



NAJWYŻSZA IZBA KONTROLI

Delegatura w Kielcach

LKI.410.6.4.2024

Maciej Mądzik
Dyrektor
Zespołu Szkolno-Przedszkolnego
w Daleszycach
ul. Sienkiewicza 11B, 26-021 Daleszyce

WYSTĄPIENIE POKONTROLNE

P/24/082 Propagowanie i wdrażanie zdrowego odżywiania

I. Dane identyfikacyjne

Jednostka kontrolowana	Zespół Szkolno-Przedszkolny w Daleszycach, ul. Sienkiewicza 11B, 26-021 Daleszyce (dalej: Zespół).
Kierownik jednostki kontrolowanej	Maciej Mądzik jest Dyrektorem Zespołu (dalej: Dyrektor) od 1 sierpnia 2022 r., wcześniej od 1 września 2019 r. obowiązki dyrektora pełniła Monika Kosmala (Zastępca Dyrektora).
Zakres przedmiotowy kontroli	1. Rozwiązania organizacyjne mające na celu propagowanie i wdrażanie zdrowego odżywiania. 2. Działania na rzecz propagowania i wdrażania zdrowego odżywiania oraz ich efekty.
Okres objęty kontrolą	Od 1 stycznia 2020 r. do 31 marca 2024 r. z wykorzystaniem dowodów sporządzonych przed i po tym okresie, a dotyczących okresu objętego kontrolą.
Podstawa prawna podjęcia kontroli	Art. 2 ust. 2 ustawy z dnia 23 grudnia 1994 r. o Najwyższej Izbie Kontroli ¹ .
Jednostka przeprowadzająca kontrolę	Najwyższa Izba Kontroli Delegatura w Kielcach.
Kontroler	Piotr Fatałski, główny specjalista kontroli państwowej, upoważnienie do kontroli nr LKI/34/2024 z 5 marca 2024 r. (akta kontroli str. 1-4)

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

II. Ocena ogólna² kontrolowanej działalności

OCENA OGÓLNA

Zespół był przygotowany do realizacji zadań związanych z propagowaniem i wdrażaniem zdrowego żywienia. W Przedszkolu w Daleszycach (dalej: Przedszkole) zapewniono dzieciom możliwość korzystania z trzech posiłków, a w Szkole Podstawowej im M. Sołtysia „Barabasa” w Daleszycach (dalej: Szkoła) z jednodaniowego obiadu. Zespół posiadał odpowiednią bazę do przygotowywania posiłków, a także warunki wystarczające do spożywania posiłków przez dzieci. Pomimo tego, podczas kontroli dwie grupy przedszkolne spożywały posiłek w sali do zajęć zamiast jadalni, co było niezgodne z § 10 ust. 2 rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 31 grudnia 2002 r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach³. Natomiast w Szkole klasy II i III spożywały posiłki podczas zajęć lekcyjnych, pomimo że zgodnie ze statutem jedynie pierwsze klasy spożywały obiad podczas zajęć, a pozostałe klasy podczas przerw.

W Zespole określono zasady dotyczące organizacji żywienia. Przygotowywaniem i serwowaniem posiłków zajmowali się wykwalifikowani pracownicy, którzy odbywali szkolenia wewnętrzne na bieżąco. Nauczyciele, wspomagani przez dietetyka i pielęgniarkę, zapewnili właściwą edukację żywieniową. W okresie objętym kontrolą dwukrotnie zorganizowano pogadanki dotyczące zdrowego żywienia przeprowadzone przez posiadające odpowiednie kwalifikacje osoby niezatrudnione w Zespole.

W pomieszczeniach związanych z przygotowywaniem i wydawaniem posiłków zapewniono czystość bieżącą, a stwierdzone nieprawidłowości dotyczyły pęknięć i odprysków farby z sufitów i ścian, ubytków płytek i tynku oraz wykwitów grzybo-pleśniopodobnych. W pomieszczeniu kuchni brak było prawidłowej wentylacji nad stanowiskiem obróbki termicznej, co było niezgodne z pkt 5 rozdziału I załącznika II rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych⁴. Opracowane procedury na podstawie zasad systemu HACCP⁵ nie spełniały wymogów określonych w art. 5 ust. I rozdziału II rozporządzenia (WE) Nr 852/2004.

Zespół zagwarantował systematyczne dostawy produktów spożywczych, o odpowiedniej jakości, do przygotowania posiłków dla dzieci.

Szkoła corocznie przyjmowała szkolny program wychowawczo-profilaktyczny, na podstawie art. 26 ustawy z dnia 14 grudnia 2016 r. Prawo oświatowe⁶ (dalej: upo). Program sporządzany był w oparciu o diagnozę w zakresie występujących w środowisku szkolnym potrzeb rozwojowych uczniów. W ramach ww. programu właściwie realizowano działania ukierunkowane na kształtowanie prawidłowych nawyków żywieniowych. W Przedszkolu wprowadzono innowację pedagogiczną pn. *Aby zdrowym być, trzeba zdrowo żyć*, której jednym z celów szczegółowych było kształtowanie zdrowych nawyków żywieniowych. Zespół uczestniczył w programach promujących zdrowie, jednak podczas realizacji *Programu dla szkół* nie w pełni wywiązywano się z obowiązków wynikających z warunków udziału w programie, tj. nie realizowano obowiązków informacyjnych i sprawozdawczych, a także brak było

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

³ Dz. U. z 2020 r. poz. 1604, ze zm.

⁴ Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004 r., str. 1, ze zm.

⁵ Z ang. Hazard Analysis and Critical Control Point – system analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli.

⁶ Dz. U. z 2024 r. poz. 737.

pisemnych zgód rodziców na przetwarzanie danych osobowych dzieci w związku z ich uczestnictwem w programie.

Nie wszystkie opracowane jadłospisy spełniały wymogi określone w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z 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 jednostkach⁷ (dalej: rozporządzenie w sprawie żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży) oraz rekomendacjach Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego dla szkół⁸ i przedszkoli⁹. W jadłospisach na dwa dni, z dziesięciu badanych, Zespół nierzetelnie poinformował dzieci i rodziców o składzie serwowanych posiłków.

W Zespole nie prowadzono działań w zakresie uzyskiwania informacji o specjalnych potrzebach żywieniowych uczniów, podejmowano natomiast działania przeciwdziałające marnotrawieniu żywności poprzez m.in. racjonalne planowanie i dokonywanie zakupów produktów spożywczych, umożliwienie rezygnacji z posiłków nieobecny dzieciom oraz zróżnicowanie wielkości porcji dla przedszkolaków i uczniów. W Szkole dopuszczono do sprzedaży za pomocą automatów vendingowych artykuły spożywcze, które nie zostały przeznaczone do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty. W umowach z firmami udostępniającymi automaty vendingowe nie zamieszczono zapisów dotyczących możliwości wypowiedzenia umowy, naliczania kar w przypadku sprzedaży towarów niezgodnych z rozporządzeniem w sprawie żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży, a w przypadku jednej firmy również nie zamieszczono zapisów dotyczących spełniania przez oferowane towary wymogów określonych w ww. rozporządzeniu. W Zespole zapewniono właściwy dostęp do wody pitnej.

III. Opis ustalonego stanu faktycznego oraz oceny cząstkowej¹⁰ kontrolowanej działalności

OBSZAR

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

Opis stanu faktycznego

Zespół Szkolno-Przedszkolny w Daleszycach został utworzony z dniem 1 września 2011 r. Zgodnie ze statutem Zespołu¹¹, w jego skład wchodziły Szkoła oraz Przedszkole. Dyrektor Zespołu był jednocześnie Dyrektorem Szkoły i Przedszkola. Szczegółowe cele i zadania Szkoły i Przedszkola określały ich statuty.

(akta kontroli str. 5-19)

W Szkole i Przedszkolu zapewniono dzieciom możliwość korzystania z posiłków, spełniając odpowiednio normy wynikające z art. 106a i art. 108 pkt 4 upo. Zgodnie z § 14 ust. 2 pkt 3 statutu Przedszkola dzieci mogły korzystać z następujących posiłków:

- śniadanie;
- śniadanie, obiad;

⁷ Dz. U. poz. 1154.

⁸ Obiady Szkolne - Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego - Państwowy Zakład Higieny 2020, 60 propozycji zbilansowanych zestawów obiadowych, red. K. Wolnicka, A. Taraszewska, 2020 r.

⁹ Żywnienie w przedszkolu w praktyce, wyd. Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH- Państwowy Instytut Badawczy, 2021.

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

¹¹ Uchwałą nr VI/33/2011 Rady Miejskiej w Daleszycach z 29 kwietnia 2011 r.

- śniadanie, obiad, podwieczorek;
- obiad, podwieczorek.

Natomiast w § 77 ust. 3 statutu Szkoły wskazano, że co najmniej jednodaniowe posiłki wydawane były w stałych godzinach.

Posiłki dla przedszkolaków i uczniów przygotowywane i wydawane były przez kuchnię prowadzoną przez Zespół.

(akta kontroli str. 21-132)

W statucie Przedszkola zamieszczono cele i zadania przedszkola wynikające z przepisów prawa oraz zasady odpłatności za pobyt dzieci w przedszkolu i korzystanie z wyżywienia ustalone przez organ prowadzący, spełniając wymogi określone w art. 102 ust. 1 pkt 3 i 11 upo. Wskazano, że dzienna stawka żywieniowa uwzględnia normy żywienia dla dzieci w wieku przedszkolnym. Zgodnie z ramowym rozkładem dnia określonym w § 12 ust. 2 statutu Przedszkola śniadania podawane były o godzinie 9.00, obiady o 12.00, a podwieczorki o 14.00. Natomiast w *Regulaminie korzystania ze stołówki szkolnej w Zespole* doprecyzowano, że śniadania wydawane były w godzinach 9.00-9.30, obiady – 11.00-12.30, a podwieczorek o 14.

Zgodnie z § 77 statutu Szkoły stołówka była miejscem spożywania posiłków przygotowanych przez pracowników kuchni dla uczniów i pracowników szkoły. Do korzystania z posiłków uprawnieni byli:

- uczniowie, wnoszący opłaty indywidualnie;
- uczniowie, których wyżywienie finansował MOPS lub inni sponsorzy lub organizacje;
- pracownicy zatrudnieni w szkole.

