu zdrowego odżywiania;

²⁹ Będących jednocześnie wychowawcami.

³⁰ Z których dwóch było jednocześnie wychowawcami klas.

³¹ W kolejnych latach szkolnych w Szkole podstawowej było zatrudnionych 122, 128, 134 i 144 nauczycieli.

³² Pojęcia i informacje z zakresu zdrowego odżywiania wprowadzane były uczniom przez nauczycieli na zajęciach z przyrody, biologii, wychowania fizycznego i techniki.

- w celu urozmaicenia zajęć z tej tematyki planowane jest przeprowadzenie warsztatów dla nauczycieli placówki, które poprowadzi Intendentka Szkoły podstawowej posiadająca tytuł dietetyka³³.

(akta kontroli str. 263-264, 270)

1.9. W kontrolowanym okresie zawierano corocznie po siedem lub osiem umów na dostawy produktów żywnościowych dla kuchni Szkoły podstawowej, z zastosowaniem podziału na grupy produktów³⁴. Umowy zawarto po przeprowadzeniu postępowań o udzielenie zamówienia publicznego. W umowach i SWZ określono wymagania jakościowe dla dostarczanych produktów. Dostawy miały odbywać się w godzinach pracy Zespołu, w następnym dniu po złożeniu zamówienia. Produkty miały być dostarczane specjalistycznym transportem w warunkach zgodnych z wymaganiami HACCP. Towar miał być dostarczany w spełniających stosowne wymogi opakowaniach. W umowach zawarto zasady dostawy i odbioru produktów oraz uprawnienia Zespołu do kontroli dostarczanych produktów i odmowy ich odbioru w przypadku stwierdzenia wad. Wykonawca był zobowiązany w takim wypadku do dostarczenia produktów wolnych od wad w terminie do dwóch dni od daty ich ujawnienia. Ponadto w umowach zawierano uprawnienie Zespołu do wystąpienia z wnioskiem o kontrolę dostarczanych przez dostawcę produktów przez PPIS (w zakresie spełniania norm sanitarnych).

W ww. umowach przewidziano kary umowne dla wykonawców, w szczególności z tytułu zwłoki w: terminowym dostarczeniu produktów, usunięciu wad stwierdzonych przy odbiorze produktów, usunięciu wad produktów stwierdzonych w okresie rękojmi. Zespołowi przysługiwało prawo odstąpienia od umowy z winy wykonawcy, jeżeli trzykrotnie naruszył on normy jakościowe dostarczanych produktów.

Obowiązkiem pracownika Szkoły podstawowej (intendentki) było sprawdzenie przy odbiorze stanu opakowań oraz zbadanie jakości i ilości dostarczonych produktów i ich zgodności ze złożonymi zamówieniami. W okresie objętym kontrolą Zespół nie stwierdził niezrealizowania lub nierzetelnego zrealizowania ww. umów.

(akta kontroli str. 265-266, 605-628, 1014-1140)

W kontrolowanym okresie w umowach dotyczących usług cateringowych na dostawy posiłków dla Przedszkola (zawartych kolejno z czterema dostawcami) oraz w opisach przedmiotu zamówienia związanych z tymi umowami, zawarto m.in. zapisy:

- zobowiązujące dostawców do przestrzegania przepisów dotyczących żywienia zbiorowego ujętych w ustawie o bezpieczeństwie żywności³⁵ oraz przepisach wykonawczych do tej ustawy,
- zobowiązujące dostawców do zapewnienia żywienia dzieci zgodnie z zasadami określonymi w rozporządzeniu w sprawie żywienia zbiorowego oraz do przestrzegania norm Instytutu Żywności i Żywienia w tym zakresie,
- uprawniające zamawiającego do rozwiązania umowy, bez zachowania terminu wypowiedzenia, w przypadkach: co najmniej trzech zasadnych skarg dotyczących dostarczanych posiłków (w zakresie jakości lub gramatury), naruszenia przez dostawcę zapisów zawartych w ogłoszeniu, SWZ, ofercie i umowie, uniemożliwienia zamawiającemu kontroli lub stwierdzenia przez zamawiającego, że dostawca nierzetelnie realizuje umowę,

³³ Pracownik z tytułem dietetyka został zatrudniony w placówce 1 września 2023 r.

³⁴ W każdym roku po siedem lub osiem umów, oddzielnie dla następujących grup towarowych: 1) mięso, wędliny; 2) mrożonki, produkty rybne mrożone; 3) warzywa, owoce, ziemniaki, 4) wyroby mleczarskie i jaja; 5) pieczywo, wyroby piekarskie; 6) wyroby garmażeryjne; 7) pozostałe artykuły spożywcze, 8) ryby lub 1) mięso, wędliny; 2) mrożonki; 3) warzywa i owoce; 4) różne artykuły spożywcze i nabiał; 5) pieczywo; 6) wyroby garmażeryjne; 7) ryby.

³⁵ Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448).

- dotyczące kar umownych m.in. za opóźnienia w dostawach lub nieprzestrzeganie szczegółowych wymagań co do przedmiotu umowy oraz w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości w zakresie jakości, składu lub wagi posiłków i ich niezgodności z opisem przedmiotu zamówienia.

Ponadto w umowach uregulowano sposób dostawy oraz możliwość weryfikacji i niezapowiedzianej kontroli dostarczanych posiłków w zakresie ich zgodności ze złożonym zamówieniem (wagi, kaloryczności itp.).

Obowiązkiem pracownika Przedszkola (intendentki) było dokonywanie odbioru i kontroli każdej dostawy posiłków.

(akta kontroli str. 283-296, 602-604, 937-1013)

W związku ze stwierdzeniem w kontrolowanym okresie nieprawidłowości dotyczących posiłków dla dzieci dostarczanych przez firmę cateringową od 6 lutego 2023 r. podjęto w pierwszej kolejności szereg działań w celu poprawy jakości dostarczanych posiłków, a następnie działania w celu wypowiedzenia umowy nierzetelnemu dostawcy. Działania te polegały m.in. na:

- omówieniu problemów dotyczących dostarczanych posiłków z Radą Rodziców,
- sporządzeniu pisemnych protokołów ze wszystkich nieprawidłowości stwierdzonych w dostarczonych posiłkach,
- podjęciu rozmów z przedstawicielami dostawcy,
- zgłoszeniu zastrzeżeń do dostarczanych posiłków do PPIS, który dwukrotnie pobrał próbki posiłków do badań (zgłoszeń do PPIS dokonywali także rodzice i opiekunowie dzieci),
- zapoznaniu organu prowadzącego z problemami dotyczącymi nierzetelnych dostaw posiłków.

W związku z tym, że w wyniku powyższych działań nie nastąpiła istotna poprawa jakości dostarczanych posiłków 27 marca 2023 r. Dyrektor Zespołu pisemnie odstąpiła od umowy z ww. dostawcą, rezygnując z jego usług z dniem 7 kwietnia 2023 r. Odstąpienie od umowy zostało przekazane do dostawcy i było skuteczne.

(akta kontroli str. 280-314)

1.10. W okresie objętym kontrolą w Zespole nie przeprowadzano wśród rodziców i uczniów badań w zakresie satysfakcji z oferowanego żywienia i dostępności produktów spożywczych

Z wyjaśnień Dyrektor Zespołu wynikało, że nie przeprowadzano takich badań, gdyż:

- nie było formalnych skarg lub wniosków, dotyczących wprowadzenia zmian w zakresie wyżywienia uczniów (np. wielkości porcji, smaku, różnorodności czy estetyki posiłków). Rodzice zgłaszali ustne uwagi w tym zakresie, w miarę możliwości uwzględniane w toku działalności Zespołu. Na bieżąco w tej kwestii współpracowano z Radą Rodziców Szkoły podstawowej i Przedszkola. W związku z uwagami i sugestiami rodziców i Rady Rodziców:
 - w Szkole podstawowej podjęto działania w celu zwiększenia dostępności produktów spożywczych i napojów dla uczniów i w 2022 r. zainstalowano dwa automaty vendingowe, a w trakcie obiadów zaprzestano wydawania słodczy w ramach deseru (z okazji niektórych świąt) i częściej wydawano wodę zamiast słodkich napojów i kompotów,
 - w Przedszkolu w 2023 r. rozwiązano umowę z firmą cateringową (która w lutym 2023 r. rozpoczęła dostawy) gdyż rodzice wnieśli dużo uwag dotyczących niskiej jakości posiłków (po szeregu działań, które opisano w punkcie 1.9.);
- liczba posiłków wydawanych przez szkolną stołówkę rosła mimo zmniejszającej się liczby uczniów (rósł wskaźnik procentowy uczniów spożywających obiady);

- wiedzę w powyższym zakresie Dyrektor Zespołu pozyskiwała na bieżąco w ramach współpracy z Radami Rodziców i Samorządem Uczniowskim oraz od pracowników Szkoły podstawowej i Przedszkola (w sprawach dotyczących Szkoły podstawowej od Kierownik Administracyjno-Gospodarczej i intendenci szkolnej, a sprawach dotyczących Przedszkola – od Wicedyrektor ds. Przedszkola oraz od intendenci Przedszkola).

(akta kontroli str. 270, 278-282, 340)

1.11. W Szkole podstawowej współpracowano z pielęgniarką środowiska nauczania i wychowania (dalej: „pielęgniarka szkolna”), pedagogiem, psychologiem szkolnym i nauczycielami w zakresie edukacji zdrowotnej, promocji zdrowia, warunków bezpieczeństwa i warunków sanitarnych w Szkole. Informacje związane z edukacją zdrowotną i promocją zdrowia wśród uczniów przekazywali Dyrektorowi Zespołu pielęgniarka szkolna, nauczyciele (w tym wychowania fizycznego) i wychowawcy. Wychowawcy i nauczyciele wychowania fizycznego pozyskiwali te informacje na bieżąco w trakcie roku szkolnego. Informacje dotyczące wagi uczniów pozyskiwano podczas corocznego mierzenia i ważenia uczniów, realizowanego we współpracy z pielęgniarką szkolną przez nauczycieli wychowania fizycznego. Ww. nauczyciele realizowali też zajęcia z edukacji zdrowotnej. Materiały i ulotki do przeprowadzenia tych lekcji przekazywała im pielęgniarka szkolna. Ponadto prowadzono współpracę z MOPR i UM w celu zapewnienia środków finansowych na żywienie dzieci z rodzin najuboższych, co opisano w punkcie 1.3. wystąpienia pokontrolnego.

