



NAJWYŻSZA IZBA KONTROLI

Delegatura w Kielcach

LKI. 410.6.2.2024

Pani
Marzena Kornaś
Dyrektor
Publicznego Przedszkola nr 2 w Busku-Zdroju
ul. Kościuszki 14
28-100 Busko-Zdrój

WYSTĄPIENIE POKONTROLNE

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

I. Dane identyfikacyjne

Jednostka kontrolowana	Publiczne Przedszkole nr 2 w Busku-Zdroju, ul. Kościuszki 14, 28-100 Busko-Zdrój (dalej: Przedszkole).
Kierownik jednostki kontrolowanej	Marzena Kornaś, Dyrektor Publicznego Przedszkola nr 2 w Busku-Zdroju (dalej: Dyrektor) od 1 lipca 2017 r. (akta kontroli str. 2-6)
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, dotyczących okresu objętego kontrolą.
Podstawa prawna podjęcia kontroli	Art. 2 ust. 2 ustawy z dnia 23 grudnia 1994 r. o Najwyższej Izbie Kontroli ¹ .
Jednostka przeprowadzająca kontrolę	Najwyższa Izba Kontroli Delegatura w Kielcach
Kontroler	Jerzy Stachowiak, główny specjalista kontroli państwowej, upoważnienie do kontroli nr LKI/28/2024 z 23 lutego 2024 r. (akta kontroli str. 1)

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

II. Ocena ogólna² kontrolowanej działalności

OCENA OGÓLNA

Przedszkole było przygotowane organizacyjnie do realizacji zadań związanych z propagowaniem i wdrażaniem zdrowego odżywiania. W jednostce w prawidłowy i rzetelny sposób zapewniono możliwość spożywania posiłków oraz określono organizację żywienia. W prawidłowej wysokości pobierano stawki żywieniowe. Podejmowano rzetelne działania w celu zapewnienia dzieciom ze specjalnymi potrzebami żywieniowymi możliwości spożycia posiłków. Personel placówki odpowiedzialny za żywienie posiadał odpowiednie wykształcenie i przeszkolenie. Pracownicy zajmujący się edukacją żywieniową, którzy nie mieli wykształcenia kierunkowego zostali przeszkoleni przez współpracującego z Przedszkolem dietetyka i korzystali z jego porad i wskazówek.

Zapewniono odpowiednią jakość dostarczanych produktów, co gwarantowały postanowienia umów z dostawcami towarów oraz prowadzona kontrola jakości przyjęcia towaru. Prowadzono badania wśród rodziców odnośnie satysfakcji z oferowanego żywienia w Przedszkolu oraz rozpoznawano potrzeby w zakresie prowadzenia działań mających na celu propagowanie i wdrażanie zdrowego odżywiania.

Działania ukierunkowane na kształtowanie prawidłowych nawyków żywieniowych, w tym program autorski, były rzetelnie realizowane przez Przedszkole. Działania realizowane w ramach dwóch zewnętrznych programów promujących zdrowe odżywianie odpowiadały wymogom wynikającym z tych programów, jednakże nie mierzono osiąganych efektów tych programów. Podejmowano działania mające na celu ograniczenia marnowania żywności, które zapewniały minimalny poziom pozostawianych przez dzieci odpadów z posiłków.

Przeprowadzona na zlecenie NIK kontrola doraźna Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Busku-Zdroju (dalej: PIS) wykazała, że znajdujące się w Przedszkolu pomieszczenie stanowiące magazyn warzyw okopowych było w złym stanie technicznym.

Opracowywane w Przedszkolu jadłospisy nie w pełni spełniały wymogi prawa. W placówce nie analizowano kaloryczności produktów wymienionych w ocenianym jadłospisie, co uniemożliwiało dokonanie oceny zgodności jadłospisu w zakresie kaloryczności określonej w Normach żywienia dla populacji Polski.

III. Opis ustalonego stanu faktycznego oraz oceny częściowej³ kontrolowanej działalności

OBSZAR

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

Opis stanu faktycznego

1.1 W latach 2020-2024 (do 31 marca) w Przedszkolu przyjęto sposób organizacji żywienia z wykorzystaniem własnej kuchni. W regulaminie organizacyjnym oraz w zakresach czynności pracowników Przedszkola określono obowiązki m.in.:

- intendentą – zaopatrzenie bloku żywieniowego w artykuły żywnościowe;
- kucharza – organizowanie pracy personelu kuchennego, uczestniczenie w planowaniu jadłospisów, ściśle przestrzeganie receptury przygotowywania posiłków;

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

³ 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.

- pomocy kuchennej – przygotowywania posiłków zgodnie z poleceniami kucharza, sprzątanie pomieszczenia kuchni, przestrzeganie zasad właściwego i higienicznego przygotowywania posiłków.

W Przedszkolu wydawano trzy posiłki dziennie, tj.: śniadanie, obiad (pierwsze i drugie danie) oraz podwieczorek.

(akta kontroli str. 11-13, 131, 132, 135-146, 177-179)

1.2 W latach 2020-2024 (do 31 marca) obowiązywały *Warunki korzystania ze stołówki przedszkolnej* (dalej: Warunki) stanowiące załącznik do zarządzenia nr 15/2018 Dyrektora z 14 września 2018 r., a następnie załącznik do zarządzenia nr 6/2022 Dyrektora z 31 marca 2022 r. w sprawie ustalenia warunków korzystania ze stołówki przedszkolnej. Zgodnie z § 2 *Warunków* w Przedszkolu przygotowywano trzy posiłki, tj. śniadanie, obiad i podwieczorek wydawane odpowiednio w godzinach: 9.00, 13.00 oraz 14.30.

Wysokość stawki żywieniowej wyniosła:

- w latach 2020-2022 (do 31 marca) – śniadanie 1,50 zł, obiad 3,50 zł, podwieczorek 1 zł (całość 6 zł);
- w okresie od 1 kwietnia 2022 do 31 marca 2024 – śniadanie 2 zł, obiad 5,50 zł, podwieczorek 1,50 zł (całość 9 zł).

Zasady odpłatności zostały uregulowane w rozdziale VII statutu Przedszkola. Pobierana wysokość stawki żywieniowej była zgodna z jej wysokością określoną w dokumentach wewnętrznych jednostki i nie przekraczała maksymalnej stawki określonej przez Dyrektora w porozumieniu z Burmistrzem Miasta i Gminy Busko-Zdrój.

(akta kontroli str. 7, 9, 13, 14, 211, 212)

W Przedszkolu nie wyodrębniono pomieszczenia przeznaczonego na jadalnię/stołówkę. Odnosząc się do nagłówka opisanego wyżej dokumentu, w którym zostało użyte określenie „stołówka przedszkolna”, pomimo iż w budynku Przedszkola nie wyodrębniono pomieszczenia przeznaczonego na jadalnię/stołówkę, Dyrektor wyjaśniła że *takie sformułowanie wynika ze stanu zwyczajowego*.

(akta kontroli str. 15, 16, 675)

1.3. Liczba dzieci spożywających dany posiłek w kolejnych latach szkolnych⁴ wg danych za miesiąc październik⁵ wyniosła odpowiednio:

- śniadanie: 165, 159, 172, 194;
- obiad (I i II danie): 165, 159, 172, 194;
- podwieczorek: 165, 159, 172, 194.

Łączna liczba dzieci w jednostce wyniosła odpowiednio: 225, 225, 238 i 227. Wszystkie dzieci (100%) spożywały ww. posiłki.