W statucie wskazano, że godzina obiadowa dla pierwszoklasistów ustalona była przed planowaną szkolną przerwą obiadową dla pozostałych uczniów, aby umożliwić dzieciom spożywanie posiłku w atmosferze spokoju i bez pośpiechu.

Zasady zachowania w stołówce oraz szczegółowy regulamin pracy stołówki określał odrębny *Regulamin korzystania ze stołówki szkolnej w Zespole*, umieszczony na tablicy ogłoszeń w pomieszczeniu jadalni. Zgodnie z *Regulaminem świetlicy szkolnej w Zespole*, znajdującej się w Szkole, świetlica dysponowała pomieszczeniami, które służą do prowadzenia zajęć opiekuńczo-wychowawczych oraz spożywania posiłków w porze ich wydawania. W świetlicy w czasie przerw obiadowych mogli przebywać tylko uczniowie, którzy spożywali posiłki. Obiady w stołówce szkolnej wydawane były od godziny 11.00 do 13.30. Dyrektor Zespołu ustalił długość przerw międzylekcyjnych, po zasięgnięciu opinii Rady Rodziców Szkoły i samorządu uczniowskiego, zgodnie z § 14 ust. 3 rozporządzenia w sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach. Długość przerw międzylekcyjnych wynosiła pięć minut, a dwóch przerw obiadowych – 15 minut.

(akta kontroli str. 29-152)

Dyrektor wyjaśnił: *Zespół jest corocznie organizatorem dowozu ok. 250 uczniów z terenu gminy Daleszyce. (...) Ustalenie piętnastominutowych przerw obiadowych, daje możliwość kończenia zajęć na tyle wcześniej, aby uczniowie dojeżdżający, szczególnie w porze jesienno-zimowej, mogli przed zapadnięciem zmroku dotrzeć do domu. Długości tras przywozu wynoszą nawet 20 km, a niektórzy uczniowie z przystanków mają do pokonania jeszcze spory dystans. (...) Czas przejazdu do najbardziej odległej miejscowości wynosi 1 godzinę 20 minut. (...) Z obserwacji wynika, że piętnastominutowa przerwa pozwala na spożycie posiłku bez pośpiechu*

(akta kontroli str. 491-492)

W *Regulaminie korzystania ze stołówki szkolnej w Zespole* określono zasady bezpieczeństwa i higieny spożywania posiłków. Na stołówce mogli przebywać tylko

osoby spożywające posiłek. Uczniowie do stołówki wchodziłi bez okryć wierzchnich i tornistrów, w obuwiu zmiennym. W trakcie oczekiwania na wydanie posiłku obowiązywała kolejka w jednym szeregu, bez przepychania się. W czasie spożywania posiłku należało dbać o porządek oraz starać się zachować ciszę i zachowywać się stosownie do obowiązujących norm kultury spożywania posiłków. Po spożytym posiłku naczynia i sztućce należało odstawić do wyznaczonego okienka. Rodzice mieli oczekiwać na dzieci jedzące obiad w holu szkolnym.

W statucie Szkoły oraz w *Regulaminie korzystania ze stołówki szkolnej w Zespole* brak było zapisów dotyczących możliwości spożywania posiłków własnych przyniesionych przez ucznia.

(akta kontroli str. 29-152)

Dyrektor wyjaśnił: *Stołówka szkolna jest pomieszczeniem umożliwiającym bezpieczne i higieniczne spożycie posiłków przygotowanych zarówno przez pracowników kuchni jak i posiłków przyniesionych przez uczniów. Statut Szkoły nie zawiera zapisu dotyczącego możliwości spożywania posiłków przyniesionych przez uczniów, dlatego też wymaga uzupełnienia w tym zakresie.*

(akta kontroli str. 491)

Zgodnie z art. 106 ust. 3 upo warunki korzystania ze stołówki szkolnej oraz stawki żywieniowe były ustalane zarządzeniem Dyrektora Zespołu i opiniowane przez Burmistrza Miasta i Gminy Daleszyce. W okresie objętym kontrolą obowiązywały następujące stawki:

- od 1 stycznia 2020 r. do 31 sierpnia 2021 r.:
 - dla dzieci w Przedszkolu i klasie „0” Szkoły: śniadanie – 2,50 zł, obiad – 4,20 zł, podwieczorek – 2,00 zł;
 - dla uczniów klas I-VIII w Szkole: pełny obiad – 5,00 zł, zupa – 2,50 zł;
- od 1 września 2021 r. do 31 sierpnia 2022 r.:
 - dla dzieci w Przedszkolu i klasie „0” Szkoły: śniadanie – 2,80 zł, obiad – 4,60 zł, podwieczorek – 2,20 zł;
 - dla uczniów klas I-VIII w Szkole: pełny obiad – 5,50 zł, zupa – 3,00 zł;
- od 1 września 2022 r. do 31 sierpnia 2023 r.:
 - dla dzieci w Przedszkolu i klasie „0” Szkoły: śniadanie – 4,00 zł, obiad – 6,70 zł, podwieczorek – 3,20 zł;
 - dla uczniów klas I-VIII w Szkole: pełny obiad – 5,50 zł;
- od 1 września 2023 r. do 31 sierpnia 2024 r.:
 - dla dzieci w Przedszkolu i klasie „0” Szkoły: śniadanie – 4,00 zł, obiad – 6,70 zł, podwieczorek – 3,20 zł;
 - dla uczniów klas I-VIII w Szkole: pełny obiad – 6,00 zł;

Do opłat wnoszonych za korzystanie przez uczniów z posiłku w stołówce szkolnej wliczano wyłącznie wartość artykułów żywnościowych niezbędnych do przygotowania posiłków, nie wliczano wynagrodzeń pracowników i składek naliczanych od tych wynagrodzeń oraz kosztów utrzymania stołówki.

(akta kontroli str. 153-217)

Wysokość pobieranej stawki żywieniowej w kolejnych latach była zgodna z wysokością stawki żywieniowej określonej w zarządzeniach Dyrektora.

W miesiącu październiku w latach szkolnych 2020/2021-2023/2024 w Przedszkolu z co najmniej jednego posiłku korzystało odpowiednio 219, 217, 222 i 216 dzieci, tj. 96,5%, 99,5%, 99,1% i 97,2% ogółem dzieci w Przedszkolu. W październiku:

- 2020 r. – 219 dzieci spożywało śniadanie i dwudaniowy obiad, a 134 dzieci spożywało podwieczorek;
- 2021 r. – 211 dzieci spożywało śniadanie, 217 – dwudaniowy obiad, a 134 podwieczorek;

- 2022 r. – 221 dzieci spożywało śniadanie, 222 – dwudaniowy obiad, a 154 podwieczorek;
- 2023 r. – 210 dzieci spożywało śniadanie, 210 – dwudaniowy obiad, a 154 podwieczorek.

W miesiącu październiku w latach szkolnych 2020/2021-2023/2024 w Szkole z posiłku korzystało odpowiednio 101, 119, 120 i 119 dzieci, tj. 20,2%, 23,5%, 25,1% i 26,0% wszystkich dzieci w Szkole. W latach szkolnych 2020/2021-2021/2022 w Szkole obiady składały się z dwóch dań, a w kolejnych latach z jednego dania (pierwszego lub drugiego dania).

(akta kontroli str. 153-233)

Dyrektor wyjaśnił: *Spożywanie posiłków w szkole jest dobrowolne. Kwestia ta zależy tylko i wyłącznie od rodziców, którzy wnoszą opłaty indywidualne. Wsparciem dla tych rodziców, którzy nie są w stanie finansować obiadów swoich dzieci, jest MGOPS w Daleszycach. W roku szkolnym 2020/2021, w związku z pandemią Covid-19 i prowadzonym zdalnym nauczaniem, rodzice rzadziej korzystali z możliwości zapisu dziecka na obiady do stołówki szkolnej. Jednocześnie można stwierdzić, że od roku szkolnego 2021/2022 zauważalna jest tendencja wzrostowa w ww. kwestii.*

(akta kontroli str. 491)

Przeprowadzone oględziny wykazały, że Zespół znajdował się w trzech budynkach położonych obok siebie. W jednym budynku znajdowała się Szkoła, a w pozostałych dwóch Przedszkole. W jednym budynku przedszkolnym zajęcia odbywały dzieci z młodszych grup wiekowych, a w drugim starsze dzieci oraz dzieci z klasy „0”. W każdym z budynków znajdowała się stołówka. W budynku, w którym zajęcia odbywały młodsze dzieci, w oddzielnym pomieszczeniu pełniącym funkcję stołówki znajdowało się 11 stolików, przy których umieszczono 85 krzeseł, co zapewniało swobodne spożywanie posiłków dla 72 przedszkolaków mających zajęcia w tym budynku. W drugim budynku Przedszkola była stołówka wyposażona w 10 stolików z 60 krzesłami dla 145 przedszkolaków, co powodowało konieczność jedzenia posiłków w podziale na grupy. W trakcie spożywania obiadu przez dzieci, na stołówce były wolne miejsca przy stolikach. Podczas oględzin dwie grupy dzieci (grupa VI i klasa „0”b) spożywały obiad w swoich salach zajęć, o czym szerzej w sekcji *Stwierdzone nieprawidłowości*.

Na drzwiach do stołówki w Szkole zamieszczony był tygodniowy harmonogram wydawania obiadów, w podziale na poszczególne klasy, w zależności od godzin pobytu w Szkole. Uczniowie klas I-III spożywali posiłki podczas lekcji, w godzinach 11.00-11.15 lub 11.45-12.00, natomiast w statucie Szkoły wskazano, że jedynie uczniowie klas pierwszych spożywają posiłki podczas lekcji, o czym szerzej w sekcji *Stwierdzone nieprawidłowości*.

(akta kontroli str. 218-221, 400-405, 479)

Zgodnie z harmonogramem uczniowie klas IV-VIII spożywali posiłek na długich przerwach w godzinach 11.15-11.30 lub 12.15-12.30. Stołówka wyposażona była w 10 stolików i 62 krzesła, co zapewniało możliwość równoczesnego spożywania posiłku przez około połowę uczniów, którzy wykupili obiady. W dniu 15 marca 2024 r. podczas przerwy lekcyjnej (11.15-11.30) na stołówce były wolne miejsca przy stolikach. Osoby spożywające posiłek zdążyły zjeść go podczas przerwy.

