



NAJWYŻSZA IZBA KONTROLI

Delegatura w Kielcach

LKI. 410.6.1.2024

Pani
Dorota Chatys
Dyrektor
Żłobka Samorządowego Nr 13 w Kielcach
ul. Romualda 8
25-322 Kielce

WYSTĄPIENIE POKONTROLNE

P/24/082 – Propagowanie i wdrażanie zdrowego odżywiania.

I. Dane identyfikacyjne

Jednostka kontrolowana	Żłobek Samorządowy Nr 13 w Kielcach, ul. Romualda 8, 25-322 Kielce (dalej: żłobek)
Kierownik jednostki kontrolowanej	Dorota Chatys, Dyrektor Żłobka, w całym okresie objętym kontrolą (dalej: Dyrektor lub Dyrektor żłobka)
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 z dnia 23 grudnia 1994 r. o Najwyższej Izbie Kontroli ¹ (dalej: ustawa o NIK)
Jednostka przeprowadzająca kontrolę	Najwyższa Izba Kontroli Delegatura w Kielcach
Kontroler	Monika Górniak-Napora, starszy inspektor kontroli państwowej, upoważnienie do kontroli nr LKI/31/2024 z dnia 24 marca 2024 r.

(akta kontroli str. 1-6)

¹ Dz. U. z 2022 r. poz. 623, dalej: ustawa o NIK

II. Ocena ogólna² kontrolowanej działalności

OCENA OGÓLNA

Żłobek był organizacyjnie przygotowany do realizacji zadań w zakresie propagowania i wdrażania zdrowego odżywiania. W statucie i innych dokumentach wewnętrznych jednostki określono zasady dotyczące organizacji żywienia, uwzględniając występujące potrzeby bazy żywieniowej, zapewniono higieniczne i sanitarne warunki do spożycia posiłków przez wszystkie dzieci, w tym również przez dzieci ze specjalnymi potrzebami żywieniowymi. W żłobku nie zatrudniano i nie było wyznaczonej konkretnej osoby, odpowiedzialnej za prowadzenie edukacji w zakresie zdrowego odżywiania. Zadania te w realizował m.in. dietetyk, do którego obowiązków należało m.in.: układanie i planowanie dekadowych jadłospisów dla dzieci zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi oraz opiekuńki dzieci. Obowiązujący od 9 lutego 2024 r. do 22 lutego 2024 r. jadłospis sporządzony został nierzetelnie – dotyczyło to przede wszystkim zawyżenia kaloryczności posiłków oraz niespełnienia części wymogów określonych przez Głównego Inspektora Sanitarnego i zawartych w poradniku przeznaczonym dla osób odpowiedzialnych za organizację żywienia dzieci w placówkach opieki do 3 lat³ (dalej: *rekomendacje w zakresie żywienia małego dziecka*).

W okresie objętym kontrolą w żłobku podejmowane były działania ukierunkowane na kształtowanie prawidłowych nawyków żywieniowych. Przewidziano je m.in. w planach pracy opiekuńczo-wychowawczych w każdej grupie wiekowej oraz omawiano je z rodzicami. Realizowane były m.in. podczas spożywania posiłków przez dzieci jak również w czasie zabaw, co potwierdzały fotografie zamieszczone na stronie internetowej żłobka. Nie dokumentowano jednak pisemnie rozpoznanych potrzeb w zakresie edukacji i promocji zdrowego stylu życia oraz nie określono czynników ryzyka dla zdrowia. Uniemożliwiło to weryfikację zgłaszanych potrzeb oraz potwierdzenie czy te potrzeby zostały uwzględnione w planowanych działaniach i zrealizowane.

Podejmowano działania mające przyczynić się do ograniczania marnotrawienia żywności (m.in. tzw. ilość zlewek), takie jak m.in. ścisła współpraca szefa kuchni-dietetyka z magazynierem, sporządzanie posiłków dla dzieci, które faktycznie w danym dniu były w żłobku, realizacja zapisów zawartych w księdze HACCP⁴, w tym procedur w zakresie zamawiania, przechowywania i obróbki produktów żywieniowych, współpraca z rodzicami w zakresie m.in. preferencji i potrzeb dzieci. Jednak okazały się one nieskuteczne, ilość odpadów żywieniowych wzrosła w 2023 r. w porównaniu do roku przedniego.

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

³ *Żywienie dzieci w żłobkach. Praktyczne wprowadzenie aktualnych norm i zaleceń:* <https://www.gov.pl/web/gis/zywienie-dzieci-w-zlobkach> (dostęp: 4 kwietnia 2024 r.).

⁴ System HACCP, czyli System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (od ang. *Hazard Analysis and Critical Control Points*) jest systemowym postępowaniem mającym na celu zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego żywności poprzez identyfikację i oszacowanie skali zagrożeń bezpieczeństwa żywności z punktu widzenia jej jakości zdrowotnej oraz ryzyka wystąpienia tych zagrożeń podczas przebiegu wszystkich etapów produkcji i dystrybucji żywności. Jest to również system mający na celu określenie metod ograniczania tych zagrożeń oraz ustalenie działań naprawczych.

III. Opis ustalonego stanu faktycznego oraz oceny częściowej⁵ kontrolowanej działalności

OBSZAR

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

Opis stanu faktycznego

1. W żłobku zapewniono możliwość spożywania posiłków. W okresie objętym kontrolą posiłki były przygotowywane i wydawane przez kuchnię prowadzoną przez jednostkę. Zgodnie z *Ramowym Planem Dnia* dzieci mogły być przyjmowane do żłobka od godziny 6.00, odbieranie ich zaplanowano do godziny 16.45. W tym czasie, dla dzieci przebywających w obiekcie powyżej ośmiu godzin, zapewniono cztery posiłki: śniadanie, II śniadanie, obiad i podwieczorek. *Ramowy Plan Dnia* w okresie objętym kontrolą nie ulegał zmianie.

(akta kontroli str. 89, 92-95, 130)

2. W statucie żłobka⁶ (§ 4 pkt 3 ppkt 5) wskazano, że do celów żłobka należy m.in. zapewnienie prawidłowego żywienia zgodnie z obowiązującymi normami. W statucie żłobka obowiązującym od dnia 12 maja 2022 r. zapis ten uszczegółowiono wskazując normy żywienia dla populacji polskiej, opracowane przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego – Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie⁷.

Dodatkowo w regulaminach organizacyjnych⁸ wskazano, że dzieci w żłobku mają prawa wynikające z Praw dziecka, w szczególności do prawidłowego zaspokajania potrzeb żywieniowych⁹. W szczegółowym zakresie obowiązków szefa kuchni-dietetyka określono obowiązki i uprawnienia do realizacji wskazanego powyżej celu.

(akta kontroli str. 12-13, 67, 70, 46)

Regulamin porządkowy dotyczył zasad pobytu dziecka w żłobku¹⁰ (dalej: regulamin porządkowy) zawierał zapis, że pełen zakres posiłków w żłobku obejmuje: śniadanie, II śniadanie, obiad i podwieczorek. W dokumencie wskazano również, że w żywieniu uwzględniane są diety (po przedstawieniu przez rodzica/opiekuna prawnego zaświadczenia lekarskiego, które powinno zawierać określenie jednostki chorobowej oraz wykaz nietolerowanych produktów¹¹) oraz określono zasady ustalania opłat za pobyt i wyżywienie również w przypadku nieobecności dziecka w jednostce¹². Ponadto w regulaminach organizacyjnych żłobka obowiązujących w okresie objętym kontrolą wskazano, że korzystanie ze żłobka ma charakter odpłatny, rodzice są obowiązani do ponoszenia opłat za wyżywienie dziecka przebywającego w żłobku, a wysokość tych opłat określała uchwała Rady Miasta¹³.

(akta kontroli str. 10, 66, 77-82)

⁵ 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.

⁶ Stanowiący załącznik: do uchwały Rady Miasta Kielce: nr XC/1740/2024 z dnia 8 lutego 2024 r., nr LXI/1223/2022 z dnia 12 maja 2022 r., nr XLIII/884/2021 z dnia 22 kwietnia 2021 r., nr XLII/838/2021 z dnia 18 marca 2021 r., nr XVIII/298/2019 z dnia 19 września zmieniony uchwałą nr XX/355/2019 z dnia 17 października 2019 r.

⁷ <https://ncez.pzh.gov.pl/abc-zywienia/normy-zywienia-2020/> (data dostępu 20 marca 2024 r.).

⁸ W okresie objętym kontrolą obowiązywały zarządzenia wewnętrzne Dyrektora w sprawie Regulaminu Organizacyjnego Żłobka Samorządowego Nr 13 w Kielcach nr 4/2019 z dnia 12 listopada 2019 r. oraz nr 5/2022 z dnia 6 czerwca 2022 r.

⁹ Rozdział IV § 6 pkt 2d regulaminu obowiązującego od 12 listopada 2019 r. oraz rozdział IV § 6 pkt 1d) regulaminu obowiązującego od 6 czerwca 2022 r.

¹⁰ W okresie objętym kontrolą obowiązywały trzy regulaminy porządkowe. Zmiany w nich dotyczyły wysokości opłat za pobyt dziecka w żłobku oraz maksymalnej opłaty za wyżywienie.

¹¹ § 3 pkt 1 i 2 regulaminu porządkowego.

¹² § 7 regulaminu porządkowego.

¹³ Rozdział II § 3 pkt 4 obu regulaminów organizacyjnych.

W okresie objętym kontrolą w żłobku obowiązywał system HACCP (wdrożony 7 marca 2005 r.), dla którego została opracowana Księga¹⁴ GHP¹⁵/GMP¹⁶ zawierająca procedury i instrukcje oraz wzory formularzy dotyczących kontroli bezpieczeństwa.

(akta kontroli str. 90-91)

Blok żywienia zlokalizowany był w wydzielonych pomieszczeniach dwukondygnacyjnego budynku. Na potrzeby prowadzenia działalności związanej z przygotowywaniem posiłków zapewniono: na parterze m.in.: magazyn warzyw i owoców, obieralnię, rozdzielnię posiłków wraz z windą, zmywalnię naczyń, na pierwszym piętrze: magazyn spożywczy z urządzeniami chłodniczymi, pomieszczenie kuchni wraz z wyposażeniem, zmywalnię naczyń.