(akta kontroli str. 315-325, 341-347)

Dyrektor Zespołu posiadała (od pielęgniarki szkolnej) informacje o liczbie uczniów z nieprawidłową masą ciała (niedowagą, nadwagą i otyłością). Z wyjaśnień Dyrektor Zespołu wynikało, że nie było konieczności przekazywania tych informacji na spotkaniach z Radą Rodziców ponieważ uczniowie Szkoły podstawowej brali udział w „Programie 6-10-14 dla Zdrowia” organizowanym i finansowanym przez UM i informacje na temat zdrowia uczniów (w tym nieprawidłowej masy ciała) i wskazanej profilaktyki przekazywało rodzicom Uniwersyteckie Centrum Kliniczne w Gdańsku (wykonawca Programu).

W Szkole podstawowej³⁶ w latach szkolnych:

- 2020/2021 nieprawidłową masę ciała miało 19,1% uczniów (niedowagę – 5,0%, nadwagę – 12,6%, otyłość – 1,5%),
- 2021/2022 nieprawidłową masę ciała miało 18,3% uczniów (niedowagę – 5,5%, nadwagę – 10,8%, otyłość – 2,0%),
- 2022/2023 nieprawidłową masę ciała miało 19,1% uczniów (niedowagę – 6,0%, nadwagę – 11,0%, otyłość – 2,1%),
- 2023/2024 nieprawidłową masę ciała miało 16,7% uczniów (niedowagę – 4,7%, nadwagę – 9,2%, otyłość – 2,8%).

W latach szkolnych 2020/2021, 2021/2022 i 2022/2023 wskaźnik uczniów z nieprawidłową masą ciała utrzymywał się na poziomie od 18,3% do 19,1%, a w roku szkolnym 2023/2024 obniżył się do 16,7%. Wskaźnik uczniów z niedowagą w latach szkolnych 2020/2021, 2021/2022 i 2022/2023 wzrastał z 5,0% do 6,0%, a w roku szkolnym 2023/2024 obniżył się do 4,7%. Wskaźnik uczniów z nadwagą obniżył się z 12,6% w roku szkolnym 2020/2021 do 9,2% w roku szkolnym 2023/2024. Wskaźnik uczniów z otyłością wzrósł z 1,5% w roku szkolnym 2020/2021 do 2,8% w roku szkolnym 2023/2024.

(akta kontroli str. 270, 319-339)

³⁶ Klasy/oddziały „0”-VIII.

Z wyjaśnień Dyrektor Zespołu wynikało, że analizy potrzeb zdrowotnych uczniów i czynników ryzyka dla ich zdrowia prowadzone w Szkole podstawowej przez Dyrektora Zespołu we współpracy z pielęgniarką szkolną, pedagogiem, psychologiem szkolnym i nauczycielami wykazały, że roku szkolnym 2020/2021, po powrocie uczniów ze zdalnego nauczania (związanego z pandemią COVID-19), zaobserwowano u nich gorszą kondycję fizyczną i psychiczną, co wiązało się z częstszymi przypadkami nadwagi i otyłości. Dotyczyło to zwłaszcza uczniów klas VII i VIII. Jednocześnie analizy prowadzone w roku szkolnym 2020/2021, wskazywały na brak sali dydaktycznej przygotowanej do prowadzenia zajęć praktycznych w zakresie propagowania i wdrażania zdrowego odżywiania, pomimo dużego zainteresowania uczniów tym rodzajem zajęć. Ponadto z obserwacji prowadzonych przez Dyrektora Zespołu i intendenci Szkoły podstawowej i Przedszkola wynikało, że nie wszystkie potrawy były chętnie konsumowane przez uczniów. Dotyczyło to zwłaszcza szkolnych zup, w których znajdowały się warzywa oraz fasolki po bretońsku w Przedszkolu (w roku szkolnym 2023/2024).

Dyrektor Zespołu współpracowała w ww. zakresie także z Radami Rodziców Szkoły podstawowej i Przedszkola, które wnioskowały o zmniejszenie ilości słodczy podawanych w trakcie deserów i o zamianę słodkich napojów na wodę. Rada Rodziców wspierała także inicjatywy dotyczące propagowania zdrowego odżywiania.

Z wyjaśnień Dyrektor Zespołu wynikało, że:

- w okresie objętym kontrolą nie organizowano spotkań dietetyka z uczniami i dziećmi z powodu niewystarczającego budżetu Zespołu,
- Dyrektor Zespołu wystąpi do organu prowadzącego o przydzielenie środków umożliwiających przeprowadzenie w każdej klasie (oddziale) spotkań z dietetykiem od nowego roku szkolnego 2024/2025.

(akta kontroli str. 270, 319-339)

Dyrektor Zespołu wyjaśniła, że w Przedszkolu na początku każdego roku szkolnego informowano rodziców o możliwości zgłaszania potrzeb żywieniowych dzieci. W trakcie Rad pedagogicznych i na spotkaniach z Radą Rodziców omawiano kwestie związane z organizacją żywienia dzieci w Przedszkolu i oceniano na bieżąco wyniki obserwacji dotyczących jakości posiłków dostarczanych przez firmy cateringowe, potrzeb organizacyjnych i remontowych związanych z procesem żywienia dzieci, spożywania posiłków przez dzieci i ich preferencji w tym zakresie.

(akta kontroli str. 321-325)

Reasumując, zasadnicze potrzeby i ryzyka w Zespole w ww. zakresie dotyczyły:

- gorszej kondycję fizycznej i psychicznej uczniów po zakończeniu pandemii COVID-19 (co wiązało się z częstszymi przypadkami nadwagi i otyłości),
- braku sali dydaktycznej przygotowanej do prowadzenia zajęć praktycznych w zakresie propagowania i wdrażania zdrowego odżywiania,
- zmniejszenia ilości słodczy podawanych w trakcie deserów i zamiany słodkich napojów na wodę oraz niechętnego konsumowania przez uczniów i dzieci części potraw.

(akta kontroli str. 270, 315-325, 344-347)

1.12. W kontrolowanym okresie w Szkole podstawowej planowane i podejmowane działania uwzględniały rozpoznane potrzeby i ryzyka w zakresie propagowania i wdrażania zdrowego odżywiania opisanych w punkcie 1.11. wystąpienia. Działania te obejmowały m.in.:

- zaplanowanie przez Dyrektora Zespołu w roku szkolnym 2021/2022 dodatkowych zajęć sportowych dla uczniów klas VII-VIII (w ramach godzin będących w dyspozycji Dyrektora Zespołu). Wprowadzono m.in. zajęcia siatkówki, fitness, lekkoatletyczne, tańca (do wyboru przez uczniów);

- realizowane we współpracy z organem prowadzącym przedsięwzięcia związane m.in. z Programami: 6-10-14 Dla Zdrowia oraz FitKlasa, Innowacją basen, Innowacją taneczną, Innowacją lekkoatletyczną, Innowacją ekologiczną;
- dofinansowanie opłat za obiady dla potrzebujących uczniów, realizowane we współpracy z UM i MOPR;
- wyeliminowanie ze szkolnej diety słodczy, okazjonalnie wydawanych uczniom jako deser przy obiedzie z okazji świąt takich jak np. Dzień Dziecka lub „Mikołajki”;
- wdrożenie do menu potraw chętniej konsumowanych przez uczniów i eliminacja potraw cieszących się mniejszym zainteresowaniem. Przykładowo od 1 marca 2024 r. raz w tygodniu szkolna kuchnia przygotowywała zupy typu krem, chętniej spożywane przez uczniów, a w Przedszkolu wyeliminowano z jadłospisów fasolkę po bretońsku (od 2 stycznia 2024 r.);
- dokonanie, na prośbę Rady Rodziców Szkoły podstawowej, zamiany słodkich deserów na owoce i zwiększenie częstotliwości podawania wody do posiłków zamiast kompotu lub napoju (od 2 stycznia 2024 r.). W Przedszkolu w związku z wnioskami Rady Rodziców w ww. zakresie przystąpiono do Programu „Mamo, Tato wolę wodę!” (w roku szkolnym 2023/2024).
- przygotowanie i wyposażenie specjalnej „Pracowni kuchennej”, w której od roku szkolnego 2022/2023 prowadzono zajęcia praktyczne w zakresie propagowania i wdrażania zdrowego odżywiania, co opisano w punkcie 2.5. wystąpienia;
- sfinansowania przez Radę Rodziców autorskiego projektu nauczyciela „Ogród dyniowy”. Rodzice przygotowali skrzynie i miejsce do sadzenia, a dzieci ogród od podstaw, a następnie dbały o niego i go pielęgnowały, a po zbiorach przygotowały zdrowe ciasta oraz pasztety z wychodowanych warzyw;
- coroczne powoływanie przez Dyrektora Zespołu „Zespołu Koordynatorów Promocji Zdrowia”, który sporządzał na koniec roku szkolnego „Sprawozdania z edukacji prozdrowotnej”;
- coroczne powoływanie przez Dyrektora Zespołu „Zespołu nauczycieli współorganizujących kształcenie i asystentów”, który zajmował się pracą z uczniami posiadającymi orzeczenia o potrzebie kształcenia specjalnego i wspomagał m.in. realizację działań związanych z wdrażaniem i propagowaniem zdrowego odżywiania w klasach integracyjnych i ogólnodostępnych z tymi uczniami.

(akta kontroli str. 270, 315-330, 425-460)

W Przedszkolu w latach 2020-2024 w związku z rozpoznanymi potrzebami, problemami i ryzykami:

- doprowadzono do wypowiedzenia umowy z firmą cateringową, która dostarczała posiłki, niespełniające wymogów wynikających z zawartej umowy,
 - systematycznie przeprowadzano prace remontowe i inne działania w celu poprawy organizacji procesu żywienia dzieci,
 - poprawiano sposób serwowania posiłków m.in. poprzez rezygnację z jednorazowych, plastikowych naczyń oraz sztućców i zastąpienie ich tradycyjnymi naczyniami do spożywania posiłków i metalowymi sztućcami,
- co opisano także w punktach 1.2. i 1.9. wystąpienia pokontrolnego.

(akta kontroli str. 321-325)

Stwierdzona
nieprawidłowość

W działalności kontrolowanej jednostki w przedstawionym wyżej zakresie stwierdzono następującą nieprawidłowość:

W wyniku kontroli przeprowadzonej przez PPIS w Szkole podstawowej 25 kwietnia 2024 r.³⁷ w pomieszczeniach bloku żywienia stwierdzono następujące nieprawidłowości:

³⁷ Zleconej przez NIK na podstawie art. 12 pkt 3 ustawy o NIK.