1.4. W Przedszkolu przyjęto rozwiązanie, że dzieci spożywały posiłki w dziewięciu salach dydaktycznych, w których znajdowało się po pięć stolików sześciuosobowych wraz z sześcioma krzesłami (do każdego stolika) dostosowanymi rozmiarami do wieku przedszkolaków. Wszystkie sale były przestronne i posiadały wystarczającą ilość miejsca na rozmieszczenie w nich stolików i krzeseł. W trakcie dokonanych oględzin w poszczególnych salach znajdowała się wystarczająca ilość miejsc, która umożliwiała dzieciom spożycie posiłku.

(akta kontroli str. 15, 16)

1.5. Dyrektor każdego roku dysponowała informacją od rodziców dotyczącą liczby dzieci, które mają specjalne potrzeby żywieniowe. W okresie od 1 stycznia 2020 r. do

⁴ Tj. w latach szkolnych 2020/2021, 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024.

⁵ W miesiącu październiku w objętych kontrolą latach część przedszkolaków była nieobecna.

31 marca 2024 r. rodzice składali na podstawie indywidualnych wniosków lub zaświadczeń lekarskich prośby o dostosowanie diety dla dziecka. Na tej podstawie w Przedszkolu realizowano następujące specjalne potrzeby żywieniowe:

- w roku szkolnym 2020/2021 pięć diet dla dzieci, które miały specjalne potrzeby żywieniowe: w tym w szczególności z wyłączeniem spożywania ryb, orzechów, kakao, jaj, mleka i nabiału;
- w roku szkolnym 2021/2022 trzy diety, w tym w szczególności z wyłączeniem spożywania ryb, orzechów, kakao, jaj, mleka i nabiału, cytrusów i produktów bezglutenowych.
- w roku szkolnym 2022/2023 sześć diet, w tym w szczególności z wyłączeniem spożywania: orzechów, kakao, jaj, mleka i nabiału, cytrusów i produktów bezglutenowych i zawierających cukier;
- w roku szkolnym 2023/2024 pięć diet, w tym w szczególności z wyłączeniem spożywania: cytrusów, jabłek, truskawek, produktów bezglutenowych i zawierających cukier.

Ww. potrzeby były realizowane.

Z zapisów protokołu z posiedzenia Rady Rodziców z dnia 17 października 2019 r. wynika, że Dyrektor poinformowała rodziców o możliwości dostosowania diety dla dziecka podczas pobytu w przedszkolu, która może wynikać ze zdrowych nawyków żywieniowych w rodzinie, chorób i innych potrzeb.

(akta kontroli str. 74, 147-161)

1.6. W analizowanym okresie pracownicy PIS przeprowadzili cztery kontrole sanitarne, które nie wykazały nieprawidłowości o charakterze sanitarnym. Stwierdzono natomiast nieprawidłowości związane z żywieniem dzieci, które polegały na braku owoców lub warzyw do posiłków w sprawdzanych jadłospisach dekadowych. Ponadto w pobranych do badania próbkach żywności stwierdzono niedobory udziału energii z białka, przekroczenie udziału energii z węglowodanów oraz przekroczenie dopuszczalnej zawartości soli kuchennej.

(akta kontroli str. 19, 26, 31, 38, 48, 51)

Dyrektor wyjaśniła: *zostały podjęte działania w celu wyeliminowania nieprawidłowości związanych z żywieniem dzieci stwierdzonych przez pracowników PIS. Obecnie w każdym posiłku (...) znajdują się warzywa i owoce (potwierdzeniem są jadłospisy). Stosujemy sól jako przyprawę do smaku, przekroczenie wynika najprawdopodobniej z ilości soli w poszczególnych produktach żywnościowych. Zwrócono uwagę kontrahentom, z którymi zawarto umowy aby dostarczane produkty były zgodne z zapytaniem ofertowym. Z diety zostały wyeliminowane takie produkty jak: guma Mamba, jogurt Gratka, przyprawa Kucharek, kakao Puchatek, Nutella krem orzechowy, cukierki Krówka mleczna - Opolanka, Deser Monte, Sos pieczeniowy w torebce, przyprawa Maggi, mieszanka warzyw suszonych, pasztet drobiowy w puszcze, syrop Paola. Ponadto dżem owocowy zastąpiono dżemem o obniżonej zawartości cukru (...).*

(akta kontroli str. 675)

Przeprowadzona na zlecenie NIK kontrola doraźna PIS wykazała, że znajdujące się w Przedszkolu pomieszczenie stanowiące magazyn warzyw okopowych było w złym stanie technicznym, co opisano szerzej w sekcji *Stwierdzone nieprawidłowości*. Innych nieprawidłowości nie stwierdzono.

(akta kontroli str. 60, 61)

1.7. W latach 2020-2024 (do 31 marca) w Przedszkolu zaangażowanych było pięć osób do przygotowywania posiłków i 11 osób do serwowania posiłków. Pracownicy zatrudnieni w charakterze intendenta oraz szefa kuchni posiadali wykształcenie

kierunkowe. Rokrocznie wszyscy pracownicy Przedszkola zaangażowani w przygotowanie i serwowanie posiłków przechodzili prowadzone przez Dyrektora okresowe szkolenia wewnętrzne dotyczące przestrzegania higieniczno-sanitarnych zasad podczas żywienia dzieci w Przedszkolu, co udokumentowano protokołami tych szkoleń. Dodatkowym wsparciem dla pracy intendenta były wskazówki i praktyczne porady z warsztatów w zakresie przygotowania i przeprowadzania zamówienia publicznego na środki spożywcze i usługi cateringowe. Udział w ww. szkoleniu wzięły dwie pracownice Przedszkola. Tematyka szkolenia obejmowała m.in. wymagania dla poszczególnych środków spożywczych, z uwzględnieniem kryteriów jakościowych dla środków spożywczych, wynikających z norm żywienia oraz dodatkowo w żywieniu dzieci i młodzieży wynikających z wymagań rozporządzenia 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 jednostkach⁶, a także szacowanie wartości zamówienia, z uwzględnieniem ilości środków spożywczych niezbędnej do realizacji norm żywienia, na podstawie wzorcowych gramatur dla poszczególnych grup wiekowych. Za układanie jadłospisów odpowiadał intendent we współpracy z szefem kuchni. Korzystali oni:

- z wytycznych zawartych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grupy środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełnić środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach;
- z sugestii wyników kontroli PIS;
- z dostępnej literatury⁷,
- z propozycji Narodowego Centrum Edukacji Żywniczej „Żywność w przedszkolu w praktyce”⁸.

(akta kontroli str. 224-247, 563-574)

1.8. Edukacja żywieniowa w Przedszkolu prowadzona była przez pracowników Przedszkola, tj. 20 nauczycieli (łącznie z dyrektorem). Nauczyciele prowadzący zajęcia nie posiadali wykształcenia kierunkowego w postaci studiów podyplomowych z zakresu zdrowego odżywiania. W ramach realizacji programu „Zdrowy styl życia dzieci i młodzieży” każdy z nauczycieli odbył szkolenie „Jak uczyć dobrze jeść od najmłodszych lat” przeprowadzone przez dietetyka rekomendowanego przez autorów programu, co potwierdzono certyfikatami i dyplomami.