W bloku żywienia przygotowywane były posiłki na bazie surowców i półproduktów. Dostawy odbywały się do żłobka środkami transportu dostawców, na bieżąco w ilościach dostosowanych do ich przechowywania w szafkach i urządzeniach chłodniczych.

(akta kontroli str. 92-95, 98-103, 130-139)

Zgodnie z *Ramowym Planem Dnia* w czasie pobytu dzieci w żłobku serwowane były cztery posiłki: śniadanie (w godzinach od 8.45 do 9.15), II śniadanie (od 10.15 do 10.30), obiad (w przedziale czasowym 11.24-12.15) i podwieczorek (między godziną 14.30 i 15.00). Przed każdym posiłkiem odbywało się krótkie przygotowanie do niego, w tym czynności higieniczne. Posiłki wydawane były w wyżej wskazanych godzinach. Dzieci w 90% przyprowadzane były około godziny ósmej, pozostałe pomiędzy siódmą a ósmą. Incydentalnie zdarzały się sytuacje, kiedy rodzice przyprowadzali dziecko po godzinie szóstej. Dyrektor podała, że nie zdarzały się również sytuacje, w której dzieci przebywały w żłobku 10 lub więcej godzin. W jednostce nie były wymagane deklaracje dotyczące liczby godzin pobytu dziecka w żłobku, a opłata za pobyt (bez rozdzielania opłat za poszczególne posiłki) pobierana była za rzeczywistą liczbę dni pobytu dziecka w placówce.

(akta kontroli str. 89, 130, 732-733, 757)

W sytuacji, gdy większa liczba dzieci - a nie jak obecnie pojedyncze przypadki - spędzały w żłobku powyżej 10 godzin, NIK zauważyła konieczność dostosowania *Ramowego planu dnia* do zaistniałej sytuacji i serwowania śniadań w godzinach wcześniejszych.

W żłobku funkcjonowały cztery grupy dzieci w zbliżonym wieku z uwzględnieniem ich potrzeb, zainteresowań i uzdolnień, tj.:

- I grupa „niemowlaczki” – od 20 tygodnia życia do 12 miesiąca życia,
- II grupa „maluszki” – powyżej 12 miesiąca do 20 miesiąca życia,
- III grupa „średniaczki” – powyżej 20 miesiąca do 27 miesiąca życia,
- IV grupa „starszaczki” – powyżej 27 miesiąca do 36 miesiąca życia.

Spożywanie posiłków przez dzieci z grup II-IV odbywało się w jadalniach, odrębnych dla każdej grupy. Pomieszczenia były wyposażone w stoliki i krzeselka dostosowane do wzrostu, potrzeb i liczby dzieci (wszystkie dzieci jadły jednocześnie). Grupa najmłodsza karmiona była w wyodrębnionym miejscu w sali zabaw tej grupy. Dzieci spożywały posiłek siedząc przy stoliku lub wykorzystywane były krzeselka do karmienia. Karmienie niemowląt odbywało się rotacyjnie. Liczba dzieci w grupie odpowiadała liczbie przypisanych opiekunek. W żłobku, w razie potrzeby, m.in. do

¹⁴ Obowiązująca od 2005 r. i zaktualizowana 19 grudnia 2020 r.

¹⁵ GHP - procedury i instrukcje dobrej praktyki higienicznej w zakresie: stanu zdrowia pracowników, higieny pracowników oraz osób wizytujących żłobek, kwalifikacji i szkoleń pracowników, zaopatrzenia w wodę, usuwania ścieków, śmieci i odpadów, ochrony przed szkodnikami, konserwacji maszyn i urządzeń, procesów mycia i dezynfekcji, zabezpieczenia przed zanieczyszczeniami szkłem, drewnem, metalem, plastikiem oraz zabezpieczenia i wycofania z obrotu partii żywności o niewłaściwej jakości żywieniowej.

¹⁶ GMP – procedury i instrukcje dobrej praktyki produkcyjnej w zakresie: postępowania na każdym z etapów produkcyjnych, zapewnienia odtwarzalności pochodzenia produktów żywnościowych.

pomocy w karmieniu, mogła być przydzielona dodatkowa osoba, tj. starsza położna, dietetyk lub personel sprząający, co wynikało z zakresu obowiązków tych osób. Dzieciom zapewniono możliwość higienicznego spożycia posiłków podczas pobytu w żłobku.

(akta kontroli str. 10-11, 34, 39, 46, 57, 68, 130-139)

3. W okresie objętym kontrolą wszystkie dzieci (100%) uczęszczające do żłobka spożywały całodzienny posiłek (śniadanie, II śniadanie, obiad i podwieczorek). W latach 2020 – 2024 (stan na październik każdego roku) łączna liczba dzieci w żłobku wynosiła: w 2020/2021 – 100 osób, w kolejnych latach odpowiednio: 98, 101 i 105 dzieci.

(akta kontroli str. 127)

Wysokość pobieranej stawki żywieniowej w żłobku obejmowała całodziennie wyżywienie¹⁷. Do 7 lipca 2020 r. opłata dzienna za posiłki wynosiła 5,50 zł, od 8 lipca 2020 r. do 31 marca 2022 r. – 7 zł, od 1 kwietnia 2022 r. – 9 zł¹⁸. Stawki te były zgodne z wysokością stawki żywieniowej wskazanej w dokumentach wewnętrznych jednostki.

(akta kontroli str. 128)

W statucie żłobka wskazano m.in., że wysokość opłat określa odrębna uchwała Rady Miasta Kielce w sprawie ustalenia opłaty za pobyt dziecka w żłobku oraz maksymalnej opłaty za wyżywienie a także warunków częściowego lub całkowitego zwolnienia z opłat. W regulaminie porządkowym wskazano szczegółowo wyżej wymienione uchwały.

Główna księgowa wyjaśniła: *Opłaty za żywienie są pobierane, z góry w miesiącu następnym opłata jest pomniejszana o odpis nieobecności dzieci w poprzednim miesiącu. (...) W żłobku czasami rodzina w trudnej sytuacji materialnej korzysta z finansowania posiłków przez MOPR¹⁹: - w 2020 roku czworo dzieci korzystało z takiej formy pomocy od stycznia do czerwca, a jedno we wrześniu, - w 2021 roku jedno dziecko od września do grudnia, - w 2022 roku jedno dziecko od stycznia do czerwca, - 2023 roku dwoje dzieci od września do grudnia, jedno zaś od października do grudnia. Dodała również, że w latach 2020-2023 nie było w żłobku nieopłaconych zaległości z tytułu opłat za wyżywienie.*

(akta kontroli str. 77-82, 129)

4. Pomieszczenia przeznaczone do spożywania posiłków były dostosowane do występujących potrzeb, w szczególności pod względem wyposażenia umożliwiającego spożycie posiłku przez dzieci w wieku do trzech lat, liczby dzieci korzystających z posiłków oraz długości czasu przeznaczonego na spożycie posiłków. Wszystkie dzieci jadły posiłki w tym samym czasie, podawane one były w ustalonych godzinach, zgodnie z *Ramowym Planem Dnia*, zapewniono dla każdego dziecka odpowiednie miejsce przy stole w jadalniach dostosowanych do wieku i liczby dzieci. W przypadku najmłodszych dzieci wykorzystywano wyodrębnione miejsce w sali zabaw i w razie potrzeby krzeselka do karmienia. Czas na spożycie posiłku oraz pomoc ze strony opiekunów były wystarczające.

Przyjęte rozwiązania ujęte w statucie i innych dokumentach wewnętrznych żłobka, jak również rozwiązania stosowane w praktyce zapewniły możliwość skorzystania z posiłku przez wszystkie dzieci. Stosowane praktyki, np. pomoc w karmieniu najmłodszych przez starszą położną i sprzątaczkę, dostosowane były do występujących potrzeb.

(akta kontroli str. 130-139)

¹⁷ Bez odrębnych stawek za każdy posiłek.

¹⁸ Na podstawie uchwał Rady Miasta Kielce w sprawie ustalenia opłaty za pobyt dziecka w żłobku oraz maksymalnej opłaty za wyżywienie, a także warunków częściowego lub całkowitego zwolnienia z opłat: nr IX/169/2011 z dnia 14 kwietnia 2011 r., nr XXIX/554/2020 z dnia 18 czerwca 2020 r. i nr LIX/1164/2022 z dnia 17 marca 2022 r.

¹⁹ Miejski Ośrodek Pomocy Rodzinie.

5. Dyrektor żłobka miała wiedzę dotyczącą liczby dzieci o specjalnych potrzebach żywieniowych. Zatrudniony w żłobku dietetyk był odpowiedzialny za sporządzanie odpowiednich diet. Każda zmiana diety dziecka wprowadzana była tylko i wyłącznie w oparciu o przedstawione przez rodzica zaświadczenie od lekarza specjalisty, w którym wskazane są konkretne wytyczne. W okresie objętym kontrolą liczba diet eliminacyjnych (liczba zaświadczeń lekarskich wyniosła w 2020 r. – trzy, w kolejnych latach odpowiednio cztery, 10 i w 2024 – jedna). W żłobku zapewniono opiekę nad dziećmi od 20 tygodnia życia, w związku z tym dzieciom do 12 miesiąca życia, stopniowo (w zależności od miesiąca życia) wprowadzano kolejne produkty w celu rozszerzenia diety. W jednostce opierano się o schemat żywienia dzieci w pierwszym roku życia wskazany w publikacji wydanej pod patronatem Instytutu Matki i Dziecka pt.: „Żywienie niemowląt i małych dzieci” Zasady postępowania w żywieniu zbiorowym”²⁰.

W okresie objętym kontrolą schematem takiego żywienia objęto: w 2020 r. – 10 dzieci, w kolejnych latach odpowiednio: 13, 12 i 14 dzieci.