- w kuchni miejscowe ubytki w podłodze (nieliczne płytki pęknięte), ściana przy framudze z ubytkami glazury i zniszczona ościeżnica z odpadającą farbą, zlewozmywak miejscowo skorodowany, wyeksploatowany regał na sprzęt produkcyjny,
- w zmywalni naczyń stołowych przewody instalacji wodnej i wentylacyjnej z odpadającą farbą, zlewozmywak miejscowo skorodowany,
- w obieralni warzyw na poziomie podpiwniczenia podłoga, ściany i sufit o powierzchniach trudnych do utrzymania w czystości,
- obecność owadów latających w przygotowalni i pomieszczeniu obróbki brudnej warzyw,

stanowiące naruszenie pkt 1, pkt 2 lit. a, lit. b, lit. c rozdziału I, pkt 1 lit. a, lit. b, lit. c, lit. d, lit. e, lit. f rozdziału II, pkt I lit. a, lit. b rozdziału V, pkt 3 rozdziału IX załącznika II rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych³⁸. W opinii PPIS nieprawidłowości te nie stanowiły bezpośredniego zagrożenia dla bezpieczeństwa higieniczno-zdrowotnego posiłków przygotowywanych w bloku żywienia Szkoły ale PPIS wydał decyzję nakazującą usunięcie powyższych nieprawidłowości.

W związku z ww. nieprawidłowościami PPIS 6 maja 2024 r. przeprowadził kontrolę sprawdzającą blok żywienia w Szkole podstawowej, w wyniku której nie stwierdzono zaniedbań higienicznych, potwierdzono częściową realizację zaleceń pokontrolnych (dotyczących usunięcia muszek w przygotowalni i obieralni warzyw)³⁹, nakazano przesłanie do PPIS do 15 maja 2024 r. pisemnego potwierdzenia wykonania dalszych specjalistycznych zabiegów, związanych z koniecznym usunięciem owadów oraz potwierdzono ustalony wcześniej termin na usunięcie pozostałych nieprawidłowości (do 15 sierpnia 2024 r.).

(akta kontroli str. 886-920)

Z wyjaśnień Dyrektor Zespołu i Kierownik administracyjno-gospodarczej wynikało, że większość ww. nieprawidłowości była efektem naturalnego procesu eksploatacji pomieszczeń o dużej wilgotności, pojawiały się one cyklicznie i były corocznie usuwane w trakcie przerwy wakacyjnej. Wiązało się to także z wiekiem placówki (30 lat) i brakiem poważniejszych remontów bloku żywienia. Zużycie sprzętu kuchennego (zlewozmywaków i regałów) także wynikało z procesu eksploatacji – na bieżąco w ramach możliwości wynikających z przydzielanego planu finansowego wymieniano zużyty sprzęt. Przyczyną obecności owadów latających w przygotowalni i pomieszczeniu obróbki brudnej warzyw była zwiększona ilość materii organicznej odkładającej się na kratkach ściekowych.

Ponadto z wyjaśnień Kierownik administracyjno-gospodarczej wynikało, że wszystkie nieprawidłowości dotyczące stanu technicznego pomieszczeń bloku żywienia zostały usunięte, za wyjątkiem dotyczących obieralni warzyw, wymagających przeprowadzenia remontu całego pomieszczenia (w toku wcześniejszych kontroli PPIS nie kwestionował stanu tego pomieszczenia). Potrzebę przeprowadzenia remontu w tym zakresie zgłoszono już w 2021 r., ponowny wniosek zostanie złożony do organu prowadzącego po zakończeniu kontroli NIK. Ponadto zamówiono nowe wyposażenie, które zostanie dostarczone w drugiej połowie sierpnia 2024 r. W celu usunięcia owadów latających oczyszczono dokładnie kratki ściekowe i 10 maja 2024 r. przeprowadzono dezynsekcję, o czym 13 maja 2024 r. powiadomiono PPIS.

(akta kontroli str. 656-670)

³⁸ Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004 r. str. 1, ze zm.

³⁹ Nakazane usunięcie muszek i innych owadów w przygotowalni i obieralni warzyw nie było możliwe do natychmiastowego wykonania ze względu na brak specjalistycznego środka chemicznego na wyposażeniu firmy realizującej to zamierzenie i ze względu na konieczność realizacji tego zabiegu pod koniec tygodnia szkolnego ponieważ niezbędny był jeden dzień przerwy w wykorzystywaniu oczyszczonych pomieszczeń.

Zespół w latach 2020-2024 (do 31 marca) był przygotowany organizacyjnie do realizacji zadań związanych z propagowaniem i wdrażaniem zdrowego odżywiania. Dzieciom w Przedszkolu i uczniom w Szkole podstawowej zapewniono możliwość korzystania z gorących posiłków (w Szkole podstawowej z obiadów, a w Przedszkolu z całodziennego wyżywienia). Zespół posiadał bazę oraz warunki zapewniające przygotowywanie posiłków przez szkolną kuchnię i ich spożywanie w stołówce, a także spożywanie w Przedszkolu posiłków, dostarczanych na podstawie umów cateringowych. Przeprowadzona (na zlecenie NIK) przez PPIS kontrola wykazała jednak nieprawidłowości w pomieszczeniach bloku żywienia Szkoły podstawowej, dotyczące stanu technicznego kuchni, zmywalni naczyń stołowych i obieralni warzyw, a także obecność owadów latających w przygotowalni i pomieszczeniu obróbki brudnej warzyw. Zapewniono posiłki dla dzieci ze specjalnymi potrzebami żywieniowymi. Działania w zakresie propagowania zdrowego odżywiania planowano na podstawie rozpoznanych potrzeb. Pracownicy przygotowujący posiłki posiadali właściwe kwalifikacje, podnoszone podczas szkoleń. Edukacją żywieniową zajmowali się nauczyciele Zespołu, wspomagani przez pielęgniarkę szkolną. W zawartych umowach zagwarantowano dostawy produktów do przygotowania posiłków w szkolnej kuchni oraz dostawy posiłków do Przedszkola w ramach usług cateringowych, odpowiednio zabezpieczając interesy Zespołu.

OBSZAR

2. Działania na rzecz propagowania i wdrażania zdrowego odżywiania oraz ich efekty.

Opis stanu faktycznego

2.1. W Szkole podstawowej w corocznie opracowywanych i zaakceptowanych przez Radę Rodziców „Szkolnych Programach Wychowawczo-Profilaktycznych”⁴⁰ (dalej: „Programy Wychowawczo-Profilaktyczne”) planowano działania związane z propagowaniem i wdrażaniem zdrowego odżywiania w „Obszarze Zdrowie – Edukacja Zdrowotna” (obejmowały organizowanie zajęć promujących zdrowy styl życia i zdrowe odżywianie oraz planowane (proponowane) formy ich realizacji). Programy przygotowywano m.in. w oparciu o wstępną identyfikację problemów dokonywaną na podstawie analizy dokumentacji, obserwacji, rozmów z uczniami, nauczycielami i pozostałymi pracownikami Szkoły. Podstawę ich sporządzenia stanowiły także Sprawozdania z edukacji prozdrowotnej, sporządzane za każdy rok szkolny i wnioski wynikające z ewaluacji ww. Programów z lat poprzednich. Na podstawie ww. Programów wychowawcy klas przygotowywali klasowe „Plany Pracy Wychowawczej” na każdy rok szkolny.

Na podstawie Programów Wychowawczo-Profilaktycznych w kontrolowanym okresie zrealizowano następujące działania, związane z propagowaniem i wdrażaniem zdrowego odżywiania:

- zdrowe śniadania (wspólne śniadania w klasie – przede wszystkim w klasach I-III),
- grupowe zajęcia praktyczne z gotowania w ramach lekcji uczniów klas I-III i IV-VI (na zajęciach techniki w pracowni kuchennej),
- festyny i kiermasze zdrowej żywności (w klasach „0”-VIII),
- pogadanki teoretyczne w zakresie zdrowego odżywiania (w klasach „0”-VIII),
- warsztaty praktyczne dotyczące zdrowego odżywiania, zdrowej żywności i marnowania żywności (w klasach „0”-VIII),
- prezentacje filmików o zdrowym odżywianiu (w klasach „0”-VIII),
- malowanie i tworzenie plakatów promujących zdrową żywność i zdrowy styl życia (w klasach „0”-VIII),
- konkursy dotyczące zdrowego odżywiania (w klasach „0”-VIII),

⁴⁰ Programy dotyczyły klas „0”-VIII.

- prezentacje multimedialne na temat zdrowego stylu życia przygotowywane przez uczniów i prezentowane podczas lekcji (w klasach IV-VIII),
- zajęcia związane z propagowaniem i wdrażaniem zdrowego odżywiania realizowane w przez nauczycieli świetlicy (w klasach I-III) oraz przez wychowawców klas (w trakcie godzin wychowawczych (w klasach „0”-VIII).

Powyższe działania były realizowane przez wychowawców nauczycieli techniki, wychowania fizycznego, przyrody, biologii oraz nauczycieli świetlicy, pedagogów i psychologa. Potwierdzały to ewaluacje ww. Programów dokonywane na koniec każdego roku szkolnego w porozumieniu z Radą Pedagogiczną i Radą Rodziców. Ewaluacje były przedstawiane corocznie na posiedzeniach Rady Pedagogicznej. Ponadto na polecenie Dyrektora Zespołu corocznie powoływano „Zespół Koordynatorów Promocji Zdrowia”, który sporządzał na koniec każdego roku szkolnego „Sprawozdania z edukacji prozdrowotnej”. Ujmowano w nich m.in. zrealizowane zamierzenia wynikające z ww. Programów.

(akta kontroli str. 348-518)

Z wyjaśnień Dyrektora Zespołu wynikało, że nie przeprowadzano badań ankietowych w celu oceny efektów realizacji ww. Programów, ale z obserwacji nauczycieli, pracowników i Dyrektora Zespołu wynikało, że ww. działania przynoszą pozytywne efekty. Uczniowie nabierali zdrowych nawyków żywieniowych przez ograniczenie spożycia na terenie Szkoły słodczych i słodkich napojów. Wspólne działania takie jak śniadania w klasie, festyny i kiermasze zdrowej żywności, konkursy, wspólne akcje edukacyjne oraz zajęcia w Pracowni kuchennej podnosiły świadomość uczniów w zakresie zdrowego odżywiania i służyły propagowaniu idei zdrowego stylu życia.