W przypadku zajęć warsztatowych, pogadanek i prelekcji organizowanych w Przedszkolu współpracowano i zapraszano na zajęcia (nieodpłatne) m.in: pracownika PIS, dietetyka, stomatologa, pracownika biblioteki publicznej w Busku-Zdroju oraz ratownika medycznego. Spośród ww. osób wykształcenie kierunkowe posiadał dietetyk.

(akta kontroli str. 240, 241, 248-299, 689-693, 696-717, 901-935)

Dyrektor wyjaśniła: *Nauczyciele (...) nie posiadają kwalifikacji w postaci studiów podyplomowych z zakresu zdrowego odżywiania. Posiadanie takich kwalifikacji nie jest wymagane przepisami Rozporządzenia MEN z 1 sierpnia 2017 r.*

⁶ Dz. U. poz. 1154.

⁷ M.in. A. Kołłajs-Dolowy, K. Kozłowska, B. Pietruszka, „Żywność i usługi gastronomiczne, cz. 6”, Zasady żywienia, Format-AB, Warszawa 2017

⁸ Autorstwa : K. Wolnicka, A. Taraszeńska, J. Jaczeńska-Schuetz, M. Korólczyk-Kowalczyk.

w sprawie szczegółowych kwalifikacji wymaganych od nauczycieli⁹. Tematy dotyczące zdrowego odżywiania realizowane na zajęciach przez nauczycieli wpisane są w podstawę programową. W związku z powyższym nauczyciele korzystają z przygotowanych przez wydawnictwo propozycji i materiałów tematycznych. Ponadto nauczyciele widząc potrzebę poruszania tematów dotyczących właściwego odżywiania z własnej inicjatywy realizowali na zajęciach taką tematykę. Dzieci w wieku przedszkolnym potrzebują treści przekazywanych w prosty i łatwy do zrozumienia sposób. Tematy poruszane przez nauczycieli nie dotyczyły wiedzy specjalistycznej z zakresu dietetyki, dlatego nie wymagały szkoleń a nauczyciele przed zajęciami przygotowywali się we własnym zakresie. Ponadto dietetyk, który posiada kwalifikacje w przedmiotowej sprawie, współpracuje nieodpłatnie z nauczycielami tj. udziela wskazówek, porad, konsultacji i udostępnia materiały dydaktyczne na zajęcia. Walory zdrowotne warzyw i owoców są informacjami powszechnie znanymi. Ponadto podczas udziału w projekcie „Zdrowe Dzieci” każdy z nauczycieli odbył szkolenie przeprowadzone z dietetykiem „Jak uczyć dobrze jeść od najmłodszych lat”. Szkolenie to było wymagane, aby móc przeprowadzić warsztaty z dziećmi. Szkolenia te udokumentowano dyplomami, które otrzymał każdy z przeszkolonych pracowników.

(akta kontroli str. 696, 698-717)

1.9. W Przedszkolu przyjęto rozwiązanie, polegające na tym, że kontrola jakości przyjęcia towaru prowadzona była codziennie i rejestrowana w „kartach kontroli przyjęcia towaru”. Kontroli dokonywał intendent lub szef kuchni. Kontrole te nie wykazały nieprawidłowości.

(akta kontroli str. 300-316)

Gmina Busko-Zdrój reprezentowana przez Dyrektora Przedszkola zawierała z podmiotami zewnętrznymi umowy na dostawy towarów przeznaczonych na wyżywienie dzieci w Przedszkolu.

Były to umowy na dostawę: mięsa, ryb, wędlin, nabiału, pieczywa, drobiu, warzyw, owoców, napoi i słodczy oraz mleka i przetworów mlecznych.

W umowach tych w celu zapewnienia dostarczenia produktów o odpowiedniej jakości zawarto zapisy dotyczące:

- warunków przechowywania i dostawy;
- sposobu opakowania, oznaczeń określających rodzaj, nazwę wyrobu, ilość, datę produkcji, nazwę i adres producenta;
- odpowiedzialności dostawcy za jakość dostarczanych wyrobów (kary umowne);
- prawa do żądania wymiany w trybie natychmiastowym dostarczonych złej jakości wyrobów.

(akta kontroli str. 317-524)

Ponadto szczegółowe wymagania dotyczące jakości zamawianych produktów określone zostały w zapytaniach ofertowych i rozeznaniach cenowych na każdy rok. Były to:

- wymogi prawne dostarczanych produktów;
- wymogi dotyczące jakości;
- wymogi dotyczące okresu przydatności do spożycia;
- prawo do żądania od dostawców wymaganych certyfikatów i zaświadczeń wymagania dotyczące opakowań i pojemników;
- wymogi dotyczące oznakowania produktów;

⁹ Dz. U. z 2020 r. poz. 1289, ze zm. Zostało uchylone przez rozporządzenie Ministra Edukacji i Nauki z dnia 14 września 2023 r. w sprawie szczegółowych kwalifikacji wymaganych od nauczycieli (Dz. U. poz. 2102).

- terminy i godziny dostaw.

(akta kontroli str. 525-550)

1.10 W każdym roku szkolnym objętym kontrolą przeprowadzono anonimowe ankiety wśród rodziców. Łącznie przeprowadzono cztery ankiety w następujących terminach: we wrześniu 2019 r., w maju 2021 r., w czerwcu 2022 r. oraz w maju 2023 r. Wyniki ankiet zawierały wnioski i sugestie odnośnie spożywanych posiłków i były brane pod uwagę przy układaniu jadłospisów w kolejnych latach szkolnych.

Analiza wyników ww. ankiet wykazała, że rodzice zapoznawali się z oferowanym w Przedszkolu wyżywieniem i pozytywnie je oceniali. W szczególności:

- rodzice zapoznawali się z jadłospisem prezentowanym w Przedszkolu – „tak” zaznaczyło odpowiednio: 93%, 99%, 99%, 74%;
- rodzice uważali, że posiłki w Przedszkolu są prawidłowo skomponowane – „tak” zaznaczyło odpowiednio: 84%, 86%, 100%, 99%;
- rodzice rozmawiają z dzieckiem o właściwym odżywianiu: 96% w roku szkolnym 2019/2020;
- rodzice są gotowi wspierać działania Przedszkola poprzez zmianę jadłospisów domowych: 96% w roku szkolnym 2019/2020.

W podsumowaniach ankiet zawarto następujące wnioski i sugestie:

Rok szkolny 2019/2020: niemal wszyscy rodzice interesują się jadłospisem zamieszczonym na tablicy ogłoszeń (93%), oraz prawie wszyscy rozmawiają ze swoimi dziećmi na temat roli właściwego odżywiania w prawidłowym rozwoju i funkcjonowaniu dziecka. 84% rodziców jest zdania, iż serwowane przez przedszkole posiłki są odpowiednio skomponowane a 75% z nich ocenia bardzo dobrze jakość żywienia w naszym przedszkolu. Prawie wszyscy (96%) rodzice deklarują chęć wspierania działań przedszkola poprzez dokonywania zmian w jadłospisach domowych. Rodzice zostali również poproszeni o wypisanie propozycji ewentualnych zmian, które ich zdaniem powinny znaleźć się w jadłospisie. Z sugestii można było wyczytać, że najważniejsze dla rodziców jest, by do posiłków było dodawane jak najmniej cukru, jak najwięcej warzyw i owoców. Jednakże w tym miejscu zaznaczę, że jadłospis dzieci jest urozmaicany i zbilansowany pod kontem witamin i mikroelementów w postaci świeżych lub gotowanych owoców i warzyw w odpowiednich proporcjach. Ponad to posiłki są komponowane z różnego rodzaju kasz, mleka i innych zdrowych a przede wszystkim świeżych produktów;