Dyrektor wyjaśniła: *W sytuacjach, kiedy rodzice zgłaszają specjalne preferencje dotyczące nawyków żywieniowych dzieci, nie kolidujące z wytycznymi Instytutu Żywności i Żywienia, staramy się w miarę możliwości dostosowywać jadłospis.*

(akta kontroli str. 149-154, 492, 733-744)

6. W okresie objętym kontrolą pracownicy upoważnieni przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kielcach (dalej: PPIS) przeprowadzili cztery kontrole²¹ obejmujące ocenę stanu sanitarnego żłobka. W protokołach kontroli²² w dwóch przypadkach stwierdzono nieprawidłowości polegające na zniszczonych podłogach (parkiet z ubytkami lakieru w powierzchni) w salach zajęć grupy III i IV²³ oraz zniszczonych, wytartych blatach stolików w jadalni grupy III²⁴. Nieprawidłowości zostały usunięte.

(akta kontroli str. 155-199)

Ponadto w dniach 5 i 24 marca 2021 r. pracownik upoważniony przez PPIS przeprowadził kontrolę sanitarną wraz z oceną stanu sanitarnego bloku żywienia²⁵. W toku kontroli stwierdzono nieprawidłowość polegającą na braku umowy oraz kart przekazywania odpadów kat. 3²⁶. Umowa odbioru odpadów została podpisana w dniu 1 maja 2021 r.

(akta kontroli str. 200-209, 478-479)

Dodatkowo 25 maja 2020 r. z pomieszczenia kuchni przedstawiciel laboratoryjny Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Kielcach pobrał próbkę wody przeznaczonej do spożycia. Badanie wykazało²⁷ spełnienie wymogów rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi²⁸.

(akta kontroli str. 210-211)

²⁰ Praca pod redakcją Haliny Weker i Marty Barańskiej.

²¹ Kontrole te przeprowadzono na podstawie art. 1 i art. 25 ust. 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2024 r. poz. 416).

²² Protokoły kontroli: nr NHD.9020.0.29.2021 z dnia 8 czerwca 2021 r. oraz z dnia 2 września 2021 r.; nr NHD.90.20.07.2022 z dnia 16 maja 2022 r.; nr NHD.9020.03.34.2023 z dnia 30 maja 2023 r. oraz z dnia 26 stycznia 2024 r.; nr NHD.9020.0.2.2024 z dnia 26 stycznia 2024 r.

²³ Protokół z dnia 8 czerwca 2021 r.

²⁴ Protokół z dnia 30 maja 2023 r.

²⁵ Kontrola przeprowadzona na podstawie art. 4 ust. 1 pkt 3,3a, 4 oraz 25 ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

²⁶ Produkty uboczne pochodzenia zwierzęcego pochodzące ze zwierząt niewykazujących żadnych objawów chorobowych.

²⁷ Sprawozdanie z badań nr LHS.9051.2.630.2020 z dnia 1 czerwca 2020 r.

²⁸ Dz. U. poz. 2294.

W ramach niniejszej kontroli NIK zlecił PPIS²⁹ kontrolę doraźną żłobka w zakresie warunków żywienia, w tym stanu sanitarnego kuchni i jadalni, zapewnienia higieny przygotowania i podawania posiłków oraz zdatności do spożycia wody z wodociągu. W wyniku kontroli przeprowadzonej w dniach 18-19 marca 2024 r. przez przedstawicieli PPIS nie stwierdzono nieprawidłowości stanu sanitarnego kuchni i jadalni oraz ustalono, że w żłobku zapewniona jest prawidłowa higiena przygotowywania i podawania posiłków³⁰. Badanie, pobranej w dniu 18 marca 2023 r. przez przedstawicieli Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Kielcach, próbki wody z wodociągu wykazało, że woda spełnia wymogi rozporządzenia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

(akta kontroli str. 214-243)

7. W każdym roku objętym kontrolą łącznie po osiem osób odpowiadało w żłobku za przygotowywanie i serwowanie posiłków. W latach 2020-2023 (stan na 31 sierpnia) posiłki przygotowywało trzy osoby zatrudnione na stanowiskach: jedna osoba na etacie szefa kuchni-dietetyka i dwóch starszych kucharzy. Wszyscy mieli wykształcenie kierunkowe. Szef kuchni-dietetyk miał tytuł dietetyka i technika technologii żywienia zbiorowego. Technikiem technologii żywienia zbiorowego był jeden ze starszych kucharzy, drugi był kucharzem. W roku szkolnym 2023/2024 (stan na październik) przygotowywaniem posiłków zajmowało się również trzy osoby, ale nastąpiła zmiana stanowisk. Osoba na stanowisku starszy kucharz została zastąpiona kucharzem, który z zawodu był cukiernikiem.

Serwowaniem posiłków dodatkowo zajmowało się po pięć osób zatrudnionych na stanowisku sprzątaczk.

Dyrektor żłobka wyjaśniła: *Panie sprzątające mają w swoim zakresie obowiązków m.in. nakrywanie do stołu, co w rozumieniu organizacyjnym placówki oznacza, przygotowanie pomieszczenia jadalni do posiłków, jak również przygotowanie naczyń i porcjowanie potraw, zgodnie z wytycznymi szefa kuchni-dietetyka.*

(akta kontroli str. 244-248)

W okresie objętym kontrolą szef kuchni-dietetyk wziął udział w szkoleniu on-line pn.: „HCCP/GHP/GMP w teorii i praktyce w zakładach żywienia zbiorowego”, które odbyło się 25 maja 2021 r. W dniu 17 stycznia 2023 r. cztery osoby przygotowujące posiłki uczestniczyły w szkoleniu z zakresu utrzymania oraz prowadzenia dokumentacji HCCP, przeprowadzonego przez specjalistę ds. systemu HCCP. Ponadto pracownicy odpowiedzialni za przygotowanie i serwowanie posiłków brali udział w szkoleniach wewnętrznych³¹ (przeprowadzanych raz na kwartał przez pracowników żłobka) w zakresie przestrzegania zasad higieny oraz stosowania zasad HACCP odpowiednio do wykonywanej pracy.

(akta kontroli str. 244-248)

W okresie objętym kontrolą w żłobku zatrudniony był dietetyk, do którego obowiązków należało m.in.: układanie i planowanie dekadowych jadłospisów dla dzieci zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi, sporządzaniem posiłków zgodnie z przepisami HCCP, dbanie o najwyższą jakość i smak posiłków, prowadzenie wszystkich diet zgodnie z zaleceniami lekarza, kontakt z oddziałami pod kątem oceny spożywania posiłków przez dzieci. Dietetyk uczestniczył w szkoleniu on-line przeprowadzonym w dniu 24 lutego 2021 r. pn.: „Wzorowy jadłospis – zdrowo i smacznie”. Materiały z tego szkolenia wykorzystywane były do układania

²⁹ Na podstawie art.12 pkt 3 ustawy z dnia 23 grudnia 1994 r. o Najwyższej Izbie Kontroli.

³⁰ Protokół kontroli sanitarnej nr NBZ.9020.940.8).177.218.2024 z dnia 18 marca 2024 r.

³¹ Plan z tematyką szkoleń przygotowywany był na początku roku kalendarzowego, a jego celem była aktualizacja i utrwalanie wiedzy personelu żłobka dotyczącej nie tylko procedur Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), ale również Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) lub np. z problematycznego tematu związanego z wypełnianiem wymogów HACCP.

jadłospisów w żłobku. Ponadto opierano się na publikacji pt.: „Normy żywienia dla populacji Polski” oraz rozporządzeniu 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 jednostkach³².

(akta kontroli str. 46, 249)

8. W żłobku nie zatrudniano i nie było wyznaczonej konkretnej osoby odpowiedzialnej za prowadzenie edukacji w zakresie zdrowego odżywiania. Opiekunki grup, w ramach realizacji zajęć dydaktyczno-wychowawczych uwzględniały treści związane ze zdrowym odżywianiem, najczęściej w czasie wprowadzania nowego produktu lub prowadzone były pogadanki na temat zdrowego odżywiania (zwłaszcza w grupach starszych - „średniaczkach” i „starszaczek”). Panie zajmujące się dziećmi nie posiadały specjalistycznego wykształcenia w zakresie zdrowego odżywiania³³, jednak w zajęciach tych uczestniczył dietetyk, który m.in. prezentował owoce lub warzywa przed obróbką, tak aby dzieci kojarzyły nazwę z podanym na talerzu daniem.

Dietetyk był codziennie do dyspozycji rodziców i świadczył pomoc w rozwiązywaniu problemów dietetycznych u dzieci, udzielając ewentualnych wskazówek. Z rodzicami dzieci omawiał etapy rozszerzania (zwłaszcza w domu) diety oraz ewentualne reakcje organizmu dziecka. Dyrektor podała, że dietetyk był w stałym kontakcie z rodzicami, ponieważ od początku pobytu dzieci w żłobku miał pełny nadzór nad dietami podopiecznych. Wspólnie z panią położną omawiali i podejmowali stosowne działania w przypadkach, kiedy zostały wyłonięte w grupach dzieci z problemami (np. brak apetytu - tzw. niejadki, nadmierny apetyt - nadwaga dziecka, nieprawidłowe nawyki stosowane podczas karmienia dziecka). Dla dobra dziecka, rodzice byli zapraszani na rozmowę w celu ustalenia wspólnego działania. Dyrektor żłobka podała również, że z uwagi na fakt, że profilaktyka zdrowego żywienia prowadzona jest niemalże każdego dnia, nie sporządzano protokołów z tych rozmów.