(akta kontroli str.352-361)

W Przedszkolu zajęcia dotyczące propagowania zdrowego odżywiania prowadzono w każdym roku szkolnym m.in. w ramach realizacji tematów wynikających z podstawy programowej. Corocznie organizowano obchody nietypowych świąt związanych ze zdrowym odżywianiem, takich jak m.in. Światowy dzień owoców i warzyw (21 października), Dzień Dyni (30 października), Dzień Marchewki (4 kwietnia). Ponadto utworzono z chętnymi rodzicami i dziećmi warzywny ogródek przy Przedszkolu, z którego zbierano warzywa i owoce (rzodkiewka, szczypiorek, marchewka, truskawki, cukinie), wykorzystując je do przygotowania z dziećmi prostych potraw. Nauczyciele przedszkola prowadzili rozmowy z dziećmi na temat przygotowywanych posiłków. Dzieci odwiedzały przedszkolną kuchnię, wychodziły na spacer do sklepu owocowo-warzywnego, podczas którego miały możliwość zrobienia zakupów, następnie przygotowywały sałatki lub soki. Wychowankowie byli zapoznawani z literaturą dziecięcą (opowiadania, wiersze, piosenki) o tematyce dotyczącej propagowania zdrowego odżywiania. Literaturę w tym zakresie wykorzystywano do rozmów z dziećmi na temat zdrowego odżywiania i kulturalnego spożywania posiłków. Wychowawcy przeprowadzali w grupach cyklicznie zajęcia kulinarne, m.in.:

- „Niezdrowe jedzenie w zdrowej odsłonie” polegające na przygotowaniu zdrowej pizzy, pieczonych frytek, zdrowych przekąsek;
- „Mleczna Droga”, w celu zapoznania dzieci ze znaczeniem nabiału w prawidłowym rozwoju człowieka (dzieci mogły obserwować wyrób masła i twarogu);
- „Od ziarenka do bochenka”, w celu zapoznania dzieci z procesem wypieku pieczywa;
- przygotowywanie sałatek owocowych i soku z pomarańczy;
- przygotowanie przez najstarsze grupy przedstawień dla wszystkich grup w Przedszkolu pt. „Na straganie”;
- pogadanki w trakcie codziennych zajęć, dotyczące spożywania posiłków i zapobiegania marnowaniu wody i jedzenia (z ich uwzględnieniem w praktyce podczas serwowania posiłków w Przedszkolu),

- wycieczki do gospodarstwa agroturystycznego, podczas których dzieci poznawały proces wypieku pieczywa i pracę w gospodarstwie.

W Przedszkolu nie prowadzono ankiet i badań w zakresie efektów powyższych działań ale z obserwacji nauczycieli i pracowników Przedszkola wynikało, że głównym ich efektem była integracja społeczności przedszkolnej, edukowanie dzieci i ich rodziców, a także podnoszenie świadomości dzieci w zakresie zdrowego odżywiania i zapobiegania marnowaniu żywności.

(akta kontroli str. 352-359, 515-518, 1257-1283)

2.2. W kontrolowanym okresie w Szkole podstawowej działania dotyczące kształtowania zdrowych nawyków żywieniowych realizowano także m.in. poprzez:

- Innowację Ekologiczną (EkoMy!) prowadzoną w klasach I w roku szkolnym 2023/2024 w wymiarze jednej godziny lekcyjnej tygodniowo. W ramach innowacji odbyły się zajęcia kulinarne „Pieczemy ciasto cukiniowe” (wykorzystano zasoby szkolnego ogródka, uczniowie wcześniej posadzili cukinie w ramach pokazowej lekcji „Co będziemy uprawiać”) oraz zajęcia „Smacznie, zdrowo, kolorowo – jesieńna surówka z marchewki” i „Światowy dzień jabłka”;
- Innowację Aktywna i zdrowa matematyka prowadzoną w klasie 4c w roku szkolnym 2022/2023 podczas zajęć matematyki i wychowania fizycznego w wymiarze jednej godziny lekcyjnej tygodniowo. W ramach innowacji odbyły się zajęcia dotyczące informacji jak planować posiłki, aby dostarczyć organizmowi niezbędną energię, jak odczytać i obliczać zużycie kalorii w poszczególnych aktywnościach i jak obliczyć wartość kalorii, które trzeba spalić aby zrzucić określoną liczbę kilogramów. W ich trakcie przekazywano uczniom wiedzę m.in. w zakresie piramidy żywienia i jej zastosowania w życiu codziennym;
- zajęcia kulinarne w świetlicy szkolnej prowadzone w latach 2020-2024, w ramach których uczniowie samodzielnie przygotowywali zdrowe kanapki, szaszłyki owocowe, koktajle owocowo-jogurtowe bez dodatku cukru, piekli ciasta z cukinii i ciasteczka z marchewki, robili zakwas z buraka itp. Siali również rzeżuchę, szczypiorek i rzodkiewkę, wykorzystywane potem jako dodatek do samodzielnie wykonanych kanapek. W ramach zajęć świetlicowych prowadzono także pogadanki na temat zdrowego odżywiania i organizowano kiermasze zdrowej żywności i konkursy kulinarne. Realizowano także innowację „Z ekologią na TY” oraz spotkania z literaturą dotyczącą zdrowego odżywiania. Codziennie odbywało się wspólne drugie śniadanie, które uczyło spożywania posiłków o stałych porach. W roku szkolnym 2020/2021 świetlica szkolna brała udział w ogólnopolskim projekcie „Zdrowo jem więcej wiem”;
- prowadzenie w kolejnych latach szkolnych ogrodu szkolnego z dyniami i cukiniami, które potem uczniowie przetwarzali podczas zajęć kulinarnych (z udziałem uczniów wszystkich klas);
- zajęcia z uczniami oddziałów „0” oraz klas I-III w kolejnych latach szkolnych, które dotyczyły klasowej książki kucharskiej (tworzenia zdrowych przepisów kulinarnych), filtrowania wody (zapewnienia czystej wody do picia) oraz bloków tematycznych poświęconych zdrowemu odżywianiu i piramidom żywieniowym (np. „Skarby jesieni”, „Woda źródłem życia”), udziału w projekcie edukacyjnym „Kolorowy tydzień zdrowia” (w roku 2022/2023);
- zajęcia (w ramach podstawy programowej) z poszczególnych przedmiotów w klasach IV-VIII poświęcane zdrowemu odżywianiu, obejmujące m.in. tematy: zdrowe i złe nawyki żywieniowe, rola witamin, soli mineralnych i wody w organizmie człowieka, pokarm – budulec i źródło energii. Ponadto w trakcie zajęć uczniowie przygotowywali prezentacje dotyczące zdrowego odżywiania, dotyczące m.in. skutków spożywania słodczy (na zajęciach z informatyki).

Ponadto, co roku w oddziałach „0” i w klasach I-III podczas pierwszego zebrania z rodzicami nauczyciele ustalali zawartość codziennej śniadaniówki, proponując następujące zasady: słodczyce tylko w piątek i w symbolicznej ilości, napoje niegazowane bez cukru.

Z wyjaśnień Dyrektor Zespołu wynikało, że Jej zdaniem działania te zwiększały wiedzę i świadomość uczniów, dotyczącą zdrowego odżywiania oraz pozwalały na nabycie umiejętności ich praktycznego zastosowania w życiu codziennym.

(akta kontroli str. 348-361, 478-513, 1141-1256)

2.3. W okresie objętym kontrolą Szkoła podstawowa realizowała trzy programy promujące zdrowe odżywianie, w których łącznie uczestniczyło 3673 uczniów⁴¹. Program „6-10-14 dla zdrowia”⁴² dotyczył uczniów w wieku sześciu, 10 i 14 lat⁴³ i był ukierunkowany na problem nadwagi i otyłości dzieci i młodzieży. Uczestniczyło w nim 967 uczniów⁴⁴. W „Programie dla Szkół” uczestniczyło 1195 uczniów⁴⁵. Jego głównym celem było kształtowanie prawidłowych nawyków żywieniowych przez promowanie spożycia owoców i warzyw oraz mleka i przetworów mlecznych. Program „FitKlasa” – aktywność dla zdrowia⁴⁶ był skierowany do uczniów w wieku 6-9 lat (kl. „0”-III) i miał na celu umacnianie potencjału zdrowia uczniów przez zwiększenie poziomu ich aktywności fizycznej. Uczestniczyło w nim 1511 uczniów⁴⁷ (100,0% uczniów ww. klas).

W okresie objętym kontrolą Przedszkole realizowało trzy programy promujące zdrowe odżywianie, w których łącznie uczestniczyło 169 dzieci⁴⁸. W Ogólnopolskim Programie Edukacyjnym Kubusiowi Przyjaciele Natury uczestniczyło 94 dzieci w roku szkolnym 2023/2024. Głównym celem Programu był m.in. wzrost świadomości ekologicznej wśród dzieci. W Ogólnopolskim Projekcie Edukacyjnym „Z Pętelką po zdrowie” uczestniczyło 50 dzieci⁴⁹. Głównym celem Programu było kształtowanie świadomości w zakresie zdrowia fizycznego i psychicznego. W Ogólnopolskim Programie Edukacyjnym „Mamo, tato, wolę wodę!” uczestniczyło 25 dzieci w roku szkolnym 2023/2024 (jedna grupa). Głównym celem Programu było wykształcenie u dzieci prawidłowych nawyków żywieniowych, ze szczególnym podkreśleniem roli wody w codziennej diecie i zwrócenie ich uwagi na zagrożenie ochrony środowiska.

(akta kontroli str. 352-359, 514, 698-811)

Z wyjaśnień Kierownik administracyjno-gospodarczej wynikało, że Szkoła podstawowa nie przystąpiła do Programu „Gdańsk – Jemy Zdrowo”⁵⁰ ze względu na trudności i zmiany kadrowe. Pracownik zatrudniony na stanowisku intendenta latach 2020-2023, który przeszedł szkolenie związane z wdrożeniem tego Programu, był często nieobecny w pracy, we wrześniu 2023 r. nastąpiła zmiana pracownika na tym stanowisku. Nabór do Programu zamknięto w 2023 r. Ponadto wdrożenie tego Programu w Zespole wydającym dziennie około 600 obiadów wiązałoby się z dodatkowym nakładem czasu pracy i zwiększonym obciążeniem pracowników.

(akta kontroli str. 270-271)

2.4. Szczegółowym badaniem objęto trzy programy: „Program dla szkół” realizowany przez Szkołę podstawową oraz dwa Ogólnopolskie Programy Edukacyjne:

⁴¹ W kolejnych latach szkolnych: 968, 963, 897, 845 uczniów.

⁴² Program realizowany przez Uniwersyteckie Centrum Kliniczne w Gdańsku.

⁴³ Brali w nim udział wszyscy uczniowie Szkoły w wieku sześciu, 10 i 14 lat (100,0% uczniów w tym wieku).

⁴⁴ W kolejnych latach szkolnych: 299, 286, 192, 190 uczniów.

⁴⁵ W kolejnych latach szkolnych: 298, 285, 321, 291 uczniów, co w kolejnych latach szkolnych stanowiło odpowiednio 67,6%, 57,9%, 61,3%, 58,4%, ogółu uczniów klas I-V, do których skierowany był ten Program.

⁴⁶ Program realizowany przez UM we współpracy z Gdańskim Uniwersytetem Medycznym oraz Gdańskim Ośrodkiem Promocji Zdrowia.