Rok szkolny 2020/2021: niemal wszyscy rodzice interesują się jadłospisem zamieszczonym na tablicy ogłoszeń (93%), oraz prawie wszyscy rozmawiają ze swoimi dziećmi na temat roli właściwego odżywiania w prawidłowym rozwoju i funkcjonowaniu dziecka. 84% rodziców jest zdania, iż serwowane przez przedszkole posiłki są odpowiednio skomponowane a 75% z nich ocenia bardzo dobrze jakość żywienia w naszym przedszkolu. Prawie wszyscy (96%) rodzice deklarują chęć wspierania działań przedszkola poprzez dokonywania zmian w jadłospisach domowych. (...) Z sugestii można było wyczytać, że najważniejsze dla rodziców jest, by do posiłków było dodawane jak najmniej cukru, jak najwięcej warzyw i owoców. Jednakże w tym miejscu zaznaczę, że jadłospis dzieci jest urozmaicany i zbilansowany pod kontem witamin i mikroelementów w postaci świeżych lub gotowanych owoców i warzyw w odpowiednich proporcjach. Ponad to posiłki są komponowane z różnego rodzaju kasz, mleka i innych zdrowych a przede wszystkim świeżych produktów;

Rok szkolny 2021/2022: Współpraca rodziców i przedszkola korzystnie wpływa na kształtowanie prawidłowych nawyków żywieniowych dzieci. Rodzice wyrażają gotowość do wspierania działań przedszkola w upowszechnianiu zasad zdrowego

żywienia. Rodzice uważają, że jadłospis przedszkolny jest przemyślany, urozmaicony, dobrze zbilansowany i zgodny z zasadami zdrowego żywienia.

Rok szkolny 2022/2023: rodzice interesują się jadłospisem zamieszczonym na tablicy ogłoszeń, oraz prawie wszyscy rozmawiają ze swoimi dziećmi na temat zjadanych posiłków w przedszkolu. 91% rodziców jest zdania, iż serwowane przez przedszkole posiłki są odpowiednio skomponowane.

Po przeanalizowaniu wyników ankiety wynika, iż jedną z sugestii rodziców jest wprowadzenie zmian w jadłospisie m.in. by w potrawach było mniej, cukru i soli; w czasie podwieczorku zrezygnować z podawania słodczy i by wprowadzić więcej warzyw i owoców.

(akta kontroli str. 551-562)

1.11 Dyrektor rozpoznawał potrzeby w zakresie propagowania i wdrażania zdrowego odżywiania każdego roku szkolnego poprzez uzyskiwanie informacji od rodziców z wykorzystaniem badań ankietowych. W ankiecie skierowanej do rodziców w roku szkolnym 2019/2020 zawarto pytanie „Czy są państwo gotowi wspierać działania Przedszkola poprzez zmianę jadłospisów domowych?”

Ponadto informacje dotyczące propagowania i wdrażania zdrowego odżywiania gromadzono i przekazywano w trakcie spotkań z rodzicami oraz indywidualnie, na bieżąco według potrzeb w ciągu całego roku szkolnego lub w czasie dyżuru wakacyjnego, co wynika z protokołów posiedzeń Rady Rodziców i zapisów w dziennikach.

Na podstawie rozmów indywidualnych z rodzicami, anonimowych ankiet oraz obserwacji i rozmów nauczycieli z dziećmi rozpoznano następujące potrzeby w zakresie propagowania i wdrażania zdrowego odżywiania:

- zmniejszenie ilości spożywanego cukru w posiłkach, m.in. stosowanie dżemów niskosłodzonych;
- wyeliminowanie napojów słodzonych oraz zastępowanie białego cukru naturalnym miodem;
- zwiększenie ilości spożywanych warzyw i owoców (wprowadzenie do diety mniej popularnych warzyw i owoców);
- prowadzenie zajęć warsztatowych o tematyce zdrowego żywienia.

Te potrzeby wpływają na zmniejszenie ryzyka powstawania chorób u dzieci, jak choroby serca, otyłość, cukrzyca, choroby oczu i próchnicy.

(akta kontroli str. 82-110, 552, 939. 940)

1.12. Z wniosków z ankiet prowadzonych wśród rodziców przedszkolaków wynika m.in., że dzieci podzielały nawyki żywieniowe rodziców i naśladują rówieśników. Planowane działania skupiały się głównie na edukacji rodziców oraz planowaniu posiłków do indywidualnych potrzeb dzieci.

Rozpoznane potrzeby i ryzyka uwzględniono przy planowaniu działań, tj.:

- zmniejszenie ilości spożywanego cukru w posiłkach – zaplanowano do realizacji w ramach programu „Zdrowie na talerzu”
- eliminacja napojów słodzonych i zastępowanie białego cukru naturalnym miodem – zaplanowano do realizacji w czasie bieżących zajęć z przedszkolakami;
- zwiększenie ilości spożywanych warzyw i owoców – zaplanowano do realizacji w ramach programu „Zdrowie na talerzu”
- prowadzenie zajęć warsztatowych o tematyce zdrowego żywienia, czyli takiej, która uwzględnia obowiązkowe produkty w diecie dziecka w wieku przedszkolnym – zaplanowano do realizacji w ramach programu „Zdrowie na talerzu”.

(akta kontroli str. 71-110, 147-161, 248-299, 551-562, 939, 940)

Stwierdzone
nieprawidłowości

W działalności kontrolowanej jednostki w przedstawionym wyżej zakresie stwierdzono nieprawidłowość, polegającą na tym, że pomieszczenie Przedszkola stanowiące magazyn warzyw okopowych było w złym stanie technicznym, co wykazała przeprowadzona na zlecenie NIK kontrola doraźna PIS.

Dyrektor wyjaśniła, że: *Przyczyną (...) złego stanu technicznego w magazynie warzyw okopowych był brak środków finansowych na przeprowadzenie remontu oraz fakt, że w pomieszczeniu w ciągu całego roku znajdują się warzywa i owoce. Z uwagi na to, że w ostatnich trzech latach Przedszkole pełni dyżur w okresie wakacyjnym tzn. lipiec i sierpień pojawił się też problem związany z terminem wykonania prac. Pismem z dnia 14 marca 2024 r. poinformowałam Państwowy Powiatowy Inspektorat Sanitarny w Busku-Zdroju o terminie usunięcia nieprawidłowości (...).*

(akta kontroli str. 60, 61, 675, 676)

Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli PIS stanowiły naruszenie przepisów:

- art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych¹⁰, zgodnie z którym podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze uczestniczące w którymkolwiek etapie produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności po tych etapach, do których stosuje się ustęp 1, przestrzegają ogólnych wymogów higieny ustanowionych w Załączniku II oraz wszelkich szczególnych wymogów przewidzianych w rozporządzeniu (WE) nr 852/2004;
- załącznika II Rozdział II pkt 1 lit. a, b, c do rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych, zgodnie z którym w pomieszczeniach, w których się przygotowuje, poddaje obróbce lub przetwarza środki spożywcze (z wyjątkiem miejsc spożywania posiłków oraz pomieszczeń wymienionych w rozdziale III, ale włączając pomieszczenia zawarte w środkach transportu), projekt i wystrój muszą umożliwiać dobrą praktykę higieny żywności, w tym ochronę przed zanieczyszczeniem między oraz podczas działań.