(akta kontroli str. 250-251, 733, 745-756)

9. W okresie objętym kontrolą w umowach z dostawcami produktów spożywczych zawarte były wymogi jakościowe dostarczanych produktów. W § 4 ust. 1 umów obejmujących lata 2020-2023³⁴ wskazano, że wszystkie artykuły dostarczone przez wykonawcę winny spełniać prawem określone wymogi dla artykułów żywnościowych oraz wymogi zdrowotne żywności. Dostarczane artykuły w szczególności powinny: posiadać odpowiednie atesty, spełniać normy wagowe i jakościowe, mieć zachowane terminy przydatności do spożycia, - być wolnymi od wad i odpowiednio opakowane, być transportowane w warunkach spełniających wymogi sanitarne. W umowach z dostawcami obowiązujących w 2024 r.³⁵ uszczegółowiono zapisy dotyczące dostarczanych artykułów, tj. w § 4 ust. 1 wskazano:

- owoce i warzywa powinny być świeże, bez oznak zepsucia i pleśni;
- mięso powinno być suche, matowe, mieć barwę białoróżową do czerwonej, konsystencję elastyczną i jędrną;
- termin przydatności do spożycia od chwili dostawy danego produktu do magazynu zamawiającego nie może być krótszy niż $\frac{3}{4}$ okresu, w którym

³² Dz. U. poz. 1154.

³³ Warunki, które muszą spełniać opiekunki w żłobku określone są w art. 16 *Kwalifikacje opiekunów w żłobkach lub klubach dziecięcych* ustawy o opiece nad dziećmi w wieku do lat 3 (Dz.U. z 2024 poz. 338).

³⁴ Umowy z dnia 31 grudnia 2019 r. nr: 2/2019, 3/2019, 4/2019, 5/2019, 6/2019, 7/2019, 8/2019, 9/2019, 10/2019, 11/2019, 12/2019; umowy z dnia 31 grudnia 2020 r. nr: 3/2020, 4/2020, 5/2020, 6/2020, 7/2020, 8/2020, 9/2020, 10/2020, 11/2020, 12/2020, 13/2020, 14/2020; umowy z dnia 31 grudnia 2021 r. nr: 3/2021, 4/2021, 5/2021, 6/2021, 7/2021, 8/2021, 9/2021, 10/2021, 11/2021, 12/2021, 13/2021; umowy z dnia 2 stycznia 2023 r. nr: 1/2023, 2/2023, 3/2023, 4/2023, 5/2023, 6/2023, 7/2023, 8/2023, 9/2023.

³⁵ Umowy z dnia 1 stycznia 2024 r. nr: 1/2024, 2/2024, 3/2024, 4/2024, 5/2024, 6/2024, 7/2024, 8/2024, 9/2024, 10/2024.

- towar zachowuje zdolność do spożycia określoną na opakowaniu (pojemniku);
- w przypadku jaj, powinny mieć handlowy dokument identyfikacyjny dla jaj konsumpcyjnych, wprowadzanych na rynek z informacją, że jaja konsumpcyjne dezynfekowane są promieniami UV;
 - bezpośrednio po odbiorze towaru nastąpi potwierdzenie zgodności asortymentu ze złożonym zamówieniem;
 - w przypadku zakwestionowania dostarczonego towaru, wykonawca zobowiązuje się do jego wymiany na pełnowartościowy, w terminie nie dłuższym niż 24 godziny od zgłoszenia reklamacji;
 - częstotliwość dostaw zależna jest od potrzeb zamawiającego - termin realizacji dostawy w ciągu 24 godzin od daty zgłoszenia w godzinach od 7:00 do 11:00;
 - transport żywności do siedziby zamawiającego musi się odbywać w oryginalnych opakowaniach bądź dopuszczonych do kontaktu z żywnością pojemnikach oraz środkami transportu przystosowanymi do przewozu danego asortymentu żywności, zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami i normami. Każde opakowanie (pojemnik) musi być oznakowane etykietą zawierającą co najmniej następujące informacje: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, znak weterynaryjny (dotyczy produktów pochodzenia zwierzęcego), masę netto, datę ważności do spożycia, skład produktu, warunki przechowywania (zgodne z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia³⁶);
 - oznakowanie produktu (zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia i z wymogami rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych³⁷);
 - w przypadku dostaw produktów zwierzęcych, mięsa i produktów mięsnych:
 - wykonawca musi posiadać decyzję właściwego organu Inspekcji Weterynaryjnej lub Państwowej Inspekcji Sanitarnej dotyczącej możliwości produkcji lub obrotu danym produktem spożywczym będącym przedmiotem zamówienia;
 - dostawy mięsa powinny odbywać się w zamkniętych opakowaniach lub pojemnikach plastikowych z pokrywkami, posiadającymi stosowne atesty, pojemnikach plombowanych lub metkowanych, czystych, nieuszkodzonych, przy każdej dostawie, dostawca ma obowiązek przedstawić „Handlowy dokument identyfikacyjny” zgodnie z ustawą z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego³⁸ oraz rozporządzeniem (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającym szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego³⁹.

(akta kontroli str. 257-457)

Uprawnienia żłobka odnośnie kontroli dostarczanych produktów wynikały z wdrożonych w żłobku procedur HACCP w części *Dostawa i przyjęcie surowców*. Instrukcja określała postępowanie przy przyjmowaniu dostaw surowców do żłobka, w celu zapewnienia, że wszystkie dostawy zostały zarejestrowane i sprawdzone, a przyjęte surowce były właściwej jakości zdrowotnej. Procedura ta dotyczyła

³⁶ Dz. U. z 2023 r. poz. 1448.

³⁷ Dz. U. z 2015 r. poz. 29, ze zm.

³⁸ Dz. U. z 2023 r. poz. 872.

³⁹ Dz. U. L 139 z 30.04. 2004 r., str. 55, ze zm.

przyjęcia środków spożywczych takich jak: mięso, owoce, ryby, warzywa, przetwory zbożowo-mączne, nabiał, tłuszcze, aromaty, jaja, mrożonki, przyprawy i inne. Za nadzór nad przestrzeganiem instrukcji odpowiedzialny był magazynier lub wyznaczony pracownik. Dostarczoną partię surowców sprawdzano m.in.: pod względem formalnym, tj. zgodności z zamówieniem, atestem jakościowym lub informacją o pochodzeniu surowców, datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia; stan opakowań, warunki transportu; temperaturę przyjęcia. Pracownik żłobka przyjmujący dostawę był zobowiązany do kontroli warunków transportu dostarczonych produktów. Kontroli podlegała czystość części ładunkowej pojazdu, stan opakowań, termin przydatności, cechy organoleptyczne, szczególnie artykułów luzem, temperatura przechowywania wyrobów podczas przewozu. Pracownik miał prawo odmówić przyjęcia dostawy, jeżeli towar, środek transportu bądź warunki dostawy budziły jego wątpliwości i poinformować o tym fakcie dyrektora żłobka lub kucharza oraz w przypadku dostawy towaru z uprawnionej hurtowni lub zakładu obrotu należało to zgłosić bezpośrednio do dostawcy.

Dyrektor wyjaśniła: (...) *Osoba odpowiadająca za przyjmowanie towaru zobowiązana jest do szczegółowej weryfikacji przyjmowanego towaru. Nie ma uprawnień do wejścia do samochodu dostawczego, ale ma prawo do oględzin jego wnętrza, jak również sprawdzenia osoby odpowiadającej za wypakowywanie. W razie wątpliwości może poprosić o podanie termometru z chłodni. Wstępna weryfikacja organoleptyczna jest ważnym elementem. Szczelne opakowanie, prawidłowy wygląd produktu, czy jego oznakowanie na opakowaniu to tylko nieliczne z możliwości sprawdzenia jakości towaru. Bardzo ważna jest data ważności. Jeśli chodzi o owoce i warzywa zwracamy uwagę na ich jakość, zwłaszcza czy nie ma oznak psucia czy robaków. Jak dotąd nie zdarzyły się sytuacje, w których zmuszeni byliśmy do zwrotu towaru, nie mniej jednak mamy przygotowane procedury na taki wypadek (zapisy HACCP). Jajka, oprócz handlowego dokumentu identyfikacyjnego dla każdej dostawy muszą posiadać informację o dezynfekcji promieniami UV. Sprawdzane są także pod kątem całości i czystości skorupki.*

(akta kontroli str. 98-103, 491-492)

W okresie objętym kontrolą, w żłobku obowiązywała również procedura HACCP dotycząca przechowywania surowców, półproduktów, wyrobów gotowych oraz materiałów pomocniczych, w celu zapewnienia, że surowce, półprodukty wyroby gotowe były właściwej jakości zdrowotnej, a materiały pomocnicze nie wpływały na jakość zdrowotną produkowanych wyrobów. Podczas przechowywania produktów codziennie sprawdzano m.in.: datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, stan opakowań, organoleptycznie (wrywkowo) smak, zapach, konsystencję barwę, obecność szkodników żywych lub martwych lub śladów ich obecności. Kontroli podlegał również stan techniczny pomieszczeń. Dodatkowo codziennie kontrolowano temperaturę w urządzeniach chłodniczych i zamrażarkach. Powyższe informacje odnotowywano na specjalnym formularzu (E-10).

W książce HCPP zawarto również instrukcję postępowania przy pobraniu produktów do produkcji, pobrania produktów wejściowych do produkcji (rozmrzanie), sposoby obróbki wstępnej (brudnej żywności przeznaczonej do produkcji) oraz obróbki termicznej (pieczenia, smażenia, gotowania, podgrzewania) zapewniającej osiągnięcie odpowiednich walorów organoleptycznych i odżywczych żywności poddanej temu zabiegowi.

(akta kontroli str. 104-125)

10. W okresie objętym kontrolą nie przeprowadzono bezpośrednich, udokumentowanych badań odnośnie satysfakcji z oferowanego żywienia w żłobku.

Dyrektor wyjaśniła: (...) *W przypadku sytuacji, w której rodzic zgłaszałby uwagi bądź sugestie dotyczące danego posiłku z pewnością (posiłek) poddany by został weryfikacji. Każdy rodzic ma możliwość uzyskania informacji na temat składników*

jakich używa się do przygotowania potrawy, a dietetyk ma obowiązek udostępnić taką informację, jeżeli ma ona istotny wpływ na stan zdrowia dziecka, zwłaszcza gdy mamy do czynienia z potwierdzoną alergią pokarmową. Dodała również: Jadłospisy w żłobku opracowuje się w oparciu o konkretne wytyczne (zgodnie z wymaganiami dla danej grupy wiekowej wynikającymi z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej, opracowanych przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego - Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie), co być może na tyle satysfakcjonuje rodziców, że do chwili obecnej nie zgłaszali żadnych uwag. Zdarza się, prosba do dietetyka o przepis na daną potrawę lub pytanie o produkty z jakich jest przygotowana.