⁴⁷ W kolejnych latach szkolnych: 371, 392, 384, 364 uczniów.

⁴⁸ W latach szkolnych: 2022/2023 – 25 dzieci i 2023/2024 – 144 dzieci.

⁴⁹ Po 25 dzieci w latach szkolnych 2022/2023 i 2023/2024.

⁵⁰ Program prowadzony przez Gdański Ośrodek Promocji Zdrowia.

„Kubusiowi Przyjaciele Natury” i „Z Pętelką po zdrowie”, realizowane przez Przedszkole.

Zespół uczestniczył w „Programie dla szkół” w latach szkolnych 2020/2021-2023/2024. Był on skierowany do uczniów klas I-V i miał na celu trwałą zmianę nawyków żywieniowych dzieci przez zwiększenie udziału owoców i warzyw oraz mleka i przetworów mlecznych w ich codziennej diecie, a także upowszechnianie zdrowej, zbilansowanej diety i wzrost świadomości społecznej w tym zakresie wśród dzieci i rodziców. Program miał również na celu propagowanie zdrowego odżywiania przez działania towarzyszące o charakterze edukacyjnym, realizowane co najmniej dwukrotnie w każdym semestrze. W Programie uczestniczyło 1195 uczniów z klas I-III, tj. 100,0% uczniów tych klas⁵¹.

Z wyjaśnień Wicedyrektor Szkoły podstawowej koordynującej ww. Program wynikało, że w Zespole skierowano ten Program do uczniów klas I-III⁵² ponieważ z wcześniejszych doświadczeń (z okresu przed utworzeniem Zespołu) wynikało, że wśród dzieci młodszych klas lepiej on się sprawdza i przynosi większe efekty.

Zespół zawierał umowy na nieodpłatne dostarczanie do placówki owoców i warzyw oraz mleka i przetworów mlecznych z zatwierdzonym do uczestnictwa w Programie dostawcą na każdy semestr w latach szkolnych 2020/2021 - 2023/2024. Do Zespołu dostarczano owoce i warzywa w ramach komponentu owocowo-warzywnego, tzw. „Owoce i warzywa w szkole” (papryka, gruszki, jabłka, śliwki, rzodkiewki, marchew, pomidory, kalarepa, soki owocowe) oraz mleko i produkty mleczne (jogurt, kefir, serek) w ramach komponentu mlecznego (tzw. „mleko w szkole”). Zespół posiadał pisemne zgody rodziców uczniów na uczestnictwo w Programie. Rodzice byli informowani o warunkach uczestnictwa w Programie przez wychowawców na pierwszym zebraniu w każdym roku szkolnym, na którym jednocześnie podpisywali stosowne zgody. Na stronie internetowej Zespołu zamieszczono informację o udziale placówki w Programie oraz ogólne informacje o Programie.

Dyrektor Zespołu posiadała dokumenty potwierdzające każdą zrealizowaną dostawę, weryfikowane przez wyznaczonego pracownika Zespołu. Prowadzono ewidencję dostarczonych i udostępnionych owoców i warzyw oraz mleka i przetworów mlecznych na podstawie kart dostaw oraz według załącznika VA do Warunków uczestnictwa w „Programie dla szkół”.

Zespół corocznie sporządzał i przekazywał do Oddziału Terenowego Krajowego Ośrodka Wsparcia Rolnictwa w Pruszczu Gdańskim (dalej: „KOWR”) formularz stanowiący załącznik IX do Warunków uczestnictwa w „Programie dla szkół”, tj. informację o przeprowadzonych przez szkołę podstawową w ramach „Programu dla szkół” działaniach towarzyszących o charakterze edukacyjnym, która obejmowała m.in. dane dotyczące rodzaju zrealizowanych działań, ich liczby, liczby dzieci objętych poszczególnymi działaniami.

Działania edukacyjne w ramach Programu były realizowane przez nauczycieli Szkoły podstawowej i obejmowały w kolejnych latach szkolnych m.in.:

- konkursy i festyny (pięć działań, w tym „Festyny Rodzinne”, „Kiermasze zdrowych wypieków”, „Kiermasze świąteczne”),
- wycieczki edukacyjne do gospodarstw rolnych, ogrodniczych itp. (siedem działań, w tym wycieczki do Jabłoniowego sadu w Maleninie i do gospodarstw agroturystycznych),

⁵¹ Tylko kilkoro uczniów tych klas nie korzystało z komponentu mlecznego Programu z powodu nietolerancji mleka.

⁵² W kontrolowanym okresie w Programie brały udział wszystkie oddziały klas I-III (14 lub 15), a łączna liczba oddziałów klas I-V w Szkole podstawowej wynosiła od 21 do 24.

- warsztaty kulinarne (33 działania, w tym „Sezonowe wypieki”, np. ciasta dyniowe i cukiniowe),
- zakładanie i prowadzenie ogródków szkolnych i grządek (21 działań, w tym prowadzenie ogrodu szkolnego, sadzenie roślin na szkolnych parapetach, sadzenie drzew, uprawy w workach i donicach);
- wspólne spożywanie drugiego śniadania, połączone z degustacją owoców, warzyw, mleka i ich przetworów, z możliwością spożywania produktów regionalnych i ekologicznych (36 działań),
- inne sposoby upowszechniania informacji o korzyściach płynących ze spożywania owoców, warzyw, mleka i ich przetworów (osiem działań, w tym organizowanie wystaw, przygotowywanie prezentacji, wydawanie gazetek).

(akta kontroli str. 352-359, 514, 698-811)

W Ogólnopolskim Programie Edukacyjnym „Kubusiowi Przyjaciele Natury” uczestniczyło 94 dzieci Przedszkola w roku szkolnym 2023/2024. Zasady uczestnictwa i realizacji Programu ustalono w jego Regulaminie. Na jego podstawie Przedszkole drogą elektroniczną otrzymało bezpłatne materiały edukacyjne związane z Programem, m.in. scenariusze zajęć z kartami pracy, filmy i inne pomoce dydaktyczne. Folder edukacyjny dla nauczycieli przedszkoli zawierał informacje dotyczące wdrażania i propagowania zdrowego odżywiania, w szczególności rozdziały na temat zbyt dużego spożycia przetworzonej żywności, wagi wartościowej diety (propagowanej hasłem „Jesteśmy tym, co jemy”), odpowiedzialnego odżywiania w kontekście ochrony środowiska, konieczności niemarnowania żywności (i jak to robić w praktyce np. na zakupach) oraz kalendarz sezonowości polskich warzyw (prezentujący dostępność 26 podstawowych krajowych warzyw w poszczególnych miesiącach).

Cele Programu dotyczące m.in. wzrostu świadomości ekologicznej wśród dzieci, popularyzacji ochrony przyrody, uczenia dzieci kreatywnego myślenia i podejmowania inicjatyw, zrealizowano przez przeprowadzenie zajęć na podstawie trzech scenariuszy, według otrzymanych materiałów (zgodnie z Regulaminem Programu obowiązkiem placówki było zrealizowanie minimum dwóch scenariuszy). Przeprowadzone w ramach Programu zajęcia to:

- „Misja łąki i pola – na tropie zapylaczy” (zapoznano dzieci z rolą pszczół, w salach zasadzono sadzonki roślin, które następnie pielęgnowano, podlewano i przesadzono do ogrodu przedszkolnego),
- „Misja sklep – na tropie mądrych zakupów i życia w zgodzie z naturą” (m.in. wyjście do warzywniaka, przygotowanie listy zakupów niezbędnych do zrobienia zdrowego śniadania, przygotowanie śniadania z wykorzystaniem zakupionych produktów, grupowa praca plastyczna „Piramida zdrowia”, indywidualne prace plastyczne „Talerz zdrowego żywienia”),
- „Misja las – na tropie roślin i zwierząt” (m.in. organizacja Święta z okazji Dnia Ziemi z informacjami jak dbać o planetę i jak oszczędzać wodę).

Przedszkole 26 czerwca 2024 r. otrzymało certyfikat potwierdzający przyznanie tytułu „Kubusiowych Przyjaciół natury” w ramach edycji Programu w roku szkolnym 2023/2024.

(akta kontroli str. 713-733)

W Ogólnopolskim Projekcie Edukacyjnym „Z pętelką po zdrowie” dzieci Przedszkola uczestniczyły w latach szkolnych 2022/2023 i 2023/2024. Głównym celem Programu było kształtowania świadomości w zakresie zdrowia fizycznego i psychicznego dzieci, a cele szczegółowe dotyczyły m.in. uświadamiania wpływu zdrowej diety na organizm człowieka, kształtowania postaw prozdrowotnych wśród dzieci, wzbogacenia

warsztatu pracy nauczycieli o nowe pomysły na aktywności związane z szeroko pojętym zdrowiem. Powyższe cele zrealizowano m.in. przez wykonanie działań:

- „Kącik zdrowy warzywno-owocowy” – jesienny i wiosenny kącik zdrowia z warzywami i owocami przyniesionymi przez dzieci lub wspólnie zakupionymi w pobliskim warzywniaku,
- dni poszczególnych warzyw, owoców i zawodów np. Przedszkolny Festyn Ziemniaczany, dzień dentysty,
- warsztaty edukacyjno-żywniowe, festyny przedświąteczne (naturalne malowanie jajek), warsztaty „Mleczna Droga” (zapoznanie z rolą nabiału w prawidłowym rozwoju człowieka),
- zajęcia kulinarne „Chcę coś smacznego, ale i zdrowego” – przygotowywanie zdrowych kanapek, własnej pizzy, domowych frytek i ciasteczek (na Dzień Babci i Dziadka),
- spotkania pod hasłem „Kto nam powie, jak dbać o zdrowie” z przedstawicielami różnych zawodów (m.in. z radiologiem, ratownikiem medycznym),
- zajęcia gimnastyczne z wykorzystaniem „darów jesieni” – „Gimnastyka z kasztana i patyka”,
- plener malarski w ogrodzie przedszkolnym „Spokój pod chmurką z farbą i tekturką”,
- zajęcia z okazji „Dnia drzewa” – zabawy z wykorzystaniem mocy terapeutycznej drzew, wdychanie ich zapachu, dotykane kory, liści, przytulanie się do drzewa, wsłuchiwanie się w szum drzew i śpiew ptaków.

Na potwierdzenie realizacji ww. zamierzeń Przedszkole w 2023 i w 2024 r. otrzymało certyfikat za udział w Projekcie „Z pętelką po zdrowie”, z podziękowaniem za propagowanie postaw prozdrowotnych wśród dzieci.