OCENA CZĄSTKOWA

Przedszkole było przygotowane organizacyjnie do realizacji zadań związanych z propagowaniem i wdrażaniem zdrowego odżywiania. Zapewniono odpowiednie miejsce i pory spożywania posiłków oraz określono organizację żywienia, a także w odpowiedniej wysokości pobierano stawki żywieniowe. Podejmowano właściwe działania w celu zapewnienia dzieciom ze specjalnymi potrzebami żywieniowymi możliwości spożycia posiłków. Pracownicy odpowiedzialni za żywienie oraz za edukację żywieniową posiadali odpowiednie przygotowanie merytoryczne.

W Przedszkolu zapewniono odpowiednią jakość produktów służących do przygotowania posiłków, co gwarantowały zapisy w umowach z dostawcami towarów oraz kontrola jakości przyjęcia towaru. Prowadzono badania wśród rodziców odnośnie satysfakcji z oferowanego żywienia w Przedszkolu oraz rozpoznawano potrzeby w zakresie prowadzenia działań mających na celu propagowanie i wdrażanie zdrowego odżywiania.

Przeprowadzona na zlecenie NIK kontrola doraźna PIS wykazała, że znajdujące się w Przedszkolu pomieszczenie stanowiące magazyn warzyw okopowych było w złym stanie technicznym. W pozostałym zakresie kontroli PIS działalność Przedszkola prowadzona była prawidłowo.

¹⁰ Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004 r. str. 1, ze zm.

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

2.1. Prowadzone w Przedszkolu działania zmierzały do tego, aby zachęcić dzieci do zmiany nawyków żywieniowych, tj. zwiększenia ilości spożywanych owoców i warzyw w każdym posiłku. Nauczyciele Przedszkola przeprowadzali zajęcia, aby osiągnąć ten cel. Dzieci brały udział w trzech programach promujących zdrowe odżywianie, w tym w autorskim programie edukacyjnym dla grupy 4-latków „Zdrowie na talerzu”.

W roku szkolnym 2022/2023 w grupie 4-latków został zrealizowany autorski program „Zdrowie na talerzu”. Autorkami programu były nauczycielki Przedszkola. W programie wzięło udział 25 przedszkolaków, co stanowiło 11,1% wszystkich dzieci w Przedszkolu. Głównymi celami projektu było: wspieranie prawidłowego rozwoju dzieci poprzez propagowanie zdrowego stylu życia, wzbogacenie wiedzy z dziedziny zdrowia i bezpieczeństwa oraz kształtowanie nawyków higienicznych i zachęcanie do aktywnego trybu życia. Program realizowany był przez 9 miesięcy, tj. od października 2022 r. do czerwca 2023 r. Ze względu na to, że był to program autorski jego realizacja odbyła się w grupie, w których autorki były wychowawczyniami. Cele programu zostały zrealizowane. Dyrektor wyjaśniła m.in., że: *Po przeprowadzonych zajęciach dzieci same dostrzegły, że spożywanie czekolady w nadmiarze przyczynia się do wielu chorób. Przeprowadzone były zabawy matematyczne, ruchowe, plastyczne, warsztaty kulinarne zachęcające dzieci w sposób niekonwencjonalny do spożywania większej ilości warzyw i owoców. W ramach programu „Zdrowie na talerzu” nauczycielki przeprowadziły zajęcia pokazowe dotyczące poszczególnych grup produktów. W ramach zajęć dzieci poszły na pobliski targ, który jest źródłem produktów żywnościowych ekologicznych, ze względu na fakt, że jest sprzedawany bezpośrednio od rolników.*

Ponadto w Przedszkolu prowadzone były pogadanki, warsztaty, a także zajęcia kulinarne. Dzieci miały okazję samodzielnie przygotować sałatki, kanapki, soki czy składniki chleba. Była to okazja do spróbowania smaków, które nie wszystkim dzieciom były znane.

(akta kontroli str. 248-299, 575, 649-664, 939, 940)

2.2. W latach 2020-2024 (do 31 marca) Przedszkole uczestniczyło w następujących programach promujących zdrowe odżywianie (w nawiasach podano liczbę dzieci zaangażowanych w te programy w poszczególnych latach szkolnych):

- 1) „Zdrowy styl życia dzieci i młodzieży” Warsztaty z zakresu zdrowego żywienia i aktywności fizycznej dla dzieci do 6-go roku życia: 2023/2024 (174) – program realizowany we współpracy z Ministerstwem Zdrowia;
- 2) „Skąd się biorą produkty ekologiczne?": 2020/2021 (50) oraz 2023/2024 (153) – program realizowany we współpracy z PIS oraz Ministerstwem Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

(akta kontroli str. 575)

2.3. W roku szkolnym 2020/2021 w Programie „Skąd się biorą produkty ekologiczne?” brało udział 50 przedszkolaków, co stanowiło 22,2% wszystkich dzieci w Przedszkolu. W roku szkolnym 2023/2024 w programie tym wzięło udział¹¹ 153 dzieci, co stanowi 68%. Koordynatorem były wychowawczynie z Przedszkola. Celem programu było zwiększanie świadomości i wiedzy na temat rolnictwa ekologicznego, który w ramach tego Programu został zrealizowany poprzez pogadanki, pokazy, zajęcia warsztatowe oraz budowanie właściwych nawyków żywieniowych od najmłodszych lat. Zrealizowano główne założenia programu, tj.:

¹¹ Program ten jest nadal realizowany.

- zrozumienie czym jest rolnictwo i produkty ekologiczne,
- kształtowanie umiejętności wyboru produktów ekologicznych,
- propagowanie zdrowego stylu życia,
- zwiększanie wiedzy i świadomości przedszkolaków o nawykach higieniczno-zdrowotnych.

Program „Zdrowy styl życia dzieci i młodzieży” (w ramach projektu „Zdrowe dzieci”) został zrealizowany w roku szkolnym 2023/2024 we współpracy z Ministerstwem Zdrowia w ramach projektu finansowanego ze środków Norweskiego Mechanizmu Finansowego na lata 2014-2021. Program miał na celu propagowanie zdrowego odżywiania i aktywności ruchowej, według proponowanych scenariuszy. Nauczycielki wybrały ten, który był ich zdaniem najbardziej odpowiedni dla dzieci w poszczególnych grupach wiekowych. Warsztaty prowadzone były w oparciu o dostarczone pomoce dydaktyczne (broszury, zestawy sztuców i talerzyków, popularne warzywa i owoce w formie pokazowej) oraz osobiście przygotowane przez nauczycieli. Tematyka warsztatów obejmowała: tworzenie piramidy żywienia, zadania zachęcające do picia wody, zajęcia plastyczne z wykorzystaniem masy solnej, ciastoliny, zabawy dydaktyczne polegające na rozpoznawaniu produktów, wykonanie soków warzywno-owocowych i ich kosztowanie, przygotowanie ciasta marchewkowo-dyniowego, przedstawienie literatury dziecięcej dotyczącej zdrowego odżywiania. W ramach programu zostało przeszkolonych 18 nauczycieli placówki, którzy następnie przeprowadzili jednorazowe zajęcia w swoich grupach. Potwierdzeniem przeszkolenia były dyplomy za udział w szkoleniu „Jak uczyć dobrze jeść od najmłodszych lat”, które otrzymali nauczyciele. Cele programu skupiały się na wzroście znajomości zasad zdrowego żywienia i znaczenia aktywności fizycznej, a także świadomości roli wody dla zdrowia człowieka. Zwracano uwagę na wzrost znaczenia warzyw i owoców w diecie poprzez uatrakcyjnienie ich walorów. Ponadto podczas zajęć zwrócono uwagę na rolę codziennej aktywności fizycznej na zdrowie człowieka. W projekcie wzięło udział 174 dzieci, co stanowiło 77,3% wszystkich dzieci w przedszkolu. Aby wziąć udział w programie rodzice byli zobowiązani zgłosić ten fakt poprzez podpisanie listy przystąpienia do niego. Nie wszyscy rodzice zadeklarowali chęć udziału. Program został zrealizowany w całości i zgodnie z przygotowanym scenariuszem. Nauczyciele bazowali na dołączonej do programu broszurze „Olimpiada smaków”. Program nie zakładał dokonywania oceny realizacji. Nie mierzono osiągniętych efektów ww. programów.

