



NAJWYŻSZA IZBA KONTROLI

Delegatura w Kielcach

LKI.410.6.3.2024

Pani
Ewa Kosowska
Dyrektor
Szkoły Podstawowej
im. ks. Piotra Ściegiennego
Bilcza, ul. Szkolna 2
26-026 Morawica

WYSTĄPIENIE POKONTROLNE

P/24/082 – Propagowanie i wdrażanie zdrowego odżywiania

I. Dane identyfikacyjne

Jednostka kontrolowana	Szkoła Podstawowa im. ks. Piotra Ściegiennego w Bilczy (dalej: Szkoła lub Placówka), Bilcza, ul. Szkolna 2, 26-026 Morawica.
Kierownik jednostki kontrolowanej	Dyrektorem Szkoły (dalej: Dyrektor) jest od 1 września 2023 r. Ewa Kosowska. Poprzednio Dyrektorem od 1 stycznia 1996 r. do 28 sierpnia 2023 r., była Urszula Wróblewska.
Zakres przedmiotowy kontroli	1. Rozwiązania organizacyjne mające na celu propagowanie i wdrażanie zdrowego odżywiania. 2. Działania na rzecz propagowania i wdrażania zdrowego odżywiania.
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 .
Jednostka przeprowadzająca kontrolę	Najwyższa Izba Kontroli Delegatura w Kielcach.
Kontroler	Karol Pokora, specjalista kontroli państwowej, upoważnienie do kontroli nr LKI/32/2024 z 4 marca 2024 r.

(akta kontroli str. 1-3)

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

II. Ocena ogólna² kontrolowanej działalności

OCENA OGÓLNA

Szkoła nie była przygotowana organizacyjnie do realizacji zadań związanych z propagowaniem i wdrażaniem zdrowego odżywiania.

Przeprowadzona na zlecenie NIK przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kielcach (dalej: PPIS) kontrola doraźna bloku żywienia w Szkole wykazała liczne nieprawidłowości sanitarno-higieniczne. Dyrektor nie zawierała umów z dostawcami produktów spożywczych, które wykorzystywane były do przygotowywania posiłków.

Uczniowie klas I-III mieli zaledwie 15 minut na spożycie posiłku, a jedna z przerw obiadowych dla uczniów klas IV-VIII trwała również jedynie 15 minut, co uniemożliwiało niektórym uczniom spożycie posiłków bez zbędnego pośpiechu.

W Placówce w niepełny sposób rozpoznawano potrzeby w zakresie prowadzenia działań mających na celu propagowanie i wdrażanie zdrowego odżywiania wśród uczniów. Szkoła realizowała działania edukacyjne w zakresie kształtowania u dzieci nawyków właściwego żywienia. Edukację żywieniową uczniów powierzono osobom, które posiadały do tego merytoryczne przygotowanie. Nauczyciele przekazywali wiedzę o prawidłowych nawykach żywieniowych poprzez prowadzenie zajęć dydaktycznych oraz praktycznych. Organizowano także konkursy, których tematem było zdrowe odżywianie. Działania te nie przełożyły się jednak w pełni na zmianę nawyków żywieniowych uczniów, o czym może świadczyć wzrost liczby dzieci z nieprawidłową masą ciała, tj. w roku szkolnym 2020/2021 nadwagę³ miało 7% uczniów to w roku szkolnym 2023/2024 aż 17%.

W prawidłowy sposób zapewniono wszystkim uczniom nieograniczony dostęp do wody pitnej.

Zaangażowanie Szkoły w propagowanie zdrowego odżywiania nie przełożyło się w pełni na realne działania mające na celu przygotowanie i serwowanie posiłków zgodnych z zasadami zdrowego odżywiania. W szczególności w jadłospisach nie uwzględniano m.in. orzechów, nasion roślin strączkowych, produktów zbożowych, co było niezgodne z przepisami 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 jednostkach⁴ (dalej: rozporządzenie MZ). Ponadto, jadłospisy nie spełniały również *Rekomendacji dla szkół*⁵ – zbyt często serwowano tłuste produkty mięsne.

OBSZAR

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

Opis stanu faktycznego

1.1. Szkoła posiadała i prowadziła własną kuchnię oraz stołówkę, w której znajdowało się 68 miejsc do konsumpcji posiłków. W okresie objętym kontrolą Placówka umożliwiła uczniom korzystanie z jednodaniowych obiadów. W latach szkolnych 2020/2021-2021/2022 serwowano im dwa razy w tygodniu pierwsze danie, a trzy razy w tygodniu – drugie, a w latach szkolnych 2022/2023-2023/2024 raz w tygodniu pierwsze danie, a cztery razy w tygodniu – drugie.

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

³ Nadwaga to nadmiar tkanki tłuszczowej w organizmie w stosunku do beztłuszczowej masy ciała występujący w stopniu umiarkowanym.

⁴ Dz. U. poz. 1154.

⁵ *Obiady Szkolne. 60 propozycji zbilansowanych zestawów obiadowych*, Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego - Państwowy Zakład Higieny 2020, pod redakcją K. Wolnicka, A. Taraszewska, 2020 r., dalej: *Rekomendacje dla szkół*.

Uczniowie klas I-III spożywali posiłki podczas zajęć lekcyjnych i mieli 15 minut na zjedzenie obiadu, o czym szerzej w sekcji *Stwierdzone nieprawidłowości*. Przedział godzinowy, w którym dany oddział korzystał ze stołówki był uzgadniany przez intendentkę szkolną z wychowawcą tej klasy.

Uczniom klas IV-VIII wydawano obiady podczas trzech długich przerw. Dwie z nich były 20-minutowe, a jedna – 15-minutowa, o czym szerzej w sekcji *Stwierdzone nieprawidłowości*.

(akta kontroli str. 4-90, 104-105)

1.2. W zakresach czynności pracowników Szkoły określono obowiązki m.in.:

- intendentki szkolnej – zaopatrywanie stołówki w artykuły żywnościowe, planowanie jadłospisów;
- kucharki – oszczędne gospodarowanie produktami spożywczymi, porcjowanie posiłków zgodnie z normami żywienia;
- pomoc kucharki – sprzątanie pomieszczenia kuchni, przestrzeganie zasad właściwego i higienicznego przygotowywania posiłków.

(akta kontroli str. 128-138)

Ze Statutu Szkoły wynikało, że korzystanie z posiłków w stołówce było odpłatne. Zgodnie z jego postanowieniami, wysokość opłat za posiłki ustalała Dyrektor w porozumieniu z organem prowadzącym Placówkę. Z przedmiotowego dokumentu wynikało, że zasady zachowania w stołówce oraz opis jej pracy określał jej regulamin. W okresie objętym kontrolą obowiązywały:

- *Regulamin korzystania ze stołówki szkolnej w czasie COVID-19 w roku szkolnym 2020/2021*;
- *Regulamin stołówki szkolnej działającej przy Szkole Podstawowej im. ks. Piotra Ściegiennego w roku szkolnym 2021/2022*;
- *Regulamin stołówki szkolnej działającej przy Szkole Podstawowej im. ks. Piotra Ściegiennego w roku szkolnym 2022/2023*;
- *Regulamin stołówki szkolnej działającej przy Szkole Podstawowej im. ks. Piotra Ściegiennego w roku szkolnym 2023/2024*.

Pierwszy z ww. dokumentów stanowił m.in., że jednorazowa liczba uczniów spożywających posiłek wynosiła 30. Regulamin ten nakładał obowiązek zachowania dystansu społecznego nie mniejszego niż 1,5 m. Zgodnie z jego postanowieniami, po spożyciu posiłku przez uczniów pracownik kuchni winien umyć i zdezynfekować stoły, krzesła oraz miejsce wydawania posiłków przed wydaniem obiadu kolejnej grupie uczniów.

We wszystkich ww. regulaminach wskazano wysokość stawki żywieniowej. Podano, że obiady dla uczniów klas IV-VIII były wydawane podczas trzech długich przerw, tj. o 10.10, 11.15 oraz 12.20.

W *Regulaminie korzystania ze stołówki szkolnej w czasie COVID-19 w roku szkolnym 2020/2021* nie wskazano w jakich godzinach były wydawane posiłki dla uczniów klas I-III. W regulaminach, które obowiązywały w latach szkolnych 2021/2022-2022/2023 podano, że obiady dla uczniów tych klas były wydawane podczas zajęć lekcyjnych między 9.20 a 13.00, a w regulaminie, który obowiązywał w roku szkolnym 2023/2024 – między 9.50 a 13.00.

W dokumentach tych nie uregulowano kwestii wydawania posiłków dla uczniów klas I-III, o czym szerzej w sekcji *Stwierdzone nieprawidłowości*.

W przedmiotowych regulaminach nie zawarto informacji dotyczących liczby miejsc do konsumpcji, gdyż jak wyjaśniła Dyrektor żaden przepis prawa nie nakłada takiego obowiązku.

(akta kontroli str. 18-28, 91-101, 150-151)

1.3. Liczba uczniów spożywających w stołówce ciepłe posiłki była następująca⁶:

- 345 w roku szkolnym 2020/2021, co stanowiło 63% ogólnej liczby dzieci w Szkole⁷;
- 393 w roku szkolnym 2021/2022, co stanowiło 70% ogólnej liczby dzieci w Placówce⁸;
- 465 w roku szkolnym 2022/2023, co stanowiło 78% ogólnej liczby dzieci w Szkole⁹;
- 447 w roku szkolnym 2023/2024, co stanowiło 77% ogólnej liczby dzieci w Placówce¹⁰.

(akta kontroli str. 104-105)

Wysokość opłat za posiłki ustalała Dyrektor w porozumieniu z organem prowadzącym Szkołę. W latach szkolnych 2020/2021-2022/2023 wysokość pobieranej stawki żywieniowej wynosiła 3 zł, a roku szkolnym 2023/2024 – 6 zł.

(akta kontroli str. 106, 152)

Dyrektor wyjaśniła: Opłaty za korzystanie przez ucznia z posiłków w stołówce szkolnej ustalane są w wysokości kosztów produktów wykorzystanych do przygotowania posiłku tzw. „wsad do kotła”. Przy ustalaniu dziennej stawki żywieniowej bierze się pod uwagę normy żywieniowe dla określonego wieku dzieci oraz poziom cen artykułów spożywczych. Wyższy koszt posiłku w stołówce szkolnej w roku szkolnym 2023/2024 wynikał ze wzrostu wysokości kosztów produktów wykorzystanych do przygotowania posiłku. Inflacja w surowcach spożywczych w 2023 r. była wyższa od ogólnej. Wysokość miesięcznej opłaty za posiłki stanowi iloczyn ceny za jeden obiad i ilości dni żywieniowych w miesiącu.