Rodzice dzieci oraz dzieci byli informowani o tygodniowym jadłospisie poprzez wywieszenie jadłospisu w miejscach ogólnodostępnych w Przedszkolu i w Szkole oraz na stronie internetowej Zespołu www.zspdaleszyce.edupage.org. Jadłospis zawierał wykaz produktów, ich wagę, wartości odżywcze oraz wykaz substancji, które powodują alergie lub reakcje nietolerancji.

(akta kontroli str. 218-221, 400-405)

Zespół nie posiadał żadnej wiedzy w zakresie liczby uczniów ze specjalnymi potrzebami żywieniowymi z chorobami przewlekłymi oraz ich chęci do korzystania z posiłków w Zespole. Nie określono organizacji żywienia takich osób, o czym szerzej w sekcji *Stwierdzone nieprawidłowości*.

(akta kontroli str. 963)

W okresie objętym kontrolą Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kielcach (dalej: PPIS) przeprowadził osiem kontroli Zespołu¹². Kontrole dotyczyły oceny stanu sanitarnego szkoły, przedszkola, pomiaru wagi tornistrów, oceny realizacji wymogów w zakresie stosowania niebezpiecznych substancji chemicznych i ich mieszanin w placówce, wykonania zarządzeń po decyzjach PPIS oraz wydania opinii sanitarnych. Stwierdzone podczas kontroli PPIS nieprawidłowości nie dotyczyły pomieszczeń szkoły i sprzętu przeznaczonych do przygotowywania, spożywania i przechowywania posiłków (w tym w szczególności kuchni, stołówki, jadalni) oraz personelu szkoły odpowiedzialnego za przygotowywanie i wydawanie posiłków.

(akta kontroli str. 234-282)

Zlecona PPIS, na podstawie art. 12 pkt 3 ustawy o NIK, kontrola Zespołu w zakresie stanu sanitarnego kuchni i jadalni oraz przygotowania i podawania posiłków wykazała m.in., że Zespół prowadził działalność w zakresie przygotowywania i wydawania posiłków zgodnie z posiadanymi decyzjami PPIS. W Protokole PPIS odnotowano, że czystość bieżąca była zachowana, urządzenia, wyposażenie, sprzęt znajdował się w zakładzie w dobrym stanie technicznym, przestrzeń robocza zakładu była zachowana i dostosowana do rodzaju i zakresu prowadzonej działalności, zachowano prawidłową funkcjonalność, drogi brudne i czyste nie krzyżowały się. Stwierdzone podczas kontroli PPIS nieprawidłowości sanitarne dotyczyły pęknięć i odprysków farby z sufitów i ścian, ubytków płytek i tynku, wykwitów grzybo-pleśniopodobnych, braku prawidłowej wentylacji oraz nieprawidłowo opracowanych procedur na podstawie zasad systemu HACCP, o czym szerzej w sekcji *Stwierdzone nieprawidłowości*.

(akta kontroli str. 324-399)

W Zespole zatrudnionych było 13 pracowników do przygotowywania i serwowania posiłków, w tym dietetyk, dwóch kucharzy, osiem pomocy kuchennych, intendent oraz sprzątaczką odpowiedzialną za część kuchenną. Spośród powyższych pracowników, 10 posiadało wykształcenie kierunkowe. Dietetyk ukończył studia wyższe zawodowe z tytułem dietetyk oraz magisterskie z ekonomiki żywienia. Kucharze posiadali wykształcenie średnie, jeden w zakresie technologii żywienia, a drugi w zakresie przetwórstwa mięsnego, a także ukończony kurs kwalifikacyjny kucharza z organizacją przyjęć okolicznościowych. Spośród pomocy kuchennych, cztery posiadały wykształcenie średnie (technik technologii żywności, technik żywienia i usług gastronomicznych, technik ekonomista oraz ogólnokształcące), dwie zawodowe o profilu kucharz oraz dwie podstawowe. Intendent posiadał tytuł technika technologii żywienia, a także wykształcenie zawodowe o kierunku kucharz. Sprzątaczką posiadała wykształcenie średnie - technik organizacji usług gastronomicznych.

(akta kontroli str. 283)

W latach szkolnych 2022/2023-2023/2024 w Zespole zorganizowane zostało 13 szkoleń wewnętrznych¹³ dla pracowników zajmujących się przygotowywaniem i serwowaniem posiłków. Szkolenia przeprowadzone przez kierownika świetlicy dotyczyły zasad mycia, dezynfekcji pomieszczeń i urządzeń, przestrzegania higieny osobistej na kuchni i w stołówce szkolnej, rodzajów i źródeł zanieczyszczeń środków

¹² W tym trzy w 2020 r., dwie w 2021 r. i trzy w 2024 r.

¹³ W roku szkolnym 2022/2023 – osiem i w 2023/2024 – pięć.

spożywczych, systemu HACCP, zasad GHP i GMP¹⁴, chorób przenoszonych drogą pokarmową i zatruc pokarmowych oraz identyfikacji zagrożeń na poszczególnych etapach produkcji posiłków. Natomiast dietetyk przeprowadził szkolenie w zakresie zasad żywienia zbiorowego dzieci w przedszkolu i szkole. W latach szkolnych 2020/2021-2021/2022 nie przeprowadzano szkoleń wewnętrznych. W okresie objętym kontrolą pracownicy zajmujący się przygotowywaniem i serwowaniem posiłków nie uczestniczyli w szkoleniach zewnętrznych.

(akta kontroli str. 309-323)

Dyrektor wyjaśnił: Pracownicy zatrudnieni do przygotowywania i serwowania posiłków (dietetyk, kucharz, pomoc kuchenna) w latach 2020-2024 nie byli kierowani na szkolenia zewnętrzne. Działania te nie zostały uwzględnione w planie pracy szkoły. W latach szkolnych 2020/2021 i 2021/2022 szkolenia wewnętrzne dla pracowników zatrudnionych do przygotowywania i serwowania posiłków odbywały się w formie instruktarzu i zapoznawania z obowiązującymi w tym czasie szczególnymi zasadami funkcjonowania placówek w okresie pandemii. Nie zostało to jednak udokumentowane pisemnie.

(akta kontroli str. 495)

Zgodnie z kartą opisu stanowiska pracy do zadań dietetyka należało m.in.:

- planowanie jadłospisów dekadowych dla dzieci w oparciu o obowiązujące zasady racjonalnego żywienia z uwzględnieniem gramatury;
- ocenianie jadłospisów dekadowych według zużycia produktów spożywczych z poszczególnych grup, porównywanie wartości energetycznych i odżywczych proponowanych jadłospisów z normami;
- kontrola prawidłowej realizacji jadłospisów i ocenianie organoleptyczne przygotowywanych posiłków;
- przygotowanie opisu receptur potraw;
- organizowanie działalności oświatowej w zakresie prawidłowego żywienia dzieci, propagowanie wśród rodziców i opiekunów wiedzy z zakresu podstaw i znaczenia prawidłowego żywienia.

(akta kontroli str. 283-308)

W okresie objętym kontrolą dietetyk współpracował z nauczycielami przy realizacji konkursu dla klas VIII – *Wiem co jem* oraz opracowaniu tablic informacyjnych o tematyce prozdrowotnej.

(akta kontroli str. 497)

Poza dietetykiem, edukacją żywieniową zajmowali się wychowawcy. W Przedszkolu zajęcia prowadziło 11 wychowawców, którzy posiadali wykształcenie wyższe o specjalnościach z pedagogiki wczesnoszkolnej, przedszkolnej, specjalnej, opiekuńczo-wychowawczej. Nauczyciele nie uczestniczyli w żadnych dodatkowych kursach czy też szkoleniach z zakresu zdrowego żywienia, a do prowadzenia zajęć wykorzystywali wiedzę zdobytą podczas studiów¹⁵. Ponadto jeden z wychowawców posiadał tytuł technika w zakresie technologii żywienia o specjalności żywienie zbiorowe. W zajęciach uczestniczyła również pielęgniarka szkolna i stomatolog. W Szkole edukacja żywieniowa odbywała się w ramach godzin wychowawczych i była prowadzona przez wychowawców, którzy posiadali wykształcenie wyższe pedagogiczne różnych specjalności.

(akta kontroli str. 480-488,508-510)

¹⁴ Z ang. GHP - Good Hygienic Practice, tzn. Dobra Praktyka Higieniczna, GMP - Good Manufacturing Practice, w tłumaczeniu Dobra Praktyka Produkcyjna.

¹⁵ Przykładowe przedmioty realizowane w ramach studiów: pedagogika zdrowia, edukacja zdrowotna, biomedyczne podstawy rozwoju i wychowania.

W okresie objętym kontrolą zajęcia dotyczące zdrowego stylu życia prowadziły również nieodpłatnie dwie osoby niezatrudnione w Zespole, tj. kierownik Oddziału Promocji Zdrowia i Oświaty Zdrowotnej Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Kielcach oraz lekarz medycyny z Wojewódzkiego Szpitala Zespolonego w Kielcach (dalej: WSZ), który również był asystentem w Collegium Medicum Uniwersytetu Jana Kochanowskiego w Kielcach.

(akta kontroli str. 636-637, 688-689)

Dyrektor wyjaśnił: *planując szkolenia nauczycieli w latach 2020 – 2024 uwzględniano:*

- *diagnozę potrzeb w zakresie Wewnątrzszkolnego Doskonalenia Nauczycieli, sporządzoną przez nauczyciela odpowiedzialnego za WDN w szkole;*
- *podstawowe kierunki realizacji polityki oświatowej na lata 2020 – 2024;*
- *wnioski ze sprawowanego nadzoru pedagogicznego przez dyrektora szkoły.*

Po dokonaniu analizy powyższych informacji nie zachodziła potrzeba planowania szkoleń dla nauczycieli z zakresu zdrowego odżywiania.