(akta kontroli str. 575-648, 718-720, 721)

Dyrektor Przedszkola wyjaśniając powody dla których nie badano czy zostały osiągnięte efekty wynikające z prowadzonych działań w ramach ww. programów podała: *Program „Zdrowy styl życia dzieci i młodzieży” (...) był realizowany w roku szkolnym 2023/2024. Aby wziąć udział w projekcie należało wypełnić formularz rekrutacyjny online (jako placówka). Program ten nie zakładał badań dotyczących efektów prowadzonych działań. Zwieńczeniem udziału w projekcie była natomiast ankieta ewaluacyjna (anonimowa, online), która została wypełniona przez naszą placówkę. Aktualnie dostęp do ankiety wygaś i nie ma możliwości przedstawienia jej treści i wyników. Ankieta zawierała pytania m.in. dotyczące samego projektu, przeprowadzonych szkoleń dla personelu, zajęć dla dzieci ale także wpływu tych zajęć na zdrowy styl życia dzieci, rodziców i personelu.*

Program „Skąd się biorą produkty ekologiczne?” realizowany był w latach 2020/2021 oraz jest realizowany aktualnie w roku szkolnym 2023/2024. Projekt ten również nie zakłada dokumentowania osiągniętych celów. Na zakończenie udziału w projekcie obowiązkowe było uzupełnienie i przesłanie do PIS sprawozdania w postaci „Informacji o realizacji programu edukacyjnego Skąd się biorą produkty ekologiczne”. Druk formularza został przygotowany przez PIS. W pkt. 9 oceniane było m.in.

zaangażowanie dzieci podczas realizacji programu, stosunek rodziców do zrealizowanego programu, ocena treści merytorycznych programu przez realizatorów przedszkolnych. Pkt 11 natomiast wymagał podsumowania realizacji projektu oraz przedstawienia wniosków. Sprawozdanie zostało opracowane przez koordynatorkę projektu a następnie przesłane do PIS.

Poprzez realizację programów osiągnięto efekty w postaci:

- samodzielnego przygotowywania zdrowych kanapek, szaszłyków owocowych, sałatek i ich wspólne spożywanie na sali;
- wyciskania naturalnych soków z warzyw i owoców i ich spożywanie;
- udział w warsztatach kulinarnych z pieczenia chleba i ciasta dyniowego;
- udział dzieci wspólnie z rodzicami w konkursach np. „Dyniowe cudaki”. Dzieci wspólnie z rodzicami wykonały z różnych gatunków dyni różnego rodzaju obiekty zabawkowe, bajkowe.
- prac plastycznych z wykorzystaniem warzyw i owoców;
- wzrostu świadomości o potrzebie zdrowego odżywiania się (nauczycielki przekazują informację, że dzieci coraz częściej rozmawiają w domu o zdrowym odżywianiu, dzieci same chwalą się, że poznały już jak wyglądają i jak smakują: kalafior, kalarepa, brokuł, sałata lodowa, kapusta pekińska, papryka).

W przedszkolu wśród dzieci trudno jest opracować narzędzia, którymi zbadamy efekty. Nauczyciel może opierać się tylko na umiejętnościach manualnych dzieci, obserwacją na zajęciach, opiniami uzyskanymi od dzieci jak również informacji które przekazali rodzice.

(akta kontroli str. 576-579, 696, 697, 939)

2.4. Dyrektor złożyła następujące wyjaśnienia dotyczące wydatków związanych z edukacją prawidłowych nawyków żywieniowych: Podczas udziału w projekcie organizowanym przez Ministerstwo Zdrowia pn. „Zdrowy styl życia dzieci i młodzieży” („Zdrowe Dzieci”) Przedszkole nie poniosło żadnych dodatkowych kosztów. Całość projektu była bezpłatna. Zarówno dzieci jak i nauczyciele otrzymali darmowe pakiety zestawów kuchennych a produkty żywnościowe nauczyciele zabezpieczyli ze środków Rady Rodziców. Szacunkowy koszt poniesiony w roku szkolnym 2023/2024 to 4000 zł dla wszystkich dzieci. Współpraca z panią dietetyk oraz panią z PIS prowadzona jest bezpłatnie. (...). Wszystkie inne zajęcia na których propagowane jest zdrowe odżywianie finansowane są ze środków Rady Rodziców a także z produktów przyniesionych bezpośrednio przez rodziców i dzieci do Przedszkola. Bardzo często warzywa i owoce sezonowe przynoszone są nieodpłatnie przez rodziców do kącików przyrodniczych i wystawek. W ciągu roku na jedną grupę szacunkowy koszt tych produktów wynosi 1000 zł, co w odniesieniu dla dzieci z 9 grup stanowi 9000 zł.

(akta kontroli str. 678)

2.5. Jadłospisy przygotowywane były na jeden tydzień (5 dni roboczych). Podawano je do publicznej wiadomości rodziców, a tym samym dzieci w piątek poprzedzający kolejny tydzień. Były wywieszone na tablicy ogłoszeń przy obydwu wejściach do budynku Przedszkola oraz na jego stronie internetowej. W jadłospisach zawierano informacje dotyczące alergenów.

(akta kontroli str. 16, 685-688)

W trakcie kontroli pobrano jadłospis z kolejnych dwóch tygodni pracy Przedszkola, tj. za okres od 26 lutego do 1 marca oraz od 4 do 8 marca 2024 r. i przekazano do oceny biegłego. W Przedszkolu nie było dokumentów wskazujących na metodę liczenia kaloryczności produktów wymienionych w ocenianym jadłospisie oraz umożliwiających określenie wartości energetycznej tych produktów. W wyniku analizy jadłospisu biegły wydał opinię, w której podał, że nie spełniał on części wymagań

określonych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełnić środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach, co opisano szerzej w sekcji *Stwierdzone nieprawidłowości*.

Ponadto w ocenie biegłego, jadłospis nie spełniał części wymogów określonych w Rekomendacjach dla przedszkoli¹², co również opisano szerzej w sekcji *Stwierdzone nieprawidłowości*.

(akta kontroli str. 894-900)

Porównanie raportów dziennych wydawanych z magazynu produktów z jadłospisami objętymi badaniem nie wykazało rozbieżności.