(akta kontroli str. 458)

11. Podejmowane działania związane ze zdrowym odżywianiem miały przede wszystkim cel poznawczy i polegały m.in. na stopniowym wprowadzaniu kolejnych produktów w celu rozszerzenia diety. Prowadzono rozmowy z rodzicami w zakresie m.in. preferencji żywieniowych dzieci, spożywanych w danym dniu posiłków, udzielano porad w zakresie zdrowych nawyków żywieniowych, np. w sytuacjach, kiedy rodzic miał obawy do podawania posiłków stałych (dziecko pije tylko mleko z butelki).

Codziennie do dyspozycji rodziców był dietetyk i świadczył pomoc w rozwiązywaniu problemów dietetycznych u dzieci, udzielając ewentualnych wskazówek. Dyrektor żłobka podała: *Z rodzicami dzieci do 1 roku życia [dietetyk – przyp. NIK] omawia etapy rozszerzania (zwłaszcza w domu) diety oraz ewentualne reakcje organizmu dziecka. Jest w stałym kontakcie z rodzicami, ponieważ od początku pobytu dzieci na grupie niemowlaczków ma pełny nadzór nad dietami podopiecznych. Wspólnie z panią położną omawiają i podejmują stosowne działania w przypadkach, kiedy zostaną wyłonione w grupach dzieci z problemami (np. brak apetytu- tzw. niejadki, nadmierny apetyt-nadwaga dziecka, nieprawidłowe nawyki stosowane podczas karmienia dziecka). Dla dobra dziecka, rodzice są zapraszani na rozmowę w celu ustalenia wspólnego działania. Dyrektor żłobka podała, że z uwagi na fakt, że profilaktyka zdrowego żywienia prowadzona jest niemalże każdego dnia, nie sporządza się z tych rozmów protokołów.*

(akta kontroli str. 250-251, 492)

12. Działania dotyczące propagowania i wdrażania zdrowego odżywiania były planowane z uwzględnieniem rozpoznanych potrzeb, które dotyczyły najmłodszych dzieci, w związku z tym mogły być identyfikowane m.in. przez stały kontakt z rodzicami oraz dietetykiem. Posiłki z eliminacją konkretnych produktów ustalane były tylko w oparciu o zaświadczenie specjalisty. Były one przygotowywane przez dietetyka przekazywane w osobnych pojemnikach, aby uniknąć pomyłki i zapobiec narażeniu dziecka na kontakt z alergenem.

Dyrektor żłobka wyjaśniła: *Wykazujemy dużą czujność, jeśli chodzi o wymagania rodziców względem diety ich pociech. Były przypadki, kiedy rodzic chciał narzucić placówce przygotowywanie 12-to miesięcznemu dziecku diety wegańskiej. Długo prowadzone rozmowy ostatecznie zakończyły się stosowaniem u dziecka diety adekwatnej do jego wieku.*

W pkt 11 opisano sposób działania Dyrektora żłobka w celu rozeznania potrzeb związanych ze zdrowym odżywianiem. Miał one przede wszystkim charakter wychowawczy. Nie dokumentowano jednak wyniku tych działań, tj. rozpoznanych potrzeb w zakresie edukacji i promocji zdrowego stylu życia oraz nie określono czynników ryzyka dla zdrowia, o czym szerzej w sekcji *Stwierdzone nieprawidłowości*.

(akta kontroli str. 492-493, 758)

Stwierdzone
nieprawidłowości

W działalności kontrolowanej jednostki w przedstawionym wyżej zakresie stwierdzono nieprawidłowość polegającą na braku pisemnego udokumentowania rozpoznawania potrzeb dotyczących prowadzenia działań mających na celu propagowanie

i wdrażanie zdrowego odżywiania. Uniemożliwiło to stwierdzenie czy diagnoza we wskazanym zakresie została przeprowadzona rzetelnie. Ponadto brak dokumentów potwierdzających przeprowadzenie badań nie pozwolił na weryfikację zgłaszanych potrzeb oraz potwierdzenie czy te potrzeby zostały uwzględnione w planowanych działaniach i zrealizowane.

Dyrektor wyjaśniła, że w żłobku nie jest prowadzona dokumentacja potwierdzająca działania prowadzone na rzecz rozpoznawania potrzeb w zakresie edukacji i promocji zdrowego stylu życia. Dodała, że bardzo ważną rolę odgrywa współpraca i prawidłowa komunikacja z rodzicami. *To z nimi omawiamy wszelkie nasze spostrzeżenia dotyczące dziecka, jak również staramy się wyjaśniać ich ewentualne wątpliwości i odpowiadać na zadawane pytania. Jesteśmy zawsze do dyspozycji rodzica, ale mając na uwadze dobro dziecka.*

(akta kontroli str. 492-493, 758)

OCENA CZĄSTKOWA

W żłobku prawidłowo określono organizację żywienia, dostosowaną do potrzeb dzieci do lat trzech, we właściwy sposób zapewniono możliwość spożywania posiłków, a przyjęte i praktykowane warunki organizacji żywienia były prawidłowe i dostosowane do występujących potrzeb. Pomieszczenia i sprzęt spełniały wymagania sanitarne, higieniczne i zdrowotne określone w obowiązujących przepisach. Dietetyk odpowiedzialny za układanie jadłospisów posiadał odpowiednie wykształcenie i współpracował z opiekunkami w zakresie realizacji zagadnień związanych ze zdrowym odżywianiem realizowanych zgodnie z planami opiekuńczo-wychowawczymi. Dyrektor żłobka miała wiedzę w zakresie liczby dzieci, które miały specjalne potrzeby żywieniowe (diety eliminacyjne) i w takich przypadkach podejmowano właściwe działania. Przez stały kontakt z rodzicami i dietetykiem, rozpoznawano potrzeby i ryzyka w zakresie zdrowego odżywiania, jednak działania te nie były pisemnie udokumentowane, co uniemożliwiło weryfikację ujęcia ich w planach działań oraz określenia stopnia ich realizacji.

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

Opis stanu faktycznego

1. W okresie objętym kontrolą żłobek nie realizował programów autorskich, w tym ukierunkowanych na kształtowanie prawidłowych nawyków żywieniowych. Mimo to, w żłobku podejmowano działania ukierunkowane na kształtowanie prawidłowych nawyków żywieniowych. Miały one przede wszystkim cel poznawczy. W planach pracy opiekuńczo-wychowawczej, obowiązujących w latach objętych kontrolą, w każdej grupie wiekowej i już od najmłodszych dzieci, wskazywano i realizowano takie działania, tj. m.in:

- w grupie I („niemowlaczki”) w ramach rozwijania zmysłu smaku i węchu zaplanowano m.in.: galaretowe zabawy (galaretki o różnych kolorach i smakach); obrazkowe kanapeczki (podawanie dzieciom kanapek o różnych kształtach z różnymi kolorowymi warzywami; zapoznanie dzieci z zapachami owoców (cytryna, pomarańcza); smakowanie jedzenia o różnej strukturze i konsystencji (ketchup, dżem). Poza tym plany zakładały wyrabianie prawidłowych nawyków żywieniowych oraz podejmowanie prób i naukę samodzielnego jedzenia;
- w grupie II („maluszki”) przewidziano m.in. utrwalanie umiejętności samodzielnego jedzenia, w tym posługiwania się łyżką, założono również wprowadzanie nowych nawyków żywieniowych;
- w grupie III („średniaczki”) w ramach zapoznawania dzieci z nowymi pomieszczeniami i ich przeznaczeniem, na stolówce zaplanowano naukę i doskonalenie umiejętności siedzenia przy stoliku, jedzenia łyżką

- i samodzielnego picia z kubeczka; w ramach edukacji żywieniowej zaplanowano poznawanie produktów poprzez dotyk, węch, smak;
- w grupie IV („starszaczki”) również wskazywano na doskonalenie umiejętności samodzielnego spożywania posiłków (prawidłowego posługiwania się łyżką, trzymanie kubeczka z napojem); w ramach realizacji tematów zajęć żłobkowych zaplanowano m.in. rozpoznawanie i utrwalanie nazw owoców i warzyw występujących jesienią w ogrodzie.

Na stronie internetowej żłobka umieszczono fotografie dokumentujące realizację niektórych działań w zakresie propagowania i wdrażania nawyków zdrowego odżywiania wynikających z planów opiekuńczo-wychowawczych⁴⁰.

Dyrektor wyjaśniła: *Dzieci, w formie zabawy poznają owoce, warzywa, produkty zdrowe i te, których powinny unikać. Opiekunki aranżują tzw. kąci tematyczne angażując do zabawy dzieci. Są to np. stragan z owocami i warzywami – omawiane są rodzaje i nazwy poszczególnych artykułów. Podobne kąci dotyczą zabawy w kucharza, przypominane są m. in. zasady higieny (zwraca się uwagę na czystość rąk, otoczenia i asortymentu), ale również zwracana jest uwaga na świeżość produktów. W ramach prowadzonych zajęć dzieci mają okazję spróbować np. warzywa w formie surowej. Omawiane są z nimi wygląd, konsystencja oraz smak. Omawia się również formy przygotowania potraw z danego warzywa. Podobnie jest z owocami. Zanim zostaną podane do spożycia, dietetyk pokazuje owoc w całości (przed obraniem) omawiając z dziećmi wygląd, kolor, fakturę a potem, już obrany owoc omawiany jest pod względem smaku, soczystości, koloru itp. Dzieci mają możliwość ocenić dany produkt i wypowiedzieć się czy jest smaczny, czy niekoniecznie by chciały go zjeść. Dodała również, że wykładnią działań jest akceptacja przez dzieci nowych produktów lub potraw z tymi produktami. W żłobku nie korzystano z konkretnych form zapisywania skuteczności działań (nie prowadzono monitoringu). Dyrektor żłobka podała także, że jeśli po kolejnych próbach wprowadzenia nowego artykułu, nie osiągnięto sukcesu, to na pewien czas rezygnowano z jego podawania.*

(akta kontroli str. 459-474, 757)

2-3. W okresie objętym kontrolą żłobek nie uczestniczył w żadnym programie promującym zdrowe odżywianie. Jak podała Dyrektor żłobka, w 2017 r. placówka uczestniczyła w ogólnopolskim programie pn.: „Zdrowo jemy, zdrowo żyjemy”, wspierającym prawidłowe nawyki żywieniowe u małych dzieci. Uczestniczyły w nim wszystkie dzieci, choć najbardziej zaangażowane były dzieci ze starszych grup, ze względu na wiek i lepszą współpracę przy realizacji zadań. Podała również, że do chwili obecnej żłobek korzysta z materiałów i treści uzyskanych z tego programu.