(akta kontroli str. 957)

Zespół zawarł 54 umowy¹⁶ na dostawę produktów żywnościowych w latach 2020-2024. Umowy zostały zawarte po przeprowadzeniu postępowań o udzielenie zamówienia publicznego. Umowy były zawarte na sukcesywne dostawy produktów spożywczych w danym roku, w których Zespół gwarantował zamówienie i odbiór co najmniej 60% ilości produktów wskazanych w Specyfikacji Warunków Zamówienia (dalej: SWZ)¹⁷. W umowach i SWZ Zespół określił wymagania jakościowe dostarczanych produktów. Dostawy miały odbywać się w określonych godzinach¹⁸, w dniu następnym po złożeniu zamówienia, jedynie w 2022 r. do dwóch dni. Towar miał być pierwszej jakości, z nazwą producenta umieszczoną na opakowaniach zbiorczych i jednostkowych. Produkty miały spełniać wymagania określone w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia¹⁹. Data przydatności do spożycia miała być zamieszczona w widocznym miejscu. Produkty z długoterminowym okresem przydatności miały posiadać co najmniej sześciomiesięczną datę przydatności, produkty z krótkim okresem przechowywania miały posiadać co najmniej czterodniowy termin przydatności, a paczkowane wyroby wędliniarskie co najmniej 14-dniowy termin spożycia. Mięso miało być dostarczane bez okrywy tłuszczowej i pochodzić od zwierząt polskiego pochodzenia, nie starszych niż trzy lata. Produkty miały być dostarczane i przewożone w warunkach zgodnych z wymaganiami HACCP. Towar miał być dostarczany w opakowaniach własnych odpowiadających właściwości towaru, zgodnie z obowiązującymi przepisami. Produkty miały być dostarczane środkiem transportu określonym w dokumentach dopuszczających środek transportu do przewozu towarów. W SWZ wskazano, że dostawy miały być realizowane zgodnie z wymogami sanitarnymi określonymi w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 19 grudnia 2002 r. w sprawie wymagań sanitarnych dotyczących środków transportu żywności, substancji pomagających w przetwarzaniu, dozwolonych substancji dodatkowych i innych składników żywności²⁰, które zostało uchylone z dniem 28 października 2006 r. ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

(akta kontroli str. 406-477)

Dyrektor wyjaśnił, że była to omyłka pisarska.

¹⁶ W każdym roku po 11 umów, oddzielnie dla następujących grup towarowych: mrożonki, ryby, produkty mleczne, pieczywo, jaja, produkty przemiału zbóż, olej, mięso i wędliny, drób, owoce i warzywa oraz różne produkty spożywcze.

¹⁷ W postępowaniach na 2020 r. i 2021 r. Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia.

¹⁸ W latach 2020-2021 w godzinach 7-8, a od 2022 r. do godziny 10.

¹⁹ Dz. U. z 2023 r. poz. 1448.

²⁰ Dz. U. z 2003 r. nr 21 poz. 179.

NIK zwraca uwagę, na potrzebę zamieszczanie obowiązujących przepisów dotyczących wymogów sanitarnych w SWZ.

Zespół w SWZ i umowach na sukcesywne dostarczanie produktów spożywczych zagwarantował sobie prawo kontroli dostarczanych produktów. W umowach Zespół zastrzegł sobie prawo odmowy przyjęcia dostarczonych artykułów, o ile w obecności przedstawiciela sprzedawcy zostaną stwierdzone wady jakościowe produktów. Wykonawca zobowiązany był do wymiany produktów w terminie 12 godzin. W przypadku stwierdzenia niezgodności dostawy pod względem ilościowym, asortymentowym i jakościowym Zespół miał prawo zwrócić towar w terminie dwóch dni od dostawy na koszt wykonawcy. Obowiązkiem pracowników Zespołu było sprawdzenie przy odbiorze jakości i stanu opakowań oraz zbadanie jakości towaru.

(akta kontroli str. 410-477)

Zespołowi przysługiwało prawo odstąpienia od umowy z winy wykonawcy, jeżeli jakość produktów i terminowość dostaw odbiegałyby od ustalonych w zamówieniu i okoliczności te powtarzałyby się w sposób dezorganizujący działalność Zespołu. W przypadku braku dostawy lub niedostarczenia przez wykonawcę zamawianego asortymentu Zespołowi przysługiwało prawo odstąpienia od umowy w trybie natychmiastowym. W umowach na sukcesywne dostarczanie produktów spożywczych zagwarantowano kary umowne z tytułu opóźnień w dostawie którejkolwiek partii artykułów, wymianie wadliwych produktów oraz w przypadku odstąpienia przez Zespół od umowy z winy wykonawcy.

W okresie objętym kontrolą Zespół nie zgłaszał reklamacji z tytułu jakości oraz ilości dostarczonych produktów spożywczych, jak również nie było podstaw do odmowy przyjęcia towarów oraz zastosowania kar umownych wobec dostawców produktów spożywczych.

(akta kontroli str. 414-417, 427-430, 439-442, 451-454, 470-473, 478)

W latach 2020-2024 (do 31 marca) w Zespole nie przeprowadzono żadnego udokumentowanego badania wśród rodziców i uczniów odnośnie satysfakcji z oferowanego żywienia i dostępności produktów spożywczych w Zespole. Podczas niniejszej kontroli (3 kwietnia 2024 r.) Zespół przeprowadził badanie ankietowe dotyczące żywienia pośród rodziców przedszkolaków. W badaniu uczestniczyło 128 rodziców (58,75% ogółu rodziców). W wyniku badania ustalono, że:

- najchętniej zjadany posiłkiem był obiad (57% ankietowanych);
- najchętniej spożywanym napojem była woda (57%);
- 97,7% ankietowanych rodziców oceniło, że Przedszkole zapewnia dzieciom właściwe produkty żywieniowe;
- 90,1% ankietowanych rodziców stwierdziło, że zna skład obiadów oferowanych w Przedszkolu;
- 97,7% ankietowanych rodziców oceniło, że skład obiadów był zadowalający;
- 98,4% ankietowanych rodziców uznało wyżywienie w Przedszkolu za zdrowe;
- rodzice wskazali, że dzieci jedzą chipsy, słodycze i piją napoje gazowane 4-5 razy w miesiącu (10,9%), raz w tygodniu (31,3%), 2-3 razy w tygodniu (47,6%), codziennie (5,5%), nigdy (4,7%);
- 84,4% rodziców wskazało, że reklamy wpływają na to co dzieci chcą jeść.

(akta kontroli str. 498-507)

W Zespole corocznie opracowywano szkolny program wychowawczo-profilaktyczny, na podstawie art. 26 upo. Program sporządzany był w oparciu o diagnozę w zakresie występujących w środowisku szkolnym potrzeb rozwojowych uczniów. Diagnoza

opracowywana była w oparciu m.in. o: sprawozdanie z realizacji zadań z poprzedniego programu, obserwacje pedagogiczną, sprawozdania wychowawców, pedagoga i psychologa szkolnego oraz badanie ankietowe w zakresie określenia czynników chroniących i czynników ryzyka występujących w środowisku szkolnym (skierowane do rodziców, uczniów i nauczycieli). W diagnozie do programu na rok szkolny 2022/2023 jako czynnik ryzyka wskazano m.in. małą aktywność uczniów w obszarze dotyczącym ich wpływu na poruszane z wychowawcą zagadnienia, w tym problematykę zdrowotną.

(akta kontroli str. 511-635)

Dyrektor wyjaśnił: Mimo wskazanego w diagnozie czynnika ryzyka - niskiej aktywności uczniów w obszarze dotyczącym ich wpływu na poruszane z wychowawcą zagadnienia, w tym problematykę zdrowotną i wskazania, że niewielki odsetek uczniów przyznaje, iż na godzinach wychowawczych proponują tematy dotyczące zdrowia nadmieniam, że znaczny odsetek wychowawców w trakcie prezentowania wyników diagnozy jak i w ankiecie wskazał zdecydowanie odmienne zdanie w tym zakresie. W roku szkolnym 2022/2023 w ankiecie „Diagnoza czynników chroniących i czynników ryzyka” skierowanej do nauczycieli i wychowawców - spośród 32 osób, wśród których główną grupę stanowią wychowawcy, zdecydowana większość, bo 24 - odpowiedziały, że w ramach godzin wychowawczych, uczniowie sami proponują tematy o zdrowiu, które ich interesują. Wyniki badań ankietowych w tym zakresie wyglądały podobnie w roku szkolnym 2023/2024.

(akta kontroli str. 957-958)

Szkoła posiadała informacje o uczniach z nieprawidłową masą ciała w zakresie klas pierwszych, trzecich i siódmych. W klasach pierwszych niedowagę w roku szkolnym 2019/2020 posiadało 13 uczniów, w 2020/2021 – 22, w 2021/2022 – 23, w 2022/2023 – 6, a w 2023/2024 – 7, co stanowiło odpowiednio 24,5%, 33,8%, 33,8%, 10% i 10,7% wszystkich uczniów klas pierwszych w poszczególnych latach. Nadwagę w klasach pierwszych miało w roku szkolnym 2019/2020 – 10 uczniów, w 2020/2021 – 11, w 2021/2022 – 9, w 2022/2023 – 2, a w 2023/2024 – 15, co stanowiło odpowiednio 18,9%, 16,9%, 13,2%, 3,3% i 23,1% uczniów klas pierwszych. Natomiast otyłych było w roku szkolnym 2019/2020 – 20 uczniów, w 2020/2021 – 5, w 2021/2022 – 12, w 2022/2023 – 7, a w 2023/2024 – 22, co stanowiło odpowiednio 37,7%, 7,7%, 17,6%, 11,7% i 3,4%. Prawidłową wagę w poszczególnych latach miało 18,9%, 41,5%, 35,3%, 75% i 32,3% pierwszoklasistów.

Spośród trzecioklasistów niedowagę miało w roku szkolnym 2019/2020 – 11 uczniów, w 2020/2021 – 16, w 2021/2022 – 16, w 2022/2023 – 23, a w 2023/2024 – 14, co stanowiło odpowiednio 17,7%, 25,4%, 29,6%, 37,7% i 19,4%. Nadwagę miało w roku szkolnym 2019/2020 – 7 uczniów, w 2020/2021 – 17, w 2021/2022 – 9, w 2022/2023 – 9, a w 2023/2024 – 8, tj. 11,3%, 27%, 16,7%, 14,8% i 11,1%. Natomiast otyłych było w roku szkolnym 2019/2020 – 10 uczniów, w 2020/2021 – 15, w 2021/2022 – 12, w 2022/2023 – 12, a w 2023/2024 – 17, co stanowiło odpowiednio 16,1%, 23,8%, 22,2%, 19,7%, 23,6%. Prawidłową wagę w poszczególnych latach miało 54,8%, 23,8%, 31,5%, 27,9% i 45,8% trzecioklasistów.