(akta kontroli str. 730-751)

2.6. W celu ograniczania zjawiska marnowania żywności w Przedszkolu planowano niezbędną do przygotowania posiłków ilość produktów. W związku z zawarciem umów na dostawę produktów żywnościowych do Przedszkola na bieżąco planowano i dokonywano zakupów produktów służących do przygotowywania posiłków. Dostawcy zobowiązani byli umową do dostarczania produktów z odpowiednią datą przydatności do spożycia. Każdego dnia poprzedzającego zamówienie na dzień następny uwzględniano codzienną absencję. W przypadku ferii, przerw świątecznych lub długich weekendów dla rodziców przygotowywano z dwutygodniowym wyprzedzeniem dodatkowe listy, na których rodzice deklarowali pobyt dziecka w danym dniu. W Przedszkolu nie zawierano umów na odbiór odpadów (resztek) żywności pozostałych po posiłkach dzieci.

(akta kontroli str. 680-683)

Dyrektor wyjaśniając zasady postępowania z odpadami pozostałymi po posiłkach serwowanych w Przedszkolu podała: *Dyrektor Przedszkola ma wiedzę na temat ilości powstałych odpadów, resztek żywnościowych po posiłkach dla dzieci, w każdej z 9 grup znajdują się pojemniki o pojemności 3 l, służące do gromadzenia tych odpadów. W ciągu dnia pracownicy, którzy zajmują się serwowaniem posiłków zbierają resztki do tych pojemników. Płynna część wylewana jest do kanalizacji, natomiast część stała tych resztek wyrzucana jest do kontenera na śmieci. Inspekcja Sanitarna nie wnosi uwag co do sposobu utylizacji tych resztek.*

W zakresie ograniczenia marnotrawienia żywności dokonywana jest analiza i ocena marnotrawienia żywienia, co bezpośrednio ma wpływ na rodzaj i ilość zakupowanych produktów żywnościowych. Serwując posiłek dostosowujemy porcję do wieku dzieci, w ten sposób ograniczamy ilość resztek. Mam świadomość, że powodem zwiększonej ilości resztek jest urozmaicona dieta bogata w warzywa (np. natka pietruszki lub koperek w zupie są powodem jej niezjedzenia, chleb graham „drapie” dzieci w gardło, różne rodzaje ziaren w chlebie wieloziarnistym są usuwane przez dzieci i zostawiane na talerzu). Staram się minimalizować resztki, ale nie jestem w stanie ich całkowicie wyeliminować. Praktyka pokazuje, że zalecane produkty niekoniecznie są zjadane przez dzieci. Ograniczanie tych resztek wynika również z przygotowywania posiłków, takich jakie lubią i chętnie zjadają dzieci.

Dyrektor ma wiedzę ogólną na temat powstawania odpadów, jednak nie posiadam danych odnośnie ilości marnotrawienia żywienia, ponieważ w poszczególnych latach nie była dokumentowana. Monitorowanie polega na tym, że pracownicy

¹² Normy oraz zalecenia dla różnych grup ludności w tym dla dzieci i młodzieży opracowuje i publikuje jednostka badawczo-rozwojowa podległa i nadzorowana przez Ministra Zdrowia, tj. Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH - Państwowy Instytut Badawczy. Zatem jadłospisy powinny być również zgodne z Rekomendacjami dla przedszkoli – „Żywność w przedszkolu w praktyce, wyd. Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH- Państwowy Instytut Badawczy, 2021np. (dalej Rekomendacje dla przedszkoli).

odpowiadający za serwowanie posiłków zgłaszają ustnie o ilości i rodzaju odpadów. Uzyskane w ten sposób informacje są na bieżąco uwzględniane przy planowaniu kolejnych jadłospisów w ten sposób, że posiłki lub produkty, które niechętnie były zjadane przez dzieci, co prowadziło do powstawania odpadów żywnościowych w większej ilości niż zazwyczaj są zastępowane produktami o zbliżonych składzie i wartościach odżywczych spośród produktów, które dzieci spożywają chętniej. Panie serwujące posiłki na bieżąco obserwują w poszczególnych grupach, które dania dzieciom smakują, które dziecko chętnie zjada posiłek, a które czegoś nie lubi. Dzięki temu ilość i wielkość przygotowywanych porcji jest dostosowywana nawet do poszczególnych grup w przedszkolu. Ponadto w celu przeciwdziałaniu marnotrawienia żywności produkty o krótkim terminie przydatności do spożycia zamawiane są częściej ale w mniejszych ilościach, aby zapobiec ich zepsuciu. Natomiast dostawcy przypominają się wielokrotnie o dostarczaniu produktów z możliwie jak najdłuższą datą przydatności. Stan magazynu również jest kontrolowany na bieżąco, tak aby w pierwszej kolejności serwowane były posiłki przygotowane z produktów, których nie można długo przechowywać. W przypadku dużej absencji wśród dzieci, spowodowanej np. chorobami zamówienia są na bieżąco zmieniane, tak aby były one dostosowane do ilości dzieci faktycznie uczęszczających do przedszkola. Intendentka na bieżąco sprawdza daty przydatności produktów, zarówno tych które są już na magazynie, jak i przy każdej dostawie. Osoby, które przygotowują posiłki wkładają dużo wysiłku w wykorzystanie nadmiaru żywności: gotują kompoty, wykorzystują warzywa i mięso z zup do przygotowania pierogów lub sałatek. Nadwyżka świeżego chleba jest suszona a następnie mielona na bułkę tartą, wykorzystywaną do przygotowania kotletów. Przygotowane pojemniki służą między innymi po to, aby powstałe resztki nie wpływały na stan sanitarno- higieniczny sali w której dzieci spożywają posiłek.

(akta kontroli str. 697, 893, 937)

2.7. W każdej z sal dydaktycznych do dyspozycji przedszkolaków były po trzy butelki wody mineralnej niegazowanej o pojemności 1 l, znajdujące się w widocznym dla dzieci miejscu. Ponadto w pomieszczeniu gospodarczym Przedszkola znajdowało się sześć pojemników niegazowanej wody mineralnej o pojemności 18,9l każdy, z przeznaczeniem na potrzeby przedszkolaków.

(akta kontroli str. 15, 16)

W przedszkolu znajduje się zaświadczenie wydane przez PIS w dniu 11 października 2019 r. dotyczące badań próbek wody pobranych z wodociągu, które nie wykazały nieprawidłowości.

Kontrola przeprowadzona przez pracowników PIS na zlecenie NIK potwierdziła przydatność do spożycia wody z sieci dostępnej w Przedszkolu.

(akta kontroli str. 70, 162-164)

Dyrektor wyjaśniła: Woda pitna znajduje się w każdej sali, w nieograniczonej ilości i każde dziecko wie, że w każdej chwili może zgłaszać potrzebę ugaszenia pragnienia.

(akta kontroli str. 893)

Stwierdzone
nieprawidłowości

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

1. Opracowany w Przedszkolu jadłospis z kolejnych dwóch tygodni pracy Przedszkola, tj. za okres od 26 lutego do 1 marca oraz od 4 do 8 marca 2024 r. nie spełniał wymagań rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku

w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełnić środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach w zakresie:

- § 2 ust. 2 pkt 2, ponieważ w jadłospisach nie zaplanowano nasion roślin strączkowych i innych nasion oraz orzechów.
- § 2 ust. 2 pkt 6 lit. a, ponieważ w dniach 26 lutego, 1 marca i 7 marca nie zaplanowano co najmniej dwóch porcji mleka lub przetworów mlecznych;
- § 2 ust. 2 pkt 6 lit. c, ponieważ w dniach 28 i 29 lutego oraz 5 marca nie zapewniono warzyw lub owoców w każdym posiłku.

Nieprawidłowość w zakresie sporządzenia jadłospisów dekadowych wykazała również kontrola PIS przeprowadzona w 2021 r.