(akta kontroli str. 701-714)

Z wyjaśnień Dyrektor Zespołu i nauczycieli koordynujących Programy wynikało, że nie prowadzono badań efektów osiągniętych w wyniku realizacji tych Programów, ale z obserwacji nauczycieli, pracowników i Dyrektora Zespołu wynikało, że przynosiły one pozytywne efekty, uczniowie dostarczali swym organizmom wartości odżywcze, takie jak białko, wapń, witaminy i nabierali zdrowych i prawidłowych nawyków żywieniowych.

(akta kontroli str. 352-359, 698-700, 713-714, 744-748)

2.5. W kontrolowanym okresie w Zespole na działania związane z kształtowaniem prawidłowych nawyków żywieniowych poniesiono wydatki w kwocie 91,3 tys. zł⁵³. Wydatki te dotyczyły adaptacji jednego z pomieszczeń Szkoły podstawowej na Pracownię kuchenną i zostały dokonane w 2022 r. W ich ramach zakupiono wyposażenie Pracowni (stoły i szafę) za 24,0 tys. zł i niezbędne wyposażenie kuchenne (m.in. kuchnię indukcyjną, 13 kuchenek 1-polowych, piekarnik, miksery, blendery, roboty, pozostały drobny sprzęt kuchenny) za 67,3 tys. zł. Czynności związane z adaptacją pomieszczenia, dotyczące malowania oraz instalacji elektrycznej, zostały wykonane przez Zespół we własnym zakresie (przez szkolnych konserwatorów).

Od roku szkolnego 2022/2023 w Pracowni kuchennej prowadzono zajęcia z uczniami klas I-III (w ramach edukacji wczesnoszkolnej) i zajęcia w ramach świetlicy, a od roku szkolnego 2023/2024 – również zajęcia dla uczniów klas IV-VI w ramach Innowacji zajęć z techniki. Dyrektor Zespołu po wniosku do organu prowadzącego uzyskała zgodę na prowadzenie zajęć z techniki w podziale klas na dwie grupy, co pozwoliło na zindywidualizowanie zajęć gotowania, pieczenia i przygotowywania posiłków.

⁵³ Poniesione z części środków pozyskanych w ramach Programu „Laboratoria Przyszłości”, realizowanego przez Ministerstwo Edukacji i Nauki we współpracy z Centrum GovTech w Kancelarii Prezesa Rady Ministrów.

Na zakup produktów żywnościowych związanych z prowadzeniem zajęć w Pracowni kuchennej nie dokonywano wydatków. Potrawy przygotowywano z produktów przynoszonych przez uczniów.

Z wyjaśnień Kierownik administracyjno-gospodarczej wynikało, że w planie finansowym Zespołu nie przywidywano wydatków na ten cel, co wynikało m.in. z tego, że zakupy artykułów żywnościowych planowane są w odpowiednim paragrafie klasyfikacji budżetowej i dotyczą wyżywienia uczniów (przygotowywania obiadów), natomiast wątpliwości budziło, czy można dokonać zakupu ww. artykułów na potrzeby dydaktyczne z paragrafu dotyczącego zakupu pomocy naukowych i dydaktycznych.

W kontrolowanym okresie w Zespole nie wydano środków na pogadanki dietetyka lub inne zajęcia w zakresie propagowania zdrowego odżywiania, prowadzone przez podmioty zewnętrzne.

(akta kontroli str. 519-535, 270-271)

2.6. W budynkach Szkoły podstawowej i Przedszkola na tablicach informacyjnych w każdy poniedziałek w godzinach porannych udostępniano jadłospisy na bieżący tydzień (na okres od poniedziałku do piątku). Jadłospisy te udostępniono także na stronie internetowej Zespołu. Na tablicy ogłoszeniowej stołówki w Szkole podstawowej udostępniano jadłospisy na aktualny dzień.

(akta kontroli str. 587-598)

Szczegółowe badanie jadłospisu w Szkole podstawowej za okres od 11 do 22 marca 2024 r., przeprowadzone przez biegłego w dziedzinie dietetyki⁵⁴ wykazało, że:

- jadłospis:
 - spełniał wymagania określone w: § 2 ust. 2 pkt 2, 3, 4, 6 lit. b, c, d oraz § 2 ust. 2 pkt 8 rozporządzenia w sprawie żywienia zbiorowego,
 - zawierał prawidłowe informacje o alergenach, zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentowi informacji na temat żywności⁵⁵;
 - spełniał rekomendacje Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego w zakresie: zawierania wykazu produktów uwzględnionych w potrawach, unikania powtarzania potraw, uwzględniania sezonowości potraw; codziennej zawartości warzyw i co najmniej jednej porcji owoców, urozmaicenia smakowego i zróżnicowania pod względem tekstury, natomiast zakres nie spełnionych rekomendacji opisano w sekcji Stwierdzone nieprawidłowości,
- istniały rozbieżności pomiędzy zapisami jadłospisu, a produktami pobranymi z magazynu do przygotowania potraw, co opisano w sekcji Stwierdzone nieprawidłowości,
- nie obliczano kaloryczności serwowanych w szkolnej stołówce posiłków i nie ustalano średnioważonej normy na energię dla uczniów Szkoły podstawowej, co opisano w sekcji Stwierdzone nieprawidłowości.

(akta kontroli str. 921- 936)

Szczegółowe badanie jadłospisu w Przedszkolu za okres od 11 do 22 marca 2024 r., przeprowadzone przez biegłego wykazało, że:

- jadłospis:
 - spełniał wymagania określone w § 2 ust. 2 pkt 1, 2, 3, 4, 5, 6 lit. a, b, c, d i pkt 8 rozporządzenia w sprawie żywienia zbiorowego,

⁵⁴ Powołanego na podstawie art. 49 ust. 1 i 2 ustawy o NIK (dalej: „biegły”).

⁵⁵ Dz. Urz. UE. L z dnia 11 listopada 2011 r. Nr 304, str. 18, ze zm.

- zawierał prawidłowe informacje o alergenach, zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentowi informacji na temat żywności,
 - spełniał rekomendacje Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego w zakresie: zawierania wykazu produktów uwzględnionych w potrawach, uwzględniania sezonowości potraw, codziennej zawartości co najmniej dwóch porcji warzyw i co najmniej jednej porcji owoców, niesłodzenia cukrem serwowanych napojów (herbata, kompot), unikania powtarzania potraw, natomiast zakres nie spełnionych rekomendacji opisano w sekcji Stwierdzone nieprawidłowości,
 - zaplanowany na dzień 19 marca 2024 r. zawierał keczup⁵⁶,
- nie ustalano średnioważonej normy na energię dla dzieci uczęszczających do Przedszkola, co opisano w sekcji Stwierdzone nieprawidłowości.

(akta kontroli str. 671-689, 921-936)

2.7. W kontrolowanym okresie odpady (resztki żywności) ze Szkoły podstawowej, m.in. odpady BIO i zmieszane, odbierał Gdański Zarząd Dróg i Zieleni na podstawie złożonej deklaracji (DO-2). Z powyższej deklaracji wynikała ilość odbieranych odpadów (pojemność pojemników i częstotliwość ich odbioru). W kontrolowanym okresie liczba i pojemność ww. pojemników nie ulegała zmianom. W Przedszkolu do odbierania resztek żywności zobowiązana była firma cateringowa (na podstawie zawartych umów).

(akta kontroli str. 564-583)

Z wyjaśnień Dyrektor Zespołu wynikało, że w Zespole podejmowano działania w celu ograniczenia marnowania żywności poprzez:

- odpowiednie układanie jadłospisu, z uwzględnieniem preferencji smakowych dzieci i uczniów oraz preferencji dotyczących zdrowego odżywiania (np. częściej podawano zupy typu krem, ponieważ dzięki temu uczniowie chętnie spożywali gotowane warzywa),
- różnicowanie wielkości porcji dla młodszych i starszych uczniów i dzieci, co pozwalało na korzystanie z możliwości dokładki dania,
- przygotowywanie posiłków przez uczniów i dzieci w ramach lekcji, czy zajęć w takiej ilości, aby zostały przez nich skonsumowane,
- możliwość zabrania przez uczniów „na wynos” ze stołówki zapakowanych niespożytych produktów (m.in. butelkowanej wody, musów owocowych i innych deserów).

Ponadto intendenci Szkoły podstawowej i Przedszkola na bieżąco prowadzili obserwacje, dotyczące ilości resztek posiłków i przekazywały je Dyrektor Zespołu. Na podstawie tych obserwacji dokonywano zmian w jadłospisie w celu zmniejszenia marnotrawienia żywności.

W trakcie odbioru produktów od dostawców weryfikowano terminy ich przydatności do spożycia i nie stwierdzono przypadków dostarczenia produktów przeterminowanych. Nie dopuszczano do przeterminowania zmagazynowanych produktów przez odpowiednie układanie jadłospisów.

Dyrektor Zespołu wyjaśniła, że nie prowadzono pomiarów ilości i wagi resztek niespożytych posiłków ze względu na niewielką ich ilość. Prowadzone obserwacje wykazały, że najczęściej odpady stanowiły resztki zup, surówek i ziemniaków. Pojemniki BIO na odpady były wykorzystywane przez Zespół przede wszystkim na odpady powstające w wyniku pielęgnacji dużych terenów zielonych Zespołu, a także na odpadki roślinne z procesu technologicznego, dotyczącego wytwarzania

⁵⁶ Z wyjaśnień Intendenci Przedszkola wynikało, że keczup ujęty w jadłospisie był wyrobem własnym firmy cateringowej.

posiłków przez kuchnię, takie jak obierki ziemniaków i warzyw oraz inne odpady związane z odcieczaniem i przygotowywaniem potraw.

(akta kontroli str. 560-588)

W Szkole podstawowej umożliwiono rezygnację z obiadów nieobecnym uczniom, pod warunkiem zgłoszenia nieobecności do intendenci Szkoły najpóźniej do godziny 15.00 w dniu roboczym poprzedzającym dzień nieobecności. W Przedszkolu rezygnację z posiłków należało zgłosić na tych samych warunkach, ale ustalone godziny rezygnacji z posiłków zmieniały się w kontrolowanym okresie i uzależnione były od zapisów poszczególnych umów z dostawcami usług cateringowych.

(akta kontroli str. 33-35, 584-589)

Wicedyrektor Zespołu, koordynująca „Program dla szkół” wyjaśniła m.in., że:

- przez pięć lat współpracy nie zdarzyło się, aby w ramach tego Programu dostawca dostarczył wadliwe produkty (kilka razy w przypadku problemów z jakością sezonowych łatwopsujących się produktów zmieniano dostarczane owoce na inne),
- dostawca zapewnił Zespołowi lodówki do przechowywania produktów mlecznych oraz warzyw i owoców, które były dostępne dla uczniów w stołówce szkolnej, co umożliwiało uczniom czasowe ich przechowanie i późniejsze spożycie (produkty były odpowiednio zapakowane).