Odnosnie braku udziału w programach promujących zdrowie odżywianie wskazała: *Niestety nie dotarłam do innych programów, związanych z profilaktyką/edukacją zdrowego odżywiania, w których mógłby uczestniczyć żłobek. Nie posiadam również wiedzy, gdzie mogę pozyskać informacje o takich działaniach. Dużym ułatwieniem by było, gdyby placówki otrzymywały informacje o ww. akcjach od instytucji, które organizują takie programy. Byłoby to dla nas kolejne doświadczenie, natomiast dla rodziców potwierdzenie, że żłobek pracuje w oparciu o najnowsze standardy oraz dokłada wszelkich starań, aby nasi podopieczni mieli zapewnione najlepsze warunki opiekuńczo-wychowawcze jak również edukację dotyczącą zdrowego żywienia prowadzoną nie tylko przez personel placówki, ale i profesjonalne podmioty zewnętrzne.*

(akta kontroli str. 497)

⁴⁰ <https://zs13.kielce.eu/wydarzenia/swiatowy-dzien-warzyw-i-owocow>, <https://zs13.kielce.eu/wydarzenia/kto-wygrwa-owoce-i-warzywa>; <https://zs13.kielce.eu/wydarzenia/dzien-jabka-na-starszaczkach> (data dostępu 18 czerwca 2024 r.).

4. W okresie objętym kontrolą nie wydatkowano środków na kształtowanie (edukację) prawidłowych nawyków żywieniowych. Z uwagi na fakt, że w jednostce był zatrudniony dietetyk, nie było potrzeby przeznaczania dodatkowych środków na ewentualne pogadanki na temat zdrowego odżywiania. Żłobek nie realizował autorskich programów edukacyjnych.

Dyrektor wyjaśniła: *W okresie po pandemii Urząd Miasta Kielce jako organ założycielski żłobka narzucił racjonalne i oszczędne gospodarowanie środkami finansowymi (bezwzględnie ograniczając wydatki bieżące) w podległych placówkach. Każdy zamierzony wydatek należy zgłaszać do wydziału nadrzędnego z podaniem argumentacji i zasadności danego zakupu.* Dodała także, że opłaty za wyżywienie uiszczane przez rodziców wykorzystywane były tylko i wyłącznie na zakup produktów spożywczych zgodnie z zaplanowanym jadłospisem.

(akta kontroli str. 498)

5. Jadłospisy podawano do informacji rodziców poprzez wywieszanie ich na głównej tablicy informacyjnej żłobka, co było zgodne uregulowaniami wewnętrznymi, w tym z regulaminem porządkowym⁴¹. Dodatkowo jadłospis umieszczany był na tablicach ogłoszeń w szatniach poszczególnych grup dzieci oraz w jadalniach. Informacje o posiłkach były wywieszane w ostatni dzień przed zmianą, w godzinach rannych, by rodzice mogli się z nimi zapoznać.

(akta kontroli str. 131)

W realizacji żywienia zbiorowego w żłobku, obowiązywały przepisy zawarte w ustawie z dnia 4 lutego 2011 r. o opiece nad dziećmi w wieku do lat 3⁴². Art. 22 tej ustawy stanowi, że żłobek i klub dziecięcy zapewniają przebywającym w nim dzieciom wyżywienie zgodne z wymaganiami dla danej grupy wiekowej wynikającymi z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej⁴³. Obowiązujące obecnie normy żywienia dla populacji Polski zostały uaktualnione w 2020 roku⁴⁴ (dalej: Normy).

W opinii biegłego⁴⁵ podano m.in., że 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 zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004⁴⁶, jadłospis zawierał prawidłowo zapisane informacje o alergenach. Spełniał również część wymogów⁴⁷ określonych w *rekomendacjach w zakresie żywienia małego dziecka*.

⁴¹ Na tablicy informacyjnej w żłobku wywieszany jest dekadowy i codzienny jadłospis - § 3 pkt 3 regulaminu porządkowego

⁴² Dz. U. z 2024 r. poz. 338.

⁴³ Normy żywienia dla populacji Polski były opracowywane przez ekspertów Instytutu Żywności i Żywienia (IŻŻ). Po włączeniu Instytutu Żywności i Żywienia do struktur Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego – Państwowego Zakładu Higieny (NIZP-PZH) w dniu 1 lutego 2020 r., prace nad normami były kontynuowane przez ekspertów dawnego IŻŻ w nowej jednostce organizacyjnej. Wydawcą zaktualizowanych norm jest NIZP-PZH.

⁴⁴ *Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie*, pod red. M. Jarosza, E. Rychlik, K. Stoś, J. Charzewskiej, Warszawa 2020.

⁴⁵ Do badania wytypowano jadłospis obowiązujący w terminie od 9 lutego 2024 r. do 22 lutego 2024 r., tzw. „dekadówkę”. Do oceny przygotowano dokumenty dotyczące kaloryczności jadłospisów za wskazany okres oraz receptury posiłków.

⁴⁶ Dz. U. UE. L. 304 z dnia 22.11.2011 r., str. 18, ze zm.

⁴⁷ W zakresie: pieczywo mieszane – 10x/dekada ok. jednej kromki/dziecko; mąka i makarony – jeden – dwa razy w dekadzie jako podstawa drugiego dania obiadowego (makaron suchy 20 g/dziecko lub potrawy mączne), w pozostałe dni – dodatek technologiczny do dań; kasze, ryż, płatki śniadaniowe - poprawne wielkości dobowej porcji, tj. pięć – siedem razy w dekadzie jako podstawa śniadania (10-15 g suchego produktu/dziecko); kasze, ryż, płatki – dwa-trzy razy w tygodniu jako podstawa drugiego dania obiadowego; ziemniaki - poprawne wielkości dobowej porcji, tj. dwa-trzy razy na tydzień (maksymalnie pięć razy/dekada) po 100 g produktu rynkowego jako baza drugiego dania (straty ok. 20 %), w pozostałe dni 60 g produktu rynkowego (zupy, sałatki); 200 g warzyw na

W Sekcji stwierdzone nieprawidłowości opisano, których rekomendacji w zakresie żywienia małego dziecka, jadłospis nie spełniał.

Liczba posiłków w ciągu dnia była poprawna (cztery posiłki), jednak ich kaloryczność w każdym badanym dniu była przekroczona, o czym szerzej w sekcji *Stwierdzone nieprawidłowości*.

(akta kontroli str. 500-507)

Szczegółowej analizie poddano dwa jadłospisy, tj. obowiązujące w terminie od 9 lutego 2024 r. do 22 lutego 2024 r. oraz od 23 lutego 2024 r. do 7 marca 2024 r. w zakresie zgodności między produktami wydanymi z magazynu a deklarowanymi w ramach posiłków ujętych w jadłospisach i recepturach. Przeprowadzone badanie wykazało, że „rozchody magazynowe”⁴⁸ w każdym przypadku odpowiadały sporządzanym posiłkom. W żłobku posiłki były przygotowywane (gotowane) w kuchni. Nie mrożono przygotowanych posiłków, nie odgrzewano wcześniej przygotowanych potraw a dania serwowane były bezpośrednio po ich przygotowaniu. Nie wykorzystywano również gotowych (mrożonych) produktów poza warzywami i owocami (poza sezonem) oraz rybami. Opracowano receptury m.in. na drożdżówki, biszkopt, groszek ptysiowy. Jak oświadczyła dietetyk, stopniowo wycofywane są gotowe ciastka i ciasta.

(akta kontroli str. 508-725, 729)

6. W okresie objętym kontrolą nie we wszystkich latach prowadzono ewidencję dotyczącą ilości wytworzonych odpadów. Umowę na odbiór odpadów konsumpcyjnych podpisano dopiero w dniu 1 maja 2021 r., która kontynuowana była w kolejnych latach⁴⁹. Stanowiło to realizację wniosku pokontrolnego PPIS wskazanego w protokole kontroli sanitarnej⁵⁰ z dnia 5 marca 2021 r. Umowa dotyczyła odbioru odpadów kuchennych o kodzie 16 03 80 (produkty spożywcze lub nieprzydatne do spożycia (produkty spożywcze przeterminowane lub nieprzydatne do spożycia), w tym odpadów kategorii 3 (uboczne produkty pochodzenia zwierzęcego). Udokumentowany pierwszy odbiór odpadów pokonsumpcyjnych przeprowadzono 27 września 2021 r. W latach 2021 (od 27 września) – 2024 (29 lutego) ilość wytworzonych odpadów spożywczych wyniosła 30 kg w 2021 r. w kolejnych latach odpowiednio: 66,2 kg, 76,3 kg i 6,2 kg.

Dyrektor wyjaśniła, że w żłobku odpadami związanymi z marnotrawieniem jedzenia były głównie odpady pokonsumpcyjne – tzw. zlewki po posiłkach. Dodała, że ich ilość jest niezależna od personelu kuchni, dietetyka i opiekunek i trudna do przewidzenia. Dodała również, że na ilość zlewek ma wpływ m.in. to, że do żłobka niejednokrotnie przyprowadzane są dzieci z infekcją, która obniża ich apetyt.