W klasach siódmych niedowagę miało w roku szkolnym 2019/2020 – 10 uczniów, w 2020/2021 – 12, w 2021/2022 – 6, w 2022/2023 – 5, a w 2023/2024 – 7, co stanowiło odpowiednio 14,7%, 13,3%, 7,5%, 22,7% i 11,3%. Nadwagę miało w roku szkolnym 2019/2020 – 9 uczniów, w 2020/2021 – 7, w 2021/2022 – 5, w 2022/2023 – 3, a w 2023/2024 – 7, tj. 13,2%, 7,8%, 6,2%, 13,6% i 11,3%. Natomiast otyłych było w roku szkolnym 2019/2020 – 10 uczniów, w 2020/2021 – 11, w 2021/2022 – 13, w 2022/2023 – 7, a w 2023/2024 – 12, co stanowiło odpowiednio 14,7%, 12,2%, 16,2%, 31,8%, 19,3%. Prawidłową wagę w poszczególnych latach miało 57,3%, 66,7%, 70,0%, 31,8% i 58,1% siódemoklasistów.

(akta kontroli str. 714-716)

Dyrektor wyjaśnił: w latach 2020-2024 testy przesiewowe (pomiar masy ciała) dzieci wykonywane były zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 25 czerwca 2003 r. w sprawie zakresu i organizacji profilaktycznej opieki zdrowotnej nad dziećmi i młodzieżą²¹ tj. w kl.: 0-I, III, VII. Informacje o nieprawidłowej masie ciała dzieci klas I, III, VII posłużyły do zaplanowania i podjęcia szeregu działań służących poprawie stanu zdrowia dzieci. Były to m.in.:

- efektywna współpraca z Miejsko-Gminnym Ośrodkiem Pomocy Społecznej w Daleszycach, w celu zapewnienia środków finansowych na żywienie dzieci z rodzin najuboższych;
- udział w programie „Śniadanie Daje Moc”, który propaguje wśród najmłodszych zdrowe nawyki żywieniowe oraz zachęca dzieci, by dzieliły się posiłkiem z kolegami, którzy tego dnia z różnych powodów nie mają nic do zjedzenia;
- udział w programach edukacyjnych: Ogólnopolski Program Edukacyjny „Kubusiowi Przyjaciele Natury”, „Owoce i warzywa w szkole”, „Mleko w szkole”, „Europejski Tydzień Zdrowia” (Tydzień na sportowo – Bezpiecznie i Zdrowo) i inne;
- zapewnienie w Arkuszu Organizacyjnym na dany rok szkolny prowadzenia zajęć wychowania fizycznego w kl. I-III przez nauczycieli wychowania fizycznego (w miarę możliwości), przygotowaniu oferty zajęć dodatkowych rozwijających aktywność sportową w różnorodnych dyscyplinach;
- organizacja licznych sportowych konkursów, zawodów, turniejów szkolnych/gminnych;
- udział w zawodach sportowych na szczeblu gminnym, powiatowym, wojewódzkim, ogólnopolskim;
- organizacja zajęć sportowych wynikających z udziału w projektach ministerialnych (m.in. „Program SKS”, „KLUB”);
- organizacja wyjazdów na basen dla kl. I (nauka pływania);
- aktywna współpraca z klubami sportowymi/tanecznymi (m.in. Akademia „Spartakus” Daleszyce, Klub Karate Kyokushin CHIKARA Kielce, Zespół Taneczny „Kryształki”, „Mażoretki”);
- organizacja rajdów, wycieczek, „białej szkoły”.

(akta kontroli str. 771-772)

W okresie objętym kontrolą pielęgniarka szkolna nie uczestniczyła w zebraniach Rady Pedagogicznej.

(akta kontroli str. 963)

Dyrektor wyjaśnił m.in., że w latach 2020-2024, nie występowało z wnioskiem o przedstawienie przez pielęgniarkę szkolną na zebraniu Rady Pedagogicznej zagadnień z zakresu edukacji zdrowotnej i promocji zdrowia. Pielęgniarka szkolna współpracowała z nauczycielami w zakresie edukacji zdrowotnej i promocji zdrowia, poprzez uczestniczenie w zajęciach prozdrowotnych prowadzonych podczas zajęć w Szkole i Przedszkolu.

(akta kontroli str. 496)

Pielęgniarka szkolna nie uczestniczyła w zebraniach rady rodziców.

(akta kontroli str. 963)

Dyrektor wyjaśnił, że rodzice nie zgłaszali potrzeby spotkania z pielęgniarką szkolną.

(akta kontroli str. 496)

²¹ Dz. U. Nr 130 poz. 1196 ze zm., uchylone przez ustawę z dnia 27 sierpnia 2004 r. o świadczeniach opieki zdrowotnej finansowanych ze środków publicznych (Dz. U. z 2024 r. poz. 146.).

Planując zadania wychowawczo-profilaktyczne na lata szkolne 2022/2023-2023/2024 diagnozę oparto również o raport z badań *Zdrowie i styl życia polskich uczniów* realizowany w ramach Narodowego Programu Zdrowia oraz *Strategię Rozwiązywania Problemów Społecznych na lata 2021-2030*. Program wychowawczo-profilaktyczny poddawany był monitoringowi i ewaluacji. We wszystkich latach objętych kontrolą w programie wychowawczo-profilaktycznym przewidziano do realizacji zadanie pn. *Kształtowanie właściwych postaw prozdrowotnych – zdrowie jako wartość uniwersalna*. W ramach zadania przewidziano zapoznanie uczniów z zasadami prawidłowego i racjonalnego odżywiania poprzez m.in. pogadanki na godzinach wychowawczych, zajęcia z przyrody, biologii i techniki, gazetki ścienne, spotkania ze specjalistami, dożywianie dzieci, konkursy plastyczne oraz kontynuowanie *Programu dla szkół*. Zajęcia miały być realizowane przez wychowawców, nauczycieli, pedagoga i psychologa. W szkolnym programie wychowawczo-profilaktycznym nie przewidziano zadań dotyczących przeciwdziałania marnowaniu żywności.

(akta kontroli str. 511-635)

Dyrektor wyjaśnił m.in.: *mimo iż wprost temat ten nie widnieje w przytoczonym dokumencie, to nauczyciele, realizując tematy lekcyjne poświęcone racjonalnemu odżywianiu się, często poruszają kwestię marnotrawienia żywności, nie odnotowując tego faktu w tematach lekcji. Przykładem mogą być tu lekcje techniki w klasach piątych. Każdy oddział w cyklu edukacyjnym w klasie piątej realizuje blok tematyczny o zdrowym odżywianiu. Uczniowie omawiają zagadnienie dotyczące marnotrawienia żywności w ramach tematów: Zdrowie na talerzu; Jak przygotować zdrowy posiłek?; Sprawdź, co jesz. Na lekcjach tych uczniowie dowiadują się, na czym polega zdrowe odżywianie, co to jest bilans energetyczny organizmu oraz jego zapotrzebowanie energetyczne oraz dlaczego nie powinniśmy marnować jedzenia. (...) W ramach lekcji o zdrowym odżywianiu, segregowaniu śmieci, czy też akcji takich, jak Świąteczna Zbiórka Żywności uwrażliwia się dzieci i uczniów na potrzeby żywieniowe innych osób oraz trudności w pozyskaniu żywności. Podkreśla się wagę dokonywania racjonalnych zakupów spożywczych, a w przypadku nadmiaru żywności – dzielenia się nią.*

(akta kontroli str. 958)

We wszystkich latach objętych kontrolą działania dotyczące promowania zasad prawidłowego i racjonalnego odżywiania ujęte były w szkolnym programie wychowawczo-profilaktycznym.

(akta kontroli str. 511-635, 717-736)

W latach 2020-2024 (do 30 marca) w Przedszkolu zrealizowano 155 zajęć dotyczących zdrowego odżywiania, w tym 85 w oddziałach przedszkolnych i 70 w klasach „0”. Zajęcia realizowane były m.in. w formie zabaw plastycznych, rozwiązywania zagadek, przygotowywania posiłków, oglądania filmów edukacyjnych i wycieczek. W 11 zajęciach uczestniczyła pielęgniarka szkolna. W latach 2021-2022 w ramach pedagogizacji rodziców na tablicy informacyjnej zamieszczano broszury dotyczące owoców oraz zaburzeń odżywiania. W marcu 2024 r. na stronie internetowej Przedszkola w zakładce Strefa rodzica udostępniono artykuł dotyczący wpływu żywienia na rozwój poznawczy i wyniki w nauce dzieci.

(akta kontroli str. 717-764)

Stwierdzone
nieprawidłowości

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

1. Dyrektor nie zapewnił odpowiednich warunków do spożywania posiłków dwóm grupom dzieci (grupa VI i klasa „0”b) z Przedszkola. W dniu 15 marca 2024 r., podczas przeprowadzonych oględzin, dzieci z ww. grup spożywały obiad

w swoich salach zajęć, pomimo że zgodnie z § 10 ust. 2 rozporządzenia w sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach gorące posiłki są spożywane wyłącznie w jadalniach lub innych pomieszczeniach wydzielonych w tym celu.

(akta kontroli str. 400-405)

Dyrektor wyjaśnił: *W związku z obowiązującym do dnia 1 lipca 2023 roku stanem zagrożenia epidemicznego spowodowanego zakażeniami wirusem SARS-CoV-2, w Przedszkolu została wprowadzona organizacja pracy, która uniemożliwiała stykanie się ze sobą poszczególnych grup dzieci. Po wskazanym wyżej terminie, z niedopatrzenia, nie powrócono do obowiązujących przepisów zawartych w cytowanym rozporządzeniu. Z dniem 28 marca 2024 roku wprowadzone zostaną rozwiązania organizacyjne, które umożliwią spożywanie posiłków przez dzieci z grupy VI i „0”b wyłącznie w jadalni. W związku z tym zostaną dopasowane odpowiednio do potrzeb i wymogów prawnych godziny wydawania posiłków.*

(akta kontroli str. 492)

NIK odstępuje od formułowania wniosku pokontrolnego dotyczącego tej nieprawidłowości, ponieważ w dniu 15 kwietnia 2024 r. podczas powtórnych oględzin dzieci z ww. grup spożywały obiad na stołówce.