(akta kontroli str. 96-101)

Wysokość pobieranej stawki żywieniowej w poszczególnych latach szkolnych, o których mowa powyżej, była zgodna z wysokością stawki określonej w regulaminie stołówki obowiązującym w danym roku szkolnym.

(akta kontroli str. 18-28, 102-103, 106)

1.4. Oględziny stołówki dokonane 19 marca 2024 r. wykazały, że uczniowie klas I-III spożyli ciepły posiłek w trakcie zajęć lekcyjnych, a uczniowie klas IV-VIII podczas trzech długich przerw, tj.:

- w godzinach 9.55 – 10.10 uczniowie 3d i 2c;
 - na długiej przerwie w godzinach 10.10 – 10.30 uczniowie 4a, 4b i 4c;
 - w godzinach 10.30 – 10.45 uczniowie 1d i 2b;
 - w godzinach 10.45 – 11.00 uczniowie 3b;
 - w godzinach 11.00 – 11.15 uczniowie 1a i 3c;
 - na długiej przerwie w godzinach 11.15 – 11.35 uczniowie 5a, 5b, 5c, 5d, 6a, 6b, 6c oraz 6d;
 - w godzinach 11.35 – 11.50 uczniowie 1b i 2a;
 - w godzinach 11.50 – 12.05 uczniowie 1c;
 - w godzinach 12.05 – 12.20 uczniowie 3a;
 - na długiej przerwie w godzinach 12.20 – 12.35 uczniowie 7a, 7b, 7c, 8a oraz 8b.
- Dla każdego ucznia zapewnione zostało miejsce na spożycie posiłku. W trakcie konsumpcji opiekę nad uczniami klas I-III sprawowali wychowawcy tych oddziałów, a nad uczniami klas IV-VIII – intendientka szkolna.

(akta kontroli str. 4-17)

⁶ Zaprezentowane w wystąpieniu pokontrolnym dane dotyczą miesiąca października każdego roku szkolnego objętego kontrolą.

⁷ W roku szkolnym 2020/2021 do Szkoły uczęszczało 546 uczniów.

⁸ W roku szkolnym 2021/2022 do Szkoły uczęszczało 561 uczniów.

⁹ W roku szkolnym 2022/2023 do Szkoły uczęszczało 593 uczniów.

¹⁰ W roku szkolnym 2023/2024 do Szkoły uczęszczało 581 uczniów.

1.5. W roku szkolnym 2020/2021 do Szkoły nie uczęszczali uczniowie ze specjalnymi potrzebami żywieniowymi. W latach szkolnych 2021/2022-2023/2024 w Placówce była jedna uczennica na diecie niskofenyloalaninowej¹¹. Od drugiego okresu roku szkolnego 2023/2024 do Szkoły uczęszczała jedna uczennica na diecie bezglutenowej¹².

(akta kontroli str. 150)

Odnosząc się do podejmowanych w Placówce działań mających na celu diagnozowanie potrzeb w zakresie uczniów wymagających diet specjalnych, Dyrektor wyjaśniła: *Diagnozowanie potrzeb w zakresie uczniów wymagających diet specjalnych polegało na przyjęciu informacji pisemnej podanej przez rodzica podczas rekrutacji. We wniosku rodziców dziecka o przyjęcie dziecka do Szkoły w pkt 5 istnieje zapis: „inne istotne informacje”, w którym rodzice powinni przekazać informacje o stosowanej przez dziecko diecie specjalnej. Ponadto informacje te mogą być przekazywane w formie ustnej bezpośrednio podczas spotkań z rodzicami, bądź indywidualnych spotkań nauczyciel – rodzic.*

(akta kontroli str. 96-101)

1.6. PPIS przeprowadził w czerwcu 2022 r. w Szkole kontrolę sanitarną na podstawie arkusza oceny zakładu oraz ocenę żywienia na podstawie rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków 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 jednostkach¹³ (dalej: rozporządzenie MZ).

W jej wyniku stwierdzono następujące nieprawidłowości:

- uszczelki szyb w pomieszczeniu kuchni oraz obieralni warzyw były z wykwitami pleśnio/grzybopodobnymi;
- ściany przy posadzce w magazynie urządzeń chłodniczych były zniszczone i zawilgocone;
- środki do dezynfekcji rąk, powierzchni oraz sprzętu były po upływie terminu ważności;
- naczynia używane m.in. do mieszania surówek nie posiadały oznakowania świadczącego o dopuszczeniu do kontaktu z żywnością;
- blat szafki stojącej w pomieszczeniu kuchni był przypalony, z ubytkami w płycie;
- brak aktualnego wyniku badania wody pobranej ze Szkoły wykonanego przez akredytowane laboratorium;
- jeden pracownik zatrudniony w bloku żywienia nie uczestniczył w szkoleniu dotyczącym higieny żywności;
- brak opracowanych zasad dobrej praktyki produkcyjnej w odniesieniu do materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktów z żywnością;
- w jadłospisach stwierdzono brak katalogu potraw/posiłków zawierających wykaz składników z uwzględnieniem substancji lub produktów powodujących alergie lub reakcje nietolerancji;

¹¹ Fenylketonuria (PKU) to choroba wrodzona, dziedziczona w sposób autosomalny recesywny. To defekt metaboliczny polegający na całkowitym braku aktywności hydroksylazy fenylalaninowej, enzymu warunkującego przemianę fenylalaniny do tyrozyny. Defekt ten prowadzi do zwiększenia stężenia fenylalaniny i zmniejszenia stężenia tyrozyny we krwi, w wyniku czego dochodzi do nieodwracalnych uszkodzeń ośrodkowego układu nerwowego. Skutecznym sposobem leczenia klasycznej postaci fenylketonurii jest stosowanie diety niskofenyloalaninowej. Dieta niskofenyloalaninowa powinna być stosowana przez całe życie, szczególnie restrykcje należy zachować w żywieniu niemowląt, dzieci i kobiet w czasie prokreacji i podczas ciąży. W diecie należy uwzględnić dodatkową podaż tyrozyny. Największa ilość fenylalaniny występuje w białkach o największej wartości biologicznej, które pochodzą z produktów takich jak: mięso, jaja, nabiał.

¹² Gluten to białko występujące w ziarnach pszenicy, żyta i jęczmienia, które odpowiada za charakterystyczną konsystencję produktów wypieczonych z tych zbóż. Ten składnik diety musi być wyeliminowany z diety osób z celiakią, nadwrażliwością na gluten oraz alergią na gluten.

¹³ Dz. U. poz. 1154.

- brak weryfikacji czy zaplanowane posiłki spełniały odpowiednie wymagania dla danej grupy wiekowej, wynikające z aktualnych norm żywienia.

Z korespondencji prowadzonej przez Szkołę z PPIS wynikało, że Placówka zrealizowała zalecenia pokontrolne związane z opisanymi powyżej nieprawidłowościami.

(akta kontroli str. 107-127)

W trakcie kontroli NIK została przeprowadzona w Szkole kontrola doraźna bloku żywienia na podstawie art. 12 pkt 3 ustawy o NIK¹⁴ przez pracowników PPIS. W jej wyniku stwierdzono m.in., że:

- urządzenia oraz sprzęt znajdujący się w bloku żywienia były w dobrym stanie technicznym;
- stan techniczny podłóg oraz okien był prawidłowy;
- naczynia wielokrotnego użytku/sztućce/sprzęt pomocniczy były w prawidłowym stanie sanitarno-higienicznym;
- zapewniona była woda bieżąca ciepła i zimna;
- zapewniona była dostateczna ilość prawidłowych środków myjących, dezynfekcyjnych do sprzętu/urządzeń/powierzchni kontaktujących się z żywnością.

W trakcie tej kontroli stwierdzono nieprawidłowości higieniczno-sanitarne, o których szerzej w sekcji *Stwierdzone nieprawidłowości*.

(akta kontroli str. 153-175)

1.7. Za przygotowywanie i serowanie posiłków odpowiadało pięć pracowników Szkoły: intendentka szkolna, kucharka oraz trzy zatrudnione na stanowisku pomoc kucharki. Osoby te nie miały wykształcenia związanego z rodzajem wykonywanej pracy, tj. intendentka była technikiem administracji, kucharka i dwie osoby zatrudnione na stanowisku pomoc kucharki posiadały wykształcenie zawodowe¹⁵, a trzecia osoba zatrudniona na stanowisku pomoc kucharki – wykształcenie podstawowe.

Intendentka i kucharka uczestniczyły w okresie objętym kontrolą w następujących szkoleniach:

- *Alergie i nietolerancje pokarmowe w żywieniu dzieci i młodzieży oraz ideologiczne wykluczanie produktów – dieta eliminacyjna w teorii i praktyce w żywieniu zbiorowym;*
- *Kontrola sanepidu w placówkach żywienia zbiorowego. Jak przygotować placówkę do kontroli – krok po kroku;*
- *HACCP¹⁶/GHP¹⁷/GMP¹⁸ w teorii i praktyce w zakładach żywienia zbiorowego;*
- *Żywność w placówkach oświatowych – planowanie jadłospisów zgodnie z aktualnymi normami żywienia – dla intendentów, kucharzy, personelu pomocniczego.*

¹⁴ Zgodnie z art. 12 pkt 3 ustawy o NIK, organy kontroli, rewizji, inspekcji, działające w administracji rządowej i samorządzie terytorialnym, współpracują z NIK i są obowiązane do przeprowadzania kontroli doraźnych na zlecenie NIK.

¹⁵ W zawodzie krawiec odzieży damskiej.

¹⁶ System HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point – system analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli) to postępowanie ukierunkowane na zapewnienie bezpieczeństwa żywności. Celem jego wdrożenia jest wyeliminowanie lub redukcja do akceptowalnego poziomu wszystkich potencjalnych zagrożeń zdrowotnych żywności mogących się pojawić na poszczególnych etapach procesu produkcji, poczynając od dostawy surowców spożywczych, poprzez ich przechowywanie, przetwarzanie żywności, skończywszy na dystrybucji gotowych produktów i posiłków.