(akta kontroli str. 744-748)

2.8. Na terenie Zespołu od 17 października 2022 r. funkcjonowały dwa automaty vendingowe zlokalizowane w budynku Szkoły podstawowej⁵⁷. W kontrolowanym okresie sklepik szkolny w Zespole nie funkcjonował. Automaty vendingowe zainstalowała firma zewnętrzna na prośbę Rady Rodziców i Samorządu Uczniowskiego, ale nie uzgadniano z Radą Rodziców szczegółowej listy produktów dopuszczonych do sprzedaży na terenie Szkoły podstawowej.

(akta kontroli str. 629-649)

Z wyjaśnień Dyrektor Zespołu wynikało, że nie dokonano uzgodnień w ww. zakresie z uwagi na to, że asortyment dostępny w automatach podlegał bardzo restrykcyjnym wymogom, wynikającym z zapisów rozporządzenia w sprawie żywienia zbiorowego. Ponadto pracownicy placówki na bieżąco kontrolowali asortyment produktów dostępnych w obu automatach i nie stwierdzili przypadków sprzedaży produktów niezgodnych z ww. rozporządzeniem.

(akta kontroli str. 631-632)

PPIS w trakcie kontroli dokonanych w Szkole Podstawowej w kontrolowanym okresie oraz w trakcie kontroli dokonanej na zlecenie NIK 25 kwietnia 2024 r. nie stwierdził nieprawidłowości w zakresie asortymentu produktów spożywczych dostępnych w ww. automatach.

(akta kontroli str. 812-813, 826-897)

W Zespole w 2022 r. dostęp uczniów do zdrowych produktów żywnościowych (spełniających wymogi ww. rozporządzenia) w ww. automatach zapewniono poprzez zawarcie 18 października 2022 r. dodatkowej umowy z firmą je obsługującą, z której wynikało, że zobowiązuje się ona do przestrzegania zapisów ww. rozporządzenia. W 2023 r. po podpisaniu kolejnej umowy z ww. firmą złożyła ona 19 września 2023 r. dodatkowe oświadczenie, w którym zobowiązała się do przestrzegania zapisów ww. rozporządzenia. Jednak w umowach, które w 2022 i 2023 r. zawarto z firmą obsługującą automaty vendingowe nie ujęto zapisów gwarantujących dostęp jedynie do produktów zgodnych z wymogami ww. przepisów i jednocześnie nie przewidziano

⁵⁷ W Przedszkolu w kontrolowanym okresie nie funkcjonowały ww. automaty i sklepik szkolny.

kar umownych oraz możliwości odstąpienia od ww. umów w przypadku niespektowania zasad i przepisów dotyczących środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dla dzieci i młodzieży, co opisano w sekcji Stwierdzone nieprawidłowości.

(akta kontroli str.629-649)

2.9. W Zespole wszystkim uczniom i dzieciom zapewniono nieograniczony dostęp do wody pitnej. W Szkole podstawowej zapewniono go przez możliwość korzystania przez uczniów z dwóch źródeł wody z sieci wodociągowej (poidełek)⁵⁸. Zostały one umieszczone w miejscach, w których zapotrzebowanie na wodę jest większe, tj. przy stołówce szkolnej i w bloku sportowym (przy sali gimnastycznej). Poidełka poddawano kontrolom technicznym⁵⁹ i niezbędnym naprawom.

Ponadto w Szkole podstawowej zapewniano dodatkowy dostęp do wody (i napojów) w ramach obiadów serwowanych przez Szkołę i w automatach vendingowych. Dla dzieci w oddziałach przedszkolnych i w oddziałach edukacji wczesnoszkolnej (kl. „0” i I-III) w okresie wiosennym i letnim (gdy było zwiększone zapotrzebowanie) Rada Rodziców (z własnych środków) dokonywała dodatkowych zakupów butelkowanej (niegazowanej) wody, która była dostępna w salach lekcyjnych⁶⁰.

(akta kontroli str. 536-551)

W Przedszkolu zapewniono dzieciom nieograniczony dostęp do wody pitnej. Woda była dostarczana przez firmę cateringową w pięciolitrowych butelkach, dostępnych na salach dydaktycznych. Każde dziecko posiadało indywidualnie podpisany (oznakowany) bidon na wodę, na bieżąco uzupełniany przez pracowników Przedszkola, a dzieci mogły korzystać z nich w nieograniczonym zakresie.

(akta kontroli str. 538-539)

Woda z sieci wodociągowej w Szkole podstawowej i w Przedszkolu była zdatna do picia, co potwierdzały badania zlecane przez Zespół i kontrole prowadzone przez PPIS z własnej inicjatywy oraz kontrola przeprowadzona przez PPIS na zlecenie NIK 25 kwietnia 2024 r. Badania zlecane przez Zespół dotyczyły wody dostępnej w dwóch poidełkach w Szkole podstawowej i wody użytkowanej w pomieszczeniach kuchennych Szkoły podstawowej i Przedszkola.

(akta kontroli str. 536-548, 812-920)

Z wyjaśnień Dyrektor Zespołu wynikało, że dzieci, uczniów i rodziców informowano na bieżąco o sposobie zapewnienia dostępu do wody pitnej w Szkole podstawowej i w Przedszkolu oraz o zdatności do picia wody z sieci wodociągowej w Zespole, a także w trakcie zebrań z rodzicami, spotkań z Radami Rodziców i Samorządem Uczniowskim, na zajęciach z wychowawcami poszczególnych klas lub grup.

(akta kontroli str. 536-539)

Stwierdzone
nieprawidłowości

W działalności kontrolowanej jednostki w przedstawionym wyżej zakresie stwierdzono następujące nieprawidłowości:

1. Jadłospisy Szkoły podstawowej za okres od 11 marca do 22 marca 2024 r. nie spełniały rekomendacji dla szkół w zakresie zapewnienia:

- raz w tygodniu w menu obiadowym dania z nasion roślin strączkowych,
- zwiększenia udziału produktów zbożowych z tzw. pełnego przemiału np. kaszy gryczanej, kaszy jęczmiennej, ryżu brązowego (w menu dominowały produkty zbożowe oczyszczone tj. biały ryż, białe makarony),

⁵⁸ Były to misy ściennie ze stali nierdzewnej ze zintegrowaną armaturą w postaci sztorcowo osadzonego zaworu dozującego wodę.

⁵⁹ Przeglądy poidełek przeprowadzały Gdańskie Wodociągi S.A. na zlecenie Gminy Miasta Gdańska.

⁶⁰ Dodatkowo Rada Rodziców dokonywała zakupu kubeczków jednorazowych.

- serwowania produktów mlecznych bez dodatku cukru (w dniach 14 i 21 marca 2024 r.),
- nie słodzenia cukrem napojów (w dniach 11, 13, 14, 18, 20 i 21 marca 2024 r.),
- stosowania w większości wywarów jarskich (we wszystkie dni zupy przygotowano na wywarze mięsny),
- niestosowania tłustych i wysoko przetworzonych produktów mięsnych (w dniu 13 marca 2024 r. podano zupę ziemniaczaną na wywarze z boczku).

(akta kontroli str. 921-936)

Z wyjaśnień Intendentki Szkoły podstawowej wynikało, że podejmowano starania w celu przestrzegania ww. rekomendacji ale nadrzędne było przestrzeganie przepisów rozporządzenia w sprawie żywienia zbiorowego. Rekomendacje traktowano jako dodatkowe wskazówki.

(akta kontroli str. 671-689)

Zdaniem NIK z zapisów zawartych w § 2 ust. 1 rozporządzenia w sprawie żywienia zbiorowego wynika, że środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty muszą spełniać odpowiednie wymagania dla danej grupy wiekowej, wynikające z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej, zatem jadłospisy powinny być również zgodne z rekomendacjami dla szkół.

2. Zespół nie zapewnił ujęcia w jadłospisach Przedszkola (planowanych przez firmę cateringową) w okresie od 11 do 22 marca 2024 r. posiłków spełniających wymagania określone w rekomendacjach dla przedszkoli w zakresie:

- serwowania produktów mlecznych bez dodatku cukru (w dniach 12 i 19 marca 2024 r.),
- stosowania w większości wywarów jarskich (w dniach 13, 18, 19, 20 i 21 marca 2024 r.),
- niestosowania tłustych i wysoko przetworzonych produktów mięsnych (w dniu 19 marca 2024 r. podano parówki wieprzowe na śniadanie a 21 marca 2024 r. zupę ziemniaczaną na porcji rosółowej i boczku),
- zapewnienia przynajmniej jednego posiłku zawierającego produkty pełnoziarniste (w dniach 11, 12, 15 i 19 marca 2024 r.),
- oferowania posiłków urozmaiconych smakowo i zróżnicowanych pod względem tekstury (jabłko podano co najmniej dwukrotnie tego samego dnia jako składnik śniadania, podwieczorku lub obiadu 11, 12, 14 i 22 marca 2024 r.),
- podawania w jadłospisie szczegółowych informacji na temat rodzaju użytych produktów (w dniu 20 marca 2024 r. brakowało informacji, jaką wędlinę dodano do kapuśniaku z kapusty kiszzonej i białej z ziemniakami i wędliną).

(akta kontroli str. 921-936)

Z wyjaśnień Intendentki Przedszkola wynikało, że podejmowano starania w celu przestrzegania ww. rekomendacji ale nadrzędne było przestrzeganie przepisów rozporządzenia w sprawie żywienia zbiorowego. Rekomendacje traktowano jako dodatkowe wskazówki. Ponadto Intendent Przedszkola wyjaśniła, że produkty serwowane w Przedszkolu nie przekroczyły rekomendowanej ilości cukru, stosowano wywary mięsno-warzywne zamiast wywarów na kościach na ustne zalecenie pracowników PPIS, podawane parówki miały 97,0% mięsa i były wysokiej jakości, a zastosowanie boczku do zupy nie spowodowało przekroczenia kaloryczności posiłku. Ponadto jako produkty pełnoziarniste traktowano kaszę gryczaną lub pieczywo pszenno-żytnie. Częste podawanie jabłek w Przedszkolu wynikało z całorocznej dostępności tego owocu i braku przeciwwskazań do podawania go dzieciom ze specjalnymi potrzebami żywieniowymi i alergiami.

(akta kontroli str. 671-689)

Zdaniem NIK z zapisów zawartych w § 2 ust. 1 rozporządzenia w sprawie żywienia zbiorowego wynika, że środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty muszą spełniać odpowiednie wymagania dla danej grupy wiekowej, wynikające z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej, zatem jadłospisy powinny być również zgodne z rekomendacjami dla przedszkoli.