(akta kontroli str. 765)

2. Zespół nie posiadał żadnej wiedzy w zakresie liczby uczniów ze specjalnymi potrzebami żywieniowymi i nie umożliwił im dostępu do produktów i napojów o najwyższych walorach zdrowotnych oraz nie zapewnił właściwej organizacji posiłków w tym m.in. uwzględnianie specyficznych potrzeb żywieniowych dzieci z chorobami przewlekłymi (m.in. z otyłością, cukrzycą, celiakią, fenylketonurią, nietolerancją mleka). Nie określono organizacji żywienia takich osób.

(akta kontroli str. 963)

Dyrektor wyjaśnił: *Szkoła nie zapewnia możliwości skorzystania z gorącego posiłku uczniom o specyficznych potrzebach żywieniowych z chorobami przewlekłymi, gdyż nie posiada informacji o uczniach ze specjalnymi potrzebami żywieniowymi. Przepisy prawa nie nakładają na placówkę obowiązku pozyskiwania tych informacji, a rodzice nie są zobligowani do ich przedłożenia.*

(akta kontroli str. 492)

3. Zlecona PPIS, na podstawie art. 12 pkt 3 ustawy o NIK, kontrola w dniu 13 marca 2024 r. wykazała w Zespole następujące nieprawidłowości w:
 - punkcie wydawania posiłków dla oddziałów „pięcio- i sześciolatków” w Przedszkolu: odpryski farby nad oknem w pomieszczeniu wydawania posiłków oraz pęknięcia i odpryski farby na ścianie w pomieszczeniu zmywalni naczyń stołowych, odpryski farby na ścianie w aneksie korytarza komunikacji wewnętrznej (przy drzwiach wejściowych oraz przy stanowisku do osuszania pojemników transportowych). Powyższe powierzchnie były trudne do utrzymania w czystości, jak również mogły być przyczyną zanieczyszczeń żywności, co było niezgodne z pkt 1, pkt 2a, 2c rozdziału I załącznika II, pkt 1b rozdziału II załącznika II rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych;
 - punkcie wydawania posiłków dla oddziałów „trzy i czterolatków” w Przedszkolu: sufit z zaciekami w korytarzu komunikacji wewnętrznej przy wejściu na dostawę posiłków, sufit i ściana z zaciekami w pomieszczeniu porządkowym wraz w widocznym ubytkiem w suficie. Powyższe powierzchnie były trudne do utrzymania w czystości, jak również mogły być przyczyną zanieczyszczeń żywności, co było niezgodne z pkt 1, pkt 2a, 2c rozdziału

I załącznika II, pkt 1b, 1c rozdziału II załącznika II rozporządzenia (WE) Nr 852/2004;

- bloku żywienia w Szkole:
 - sufit z odpryskami farby: w kuchni (nad stanowiskiem obróbki termicznej (patelnią elektryczną), nad zmywarko-wyparząrką, stanowiskiem przygotowywania posiłków, regałem ociekowym), w zmywalni naczyń stołowych, w pomieszczeniu na odpady. Ww. powierzchnie były trudne do utrzymania w czystości, co było niezgodne z pkt 1c rozdziału II załącznika II, pkt 1, 2a, 2b, 2c rozdziału I załącznika II rozporządzenia (WE) Nr 852/2004;
 - ubytek płytek ściennych przy okienku wydawczym w rozdzielni posiłków, wykwyty grzybo-pleśniopodobne na ścianie nad oknem w pomieszczeniu na odpady. Ponadto ściany w jadalni od strony okienka wydawczego posiadają ubytki tynku i farby, wymagają odświeżenia, pomalowania. Powyższe było trudne do utrzymania w czystości i przeprowadzania skutecznych zabiegów mycia i dezynfekcji, co było niezgodne z pkt 1b rozdziału II załącznika II, pkt 1, 2a, 2b, 2c rozdziału I załącznika II, pkt 3 rozdziału IX załącznika II rozporządzenia (WE) Nr 852/2004;
 - brak prawidłowej wentylacji, tj. brak odciagu miejscowego mechanicznego nad stanowiskiem obróbki termicznej (patelnia elektryczna) w pomieszczeniu kuchni, co było niezgodne z pkt 5 rozdziału I załącznika II rozporządzenia (WE) Nr 852/2004;
- obowiązujące w Zespole procedury oparte na podstawie zasad HACCP nie spełniały wymogów określonych w art. 5 ust. 1 rozdziału II ww. rozporządzenia (WE) Nr 852/2004.

(akta kontroli str. 325-399)

Dyrektor wyjaśnił: *Nieprawidłowości sanitarne w postaci pęknięć, odprysków farby, płytek i tynku (...) wynikały z bieżącego oraz intensywnego użytkowania pomieszczeń kuchni, zmywalni, gromadzenia odpadów oraz jadalni. Należy nadmienić, iż zostały one usunięte w trakcie wiosennej przerwy świątecznej tj. w dniach 28-29 marca 2024 r. Brak prawidłowej wentylacji, we wspomnianych pomieszczeniach, ma charakter techniczny i wymaga nakładów finansowych w celu jej usunięcia, co zostało zaplanowane do wykonania do 30 września 2024 roku.*

(akta kontroli str. 772)

4. Dyrektor dopuścił do tego, że uczniowie klas drugich i trzecich spożywali posiłki podczas lekcji, w godzinach 11.00-11.15 lub 11.45-12.00, pomimo że w § 39 ust. 1 pkt 2 lit. e statutu Szkoły zasady takie zostały określone jedynie dla pierwszoklasistów.

(akta kontroli str. 63)

Dyrektor wyjaśnił: *Przerwy obiadowe dla uczniów klas I-III wynikają ze specyfiki prowadzenia zajęć dydaktycznych. Czas trwania poszczególnych zajęć edukacyjnych ustala nauczyciel prowadzący te zajęcia, zachowując ogólny tygodniowy czas zajęć. Reguluje czas przerw w zajęciach mając na uwadze wiek dzieci, stopień ich zmęczenia, zatem uczniowie mogą korzystać ze stołówki zgodnie z obowiązującym harmonogramem wydawania obiadów. Stoi to w sprzeczności z zapisem w Statucie szkoły, który wymaga zmian w tej kwestii.*

(akta kontroli str. 492)

OCENA CZĄSTKOWA

Zespół był przygotowany do realizacji zadań związanych z propagowaniem i wdrażaniem zdrowego żywienia. Szkoła corocznie przyjmowała szkolny program wychowawczo-profilaktyczny, w ramach, którego ujęto działania ukierunkowane na

kształtowanie prawidłowych nawyków żywieniowych. W Zespole zapewniono dzieciom możliwość korzystania z posiłków przygotowywanych na miejscu, w warunkach odpowiednich do spożywania posiłków, jednak pomimo tego podczas kontroli stwierdzono serwowanie posiłku dla dwóch grup w Przedszkolu w salach zajęć zamiast w jadalni. Określono zasady dotyczące organizacji żywienia. Zespół nie posiadał żadnej wiedzy w zakresie liczby uczniów ze specjalnymi potrzebami żywieniowymi. Pracownicy zajmujący się przygotowywaniem i serwowaniem posiłków posiadali właściwe kwalifikacje, które podnosili podczas szkoleń wewnętrznych. Edukacją żywieniową zajmowali się nauczyciele, którzy wspomagani byli przez dietetyka, pielęgniarkę oraz posiadające odpowiednią wiedzę osoby niezatrudnione w Zespole. W pomieszczeniach związanych z przygotowywaniem i wydawaniem posiłków zapewniono czystość bieżącą. Zespół w zawartych umowach zagwarantował systematyczne dostawy produktów spożywczych, o odpowiedniej jakości, do przygotowania posiłków. Stwierdzone w toku kontroli PPIS nieprawidłowości dotyczyły pęknięć i odprysków farby z sufitów i ścian, ubytków płytek i tynku, wykwitów grzybo-pleśniopodobnych, braku prawidłowej wentylacji oraz nieprawidłowo opracowanych procedur na podstawie zasad systemu HACCP. Klasy II i III spożywały posiłki w innym czasie niż wynikało to ze statutu.

OBSZAR

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

Opis stanu faktycznego

W okresie objętym kontrolą w Szkole przeprowadzono 178 lekcji dotyczących zdrowego odżywiania, w tym w 2020 r. – 34 lekcje²², w 2021 r. – 48²³, w 2022 r. – 37²⁴, w 2023 r. – 50²⁵ i w 2024 r. (do 30 marca) – dziewięć²⁶. Lekcje dotyczyły m.in. zasad racjonalnego i zdrowego odżywiania, podziału produktów żywnościowych, piramidy żywienia, wartości odżywczych owoców i warzyw, układania jadłospisu dziennego, higieny i kultury przygotowywania oraz spożywania posiłków, nadwagi (jako choroby społecznej), negatywnego wpływu napojów energetycznych na zdrowie. Podczas lekcji uczono się czytać etykiety i skład produktów spożywczych oraz układano hasła promujące zdrowy tryb życia. Zajęcia realizowane były również w formie warsztatów polegających na przygotowywaniu kanapek, sałatek. Szkoła zrealizowała zaplanowane zadania w programie wychowawczo-profilaktycznym dotyczące zdrowego odżywiania.

(akta kontroli str. 511-635, 717-736)

W ramach realizacji zadania pn. *Kształtowanie właściwych postaw prozdrowotnych – zdrowie jako wartość uniwersalna* m.in.:

- w roku szkolnym 2019/2020 r. (II półrocze) w klasach I-III pielęgniarka szkolna przeprowadziła pogadankę nt. *Zdrowa żywność – jak zdrowo się odżywiać*;
- w roku szkolnym 2020/2021 r. nauczyciele rozwijali u uczniów poczucie odpowiedzialności poprzez kształtowanie prawidłowych nawyków dbania o zdrowie własne i innych. Promowano postawy prozdrowotne zapoznając dzieci z zasadami prawidłowego odżywiania. W okresie epidemii Covid-19 zakupiono dwa linki, a jeden otrzymano bezpłatnie do spektakli profilaktycznych Teatru

²² W tym w klasach: I – trzy lekcje, w II – 11, w III – trzy, w IV – trzy, w V – cztery, w VI – cztery, w VII – pięć i VIII – jedną.