¹⁷ Dobra Praktyka Higieniczna nazywana także GHP (od skrótu nazwy angielskiej) to szereg działań, które muszą być spełnione na każdym etapie produkcji. Dotyczą one warunków higienicznych pomieszczeń, czystości urządzeń, przestrzegania zasad higieny przez pracowników.

¹⁸ Produkty takie jak leki, kosmetyki, żywność oraz wyroby medyczne, które mają bezpośredni wpływ na zdrowie człowieka, muszą być wytwarzane w niezawodnych warunkach i w kontrolowanym systemie jakości. Zasady GMP, czyli Dobrej Praktyki Produkcyjnej mają na celu przede wszystkim zapewnienie wydajnych i produktywnych procesów produkcyjnych przy ścisłej kontroli higieny.

W tym ostatnim szkoleniu brały udział również trzy osoby zatrudnione na stanowisku pomocy kucharki.

Za układanie jadłospisów odpowiedzialna była intendentka szkolna. W latach szkolnych 2020/2021-2022/2023 do układania jadłospisów wykorzystywała program komputerowy *ileważy.pl – baza produktów spożywczych*, zaś od roku szkolnego 2023/2024 program – *Intendent Pro*. Intendentka szkolna nie współpracowała z dietetykiem przy układaniu jadłospisów.

Dyrektor wyjaśniła: *Współpraca z dietetykiem przy układaniu jadłospisów wymagałaby zawarcia z nim umowy np. umowy zlecenia. Szkoła nie posiada środków finansowych na zawarcie takiej umowy. Przy układaniu jadłospisów wykorzystywany jest program Intendent Pro. Z tego co wiem program ten wykorzystywany jest przez dietetyków.*

(akta kontroli str. 128-151, 328-329)

1.8. W okresie objętym kontrolą edukację uczniów w zakresie zdrowego odżywiania prowadziło 17 nauczycieli, w tym dwóch biologii, dwunastu edukacji wczesnoszkolnej, dwóch wychowania fizycznego oraz jeden świetlicy. Nauczyciele, o których mowa powyżej, nie brali udziału w szkoleniach w zakresie związanym ze zdrowym żywieniem.

Dyrektor wyjaśniła m.in.: (...) *nauczyciele, którzy prowadzili edukację uczniów w zakresie zdrowego odżywiania (...) przygotowywali się do zajęć związanych z ww. tematyką w ramach samokształcenia. Samokształcenie nauczycieli odbywało się w zakresie poszerzania ich umiejętności propagowania zdrowego odżywiania wśród uczniów poprzez (...) udział w webinarach, czy poprzez wyszukiwanie niezbędnych do zajęć materiałów w zasobach internetowych. Nauczyciele biologii i edukacji wczesnoszkolnej uzyskując kwalifikacje do nauczania danego przedmiotu zdobyli zaawansowaną wiedzę i umiejętności, w tym z zakresu zdrowego odżywiania, zgodnie z programem studiów.*

(akta kontroli str. 179-263)

W okresie objętym kontrolą edukację uczniów w zakresie zdrowego odżywiania prowadziły również pedagog specjalny, pedagog szkolny oraz psycholog szkolny. Uczestniczyły one w grudniu 2023 r. w szkoleniu *Style życia młodzieży i ich zdrowotne implikacje*. Psycholog szkolny ukończyła w 2022 r. studia podyplomowe w zakresie psychodietetyki¹⁹.

W Szkole odbyło się 21 marca 2024 r. seminarium *Promowanie i wdrażanie zdrowego odżywiania w szkole*. Zajęcia te prowadziła dietetyk. W seminarium uczestniczyli pracownicy Placówki.

Dyrektor, pedagog specjalny oraz intendentka szkolna uczestniczyły w kwietniu 2024 r. w *III Konferencji Zdrowe żywienie zbiorowe dzieci i młodzieży. Znaczenie żywienia zbiorowego w prewencji otyłości i niedożywienia. Nowoczesne podejście w profilaktyce zaburzeń odżywiania u dzieci*.

(akta kontroli str. 264-287, 299-304, 413-415)

1.9. Szkoła w okresie o objętym kontrolą współpracowała z 31 dostawcami produktów spożywczych, które wykorzystywane były do przygotowywania ciepłych posiłków. Z dostawcami tymi nie zawarto stosownych umów, o czym szerzej w sekcji *Stwierdzone nieprawidłowości*.

(akta kontroli str. 267-298)

Odnosząc się do sposobu przekazywania dostawcom produktów spożywczych informacji dotyczących wymagań jakościowych w zakresie dostarczanych produktów, uzgadniania terminów i godzin dostaw, sposobów zabezpieczenia tych produktów,

¹⁹ Psychodietetyka to specjalizacja w zakresie dietetyki i psychologii łącząca wiedzę dotyczącą sposobów żywienia z wiedzą o psychice człowieka.

oraz terminów przydatności do spożycia, Dyrektor wyjaśniła: Szkoła zatrudnia *intendentkę szkolną, której w zakresie czynności zapisano - dokonywanie zakupów żywności po cenach najniższych w sklepach, od producentów, z zapewnieniem odpowiedniej ich jakości; współpracowanie z kucharką w sprawie zaopatrzenia w potrzebne artykuły żywnościowe, uzgadnianie terminów zakupów oraz pobieranie rachunków, faktur na zakupiony towar w dniu zakupu, zgodnie z zamówieniem. Informacje dotyczące wymagań jakościowych w zakresie dostarczanych produktów przekazywano dostawcom produktów spożywczych telefonicznie. Terminy i godziny dostaw ustalano telefonicznie. Sposoby zabezpieczenia produktów sprawdzano przed rozładunkiem samochodu dostawczego, upewniając się, że towary zostały odpowiednio zabezpieczone na czas transportu. Dopiero po ocenie warunków transportu przystępowano do właściwej kontroli jakości artykułów spożywczych, ograniczonej do oceny wizualnej. Kontrolę jakości surowców dokonywano na podstawie oględzin opakowań, czy nie były uszkodzone, zabrudzone lub zalane. W przypadku surowców transportowanych luzem sprawdzano, czy zostały one umieszczone w czystych zamykanych pojemnikach. W kolejnym kroku w ocenie produktów sprawdzano informacje podane na etykiecie środka spożywczego, zwracając uwagę w szczególności na oznaczenie terminu przydatności do spożycia lub datę minimalnej trwałości oraz czytelność oznakowań. W ostatnim etapie kontroli jakościowej dostaw dokonywano oceny środka spożywczego. Ocenie wizualnej i organoleptycznej podlegały następujące parametry środka spożywczego kolor, zapach, konsystencja, kwasowość, obecność ciał obcych i innych zanieczyszczeń.*

(akta kontroli str. 96-101)

W sytuacji gdy miały miejsce dostawy tych produktów do Szkoły nie sporządzano żadnych notatek/protokołów odbioru na okoliczność kontroli dostarczanych produktów. Dyrektor wyjaśniła: *Odbiór ilościowy dostarczanych produktów polegał na sprawdzeniu ilości i stanu dostarczanego towaru, na podstawie WZ – Wydanie Zewnętrzne od dostawcy, aby wykluczyć wszelkie nieprawidłowości związane z brakiem lub uszkodzeniem towaru w transporcie. Odbiór został zatwierdzony na podstawie dowodu przyjęcia towarów. Jeżeli w wyniku odbioru ilościowego stwierdzonoby jakiegokolwiek braki lub nadwyżki towarów, sporządzonoby wówczas wykaz różnic i na jego podstawie protokół różnic, wykonany w obecności przedstawiciela dostawcy oraz powiadomionoby o tym fakcie dostawcę. Protokół różnic stanowi podstawę do zgłoszenia reklamacji.*

(akta kontroli str. 96-101)

1.10. W Szkole nie przeprowadzano badań wśród rodziców i uczniów odnośnie satysfakcji z oferowanego żywienia i dostępności produktów spożywczych w Placówce.

(akta kontroli str. 269)

Dyrektor wyjaśniła: *Szkoła zachęca rodziców do aktywnego wsparcia i zgłaszania wszelakich uwag odnośnie działań związanych z propagowaniem zdrowego odżywiania – zdrowego stylu życia w Szkole (...) podczas spotkań z rodzicami. Rodzice uczniów (...) nie zgłaszali żadnych zastrzeżeń do obiadów szkolnych, co ściśle koreluje z rosnącą z roku na rok liczbą dzieci korzystających z obiadów szkolnych (rok szkolny 2020/2021 – 63% vs rok szkolny 2023/2024 – 77%).*

(akta kontroli str. 96-101)

1.11. W roku szkolnym 2020/2021 190 uczniów miało nieprawidłową masę ciała, z tego 62 – niedowagę²⁰, 90 – nadwagę, a 38 – otyłość²¹. Stanowiło to odpowiednio 11%, 16% i 38% uczniów poddanych pomiarom masy ciała.

W kolejnym roku szkolnym 150 uczniów miało nieprawidłową masę ciała z tego 55 – niedowagę, 53 – nadwagę, a 42 – otyłość. Stanowiło to odpowiednio 9%, 9% i 7% uczniów poddanych pomiarom masy ciała.

W roku szkolnym 2022/2023 181 uczniów miało nieprawidłową masę ciała z tego 67 – niedowagę, 87 – nadwagę, a 27 – otyłość. Stanowiło to odpowiednio 12%, 15% i 5% uczniów poddanych pomiarom masy ciała.

W kolejnym roku szkolnym 187 uczniów miało nieprawidłową masę ciała z tego 63 – niedowagę, 100 – nadwagę, a 24 – otyłość. Stanowiło to odpowiednio 11%, 17% i 4% uczniów poddanych pomiarom masy ciała.

(akta kontroli str. 307-309)

W okresie objętym kontrolą Dyrektor nie współpracowała w udokumentowany sposób z pielęgniarką szkolną, nauczycielami, pedagogiem szkolnym, psychologiem w zakresie rozpoznawania ryzyk związanych ze zdrowym odżywianiem, nieprawidłowej masy ciała u uczniów, doradztwa i edukacji żywieniowej.