(akta kontroli str. 200, 204, 476-477)

W celu ograniczania marnotrawienia żywności w żłobku stosowano m.in. wytyczne zawarte w księdze HACPP w zakresie sprawdzania jakości zamawianych towarów,

dobę; 200 g owoców na dobę; zupa mleczna (osiem razy w dekadzie); sery twarogowe: dwa razy na tydzień po 30 g/dziecko jako baza past śniadaniowych lub dodatek do drugich dań obiadowych lub podwieczorków; sery podpuszczkowe nie częściej niż jeden raz w tygodniu; jajka - w praktyce 1 - 2 szt./tydzień, 3-4 szt. w dekadzie; mięso nie częściej niż sześć razy dekadzie; wędlina nie częściej niż dwa razy w dekadzie; tłuszcze zwierzęce - poprawne ilości, tj. pięć g do pieczywa oraz jako dodatek do kanapek i/lub do potraw ilość z uwzględnieniem śmietany jednego g śmietany 18 % odpowiadało 0,2 g masła; jeden gram śmietany 12 % odpowiadał 0,15 g masła; sól - poprawna wielkości dobowej porcji, tj. 1,4 g/dzień/dziecko.

⁴⁸ Rozchód wewnętrzny: RW/7/02/2024 z dnia 9 lutego 2024 r., RW/8/02/2024 z dnia 12 lutego 2024 r., RW/9/02/2024 z dnia 13 lutego 2024 r., RW/10/02/2024 z dnia 14 lutego 2024 r., RW/11/02/2024 z dnia 15 lutego 2024 r., RW/12/02/2024 z dnia 16 lutego 2024 r., RW/13/02/2024 z dnia 19 lutego 2024 r., RW/14/02/2024 z dnia 20 lutego 2024 r., RW/15/02/2024 z dnia 21 lutego 2024 r., RW/16/02/2024 z dnia 22 lutego 2024 r., RW/17/02/2024 z dnia 23 lutego 2024 r., RW/18/02/2024 z dnia 26 lutego 2024 r., RW/19/02/2024 z dnia 27 lutego 2024 r., RW/20/02/2024 z dnia 28 lutego 2024 r., RW/18/21/2024 z dnia 29 lutego 2024 r., RW/1/03/2024 z dnia 1 marca 2024 r., RW/2/03/2024 z dnia 4 marca 2024 r., RW/3/03/2024 z dnia 5 marca 2024 r., RW/1/05/2024 z dnia 7 marca 2024 r.

⁴⁹ Umowy odbioru odpadów: z dnia 1 lutego 2022 r., z dnia 1 stycznia 2023 r., z dnia 2 stycznia 2024 r.

⁵⁰ Nr SE. IIa.9020.29h.3.218.2021.

co m.in. zapobiegało przyjmowania produktów z końcową datą ważności lub z oznakami psucia. Podejmowano również inne działania: - podział wielkości porcji z uwzględnieniem wieku dzieci, przygotowywanie posiłków z uwzględnieniem aktualnej liczby dzieci, układanie jadłospisu uwzględniając zakupiony i przechowywany asortyment, bieżące planowanie i zakup produktów adekwatnie do potrzeb jadłospisu, unikanie zakupu nadmiernych ilości produktów zwłaszcza szybko psujących się, weryfikacja wprowadzanych posiłków lub już podawanych pod kątem aprobaty i spożywania ich przez dzieci, opracowywanie nowych potraw z uwzględnieniem preferencji dzieci, mając na uwadze zdrowe odżywianie. Podejmowane działania przyczyniły się m.in. do zmniejszenia porcji najmłodszych dzieci (do pierwszego roku życia). Ponadto posiłki przygotowywane były tylko i wyłącznie dla dzieci obecnych w danym dniu w żłobku, przez co zapotrzebowanie produktów z magazynu również wynikało z frekwencji dzieci. Dodatkowo eliminowano potrawy, których większość dzieci nie jadła oraz wprowadzano nowe potrawy, po ich akceptacji przez dzieci i wprowadzano te potrawy do kolejnych jadłospisów. W magazynach żywności, z uwagi na dostępność produktów spożywczych, przechowywano racjonalne zapasy.

(akta kontroli str. 476-477)

Odnosnie marnotrawienia żywności, jak wskazała Dyrektor żłobka, ścisła współpraca szefa kuchni-dietetyka z magazynierem miała za zadanie eliminować do minimum marnowanie produktów. Po weryfikacji artykułów w magazynach jadłospisy były ustalane tak, aby nie dopuścić do przeterminowania asortymentu oraz wykorzystywano warzywa i owoce zanim zaczynały tracić świeżość. Zwłaszcza świeże owoce czy warzywa zamawiane były w ilościach, które wykorzystane były maksymalnie w ciągu kilku dni. W przypadku etapu przygotowywania posiłków, codziennie rano⁵¹ określany był stan faktyczny dzieci i na jego podstawie wystawiane było zapotrzebowanie do magazynu na produkty niezbędne do przygotowania posiłków zgodnie z jadłospisem na dany dzień. Postępowanie to było zgodne z przyjętą procedurą HACCP w której wskazano, min.: że dostawy towarów odbywają się na bieżąco, zgodnie z planowanym jadłospisem dekadowym oraz że żłobek zamawia towar zgodnie z zapotrzebowaniem produkcyjnym. W instrukcji HACCP zawarto również procedurę przechowywania surowców, półproduktów, wyrobów gotowych.

Dodatkowo Dyrektor żłobka wyjaśniła: *Nie przygotowujemy posiłków w liczbie większej niż ilość dzieci obecnych w danym dniu. To bardzo minimalizuje marnowanie żywności. Bierzemy pod uwagę sugestie rodziców dotyczące wskazanych produktów i staramy się je wprowadzić do jadłospisu (np. krem nutella z użyciem awokado). Jeżeli „nowa potrawa” lub produkt nie jest akceptowany przez dzieci, podejmujemy próby podania go w innej postaci, bądź na jakiś czas rezygnujemy z niego. Niejednokrotnie otrzymujemy informacje od rodziców o tym, że dziecko w placówce zjada dany posiłek, a w domu podobnie wyglądający odmawia. Omawiany jest wtedy z dietetykiem (w celu weryfikacji) skład potrawy jak również sposób jej przygotowania.*

(akta kontroli str. 476-490)

Podejmowane działania okazały się niewystarczające, w 2023 r. wzrosła ilość odpadów pokonsumpcyjnych w porównaniu do roku poprzedniego. Opinia biegłego wykazała, że niektóre gramatury potraw były większe niż określone *rekomendacjach w zakresie żywienia małego dziecka*, co mogło przyczynić się do braku efektów działań podejmowanych w zakresie ograniczania marnotrawienia żywności.

7. W okresie objętym kontrolą dzieciom zapewniono stały dostęp do wody pitnej. Była to woda niegazowana butelkowana. W starszych grupach butelki z wodą

⁵¹ Po godzinie 8.30, do tej godziny dzieci były przyprowadzane do żłobka.

umieszczone były w jadalni, w której znajdowały się również kubki. W grupie najmłodszej, która nie posiadała odrębnej jadalni, butelki z wodą umieszczano w sali zabaw. W każdym przypadku podawanie wody odbywało się pod nadzorem opiekunki, co jak podała Dyrektor żłobka *zapewniało bezpieczeństwo przede wszystkim przed zachłyśnięciem, zalaniem ubranka ewentualnie stłuczeniem kubka*. Zapasy wody przechowywane były w magazynie żywności.

(akta kontroli str. 131,140,148, 494)

Stwierdzone
nieprawidłowości

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

1. Sporządzenie przez dietetyka jadłospisu, który obowiązywał od 9 lutego 2024 r. do 22 lutego 2024 r. z naruszeniem wymagań wynikających z art. 22 ustawy o opiece nad dziećmi w wieku do lat 3 w zakresie zapewnienia w posiłkach energii dla dzieci do lat trzech, określonej w Normach. Kaloryczność posiłków przekraczała w każdym ocenianym dniu wymagania wynikające z Norm, tj.: wyniosła od 815 do 1081 kcal⁵².

Zgodnie z art. 22 ustawy o opiece nad dziećmi w wieku do lat 3, żłobek i klub dziecięcy zapewniają przebywającym w nim dzieciom wyżywienie zgodne z wymaganiami dla danej grupy wiekowej wynikającymi z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej. Zgodnie z Normami kaloryczność jadłospisu w żłobku powinna wynosić 700-750 kcal na dobę.

Dietetyk wyjaśniła: *Receptury przekazane do analizy łącznie z jadłospisem w wersji papierowej obejmujące okres 09.02. – 22.02.2024 r. obowiązywały do 2020 roku i przygotowane były w wersji papierowej. Od roku 2021 rozpoczęliśmy pracę na platformie Vulkan i receptury musiały być wprowadzone w wersji elektronicznej. Niestety przy przepisywaniu receptur, pomimo usilnych starań z mojej strony, aby od razu odnieść się do nowych wytycznych, jak wykazała analiza pojawiły się błędy. W przekazanych recepturach jest spora ilość cukru, który został wyeliminowany w tworzeniu receptur, wersji elektronicznej, co analogicznie daje znaczny spadek kaloryczności posiłków. Nie podajemy cukru do zupy mlecznej jak to przedstawiono w dokumentach. Niestety wydruk aktualnych receptur, które stosujemy w potrawach możliwy jest tylko w formie zrzutu z ekranu, co (poglądowo) załączam do pisma.*

(akta kontroli str. 503, 726)

2. Sporządzenie przez dietetyka jadłospisu, obowiązującego od 9 lutego 2024 r. do 22 lutego 2024 r., który nie spełniał wymogów określonych w *rekomendacjach w zakresie żywienia małego dziecka*, tj.:
 - a) dotyczących zapewnienia poprawnej wielkości dobowej porcji:
 - pieczywa, tj.: 20 – 25 g na śniadanie lub podwieczorek i ewentualnie w formie grzanek do zup 5 g/porcję; w analizowanym jadłospisie porcja ta przekraczała normę i wyniosła 35 g;
 - makaronu do drugiego dania - 20 g; w analizowanym jadłospisie porcja ta była za duża, tj. w daniu makaron z serem porcja makaronu stanowiła 35 g, a w spaghetti po bolońsku - 31g;
 - kaszy i ryżu w drugim daniu, tj. 20 g suchego produktu/dziecko; w jadłospisie porcja ta wyniosła 30 g;

⁵² 9 lutego 2024 r. wyniosła 861 kcal, w kolejnych dniach odpowiednio: 12 lutego 2024 r. - 908 kcal, 13 lutego 2024 r. - 963 kcal, 14.04.2024 r. - 874 kcal, 15 lutego 2024 r. - 872 kcal, 19 lutego 2024 r. - 1081 kcal, 20 lutego 2024 r. - 963 kcal, 21 lutego 2024 r. - 815 kcal i 22 lutego 2024 r. - 1010 kcal.