²³ W tym w klasach: I – siedem lekcji, w II – 15, w III – cztery, w IV – pięć, w V – dwie, w VI – jedna, w VII – pięć i VIII – dziewięć.

²⁴ W tym w klasach: I – trzy lekcje, w II – 15, w III – dwie, w IV – pięć, w V – trzy, w VI – dwie, w VII – dwie i VIII – pięć.

²⁵ W tym w klasach: I – 10 lekcji, w II – 22, w III – cztery, w IV – cztery, w V – pięć, w VI – dwie, w VII – trzy i VIII – żadnej.

²⁶ W tym w klasach: II – trzy lekcje, w V – jedną, w VI – trzy, w VII – jedną i VIII – jedną.

Kurtyna, w których uświadamiano m.in. zagrożenia wynikające z niewłaściwego odżywiania. W dwóch przedstawieniach dla klas 0-III poruszono m.in. kwestie profilaktyki zdrowotnej, niewłaściwej diety, wpływu „śmieciowego” jedzenia na ciało, otyłości, aktywności fizycznej oraz profilaktyki uzależnień. Spektakl dla klas IV-VIII poruszał problematykę związaną z pandemią, zdrowiem psychicznym oraz używkami. Spektakle prezentowane były uczniom w maju i czerwcu w ramach godzin wychowawczych;

- w roku szkolnym 2021/2022 r. wychowawcy zapoznawali uczniów z zasadami prawidłowego i racjonalnego odżywiania. W Szkole przeprowadzono akcje *Stop energetykom*, podczas której uświadamiano dzieciom wpływ substancji energetyzujących na ich zdrowie fizyczne i psychiczne, na terenie Szkoły zamieszczono prace uczniów dotyczące szkodliwości tych napojów;
- w roku szkolnym 2022/2023 r. dla klas V-VIII zorganizowano prelekcję *Zdrowy styl życia* prowadzoną w dniach 12, 13, 18 i 19 stycznia 2023 r. przez kierownika Oddziału Promocji Zdrowia i Oświaty Zdrowotnej Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Kielcach. Podczas zajęć omówiono rolę prawidłowego odżywiania, aktywności fizycznej oraz zasad higieny, jako podstawy zdrowego stylu życia. Ponadto zwrócono uwagę na zachowania szkodliwe, zagrażające zdrowiu i związane z częstym używaniem napojów energetyzujących i substancji psychoaktywnych przez młodzież;
- w I półroczu roku szkolnego 2023/2024 r. wychowawcy zapoznawali uczniów z zasadami prawidłowego i racjonalnego odżywiania podczas zajęć pod hasłem *Zdrowy styl życia* dla klas V-VIII. W dniu 15 marca 2024 r. bezpłatną prelekcję o tematyce związanej ze zdrowym stylem życia przeprowadził lekarz medycyny z WSZ, który również był asystentem w Collegium Medicum Uniwersytetu Jana Kochanowskiego w Kielcach. Z okazji pierwszego dnia wiosny uczniowie klasy drugiej przygotowywali samodzielnie drugie śniadanie.

(akta kontroli str. 636-713)

W Przedszkolu w latach szkolnych 2021/2022-2023/2024 prowadzona była innowacja pedagogiczna pn. *Aby zdrowym być, trzeba zdrowo żyć*. Założeniem innowacji było przygotowanie dzieci do dokonywania wyborów służących ich zdrowiu oraz edukacja dziecka przedszkolnego w zakresie zdrowego stylu życia. Innowacja składała się z sześciu modułów: higiena, zdrowie, bezpieczeństwo, zdrowe odżywianie, ruch to zdrowie i stop uzależnieniom. Jednym z celów szczegółowych innowacji było kształtowanie zdrowych nawyków żywieniowych, które miało prowadzić do dostrzeżenia przez dzieci korzyści płynących ze zdrowego odżywiania oraz odróżniania zdrowych produktów od niezdrowych. W ramach modułu zdrowe odżywianie przeprowadzono pogadanki, oglądano filmy edukacyjne, zorganizowano wycieczkę na stragan owocowo-warzywny, rozwiązywano zagadki oraz dzieci uczyły się rymowanki lub piosenki propagującej zdrowe odżywianie. Po zakończeniu roku szkolnego przeprowadzona była ewaluacja, która polegała na zebraniu informacji zwrotnej od dzieci (quiz wiedzy o zdrowiu) i nauczycieli (badanie ankietowe). W wyniku realizowanej innowacji zaobserwowano, że dzieci: poznały produkty, które służą zdrowiu; chętniej spożywają owoce, warzywa, surówki i piją wodę; angażują się w przygotowanie posiłków w domu.

(akta kontroli str. 776-801)

W ramach realizacji *Narodowego Programu Rozwoju Czytelnictwa 2.0. na lata 2021-2025* Priorytet 3: *Zakup nowości wydawniczych do placówek wychowania przedszkolnego, bibliotek szkolnych i pedagogicznych* w Szkole w roku szkolnym 2022/2023 zostały przeprowadzone dwa projekty edukacyjne dotyczące tematyki zdrowego i racjonalnego odżywiania. W ramach projektu *Wiem co jem – zasady zdrowego odżywiania* uczniowie klasy IVB zapoznali się z dostępnymi w bibliotece

szkolnej książkami dotyczącymi zdrowego odżywiania, a następnie na godzinie wychowawczej zostały omówione zasady zdrowego odżywiania, o których dowiedzieli się z wypożyczonych książek. Podsumowaniem projektu było opracowanie klasowej książki kucharskiej, która zawierała napisane przez każdego ucznia przepisy kulinarne zgodne z poznanymi zasadami. Drugi projekt *Jem zdrowo – żyję zdrowo* realizowany przez klasę VIB dotyczył wpływu zdrowego odżywiania na codzienne funkcjonowanie człowieka. Na podstawie książek dostępnych w bibliotece szkolnej uczniowie przygotowali cztery prezentacje multimedialne. Podczas projektu uczniowie uzyskali informacje na temat tego jak codzienna dieta wpływa na zdrowie każdego człowieka i jak przygotowywać zbilansowane posiłki, aby żadnej żywności nie marnować.

(akta kontroli str. 941-947)

Zespół realizował siedem programów promujących zdrowe odżywianie, w których łącznie uczestniczyło 5165 dzieci.

W okresie objętym kontrolą Przedszkole realizowało pięć programów promujących zdrowe odżywianie, w których łącznie uczestniczyło 2155 dzieci. W 2020 r. w programie *Ogólnopolski Program Edukacji Zdrowotnej „Akademia Aquafresh”* uczestniczyło 222 dzieci. Podczas zajęć dzieci dowiedziały się jak codzienna dieta wpływa na stan zdrowia zębów.

Rządowy program *Posiłek w szkole i w domu* był realizowany w latach 2020-2024. W programie uczestniczyło 97 dzieci²⁷. Program był wsparciem finansowym dla gmin w organizacji posiłku dla potrzebujących, zapewniał gorący posiłek i kontrolę nad jakością produktów użytych do jego przygotowania.

W *Programie dla Szkół* uczestniczyło 73 dzieci w 2021 r. Głównym celem programu było kształtowanie prawidłowych nawyków żywieniowych poprzez dostarczanie uczniom produktów mlecznych oraz owocowo-warzywnych. Program obejmował również działania o charakterze edukacyjnym podczas których dzieci poznawały warzywa i ich wpływ na zdrowie.

W innowacji pedagogicznej *Aby zdrowym być, trzeba zdrowo żyć* brało udział 661 dzieci²⁸. Program innowacji został szczegółowo opisany we wcześniejszej części wystąpienia pokontrolnego.

W ramach Ogólnopolskiego Programu Edukacyjnego *Kubusiowi Przyjaciele Natury* każdy nauczyciel otrzymał bezpłatny pakiet profesjonalnych materiałów edukacyjnych przygotowany w formie elektronicznej przez organizatorów. Podczas zajęć dzieci dowiedziały się, dlaczego warto jeść owoce i warzywa oraz poznały korzyści płynące z ruchu. W programie uczestniczyło 441 dzieci²⁹.

(akta kontroli str. 802-809)

W okresie objętym kontrolą Szkoła realizowała trzy programy promujące zdrowe odżywianie, w których łącznie uczestniczyło 2880 dzieci³⁰. Program *Śniadanie daje moc* miał na celu zwiększenie świadomości na temat zdrowego odżywiania i roli śniadania w diecie dziecka, co szczegółowo opisano w dalszej części wystąpienia.

W Ogólnopolskim Programie Edukacyjnym *Kubusiowi Przyjaciele Natury* uczestniczyło 546 dzieci³¹ z klas 1-3. W *Programie dla Szkół* uczestniczyło 1525 dzieci³². Głównym celem programu było kształtowanie prawidłowych nawyków żywieniowych poprzez promowanie spożycia mleka i przetworów mlecznych.

W punktach przedszkolnych w Cisowie i Widelkach realizowano Ogólnopolski Program Edukacyjny *Kubusiowi Przyjaciele Natury* oraz *Ogólnopolski Program*

²⁷ W tym w 2020 r. – 30 dzieci, w 2021 r. – 28, w 2022 r. – 16, w 2023 r. – 14 i w 2024 r. (do 30 marca) – dziewięć.

²⁸ W tym w 2022 r. – 220 dzieci, w 2023 r. – 223 i w 2024 r. – 218.

²⁹ W tym w 2023 r. – 223 dzieci i w 2024 r. – 218.

³⁰ W tym w 2020 r. – 638 dzieci, w 2021 r. – 676, w 2022 r. – 684, w 2023 r. – 503 i w 2024 r. – 379.

³¹ W tym w 2020 r. – 178 dzieci, w 2021 r. – 181, w 2022 r. – 187.

³² W tym w 2020 r. – 282 dzieci, w 2021 r. – 314, w 2022 r. – 310, w 2023 r. – 311 i w 2024 r. – 308.

Edukacji Zdrowotnej „Akademia Aquafresh”, w których uczestniczyło odpowiednio 101³³ i 29³⁴ dzieci.