(akta kontroli str. 310-314)

Dyrektor wyjaśniła m.in.: *Współpraca ta nie była udokumentowana, gdyż żaden przepis nie nakładał obowiązku, aby miała ona charakter sformalizowany. Pielęgniarka przekazywała informacje o stwierdzonych zaburzeniach masy ciała ustnie wychowawcom klas, pedagogowi, psychologowi. Zadaniem tych pracowników było zwrócenie uwagi rodzicom tych dzieci na stwierdzony problem. Dyrektor oraz wychowawcy klas na bieżąco kontaktowali się z nauczycielami wychowania fizycznego w sprawie odpowiedniego motywowania tych uczniów do aktywności fizycznej i zdrowego stylu życia. Pracę z uczniami podejmowali wychowawcy oraz pedagog, a także psycholog. Celem tych działań było wzmocnienie poczucia wartości dziecka oraz kształtowanie postaw szacunku i tolerancji wobec drugiej osoby. W pozalekcyjnych zajęciach sportowych uczestniczyli także uczniowie z nadwagą. (...)*

(akta kontroli str. 315-320)

W okresie objętym kontrolą Dyrektor w niepełny sposób rozpoznawała potrzeby w zakresie prowadzenia działań mających na celu propagowanie i wdrażanie zdrowego odżywiania wśród uczniów Szkoły, o czym szerzej w sekcji *Stwierdzone nieprawidłowości*.

(akta kontroli str. 310-314)

W badanym okresie Dyrektor nie prowadziła udokumentowanej współpracy z radą rodziców oraz organem prowadzącym na okoliczność rozpoznawania potrzeb w zakresie prowadzenia działań mających na celu propagowanie i wdrażanie zdrowego odżywiania.

Dyrektor wyjaśniła: *W trakcie spotkań z radą rodziców oraz organem prowadzącym omawiane są istotne dla Szkoły kwestie. Ze spotkań tych nie sporządza się notatek/protokołów, gdyż nie ma takiej potrzeby. W trakcie tych spotkań omawiane były kwestie dotyczące wysokości opłat za posiłki serwowane w szkolnej stołówce. Podnoszono konieczność permanentnego prowadzenia działań mających na celu propagowanie i wdrażanie zdrowego odżywiania.*

(akta kontroli str. 328-329)

²⁰ Niedowaga to stan niedoboru masy ciała.

²¹ Otyłość to nadmiar tkanki tłuszczowej występujący w stopniu zaawansowanym.

Na ustny wniosek wychowawców w niektórych klasach pielęgniarka szkolna przedstawiała w okresie objętym kontrolą zagadnienia z zakresu edukacji zdrowotnej i promocji zdrowia uczniów na lekcjach wychowawczych, biologii oraz edukacji wczesnoszkolnej. I tak:

- w roku szkolnym 2022/2023 wygłosiła w klasie IIIa dwie prelekcje, tj. *Spożywanie zdrowych pokarmów a zdrowie człowieka* oraz *Higiena jamy ustnej i zdrowe odżywianie*;
- w roku szkolnym 2023/2024 brała udział w lekcji klasy IVb na temat *Zdrowego stylu życia*;
- w roku szkolnym, o którym mowa powyżej, brała udział w godzinie wychowawczej klasy Vb na temat *Poznajemy zasady zdrowego odżywiania*.

(akta kontroli str. 318)

W okresie objętym kontrolą pielęgniarka szkolna nie prezentowała na posiedzeniach rady pedagogicznej Placówki zagadnień z zakresu edukacji zdrowotnej i promocji zdrowia uczniów.

(akta kontroli str. 310-314)

Dyrektor wyjaśniła m.in.: (...) *Wynikało to z tego, że kwestie te były poruszane na przykład podczas nieformalnych spotkań z nauczycielami w pokojach nauczycielskich lub w pokoju pedagoga bądź psychologa. Te kwestie poruszane były również podczas spotkań zespołów specjalistów opracowujących wielospecjalistyczną ocenę poziomu funkcjonowania ucznia.*

(akta kontroli str. 315-320)

W okresie objętym kontrolą nie rozpoznawano w udokumentowany sposób wyborów konsumenckich uczniów.

(akta kontroli str. 310-314)

Dyrektor wyjaśniła m.in.: (...) *żaden przepis prawa nie nakłada takiego obowiązku. Przeprowadzano pogadanki i ćwiczenia podczas między innymi lekcji biologii, języka polskiego, edukacji wczesnoszkolnej oraz godzin wychowawczych, w trakcie których zwracano w szczególny sposób uwagę na wybory konsumenckie uczniów, ich zwyczaje zakupowe.*

(akta kontroli str. 315-320)

1.12. W programach wychowawczo-profilaktycznych zaplanowano następujące działania:

- w roku szkolnym 2020/2021 oraz 2023/2024 – kształtowanie nawyku dbania o własne zdrowie; nabywanie umiejętności zdrowego stylu życia; kształtowanie prozdrowotnych wzorców konsumpcyjnych;
- w roku szkolnym 2021/2022 oraz 2022/2023 – usystematyzowanie wiedzy dotyczącej prawidłowego odżywiania; dostarczenie dzieciom i młodzieży podstawowych informacji dotyczących zaburzeń w odżywianiu.

W planach pracy świetlicy szkolnej na lata szkolne 2021/2022-2023/2024 ujęto zadania związane z usystematyzowaniem wiedzy dotyczącej zdrowego odżywiania.

(akta kontroli str. 321-325)

Stwierdzone
nieprawidłowości

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

1. Uczniowie klas I-III mieli zaledwie 15 minut na spożycie posiłku, a jedna z przerw obiadowych dla uczniów klas IV-VIII trwała również jedynie 15 minut, co nie odpowiadało zaleceniom Głównego Inspektora Sanitarnego (dalej: GIS)²². Zgodnie

²² Określonymi przez GIS Departament Zdrowia Publicznego i Promocji Zdrowia, w Poradniku do oceny higieny procesu nauczania – uczenia się w szkole podstawowej, Warszawa 2010.

z zaleceniami GIS, przerwa obiadowa, niezależnie od innych przerw, powinna trwać minimum 20 minut.

(akta kontroli str. 20-28)

Dyrektor wyjaśniła m.in. (...) uczniowie edukacji wczesnoszkolnej mają wyznaczone godziny spożywania posiłków poza przerwami lekcyjnymi, przychodzą na stołówkę pod koniec lekcji albo zaraz na jej początku, dzięki czemu są same w jadalni i mogą w spokojnej atmosferze zjeść obiad. (...). Uczniowie klas IV-VIII przychodzą do stołówki na trzech przerwach, w związku z czym, nie tracą czasu na stanie w kolejkach do okienka, gdzie obiady są wydawane i czas przerwy prawie w całości przeznaczony jest na spożywanie posiłku. (...)

(akta kontroli str. 96-101)

2. W Regulaminie korzystania ze stołówki szkolnej w czasie COVID-19 w roku szkolnym 2020/2021, Regulaminie stołówki szkolnej działającej przy Szkole Podstawowej im. ks. Piotra Ściegiennego w roku szkolnym 2021/2022, Regulaminie stołówki szkolnej działającej przy Szkole Podstawowej im. ks. Piotra Ściegiennego w roku szkolnym 2022/2023 oraz Regulaminie stołówki szkolnej działającej przy Szkole Podstawowej im. ks. Piotra Ściegiennego w roku szkolnym 2023/2024 nie uregulowano kwestii wydawania posiłków dla uczniów klas I-III.

(akta kontroli str. 18-28)

Dyrektor wyjaśniła m.in. (...) W regulaminie nie uregulowano kwestii wydawania posiłków dla uczniów klas I – III, ponieważ uczniowie edukacji wczesnoszkolnej mają wyznaczone godziny spożywania posiłków poza przerwami lekcyjnymi, ustalone przez wychowawcę klasy (...). W dniu 11 marca 2024 r. uzupełniono regulamin poprzez wprowadzenie wpisu dotyczącego wydawania posiłków dla uczniów klas I – III. Wpis brzmi następująco: „Uczniowie klas I–III mają wyznaczone godziny spożywania posiłków poza przerwami lekcyjnymi, ustalone przez wychowawcę klasy”.

(akta kontroli str. 96-101)

Dyrektor załączyła do swoich wyjaśnień uzupełniony Regulamin stołówki szkolnej działającej przy Szkole Podstawowej im. ks. Piotra Ściegiennego w roku szkolnym 2023/2024. W związku z tym NIK odstępuje od formułowania wniosku w tym zakresie.

(akta kontroli str. 102-103)

3. W okresie objętym kontrolą Dyrektor nierzetelnie rozpoznawała potrzeby w zakresie prowadzenia działań mających na celu propagowanie i wdrażanie zdrowego odżywiania wśród uczniów Szkoły. Nie posiadała wiedzy na temat zbiorczych wyników przeprowadzanych przez pielęgniarkę szkolną badań BMI²³. Zatem dane te nie były wykorzystywane przy opracowywaniu kierunków podejmowanych działań profilaktycznych.

(akta kontroli str. 310-314)

Dyrektor wyjaśniła m.in.: Problem nadwagi, otyłości, niedowagi diagnozowany był przez Dyrektora Szkoły: na podstawie własnych obserwacji uczniów podczas przerw międzylekcyjnych, hospitacji lekcji oraz kontaktów z uczniami podczas załatwiania spraw i rozwiązywania problemów uczniowskich; poprzez informacje od wychowawców klas, wychowawców świetlicy oraz nauczycieli wf-u, o skali tego problemu w poszczególnych oddziałach; na podstawie rozmów z pielęgniarką szkolną. (...)

(akta kontroli str. 315-320)

²³ Body Mass Index (BMI) – zgodnie z wytycznymi WHO, podstawowy miernik wagi w zależności od wzrostu. Standardowo BMI jest wyliczane z prostego wzoru, w którym masa ciała w kilogramach dzielona jest przez wzrost w metrach podniesiony do potęgi drugiej.

Uzyskanie wiedzy na temat skali zaburzeń masy ciała wśród uczniów Szkoły jest niezbędne dla prawidłowego określenia działań w szkolnych programach wychowawczo-profilaktycznych.