- mleka - w zaleceniach wskazano 180-200 ml, w jadłospisie porcja była za duża – 220 ml;
- sera żółtego do śniadania – zamiast 10 g, zaplanowano dwa razy więcej – 20 g;
- mięsa – serwowana porcja przekraczała zalecaną wagę 35-45 g i wyniosła 50 g;
- porcja wędlin była za duża, zgodnie z zaleceniami powinno być 10 g, a podano dwa razy więcej – 20 g;
- w jadłospisie, w ośmiu dniach⁵³ (spośród 10 analizowanych) zaplanowano więcej niż 10 g cukru; w recepturach większości potraw znajdował się cukier lub miód, nawet do zupy mlecznej, tj. płatków na mleku dodawany był cukier; każdy napój typu kompot, herbata był dosładzany;
- b) w żadnym dniu w dekadzie do śniadania nie zaplanowano makaronu lub klusek lanych na mleku; powinny one być zaplanowane trzy razy w dekadzie jako podstawa śniadania;
- c) w dniu, w którym nie serwowano zupy mlecznej na śniadanie, na podwieczorek powinno być uwzględnione mleko - nie spełniono tego zalecenia w dniu 15 lutego 2024 r., kiedy to na podwieczorek podano kisiel owocowy i biszkopty;
- d) w dniach, w których na drugie danie serwowane były ziemniaki, nie uwzględniono kaszy lub ryżu jako dodatku do zup lub podwieczorków;
- e) w żadnym posiłku na podwieczorek, nie uwzględniono podania warzyw;
- f) w pięciu dniach⁵⁴ nie zaplanowano 300 ml mleka, aby zalecenie to było spełnione na śniadanie oraz podwieczorek powinno być uwzględnione mleko lub napój mleczny fermentowany;
- g) w analizowanej „dekadówce” tylko jeden raz (14 lutego 2024 r.) został zaplanowany mleczny produkt fermentowany, tj. jogurt;
- h) nie uwzględniono ryby do drugiego dania – rybę serwowano jedynie w paście z makreli w jednym dniu w dekadzie (14 lutego 2024 r.), zatem nie spełniono zalecenia, by ryba była podawana do drugiego dania: trzy razy w dekadzie po 33 g (świeża) lub 35 g (mrożona) /dziecko (lub inne posiłki).

(akta kontroli str. 500-507)

Dietetyk wyjaśniła: *W odniesieniu do kolejnych podpunktów analizy wyjaśniam co następuje:*

- *łączna gramatura pieczywa w jadłospisie uwzględniała masło, to jest 5 g, natomiast w recepturze waga pieczywa zastała ujednolicona, np. bułki grahamki/kajzerki ważą około 30g (nie zmienia to faktu, że błąd przy wprowadzaniu wielkości porcji produktu spowodował, jego większą wartość) – uwzględniono uwagi i naniesiono już poprawki w systemie;*
- *w przekazanej dekadówce w dniu 16.02.2024 r. zaplanowano zacierkę na mleku do śniadania. Podwieczorki także zawierały produkty mączne. Planując w jadłospisie makaron do obiadu nie ujmowałam go do śniadania zastępując go ryżem, kaszą itp.;*
- *13.02.2024 r. i 14.02.2024 r. - ryż i kasza manna stanowiły podstawę zupy mlecznej do śniadania;*

⁵³ 9,12,13,14,15,19 20 i 22 lutego 2024 r.

⁵⁴ 9 lutego 2024 r., 13 lutego 2024 r., 15 lutego 2024 r., 21 lutego 2024 r. i 22 lutego 2024 r.

- w dniu, w którym nie ma zupy mlecznej podano twarożek, gdzie na 150 g przypada 105 g sera + mleko i owoce. Twarożek stanowi zamiennik mleka, dlatego nie było ono zaplanowane w pozostałych posiłkach;
- porcja mleka w zupie mlecznej mieści się w normie. Zgodnie z recepturą 180 ml wody w połączeniu z 28,6 g mleka w proszku daje 180 - 200 ml gotowego mleka. Po dodaniu makaronu, ryżu czy płatków porcja zupy mlecznej (tzw. talerzowa) wynosi 220 ml;
- w dniach 09.02, 13.02, 22.02. na podwieczorek zaplanowano deser na bazie mleka (100 ml mleka);
- porcja mięsa jest zgodna z normą i wynosi 35 g surowego produktu. W oparciu o recepturę kotlet o wadze 50 g to kotlet mielony, w skład którego wchodzi: mięso 35 g + bułka + jajko + cebula + bułka tarta = 50 g;
- w przedłożonej dekadówce ryba była podana do drugiego dania w dniu 16.02.2024 r. jako ryba duszona w warzywach po grecku. Zgodnie z wytycznymi to i tak za mało. Oczywiście rekomendacje zostaną uwzględnione w następnych jadłospisach;
- w odniesieniu do informacji o zbyt dużej ilości cukru, po analizie zapotrzebowania, w okresie 09.02 - 22.02 na potrzeby jadłospisu, łącznie z magazynu wydano 6,1 kg cukru. W przeliczeniu na liczbę dzieci obecnych w tych dniach (610) daje 10 g cukru na jedno dziecko na dzień. Jak już wspomniano powyżej, aktualne receptury nie zawierają cukru w zupach mlecznych oraz obniżono ilości cukru w napojach;
- weryfikacji poddano wszystkie receptury zapisane w systemie. Obniżono porcję makaronu do rekomendowanej to jest 20 g (suchego produktu), kaszy i ryżu również do 20 g (suchego produktu). Zmniejszono również porcję wędlin do zalecanej porcji 10 g i sera żółtego do zalecanej porcji 10 g.

(akta kontroli str. 726-729)

Dyrektor żłobka wyjaśniła: Dietetyk otrzymała wszelkie możliwości, łącznie z propozycjami szkoleń, do aktualizowania wiedzy. Niestety, być może ze względu na wiek, Pani dietetyk napotyka problemy związane z informatyzacją placówki. Nie jest w stanie w sposób płynny przejść z systemu papierowego na elektroniczny. Do 2022 roku zaplecze kuchenne, tj. magazynier i dietetyk pracowali tylko w formie papierowej. Trudno było wtedy o adekwatny nadzór, ponieważ Pani dietetyk obliczała normy kaloryczne ręcznie. Po przejściu na system elektroniczny, przy wprowadzaniu danych do systemu popełnione były błędy, o których nawet sama zainteresowana nie wiedziała, bo nie umiała tego zweryfikować. Pani dietetyk została pouczona o odpowiedzialności za prawidłowe żywienie dzieci w żłobku. Dodała również, że obecnie w żłobku zwiększono nadzór nad planowaniem posiłków, jak również realizacją rekomendacji dotyczących racji pokarmowych żywienia w placówce. Wydano polecenie by zweryfikować wszystkie receptury z uwzględnieniem rekomendacji.

(akta kontroli str. 733)

OCENA CZĄSTKOWA

W żłobku zatrudniony był dietetyk, który był odpowiedzialny m.in. za układanie jadłospisów, jednak jadłospis obowiązujący od 9 lutego 2024 r. do 22 lutego 2024 r., sporządzony został z naruszeniem wymagań wynikających z art. 22 ustawy o opiece nad dziećmi w wieku do lat 3 w zakresie zapewnienia w posiłkach energii dla dzieci

do lat trzech oraz nie spełniał wymogów określonych w *rekomendacjach w zakresie żywienia małego dziecka*.

W jednostce podejmowane były działania ukierunkowane na kształtowanie prawidłowych nawyków żywieniowych. Przewidziano je i realizowano m.in. zgodnie z planami pracy opiekuńczo-wychowawczej w każdej grupie wiekowej w każdym roku oraz przekazywano podczas rozmów z rodzicami. Poznawanie i utrwalanie nawyków zdrowego odżywiania wśród dzieci następowało również podczas zabaw. Dzieciom zapewniono stały dostęp do wody pitnej.

W żłobku podejmowano działania mające na celu ograniczanie marnotrawienia żywności np.: sporządzanie posiłków dla dzieci, które faktycznie w danym dniu były w żłobku, realizacja zapisów zawartych w księdze HACCP, w tym procedur w zakresie zamawiania, przechowywania i obróbki produktów żywieniowych. Podejmowane działania nie przynosiły pożądanych efektów w postaci zmniejszenia liczby odpadków w 2023 r.

IV. Uwagi i wnioski

Wnioski

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

1. Pisemne dokumentowanie rozpoznanych potrzeb w zakresie edukacji i promocji zdrowego stylu życia oraz określenie czynników ryzyka dla zdrowia, umożliwiających weryfikację zgłaszanych potrzeb oraz potwierdzenia czy te potrzeby zostały uwzględnione w planowanych działaniach i zrealizowane.
2. Sporządzanie jadłospisów, zgodnie z wymaganiami wynikających z art. 22 ustawy o opiece nad dziećmi w wieku do lat 3, w zakresie zapewnienia w posiłkach energii dla dzieci do lat trzech, określonej w Normach.
3. Sporządzanie jadłospisów, spełniających wymogi określone w *rekomendacjach w zakresie żywienia małego dziecka*.

Uwagi

NIK 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 Kielcach. 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 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.

Kielce, lipca 2024 r.

Kontroler
Monika Górniak-Napora
starszy inspektor kp.

Najwyższa Izba Kontroli
Delegatura w Kielcach
p.o. Wicedyrektor
Krzysztof Wilkosz

.....
podpis

.....
podpis