3. Zespół nierzetelnie informował uczniów Szkoły podstawowej i ich rodziców o składzie posiłków w dniach 12, 13, 14 i 21 marca 2024 r. Porównanie jadłospisów z produktami wydanymi z magazynu wykazało, że:

- wg jadłospisu na 12 marca 2024 r. na obiad podano pierś z kurczaka grillowaną, wskazując jako składniki tego dania pierś z kurczaka i przyprawy. Tymczasem z magazynu tego dnia pobrano 90 jajek, 7 kg mąki, 10 l oleju i 12 kg bułki tartej;
- wg jadłospisu na 13 marca 2024 r. na obiad podano spaghetti bolognese z makaronem i serem, tymczasem z magazynu pobrano w tym dniu 15 kg ryżu, 27 kg ryżu z warzywami mrożonego i 44,9 kg fileta z indyka;
- wg jadłospisu na 14 marca 2024 r. na obiad podano ryż po azjatycku z drobiem, tymczasem z magazynu pobrano w tym dniu produkty do spaghetti bolognese;
- wg jadłospisu na 21 marca 2024 r. tego dnia podano kaszę bulgur, tymczasem z magazynu pobrano w tym dniu 20,0 kg kaszy gryczanej.

(akta kontroli str. 921-936)

Z wyjaśnień Dyrektor Zespołu i Intendentki Szkoły podstawowej wynikało, że szkolne jadłospisy planowano z tygodniowym wyprzedzeniem i nie zawsze było możliwe przewidzenie absencji pracowników, nieprawidłowych dostaw lub innych bieżących zmian. W przypadku zmiany w jadłospisie tygodniowym niezbędne informacje o zmianie składu posiłków ujmowano w bieżącym jadłospisie jednodniowym znajdującym się na tablicy przed wejściem do stołówki szkolnej.

(akta kontroli str. 671-681, 690-697)

NIK nie kwestionuje konieczności dokonywania zmian w jadłospisach, a jedynie brak poinformowania dzieci lub rodziców o tym fakcie z odpowiednim wyprzedzeniem, ponieważ informacje o bieżących zmianach jadłospisów zamieszczane na tablicy przed stołówką szkolną były dostępne dla uczniów ale nie były przekazywane rodzicom.

4. W Zespole nie obliczano kaloryczności posiłków serwowanych w Szkole podstawowej i nie obliczano średnioważonej normy zapotrzebowania na energię zarówno dla uczniów Szkoły podstawowej jak i dla dzieci w Przedszkolu. W związku z tym nie posiadano wiedzy, czy serwowane w ciągu dnia posiłki w ramach żywienia zbiorowego spełniają normy energetyczne ujęte w Normie żywienia.

Zgodnie z § 2 ust. 1 rozporządzenia w sprawie żywienia zbiorowego, środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży muszą spełniać odpowiednie wymagania dla danej grupy wiekowej, wynikające z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej. Brak powyższej wiedzy uniemożliwia porównanie zgodności wartości energetycznej posiłków ujętych w jadłospisach z zapotrzebowaniem uczniów uczęszczających do Szkoły podstawowej i dzieci uczęszczających do Przedszkola. Mogło to także skutkować niedostarczaniem uczniom i przedszkolakom wystarczającej ilości energii oraz składników odżywczych lub dostarczaniem ich w nadmiarze.

(akta kontroli str. 206, 921-936)

Z wyjaśnień Dyrektor Zespołu wynikało, że w Zespole nie ustalono średnioważonej normy zapotrzebowania na energię dla uczniów i przedszkolaków i nie ustalano kaloryczności posiłków serwowanych dla uczniów Szkoły podstawowej, gdyż

placówka nie posiadała narzędzi do badania kaloryczności posiłków. Ponadto w placówce nie było wiedzy o konieczności ustalania średnioważonej normy.

(akta kontroli str. 206, 690-697)

5. W umowach, które w 2022 i 2023 r. podpisano z firmą obsługującą automaty vendingowe⁶¹ nie zawarto zapisów, gwarantujących dostęp jedynie do produktów zgodnych z wymogami zapisów rozporządzenia w sprawie żywienia zbiorowego i jednocześnie nie przewidziano kar umownych oraz możliwości odstąpienia od ww. umów w przypadku nierespektowania zasad i przepisów dotyczących środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dla dzieci i młodzieży. Brak powyższych zapisów w umowach skutkował niewłaściwym zabezpieczeniem interesów Zespołu.

(akta kontroli str. 629-649)

Z wyjaśnień Dyrektor Zespołu wynikało, że przedmiotem tych umów był wynajem powierzchni użytkowej Zespołu i wzory wszystkich umów obowiązujących w gdańskich placówkach oświatowych w ww. zakresie były opracowywane przez podmiot zewnętrzny, prowadzący księgowość placówki, czyli Gdańskie Centrum Usług Wspólnych. Jednocześnie Dyrektor Zespołu podniosła, że podmiot, z którym zawarto ww. umowy zobowiązał się do przestrzegania zapisów rozporządzenia w sprawie żywienia zbiorowego.

(akta kontroli str. 631-633)

Nie mniej jednak w opinii NIK to Dyrektor Zespołu odpowiada za działalność Zespołu i należyte zabezpieczenie jego interesów w podpisywanych umowach.

OCENA CZĄSTKOWA

W okresie objętym kontrolą w Zespole prawidłowo realizowano edukację w zakresie kształtowania właściwych nawyków żywieniowych. Działania z tym związane prowadzono zgodnie z założeniami podstawy programowej, programów wychowawczo-profilaktycznych oraz wytycznymi określonymi w zewnętrznych programach edukacyjnych. W Szkole podstawowej i w Przedszkolu zdrowe odżywianie propagowano nie tylko poprzez edukację teoretyczną, ale także w formie zajęć praktycznych, prowadzonych m. in. w szkolnej Pracowni kuchennej. Podejmowano działania przeciwdziałające marnotrawieniu żywności, a także zapewniono prawidłowy i nieograniczony dostęp do wody pitnej dla uczniów i dzieci.

Działania mające na celu przygotowanie i serwowanie posiłków zgodnych z zasadami zdrowego odżywiania nie były w pełni skuteczne. W badanym okresie nie określano średnioważonej normy zapotrzebowania na energię dla uczniów Szkoły podstawowej i dla dzieci w Przedszkolu oraz nie ustalano kaloryczności potraw ujętych w jadłospisach Szkoły podstawowej. Uniemożliwiało to ustalenie, czy posiłki serwowane w ciągu dnia w ramach żywienia zbiorowego spełniają normy energetyczne ujęte w Normie żywienia. Nie wszystkie jadłospisy spełniały w pełnym zakresie wymogi określone w rekomendacjach dla szkół i przedszkoli. Stwierdzono również przypadki nierzetelnego informowania uczniów i rodziców w jadłospisach o składzie posiłków serwowanych w Szkole podstawowej.

W Szkole podstawowej w automatach vendingowych dostępne były tylko artykuły spożywcze dopuszczone do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty. Jednakże w umowach z firmami udostępniającymi te automaty nie zawarto postanowień gwarantujących dostęp jedynie do produktów zgodnych z wymogami wynikającymi z rozporządzenia w sprawie żywienia zbiorowego, nie przewidziano również kar umownych i możliwości odstąpienia od ww. umów w przypadku nierespektowania ww. przepisów.

⁶¹ Umowy najmu nr 17/2022 z 17 października 2022 r. i nr 18/2023 z 2 października 2023 r.

IV. Uwagi i wnioski

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami, Najwyższa Izba Kontroli, na podstawie art. 53 ust. 1 pkt 5 ustawy o NIK, przedstawia następujące wnioski:

Wnioski

1. Kontynuowanie działań w celu zapewnienia zgodnego z normami stanu technicznego pomieszczeń bloku żywienia Szkoły podstawowej.
2. Przestrzeganie w jadłospisach układanych dla Szkoły podstawowej w pełnym zakresie wymogów rekomendacji dla szkół.
3. Zapewnienie w jadłospisach i w posiłkach serwowanych w Przedszkolu przestrzegania w pełnym zakresie wymogów rekomendacji dla przedszkoli.
4. Rzetelne informowanie uczniów Szkoły podstawowej i ich rodziców o składzie posiłków ujętych w jadłospisach i o ich zmianach.
5. Zapewnienie ustalania kaloryczności obiadów serwowanych w Szkole podstawowej oraz średnioważonej normy na energię dla uczniów Szkoły podstawowej i dla dzieci w Przedszkolu.
6. Ujęcie w umowach dotyczących funkcjonowania automatów vendingowych zapisów gwarantujących dostęp jedynie do produktów zgodnych z wymogami rozporządzenia w sprawie żywienia zbiorowego oraz przewidujących kary umowne i możliwość odstąpienia od tych umów w przypadku nierespektowania ww. przepisów.

Uwagi

Najwyższa Izba Kontroli nie formułuje uwag.

V. Pozostałe informacje i pouczenia

Wystąpienie pokontrolne zostało sporządzone w dwóch egzemplarzach; jeden dla kierownika jednostki kontrolowanej, drugi do akt kontroli.

Prawo zgłoszenia
zastrzeżeń

Zgodnie z art. 54 ustawy o NIK kierownikowi jednostki kontrolowanej przysługuje prawo zgłoszenia na piśmie umotywowanych zastrzeżeń do wystąpienia pokontrolnego, w terminie 21 dni od dnia jego przekazania. Zastrzeżenia zgłasza się do dyrektora Delegatury NIK w Gdańsku. Prawo zgłaszania zastrzeżeń, zgodnie z art. 61b ust. 2 ustawy o NIK, nie przysługuje do wystąpienia pokontrolnego zmienionego zgodnie z treścią uchwały w sprawie zastrzeżeń.

Obowiązek
poinformowania
NIK o sposobie
wykonania wniosków

Zgodnie z art. 62 ustawy o NIK należy poinformować Najwyższą Izbę Kontroli, w terminie 21 dni od otrzymania wystąpienia pokontrolnego, o sposobie wykonania wniosków pokontrolnych oraz o podjętych działaniach lub przyczynach niepodjęcia tych działań.

W przypadku wniesienia zastrzeżeń do wystąpienia pokontrolnego, termin przedstawienia informacji liczy się od dnia otrzymania uchwały o oddaleniu zastrzeżeń w całości lub zmienionego wystąpienia pokontrolnego.

Gdańsk, 22 sierpnia 2024 r.

Kontroler
Adam Gęstwicki
główny specjalista kontroli
państwowej


podpis

Najwyższa Izba Kontroli
Delegatura w Gdańsku
p.o. Wicedyrektor

p.o. WICEDYREKTOR DELEGATURY
NAJWYŻSZEJ IZBY KONTROLI
w Gdańsku

Ewa Duszcza