4. Przeprowadzona na zlecenie NIK przez PPIS kontrola doraźna bloku żywienia w Szkole wykazała liczne nieprawidłowości sanitarno-higieniczne:

- brak warunków do mycia rąk w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym personelu kuchni; powyższe utrudniało/uniemożliwiało utrzymanie rąk w należytej czystości i higienie i mogło spowodować zagrożenie jakości zdrowotnej przygotowywanych posiłków oraz wtórne zanieczyszczenie serwowanej żywności; było to niezgodne z pkt 4 rozdziału I załącznika II rozporządzenia (WE) 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych²⁴ (dalej: rozporządzenie w sprawie higieny) stanowiącym, że winna być dostępna odpowiednia liczba umywalek, właściwie usytuowanych i przeznaczonych do mycia rąk; umywalki do mycia rąk muszą mieć ciepłą i zimną bieżącą wodę, muszą być zaopatrzone w środki do mycia rąk i do higienicznego ich suszenia; stanowiło to również naruszenie pkt 3 rozdziału IX załącznika II ww. rozporządzenia, stanowiącego, że na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji, żywność musi być chroniona przed zanieczyszczeniem, które może spowodować, iż stanie się niezdatna do spożycia przez ludzi; w trakcie kontroli PPIS polecono niezwłocznie zapewnić stanowisko mycia/dezynfekcji rąk w ww. pomieszczeniu;
- w pomieszczeniu obieralni warzyw/obróbki wstępnej jaj stwierdzono brak warunków/powierzchni do osuszania umytych jaj, przy stanowisku mycia jaj; utrudniało to prawidłowe przeprowadzenie procesów mycia i dezynfekcji jaj; powyższe było niezgodne z pkt 2a i 2c rozdziału I załącznika II rozporządzenia w sprawie higieny stanowiących, że wyposażenie, wystrój pomieszczeń żywnościowych pozwala na odpowiednie utrzymanie, czyszczenie i/lub dezynfekcję oraz zapewnia odpowiednią przestrzeń roboczą pozwalającą na higieniczne przeprowadzanie wszelkich działań; stanowiło to również naruszenie pkt 3 rozdziału IX załącznika II ww. rozporządzenia; w trakcie kontroli PPIS polecono niezwłocznie zapewnić powierzchnie do osuszania umytych jaj;
- paździerzowe/chropowate obrzeża blatu podręcznego w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym dla personelu kuchni, ubytki okleiny oraz paździerzowe/chropowate obrzeża drzwiczek szafek w pomieszczeniu kuchni; ww. powierzchnie były trudne do utrzymania w czystości; powyższe było niezgodne z pkt 2a i 2c rozdziału I załącznika II rozporządzenia w sprawie higieny;
- termouszczelki w urządzeniu mroźniczym z wykwitami grzybo-, pleśniopodobnymi; stan ten mógł być przyczyną zanieczyszczenia wtórnego przechowywanej żywności, a w konsekwencji produkowanej i wydawanej żywności; powyższe było niezgodne z pkt 2a i 2c rozdziału I załącznika II rozporządzenia w sprawie higieny; stanowiło również naruszenie pkt 3 rozdziału IX załącznika II ww. rozporządzenia; w trakcie kontroli PPIS polecono niezwłocznie doprowadzić uszczelki ww. urządzenia mroźniczego do należytego stanu sanitarno-higienicznego; w dniu 26 marca 2024 r. PPIS stwierdził, że zalecenie, o którym mowa powyżej, zostało zrealizowane;
- brak prawidłowego zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami, tj. brak siatek w otwartych okienkach w magazynie spożywczym usytuowanym

²⁴ Dz. Urz. UE L Nr 139, str. 1, ze zm.

w podpiwniczeniu; stan ten stwarzał możliwość przedostania się owadów i szkodników do kuchni; ich obecność stwarza zagrożenie zanieczyszczenia żywności, szczególnie niepakowanej, zanieczyszczeniami fizycznymi i biologicznymi; powyższe było niezgodne z pkt 2c rozdziału I załącznika II rozporządzenia w sprawie higieny; stanowiło również naruszenie pkt 3 rozdziału IX załącznika II ww. rozporządzenia; w trakcie kontroli PPIS polecono niezwłocznie zabezpieczyć zakład przed dostępem szkodników; w dniu 26 marca 2024 r. PPIS stwierdził, że zalecenie, o którym mowa powyżej, zostało zrealizowane;

- brak aparatury kontrolno-pomiarowej, tj. termometrów do kontroli temperatury w dwóch urządzeniach mroźniczych; było to niezgodne z pkt 2 rozdziału V załącznika II rozporządzenia w sprawie higieny stanowiącym, że w miarę potrzeby, sprzęt musi być wyposażony w jakiegokolwiek właściwe urządzenia kontrolne, aby zagwarantować osiągnięcie celów niniejszego rozporządzenia; w trakcie kontroli PPIS polecono zapewnić aparaturę kontrolno-pomiarową we wszystkich urządzeniach chłodniczych/mroźniczych; w dniu 26 marca 2024 r. PPIS stwierdził, że zalecenie, o którym mowa powyżej, zostało zrealizowane;
- brak osłon na punktach świetlnych w pomieszczeniach usytuowanych w podpiwniczeniu, tj. magazynie warzyw oraz magazynie spożywczym; stan ten mógł być przyczyną zanieczyszczenia żywności, w przypadku rozprysku żarówki; powyższe było niegodne z pkt 3 rozdziału IX załącznika II rozporządzenia w sprawie higieny; stanowiło również naruszenie pkt 2c rozdziału I załącznika II ww. rozporządzenia; w trakcie kontroli PPIS polecono zapewnić osłony na punktach świetlnych w ww. pomieszczeniach; w dniu 26 marca 2024 r. PPIS stwierdził, że zalecenie, o którym mowa powyżej, zostało zrealizowane;
- drzwi do kuchni, do zmywalni naczyń, do obieralni warzyw w dolnej części były zniszczone, rozpulchnione, z ubytkami okleiny; ww. powierzchnie były trudne do utrzymania w czystości i przeprowadzenia zabiegów mycia i dezynfekcji; było to niezgodne z pkt 2a i 2c rozdziału I załącznika II rozporządzenia w sprawie higieny; stanowiło również naruszenie pkt 1e rozdziału II załącznika II ww. rozporządzenia stanowiącego, że w pomieszczeniach, w których się przygotowuje, poddaje obróbce lub przetwarza środki spożywcze, projekt i wystrój muszą umożliwiać dobrą praktykę higieniczną żywności, w tym ochronę przed zanieczyszczeniem między oraz podczas działań; w szczególności drzwi muszą być łatwe do czyszczenia oraz, w miarę potrzeby, do dezynfekcji;
- w pomieszczeniu kuchni na suficie nad stanowiskiem wydawania posiłków oraz przy oknie znajdowały się wykwity grzybo- i pleśniopodobne; ponadto w pomieszczeniu kuchni oraz w pomieszczeniu obieralni na ścianach nad oknami widoczne były skroplenia o zabarwieniu brązowym/tłuszczopodobnym; stan ten mógł powodować przenikanie zarodników grzybów, mykotoksyn do żywności, powodować jej zanieczyszczenie; powyższe było niezgodne z pkt 1 rozdziału I załącznika II rozporządzenia w sprawie higieny stanowiącym, że pomieszczenia żywnościowe muszą być utrzymywane w czystości i zachowane w dobrym stanie i kondycji technicznej; stanowiło to również naruszenie pkt 1b rozdziału II załącznika II ww. rozporządzenia stanowiącego, że powierzchnie ścian muszą być utrzymane w dobrym stanie i muszą być łatwe do czyszczenia, oraz tam gdzie jest to konieczne, do dezynfekcji; było to również niezgodne z pkt 1c rozdziału II załącznika II przedmiotowego rozporządzenia stanowiącego, że sufity muszą być zaprojektowane i wykonane w sposób uniemożliwiający gromadzenie się

zanieczyszczeń oraz redukujący kondensację, wzrost niepożądanych pleśni oraz strząsanie cząstek; stanowiło to również naruszenie pkt 3 rozdziału IX załącznika II ww. rozporządzenia; w trakcie kontroli PPIS polecono niezwłocznie usunąć wykwity grzybo- i pleśniopodobne; w dniu 26 marca 2024 r. PPIS stwierdził, że zalecenie, o którym mowa powyżej, zostało zrealizowane;

- brak warunków do prawidłowego osuszania sprzętu produkcyjnego; stwierdzono w kuchni na regale do osuszania ww. sprzętu duże gabarytowo garczki oraz miski, które były włożone jeden w drugi; sprzęt ten nie był odwrócony do góry dnem w celu prawidłowego ocieku/osuszenia; ponadto w naczyniach, o których mowa powyżej, znajdowały się okruchy, co mogło być przyczyną wtórnego zanieczyszczenia produkowanej żywności; powyższe było niezgodne z pkt 2a i 2c rozdziału I załącznika II rozporządzenia w sprawie higieny; stanowiło to również naruszenie pkt 3 rozdziału IX załącznika II ww. rozporządzenia; w trakcie kontroli PPIS polecono niezwłocznie zapewnić prawidłowe warunki do osuszania sprzętu kuchennego w kuchni; w dniu 26 marca 2024 r. PPIS stwierdził, że zalecenie, o którym mowa powyżej, zostało zrealizowane;
- w pomieszczeniu kuchni brak warunków do prawidłowego przechowywania czystego sprzętu kuchennego; sprzęt ten przechowywany był na regale do osuszania, pokrywki na garnki przetrzymywane były w ażurowym koszu na podłodze pod stanowiskiem do mycia rąk; naczynia, o których mowa powyżej, przetrzymywane były w sposób sprzyjający zanieczyszczeniom; powyższe było niezgodne z pkt 2a i 2c rozdziału I załącznika II rozporządzenia w sprawie higieny; stanowiło to również naruszenie pkt 3 rozdziału IX załącznika II ww. rozporządzenia; w trakcie kontroli PPIS polecono zapewnić prawidłowe warunki do przechowywania czystego sprzętu kuchennego;
- w magazynach spożywczych na parterze stwierdzono, że półki w regałach wykonane były ze sklejki, która była nasiąkliwa oraz trudna do utrzymania w czystości; było to niezgodne z pkt 1f rozdziału II załącznika II rozporządzenia w sprawie higieny stanowiącego, że powierzchnie pozostające w kontakcie z żywnością muszą być w dobrym stanie i muszą być łatwe do czyszczenia, w miarę potrzeby, do dezynfekcji;
- ściany w jadalni wymagały odnowienia i pomalowania, ubytki w powierzchni ścian były miejscami uzupełnione szpachlą; było to niezgodne z pkt 1 rozdziału I załącznika II rozporządzenia w sprawie higieny;
- jadłospis nie zawierał wykazu składników; było to niezgodne z § 19 ust. 1 pkt 3 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych²⁵; polecono przedłożyć katalog posiłków z pełnym wykazem składników, w tym substancji lub produktów powodujących alergię lub reakcje nietolerancji; pouczono, że w przypadku ponownego stwierdzenia braku wykazu składników, zostanie skierowany wniosek o ukaranie karą pieniężną do Świętokrzyskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego na podstawie art. 103 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia²⁶;
- braki w procedurze systemu HACCP np. nie określono temperatury dla wydawanych surówek/sałatek oraz jogurtów/kefirów; nie ustalono częstotliwości przeprowadzania badań mikrobiologicznych

²⁵ Dz. U. z 2015 r. poz. 29, ze zm.