(akta kontroli str. 26, 897)

Dyrektor wyjaśniła: (...) *nie zaplanowano nasiona roślin strączkowych i innych nasion oraz orzechów gdyż w kontrolowanym terminie przez przeoczenie pominięto te składniki. W przypadku orzechów ze względu na bezpieczeństwo bardzo rzadko wykorzystujemy je w diecie. Zdarzały się pojedyncze przypadki zakrztuszenia z uwagi na to, że dzieci nie mają wyrobionego nawyku gryzienia i żucia. Taka sama uwaga dotyczy obecności w jadłospisie pomidorków koktajlowych i winogrona. (...).*

NIK zwraca uwagę, że w celu uniknięcia zakrztuszenia mogą być podawane zmielone orzechy.

Przeoczeniem Dyrektor tłumaczyła również niezaplanowanie w jadłospisie co najmniej dwóch porcji mleka lub przetworów mlecznych, a także brak szczegółowych zapisów w zakresie obecności warzyw i owoców, które zawierał miks warzyw i miks owoców. Dyrektor zadeklarowała ponadto, że *receptury dotyczące zawartości rodzaju mięsa i rodzaju wędlin zostaną do końca czerwca zaktualizowane.*

(akta kontroli str. 891)

2. Opracowany w Przedszkolu ww. jadłospis z kolejnych dwóch tygodni pracy Przedszkola nie spełniał części wymogów określonych w Rekomendacjach dla przedszkoli, w tym:

- nie zawierał szczegółowych informacji na temat rodzaju użytych produktów np. szynka drobiowa, wieprzowa, chleb graham itp.;
- oferowane posiłki nie były urozmaicone smakowo ani pod względem koloru;
- braku przynajmniej jednego posiłku zapewniającego produkty zbożowe pełnoziarniste (pieczywo żytnie, razowe, graham, płatki zbożowe np. owsiane, gryczane, makaron pełnoziarnisty, ryż brązowy);
- braku codziennie co najmniej dwóch porcji warzyw;
- niesłodzenia cukrem serwowanych napojów (herbata, kompot);
- stosowania w większości wywarów jarskich;
- niestosowania tłustych i wysokoprzetworzonych produktów mięsnych, tj: tłustych wędlin, mięsa i wyrobów mięsnych np. kielbasy.

(akta kontroli str. 894-900)

Dyrektor wyjaśniła: *Jadłospis nie zawierał szczegółowych informacji na temat użytych produktów, ze względu na skrócone zapisy. Rodzic bardzo rzadko dopytuje pracowników przedszkola o szczegółowy skład. Przyjmuje, że produkty, które dzieci spożywają są świeże i dostosowane swoim składem do dzieci w wieku przedszkolnym. Posiłki nieurozmaicone pod względem smakowym i pod względem koloru zdarzają się sporadycznie. Rodzaj posiłku dostosowywany jest także pod względem ulubionych posiłków przez dzieci. Jako kierownik placówki, mam świadomość, że dieta dziecka w przedszkolu powinna zawierać produkty*

pełnoziarniste. Wprowadzam te produkty do posiłków, ale dzieci z racji nabytych w domu nawyków żywieniowych nie zjadają takiego posiłku. Wprowadzałam makaron pełnoziarnisty i chleb graham lub pieczywo razowe ale dzieci nie zjadały takiego posiłku i obserwowałam zwiększoną ilość resztek pokarmowych. W celu zachęcenia dzieci do spożywania zdrowych produktów nauczycielki i inne osoby, które współpracują z Przedszkolem np. dietetyk prowadzone są zajęcia kulinarne w formie warsztatów. W ten sposób dzieci które przygotowują posiłek mają też okazję do konsumpcji. Serwowane produkty mleczne są w większości bezcukrowe. Do przygotowywania posiłków kupowane są naturalne twarogi, sery, jogurty naturalne które w składzie nie mają cukru. Na podwieczorek dzieci również dostawały jogurt naturalny bez dodatku cukru. Niestrozenie cukrem serwowanych napojów typu herbata, kompot powoduje niespożywanie takich produktów (dzieci nie piją takiej herbaty czy kompotu). W praktyce wykorzystujemy miód wielokwiatowy, naturalny – Inspekcja Sanitarna nie kwestionuje takiego wyboru. Wywary jarskie są stosowane rzadko ze względu na swoje walory smakowe i energetyczne. Poza tym rodzice zgłaszali ustne uwagi co do jakości wywaru. Na spotkaniach ogólnych z rodzicami poruszany był temat przygotowywania posiłków oraz jego składu, rodzaju i ilości warzyw. Większość rodziców była zdania, że wolą aby zupa była przygotowywana na wywarze mięsnym, gdyż w domu gotują w ten sposób i dziecko chętniej zjada taką zupę. Starsze dzieci, w wieku 5-6 lat zgłaszają różnicę smakową, jeśli zupa przygotowana jest tylko na wywarze jarskim.

(akta kontroli str. 892)

Niespełnienie ww. wymogów określonych w Rekomendacjach dla przedszkoli było działaniem nierzetelnym.

3. W Przedszkolu nie prowadzono analiz pod kątem kaloryczności produktów wymienionych w ocenianym jadłospisie oraz umożliwiających określenie wartości energetycznej tych produktów. Tym samym nie była możliwa ocena, czy posiłki spełniają normy kaloryczności.

(akta kontroli str. 894-900)

Dyrektor wyjaśniła: Nie przedstawiono dokumentu wskazującego na metodę liczenia kaloryczności, gdyż układając jadłospis bazuję na przedstawionych recepturach, które zawierają wymagane wartości. Dokonując aktualizacji receptur zobowiązuje się do ścisłej współpracy z dietetykiem, który ma praktykę w wyżej wymienionym zakresie.

(akta kontroli str. 892)

Brak wiedzy w ww. zakresie uniemożliwił dokonanie oceny zgodności jadłospisu w zakresie kaloryczności określonej w Normach żywienia dla populacji Polski¹³.

OCENA CZĄSTKOWA

Realizowane w ramach dwóch zewnętrznych programów promujących zdrowe odżywianie działania odpowiadały wymogom wynikającym z tych programów – nie mierzono jednak osiąganych efektów tych programów. W Przedszkolu zapewniono dostęp do wody pitnej oraz prawidłowo udostępniano jadłospisy. Podejmowano działania mające na celu ograniczenie marnowania żywności.

Przygotowywane w Przedszkolu posiłki nie w pełni spełniały wymagania określone w rozporządzeniu w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełnić środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach oraz rekomendacjach dla szkół i przedszkoli. W placówce nie analizowano kaloryczności produktów wymienionych w ocenianym

¹³ „Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie”, pod red. M. Jarosza, E. Rychlik, K. Stoś,

jadłospisie, co uniemożliwiało dokonanie oceny zgodności jadłospisu w zakresie kaloryczności określonej w Normach żywienia dla populacji Polski.

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. Dostosowanie pomieszczenia stanowiącego magazyn warzyw okopowych do wymogów określonych przez PIS.
2. Uwzględnianie w jadłospisach produktów zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełnić środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
3. Zapewnienie posiłków uwzględniających wymagania określone w Rekomendacjach dla przedszkoli.
4. Prowadzenie analiz pod kątem kaloryczności produktów wymienionych w jadłospisach.

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 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 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.

Kielce, lipca 2024 r.

Kontroler:

Jerzy Stachowiak
główny specjalista k.p.

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

.....
podpis

.....
podpis