²⁶ Dz. U. z 2023 r. poz. 1448.

- i fizykochemicznych wody; polecono zweryfikowanie ww. procedur i dostosowanie do potrzeb i specyfiki zakładu;
- w magazynie spożywczym na parterze przechowywano środki spożywcze suche m.in. mąki, kaszy oraz makarony w temperaturze +22,6°C, przy wilgotności 80%; w pomieszczeniu obieralni warzyw/obróbki wstępnej jaj w szafkach przechowywano przyprawy w opakowaniach fabrycznych producenta; było to niezgodne z pkt 2 rozdziału IX załącznika II rozporządzenia w sprawie higieny stanowiącym, że surowce i składniki magazynowane, winny być przechowywane w odpowiednich warunkach, ustalonych tak, aby zapobiegać ich zepsuciu i chronić je przed zanieczyszczeniem; polecono zapewnić prawidłowe warunki przechowywania w magazynie spożywczym;
 - brak wentylacji grawitacyjnej w magazynie spożywczym usytuowanym w podpiwniczeniu, wymiana powietrza dokonywana była wyłącznie przez otwierane okna; było to niezgodne z pkt 5 rozdziału I załącznika II ww. rozporządzenia stanowiącym, że winny istnieć odpowiednie i wystarczające systemy naturalnej lub mechanicznej wentylacji;
 - pojemniki na odpady komunalne znajdujące się w altanie śmietnikowej miały otwarte klapy i były przepełnione dużą ilością worków z odpadami; było to niezgodne z pkt 2 rozdziału VI załącznika II rozporządzenia w sprawie higieny stanowiącym, że niejadalne produkty uboczne i inne śmieci muszą być składowane w zamykanych pojemnikach; stanowiło to również naruszenie pkt 3 rozdziału VI załącznika II ww. rozporządzenia stanowiącego, że magazyny odpadów muszą być zaprojektowane i użytkowane w taki sposób, aby można było utrzymywać je w czystości oraz, w miarę potrzeby, chronić przed dostępem zwierząt i szkodników; polecono zapewnić prawidłowe postępowanie z odpadami.

(akta kontroli str. 153-175)

Z pisma Dyrektor z 2 kwietnia 2024 r. skierowanego do PPIS wynikało, że

- w pomieszczeniu higieniczno – sanitarnym zamontowano umywalkę do mycia rąk, tym samym zapewniono stanowisko do mycia/dezynfekcji rąk w ww. pomieszczeniu;
- zapewniono powierzchnię do osuszania umytych jaj, przy stanowisku mycia jaj, co umożliwi szybkie schnięcie umytych powierzchni i ułatwi prawidłowe przeprowadzenie procesów mycia i dezynfekcji jaj;
- paździerzowe/chropowate obrzeża blatu podręcznego w pomieszczeniu higieniczno – sanitarnym dla personelu, ubytki okleiny oraz paździerzowe/chropowate obrzeża drzwiczek szafek w pomieszczeniu kuchni zostaną uzupełnione do 30 kwietnia 2024 r.;
- zniszczenia, rozpulchnienia, ubytki okleiny w dolnej części drzwi do kuchni, do zmywalni naczyń, do obieralni warzyw zostaną naprawione bądź wymienione do 30 września 2024 r.
- zapewniono warunki do prawidłowego osuszania sprzętu kuchennego;
- część sprzętu kuchennego umieszczono w zamykanych regałach; w terminie od 24 czerwca do 24 sierpnia 2024 r. planowany jest remont kuchni i stworzenie dodatkowych powierzchni/regalów niezbędnych do przechowywania czystego sprzętu kuchennego;
- w ww. terminie planowana jest wymiana półek w regałach znajdujących się w magazynach spożywczych na półki wykonane z materiału odpowiedniego do utrzymania, czyszczenia i/lub dezynfekcji oraz ochrony przed gromadzeniem się brudu;

- w terminie, o którym mowa powyżej, planowany jest remont jadalni, odnowienie, szpachlowanie i malowanie ścian;
- katalog posiłków z pełnym wykazem składników w tym substancji lub produktów powodujących alergie lub reakcje nietolerancji zostanie przekazany do PPIS do 10 kwietnia 2024 r.
- procedura systemu HACCP zostanie poprawiona do 30 kwietnia 2024 r.;
- w terminie od 24 czerwca do 24 sierpnia 2024 r. planowany jest remont kuchni oraz zapewnienie prawidłowej wentylacji w magazynie spożywczym, co pozwoli uzyskać w tym pomieszczeniu odpowiednią temperaturę i wilgotność; przyprawy znajdujące się podczas kontroli w szafkach w obieralni warzyw/obróbki wstępnej jaj w opakowaniach fabrycznych przeniesiono do magazynu spożywczego;
- w terminie od 24 czerwca do 24 sierpnia 2024 r. zostanie zapewniona wentylacja w magazynie spożywczym usytuowanym w podpiwniczeniu;
- klapy pojemników znajdujących się w altanie śmietnikowej zostały zamknięte; odpady usuwane są w sposób higieniczny i przyjazny dla środowiska.

(akta kontroli str. 176-178)

Ubytki okleiny oraz paździerzowe/chropowate obrzeża drzwiczek szafek w pomieszczeniu kuchni zostały uzupełnione. Katalog posiłków z pełnym wykazem składników w tym substancji lub produktów powodujących alergie lub reakcje nietolerancji przekazano do PPIS, a procedura systemu HACCP została poprawiona. Zalecenia, o których mowa powyżej, zostały zrealizowane w terminach zadeklarowanych przez Dyrektora w piśmie z 2 kwietnia 2024 r. skierowanym do PPIS.

(akta kontroli str. 424-429)

Dyrektor wyjaśniła: *Jestem Dyrektorem Szkoły od 1 września 2023 r. Zostałam w placówce stan taki, a nie inny. Dość szybko zauważyłam, że pewne kwestie sanitarno-higieniczne związane z funkcjonowaniem stołówki i kuchni wymagają podjęcia odpowiednich działań np. konieczność pomalowania ścian w jadalni. Podjęłam decyzję, że remont kuchni i jadalni zostanie przeprowadzony w lipcu bądź sierpniu 2024 r. Ten termin nie jest przypadkowy, gdyż we wspomnianym okresie nie będzie w Szkole zajęć dydaktycznych. Środki na ten cel zostały zabezpieczone w planie finansowym Szkoły na 2024 r.*

Dyrektor do swoich wyjaśnień załączyła *Plan finansowy Szkoły na 2024 r.* W dokumencie tym ujęto środki na remont stołówki i kuchni.

(akta kontroli str. 405-412)

5. Dyrektor nie zawierała umów z dostawcami produktów spożywczych, które wykorzystywane były do przygotowywania ciepłych posiłków.

(akta kontroli str. 267-269)

Dyrektor wyjaśniła: *Szkoła dokonuje wydatków w sposób celowy i oszczędny, z zachowaniem optymalnego doboru dostawców umożliwiających terminową realizację zadań oraz dostawę produktów wysokiej jakości. Szkoła zamawia je po wcześniejszym telefonicznym rozeznaniu rynku, ponadto bierze pod uwagę dobry stan żywności pochodzącej od sprawdzonego przez Szkołę dostawcy.*

(akta kontroli str. 96-101)

Zdaniem NIK, Dyrektor winien zawierać umowy z dostawcami produktów spożywczych celem należytego zabezpieczenia interesów Placówki. W takich umowach winny być zawarte zapisy dotyczące m.in. uprawnień Szkoły do kontroli dostarczanych produktów spożywczych, w szczególności ich częstotliwość, zakres oraz sposób odnotowywania ich przeprowadzenia a także kar umownych za nieprzestrzeganie określonych postanowień umów.

OCENA CZĄSTKOWA

Szkoła nie była przygotowana organizacyjnie do realizacji zadań związanych z propagowaniem i wdrażaniem zdrowego odżywiania. W szczególności przeprowadzona na zlecenie NIK przez PPIS kontrola doraźna bloku żywienia w Placówce wykazała liczne nieprawidłowości sanitarno-higieniczne. Dyrektor nie zawierała umów z dostawcami produktów spożywczych, które wykorzystywane były do przygotowywania posiłków. Nie zapewniono uczniom niektórych oddziałów możliwości spożycia posiłków bez zbędnego pośpiechu. NIK ocenia, że w Placówce w niepełny sposób rozpoznawano potrzeby w zakresie prowadzenia działań mających na celu propagowanie i wdrażanie zdrowego odżywiania wśród uczniów. NIK pozytywnie ocenia, że osoby odpowiedzialne za edukację żywieniową uczniów posiadały odpowiednie przygotowanie merytoryczne.

OBSZAR

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

Opis stanu faktycznego

2.1. Działania ukierunkowane na kształtowanie prawidłowych nawyków żywieniowych ujęte w programach wychowawczo-profilaktycznych obowiązujących w latach szkolnych 2020/2021-2023/2024 były realizowane. Polegały one m.in. na:

- uświadamianiu dzieciom groźnych następstw anoreksji, bulimii i otyłości m.in. poprzez pogadanki z uczniami;
- projekcji filmów i prezentacji multimedialnych związanych ze zdrowym odżywianiem;
- zamieszczaniu w gazetce ściennej redagowanej przez nauczycieli artykułów dotyczących zdrowego odżywiania;
- udziale uczniów w konkursach szkolnych dotyczących zdrowego stylu życia;
- działaniach wspierających spożywanie przez uczniów zdrowej żywności – przygotowywanie zdrowych posiłków, śniadań i sałatek.

Ujęte w planach pracy świetlicy szkolnej na lata szkolne 2021/2022-2023/2024 zadania związane z usystematyzowaniem wiedzy dotyczącej zdrowego odżywiania były realizowane m.in. poprzez utrwalanie wiadomości z lekcji, które były związane z tematyką prawidłowych nawyków żywieniowych.

(akta kontroli str. 179-261, 323-325)

Pracownicy Placówki nie prowadzili badań dotyczących efektów realizowanych działań ukierunkowanych na kształtowanie prawidłowych nawyków żywieniowych w ramach programów wychowawczo-profilaktycznych, o czym szerzej w sekcji *Stwierdzone nieprawidłowości*.

(akta kontroli str. 326-327)

2.2. W Szkole prowadzono działania ukierunkowane na kształtowanie prawidłowych nawyków żywieniowych (poza tymi, które realizowano w ramach programów wychowawczo-profilaktycznych) oraz zapobieganie marnowania żywności.

W roku szkolnym 2022/2023:

- uczniowie klasy Ib brali udział w zajęciach warsztatowych z pszczelarzem na temat wartości odżywczych miodu;
- uczniowie klasy IIIa mieli spotkania z dwoma lekarzami, którzy przeprowadzili pogadanki na temat wpływu zdrowego odżywiania na funkcjonowanie organizmu.

W roku szkolnym 2023/2024:

- studentki kierunku dietetyka Uniwersytetu Jana Kochanowskiego w Kielcach przeprowadziły warsztaty dla uczniów trzech klas siódmych *Lekcja zdrowia – jaki wpływ ma zdrowe odżywianie na nasze zdrowie*;
- uczniowie klasy VIIc brali udział w ogólnopolskim konkursie *Nie marnuj żywności* – szkoda planety zorganizowanym przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi;

- nauczycielka biologii przeprowadziła z uczniami klasy VIb warsztaty *Jestem eko – gospodarowanie odpadami*, w trakcie których omówiono tematykę świadomych wyborów konsumenckich;
- uczniowie klas IV-VIII uczestniczyli w wykładzie online *Jak smakuje bioróżnorodność* pracownika naukowo dydaktycznego Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie; w jego trakcie omówiono m.in. zagadnienia zdrowego odżywiania.

W badanym okresie Szkoła nie prowadziła autorskich programów dotyczących zasad zdrowego odżywiania.

(akta kontroli str. 384-391)

Dyrektor wyjaśniła: *W udokumentowany sposób nie badano efektów działań ukierunkowanych na kształtowanie prawidłowych nawyków żywieniowych, ale wszystkie działania dotyczące zasad zdrowego żywienia są systematycznie nadzorowane m.in. poprzez analizę dokumentów szkolnych, obserwację uczniów, rozmowy z uczniami, rodzicami i pracownikami Szkoły. Szkoła stara się docierać do tych rodziców, którzy mogą podzielić się swoją wiedzą i doświadczeniem w zakresie kształtowania prawidłowych nawyków żywieniowych. Świadczy o tym chociażby to, że w roku szkolnym 2022/2023 dwóch lekarzy przeprowadziło pogadanki z uczniami jednej z klas, na temat wpływu zdrowego odżywiania na życie człowieka. Dobrze oceniam współpracę z rodzicami w zakresie kształtowania odpowiednich nawyków żywieniowych oraz budowania świadomości wpływu zdrowego odżywiania na funkcjonowanie organizmu. Rodzice interesują się sprawami żywienia dzieci i coraz bardziej dbają o ich zdrowe nawyki żywieniowe. Z moich obserwacji wynika, że angażują się w przygotowywanie zdrowych przekąsek. Uczniowie na wycieczki szkolne nie zabierają chipsów, napojów gazowanych i innych niezdrowych przekąsek.*

(akta kontroli str. 392)

2.3. Szkoła uczestniczyła w jednym programie związanym ze zdrowym odżywianiem, tj. *Programie dla szkół*, który swoim zakresem obejmował kształtowanie prawidłowych nawyków żywieniowych u uczniów. W związku z udziałem w tym programie Placówka zawarła w latach szkolnych 2020/2021-2023/2024 osiem umów nieodpłatnego dostarczania owoców i warzyw lub mleka i przetworów mlecznych z dostawcą tych produktów²⁷. W ww. latach szkolnych w programie uczestniczyły wszystkie dzieci klas I-V, tj. odpowiednio 338, 380, 395 oraz 373 uczniów.

(akta kontroli str. 330-377, 380)

2.4. W związku z udziałem w *Programie dla szkół* w każdym semestrze lat szkolnych 2020/2021-2023/2024 przeprowadzono w Szkole m.in. następujące działania towarzyszące o charakterze edukacyjnym:

- wycieczki edukacyjne do gospodarstw rolnych;
- wspólne spożywanie drugiego śniadania, połączone z degustacją owoców, warzyw, mleka i ich przetworów;
- prezentacje multimedialne dotyczące zasad zdrowego odżywiania.

Pracownicy Placówki nie prowadzili udokumentowanych badań dotyczących efektów udziału w *Programie dla szkół*.

Dyrektor wyjaśniła: *Co prawda nie prowadzono udokumentowanych badań w tym zakresie, ale działania edukacyjne, w których uczniowie uczestniczyli, takie jak: wspólne przygotowywanie i spożywanie drugiego śniadania, organizowanie warsztatów kulinarnych oraz wycieczek tematycznych, poszerzały ich wiedzę na*

²⁷ 8 września 2020 r. na pierwszy semestr roku szkolnego 2020/2021, 15 grudnia 2020 r. na drugi semestr roku szkolnego 2020/2021, 6 września 2021 r. na pierwszy semestr roku szkolnego 2021/2022, 6 grudnia 2021 r. na drugi semestr roku szkolnego 2021/2022, 8 września 2022 r. na pierwszy semestr roku szkolnego 2022/2023, 15 grudnia 2022 r. na drugi semestr roku szkolnego 2022/2023, 7 września 2023 r. na pierwszy semestr roku szkolnego 2023/2024 oraz 11 grudnia 2023 r. na drugi semestr roku szkolnego 2023/2024.

temat znaczenia warzyw, owoców i produktów mlecznych w codziennej diecie. Zdaniem nauczycieli oraz pracowników Szkoły zaobserwowano zmianę nawyków żywieniowych dzieci, poprzez zwiększenie udziału owoców i warzyw oraz mleka i przetworów mlecznych w ich codziennej diecie. Udział w Programie uczniów Szkoły przyczynił się do upowszechnienia zdrowej i zbilansowanej diety. W okresie objętym kontrolą żaden z rodziców nie zgłaszał, iż dziecko otrzymało nieświeże lub zepsute owoce lub warzywa, w związku z udziałem Szkoły w Programie dla szkół. Ilekroć ma miejsce dostawa w ramach tego Programu owoców i warzyw, a także mleka i przetworów mlecznych, intendent szkolny przeprowadza kontrolę jakości dostarczanych produktów. Sprawdzał informacje podane na etykietach, zwracając uwagę w szczególności na oznaczenie terminu przydatności do spożycia mleka i produktów mlecznych. W przypadku warzyw i owoców transportowanych luzem sprawdzano, czy zostały one umieszczone w czystych pojemnikach i czy są świeże.

(akta kontroli str. 326-329, 381, 393)

W latach szkolnych 2020/2021-2022/2023 Placówka nie przekazywała do Krajowego Ośrodka Wsparcia Rolnictwa (dalej: KOWR) danych w zakresie niezbędnym do monitorowania realizacji Programu dla szkół na formularzu udostępnionym na stronie internetowej KOWR, o czym szerzej w sekcji Stwierdzone nieprawidłowości.

(akta kontroli str. 378-379)

2.5. W okresie objętym kontrolą Szkoła nie ponosiła wydatków na kształtowanie prawidłowych nawyków żywieniowych.

Dyrektor wyjaśniła: Wszystkie działania w zakresie kształtowania prawidłowych nawyków żywieniowych prowadzili nauczyciele, pedagog szkolny, psycholog w ramach realizowanego procesu dydaktycznego, wychowawczego i opiekuńczego zgodnie ze statutem Szkoły oraz programem wychowawczo – profilaktycznym. Seminarium, które miało miejsce w marcu 2024 roku, było przeprowadzone przez dietetyka nieodpłatnie.

(akta kontroli str. 382-383)

2.6. Informacja o jadłospisie na dany tydzień zamieszczana była w poniedziałek na stronie internetowej Szkoły oraz trzech tablicach ogłoszeń: jedna znajdowała się przy wejściu na stołówkę, druga w części A, a trzecia w części B Placówki.

(akta kontroli str. 4-17, 394-396)

Z opinii biegłego dotyczącej oceny jakościowej jadłospisów za okres od 11 do 22 marca 2024 r. wynikało, że spełniały one wymagania rozporządzenia MZ w zakresie:

- § 2 ust. 2 pkt 1, tj. na codzienne żywienie składały się środki spożywcze pochodzące z różnych grup środków spożywczych;
- § 2 ust. 2 pkt 3, tj. zupy, sosy oraz potrawy sporządzane były z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników;
- § 2 ust. 2 pkt 4, tj. do smażenia używany był olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%;
- § 2 ust. 2 pkt 5, tj. napoje przygotowywane na miejscu zawierały nie więcej niż 10 g cukrów w 250 ml produktu gotowego do spożycia;
- § 2 ust. 2 pkt 6 lit. c, tj. warzywa lub owoce były w każdym posiłku;
- § 2 ust. 2 pkt 8, tj. co najmniej raz w tygodniu była podawana porcja ryby.

Jadłospisy nie spełniały wymagań określonych w § 2 ust. 2 pkt 2, 4, 6 lit. b, 6 lit. d ww. rozporządzenia, o czym szerzej w sekcji Stwierdzone nieprawidłowości.

Kaloryczność posiłków była zgodna z normami dla grup wiekowych dzieci uczęszczających do Placówki. Jadłospisy zawierały prawidłowe informacje o alergenach.

Z opinii biegłego dotyczącej oceny jakościowej jadłospisów wynikało, że spełniały one następujące wymogi określone w *Rekomendacjach dla szkół*:

- posiłki były urozmaicone smakowo;
- w menu unikano powtarzania się potraw;
- przynajmniej jeden posiłek zawierał produkty zbożowe pełnoziarniste.

W pozostałym zakresie nie spełniały wymogów *Rekomendacji dla szkół*, co szerzej opisano w sekcji *Stwierdzone nieprawidłowości*.

(akta kontroli str. 416-423)

W odniesieniu do posiłków serwowanych uczniom w okresie od 11 do 22 marca 2024 r. miała miejsce zgodność między produktami wydanyymi z magazynu spożywczego, a wykorzystanymi do przygotowania posiłków wydanych dzieciom.

(akta kontroli str. 76-90)

2.7. W Szkole nie gromadzono informacji w zakresie ilości marnowanego jedzenia.

(akta kontroli str. 403-404)

Dyrektor wyjaśniła: *Żaden przepis prawa nie nakłada obowiązku gromadzenia takich informacji. W Szkole zostały wypracowane dobre praktyki mające na celu ograniczanie marnotrawienia żywności. Polegają one m.in. na codziennych dostawach produktów spożywczych. Ich listę ogranicza się na podstawie zgłoszeń nieobecności uczniów. Skutecznie wpływa na niemarnowanie żywności kontrola dat ważności nabywanych przez Szkołę produktów spożywczych. Przy analizie jadłospisu pracownicy Szkoły sprawdzają, które produkty uczniowie jedzą najchętniej. Modyfikują menu na podstawie tego, co zostaje na talerzach, a które z potraw znikają w całości. Pamiętają przy tym o zbilansowaniu diety. Liczba posiłków przygotowywanych na dany dzień uwzględnia absencję uczniów w związku z np. wycieczkami klasowymi. Osoby, które przygotowują posiłki wkładają dużo wysiłku w wykorzystanie nadmiaru żywności: mrożą mięso, wykorzystują warzywa i mięso do przygotowywania zup. Jeżeli coś zostanie z obiadu w danym dniu, wydawane jest uczniom, którzy zostają dłużej w Szkole i są głodni. Czasem Szkoła oferuje dodatkę. Moim zdaniem wypracowane w Szkole rozwiązania mają wpływ na istotne ograniczenie marnowania żywności. W związku z udziałem w Programie dla szkół zapewniono w Szkole prawidłowe wykorzystanie owoców i warzyw oraz mleka i przetworów mlecznych. W dniu, w którym ma miejsce dostawa np. produktów owocowo-warzwywnych produkty te udostępniane są uczniom klas I-V. Wychowawcy tych klas zabierają przewidzianą dla danej klasy ilość produktów i rozdają uczniom.*

(akta kontroli str. 405-412)

Oględziny stołówki i kuchni dokonane 8 i 10 maja 2024 r. wykazały, że ciepły posiłek spożyło odpowiednio 441 i 438 uczniów. Odpady pokonsumpcyjne wyniosły odpowiednio około 10 i 15 litrów.

(akta kontroli str. 430-449)

Dyrektor wyjaśniła m.in.: *Czasami powodem zwiększonej ilości resztek jest urozmaicona dieta bogata w warzywa (np. natka pietruszki lub koperek w zupie może być powodem jej niezjedzenia). W Szkole czynione są starania, aby minimalizować resztki, ale w mojej ocenie nie ma możliwości całkowitego wyeliminowania odpadów pokonsumpcyjnych. 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. Pracownicy kuchni odpady pokonsumpcyjne umieszczają w workach w brązowym kolorze na bioodpady. Następnie worki te wkładane są do pojemników/kontenerów zlokalizowanych*

w altanie śmietnikowej usytuowanej na placu w pobliżu Szkoły. Te pojemniki/kontenery opróżniane są przez firmę specjalistyczną. (...)

(akta kontroli str. 450, 453)

2.8. Miasto i Gmina Morawica zawarła 1 lipca 2020 r. umowę dzierżawy z firmą S. Jej przedmiotem były 2 m² powierzchni użytkowej Szkoły z przeznaczeniem pod instalację dwóch maszyn vendingowych do przekąsek i zimnych napojów. Umowa ta została rozwiązana z dniem 29 lutego 2024 r. PPIS nie przeprowadził kontroli w zakresie asortymentu w maszynach vendingowych.

W Szkole nie było sklepu szkolnego.

(akta kontroli str. 397-400)

2.9. Uczniowie mieli zapewniony dostęp do bezpłatnej wody pitnej, tj. jedno urządzenie dozujące wodę źródlaną znajdowało się w części A, a drugie w części B Szkoły.

(akta kontroli str. 402)

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

(akta kontroli str. 153-172)

Dyrektor wyjaśniła: *Informacja o dostępie do wody pitnej jest przekazywana rodzicom uczniów ustnie na początku roku szkolnego. Woda pitna znajduje się w urządzeniach dozujących wodę źródlaną. Każdy uczeń o tym wie i w każdej chwili może ugasić pragnienie. Uczniowie mają również dostęp do „kranówki”.*

(akta kontroli str. 454)

Stwierdzone
nieprawidłowości

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

1. Pracownicy Szkoły nie prowadzili badań dotyczących efektów realizowanych działań ukierunkowanych na kształtowanie prawidłowych nawyków żywieniowych w ramach programów wychowawczo-profilaktycznych.

(akta kontroli str. 326-327)

Dyrektor wyjaśniła: *Wszystkie działania dotyczące zasad zdrowego żywienia są systematycznie nadzorowane m.in. poprzez analizę dokumentów szkolnych, obserwację uczniów, rozmowy z uczniami, rodzicami i pracownikami Szkoły, wymianę uwag i spostrzeżeń oraz własnych doświadczeń, zachęcanie pracowników odpowiedzialnych za pracę stołówki szkolnej do podnoszenia swoich kwalifikacji.*

(akta kontroli str. 328-329)

Nieprowadzenie badań dotyczących efektów realizowanych działań ukierunkowanych na kształtowanie prawidłowych nawyków żywieniowych w ramach programów wychowawczo-profilaktycznych uniemożliwia ocenę adekwatności podejmowanych działań.

2. Placówka nie przekazała do KOWR danych w zakresie niezbędnym do monitorowania realizacji Programu dla szkół dotyczących lat szkolnych 2020/2021-2022/2023 na formularzu udostępnionym na stronie internetowej KOWR. Obowiązek ten wynikał z zawartych przez Szkołę w tych latach szkolnych umów nieodpłatnego dostarczania owoców i warzyw lub mleka i przetworów mlecznych z dostawcą tych produktów.

(akta kontroli str. 330-365, 378-379)

Dyrektor wyjaśniła, że było to wynikiem przeoczenia.

(akta kontroli str. 328-329)

3. Z opinii biegłego dotyczącej oceny jakościowej jadłospisów za okres od 11 do 22 marca 2024 r. wynikało, że nie spełniały one wymogów określonych w § 2 ust.2 pkt 2, 4, 6 lit. b, 6 lit. d rozporządzenia MZ w ten sposób, że:

- nie ujęto w nich jaj – § 2 ust.2 pkt 2;
- od poniedziałku do piątku potrawy smażone były podawane częściej niż dwa razy – § 2 ust.2 pkt 4;
- w dniach 15 i 22 marca było brak co najmniej jednej porcji z grupy mięso, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych – § 2 ust.2 pkt 6 lit. b;
- w ww. dniach brak było co najmniej jednej porcji produktów zbożowych w obiedzie – § 2 ust.2 pkt 6 lit. d.

(akta kontroli str. 416-423)

Dyrektor wyjaśniła, że powyższe było wynikiem przeoczenia.

(akta kontroli str. 405-407)

4. Z opinii biegłego dotyczącej oceny jakościowej jadłospisów za okres od 11 do 22 marca 2024 r. wynikało, że nie spełniały one wymogów *Rekomendacji dla szkół* w zakresie:

- podania informacji o rodzaju użytych produktów; ujęto w nich jedynie informacje ogólne np. pieczywo bez wskazania rodzaju (np. pszenne, pszenno-żytnie, graham);
- wskazania wykazu produktów uwzględnionych w potrawach; przedstawiały jedynie dania jakie będą serwowane danego dnia;
- wykorzystywania do potraw w większości wywarów jarskich;
- niestosowania potraw zawierających mięso wieprzowe czyli produkt który nie był rekomendowany dla dzieci.

(akta kontroli str. 416-423)

Dyrektor wyjaśniła, że powyższe było wynikiem przeoczenia.

(akta kontroli str. 405-407)

OCENA CZĄSTKOWA

Szkoła realizowała działania edukacyjne w zakresie kształtowania u uczniów nawyków zdrowego żywienia. Nauczyciele przekazywali wiedzę o prawidłowych nawykach żywieniowych poprzez prowadzenie zajęć dydaktycznych oraz praktycznych. Działania te nie przełożyły się jednak w pełni na zmianę nawyków żywieniowych uczniów, o czym może świadczyć wzrost liczby dzieci z zaburzeniami wagi ciała. Szkoła w sposób prawidłowy zapewniła wszystkim uczniom nieograniczony dostęp do wody pitnej. Realne działania mające na celu przygotowanie i serwowanie posiłków zgodnych z zasadami zdrowego odżywiania nie były w pełni skuteczne. W jadłospisach nie uwzględniano m.in. orzechów, nasion roślin strączkowych, produktów zbożowych, co było niezgodne z przepisami rozporządzenia MZ. Jadłospisy nie spełniały również *Rekomendacji dla szkół* m.in. w zakresie niestosowania tłustych produktów mięsnych oraz serwowania wywarów jarskich.

III. Uwagi i wnioski

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

Wnioski

1. Dostosowanie długości przerw do czasu spożywania posiłków bez zbędnego pośpiechu.
2. Zapewnienie pełnego rozpoznawania potrzeb w zakresie prowadzenia działań mających na celu propagowanie i wdrażanie zdrowego odżywiania wśród uczniów.
3. Zapewnienie realizacji wszystkich zaleceń wydanych przez PPIS po kontroli bloku żywienia w Szkole.

4. Podjęcie działań w celu zawierania umów z dostawcami produktów spożywczych, które wykorzystywane są do przygotowywania posiłków.
5. Zapewnienie prowadzenia badań dotyczących efektów realizowanych działań ukierunkowanych na kształtowanie prawidłowych nawyków żywieniowych w ramach programów wychowawczo-profilaktycznych.
6. Zapewnienie przekazywania do KOWR danych w zakresie niezbędnym do monitorowania realizacji *Programu dla szkół*.
7. Wyeliminowanie przypadków niezgodności jadłospisów z obowiązującymi *Rekomendacjami dla szkół*.
8. Serwowanie posiłków spełniających wszystkie wymogi rozporządzenia MZ.

Uwagi NIK nie formułuje uwag.

IV. 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
Karol Pokora
specjalista kontroli państwowej

.....
podpis

Najwyższa Izba Kontroli
Delegatura w Kielcach

p.o. Wicedyrektor
Krzysztof Wilkosz

.....
podpis