(akta kontroli str. 806-809)

Szczegółową analizą objęto dwa programy *Program dla szkół* oraz *Śniadanie daje moc*. Zespół podpisał umowy z zatwierdzonym dostawcą na realizację *Programu dla szkół*, na każdy semestr w okresie objętym kontrolą. Do Zespołu dostarczane były owoce i warzywa (gruszki, jabłka, śliwki, papryka, rzodkiewki, marchew, pomidory, sok owocowy) oraz mleko i produkty mleczne (jogurt, kefir, serek). Zespół uzyskał zgody rodziców uczniów na uczestnictwo w programie. Rodzice byli informowani o warunkach uczestnictwa w programie przez wychowawców na pierwszym spotkaniu w każdym roku szkolnym. Nie zamieszczono na stronie internetowej Zespołu informacji o uczestnictwie placówki w *Programie dla szkół* po przystąpieniu do programu ani nie umieszczono w widocznym miejscu, w pobliżu głównego wejścia do budynku szkoły europejskiego plakatu, informującego, że spożycie owoców i warzyw oraz mleka i przetworów mlecznych jest dofinansowane przez Unię Europejską, o czym szerzej w sekcji *Stwierdzone nieprawidłowości*. Zespół nie miał pisemnych zgód rodziców na przetwarzanie danych osobowych w związku z programem, o czym szerzej w sekcji *Stwierdzone nieprawidłowości*. Dyrektor posiadał dokumenty potwierdzające każdą zrealizowaną dostawę oraz prowadził ewidencję dostarczonych i udostępnionych owoców i warzyw lub mleka i przetworów mlecznych według załącznika VA do *Warunków uczestnictwa w Programie dla szkół*. Zespół nie sporządził, a w konsekwencji nie przekazał do Krajowego Ośrodka Wsparcia Rolnictwa w Kielcach (dalej: KOWR) formularza stanowiącego załącznik IX do *Warunków uczestnictwa w Programie dla szkół*, tj. informacji o rodzaju i formie przeprowadzonych działań towarzyszących, o czym szerzej w sekcji *Stwierdzone nieprawidłowości*.

Wobec braku ww. formularza, nie można było ustalić, jakie działania towarzyszące przeprowadzono w Zespole. Dyrektor wskazał następujące działania towarzyszące:

- tworzenie przez uczniów na świetlicy broszurek promujących spożywanie warzyw i owoców, mleka i przetworów mlecznych oraz konieczność zachowania higieny przygotowywania i spożywania posiłków;
- przygotowywano dla uczniów gazetki ścienne, prezentacje multimedialne przedstawiające np. aktualną piramidę zdrowego żywienia, przykładowe i prawidłowo skonstruowane jadłospisy oraz organizowano pogadanki o wspomnianej tematyce;
- w klasach I-III uczniowie wspólnie spożywali śniadania, wzbogacając je o otrzymane warzywa i owoce oraz mleko i przetwory mleczne, przygotowywali wystawy koszy z darami jesieni;
- w klasach trzecich uczniowie zakładali corocznie hodowlę fasoli na parapecie klasowym;
- w klasie czwartej na lekcji przyrody uczniowie poruszali zagadnienia zdrowego odżywiania;
- w klasach piątych nauczyciele biologii oraz techniki wyjaśniali uczniom, iż ogromną rolę w życiu każdego organizmu, w tym człowieka, pełnią sole mineralne i związki chemiczne z grupy witamin oraz cukrów; zwracali uwagę, że owoce i warzywa są bogate w wymienione substancje, a także że nie należy marnować żywności, której wyprodukowanie jest bardzo kosztowne i pracochłonne.

(akta kontroli str. 958-962, 964-1025)

³³ W tym w 2020 r. – 29 dzieci, w 2021 r. – 27, w 2022 r. – 25 i w 2023 r. – 20.

³⁴ W 2020 r.

W Szkole realizowany był ogólnopolski program edukacyjny *Śniadanie daje moc*. W programie uczestniczyło 809 uczniów³⁵ z klas I-III. Program pośrednio przyczyniał się do obniżania poziomu niedożywienia dzieci w Polsce – poprzez edukację oraz promocję prawidłowego żywienia. Program miał również na celu zwiększenie świadomości na temat zdrowego odżywiania i roli śniadania w diecie dziecka. Materiały edukacyjne do realizacji programu pobrano m.in. ze strony www.sniadaniedajemoc.pl. Powstały w klasach *Kluby Śniadanie Daje Moc*, w których nauczyciele prowadzili lekcje edukacyjne na temat zdrowego odżywiania, ze szczególnym uwzględnieniem roli śniadania w diecie dziecka, na podstawie scenariuszy w oparciu o 12 zasad zdrowego odżywiania opracowanych przez Instytut Matki i Dziecka. Program był realizowany m.in. z pomocą filmów edukacyjnych, plakatów, pogadanek, konkursów. Podczas *Dnia Śniadanie Daje Moc*, najmłodszy wspierani przez dorosłych przygotowywali i jedli wspólne śniadanie w klasie. W ten sposób nie tylko nauczyciele, ale także rodzice byli angażowani w kwestie żywienia dzieci w wieku wczesnoszkolnym. Program *Śniadanie Daje Moc* zachęcał również dzieci, by dzieliły się posiłkiem z kolegami, którzy tego dnia z różnych powodów nie mają nic do zjedzenia.

(akta kontroli str. 717-736, 806-809, 950-953)

W latach 2020-2024 (31 marca) Zespół wydatkował 734,40 zł na działania związane z kształtowaniem prawidłowych nawyków żywieniowych. W maju 2021 r. Zespół zakupił dostęp on-line do dwóch spektakli profilaktycznych, a do jednego otrzymał dostęp bezpłatnie.

(akta kontroli str. 810-811)

W Zespole na tablicach informacyjnych zamieszczano tygodniowe jadłospisy zawierające wykaz produktów, ich wagę, wartości odżywcze oraz alergeny. Natomiast na stronie internetowej Zespołu www.zspdaleszyce.edupage.org zamieszczony był tygodniowy jadłospis oraz wykaz substancji, które powodują alergię lub reakcje nietolerancji.

(akta kontroli str. 400-405)

Przeprowadzona przez biegłego w dziedzinie dietetyki, powołanego na podstawie art. 49 ust. 1 ustawy o NIK, analiza jakościowa jadłospisów, obejmujących okres dwóch tygodni od 11 marca do 22 marca 2024 r. wykazała, że w Zespole:

- jadłospisy spełniały wymagania rozporządzenia w sprawie żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w zakresie: § 2 ust. 2 pkt 1 – na codzienne żywienie składały się środki spożywcze pochodzące z różnych grup środków spożywczych; § 2 ust. 2 pkt 3 – zupy, sosy oraz potrawy sporządzane były z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników; § 2 ust. 2 pkt 4 – do smażenia był używany olej roślinny spełniający kryteria; § 2 ust. 2 pkt 5 – napoje przygotowywane na miejscu zawierały nie więcej niż 10 g cukrów na 250 ml produktu gotowego do spożycia; § 2 ust. 2 pkt 6 a – co najmniej dwie porcje mleka lub przetworów mlecznych (w Przedszkolu); § 2 ust. 2 pkt 6 lit. b (w Przedszkolu) – co najmniej jedna porcja z grupy mięso, jaja, orzechy, nasiona i roślin strączkowych; § 2 ust. 2 pkt 6 lit. c – warzywa lub owoce w każdym posiłku; § 2 ust. 2 pkt 8 – co najmniej raz w tygodniu była podawana ryba;
- niektóre jadłospisy nie spełniały wymagań wynikających z § 2 ust. 2 pkt 2, § 2 ust. 2 pkt 4, § 2 ust. 2 pkt 6 lit. b (w Szkole), § 2 ust. 2 pkt 6 lit. d ww. rozporządzenia, o czym szerzej w sekcji *Stwierdzone nieprawidłowości*;
- jadłospisy zawierały prawidłowe informacje o alergenach, zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia

³⁵ W tym w 2020 r. – 178 dzieci, w 2021 r. – 181, w 2022 r. – 187, w 2023 r. – 192 i w 2024 r. – 71.

25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentowi informacji na temat żywności (...)³⁶;

- menu w Przedszkolu spełniało rekomendacje Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego w zakresie unikania powtarzania potraw, uwzględniania sezonowości potraw, szczegółowych informacji na temat rodzaju użytych produktów, w codziennym jadłospisie jednej porcji owoców i dwóch porcji warzyw. Natomiast zakres niespełnionych rekomendacji wskazano w sekcji *Stwierdzone nieprawidłowości*;
- jadłospisy w Szkole spełniały rekomendacje Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego dla szkół dotyczące urozmaicenia posiłków pod względem smaku i tekstury, zawierania wykazu produktów uwzględnionych w potrawach, szczegółowych informacji na temat rodzaju użytych produktów, unikania powtarzania potraw, uwzględniania sezonowości warzyw i owoców oraz uwzględniania przynajmniej w jednym posiłku produktów zbożowych pełnoziarnistych. Natomiast zakres niespełnionych rekomendacji opisano szczegółowo w sekcji *Stwierdzone nieprawidłowości*;

(akta kontroli str. 813-842)

Porównanie jadłospisów za okres dwóch tygodni (od 11 marca do 22 marca 2024 r.) z produktami wydanymi z magazynu wykazało, że dania przygotowywane były z produktów na miejscu, nie wystąpiły przypadki serwowania dań gotowych. W przypadku dwóch posiłków wystąpiła niezgodność wydanych z magazynu produktów z jadłospisem. W dniu 18 marca 2024 r. w Przedszkolu podano zupełną jarzynową z mięsem od szynki zamiast drobiowym, a w dniu 22 marca 2024 r. w jadłospisie dla Przedszkola i Szkoły na obiad wykazano kompot owocowy, pomimo że w tym dniu nie pobrano z magazynu mieszanki kompotowej, o czym szerzej w sekcji *Stwierdzone nieprawidłowości*.

(akta kontroli str. 839-888)

W okresie objętym kontrolą Zespół posiadał zawartą umowę na odbiór i zagospodarowanie odpadów zmieszanych. Od 1 stycznia 2023 r. do 31 grudnia 2024 r. Zespół miał również umowę na odbiór produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego kategorii 3 (dalej: odpady kategorii 3) w rozumieniu rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1069/2009 z dnia 21 października 2009 r. określającego przepisy sanitarne dotyczące produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego i produktów pochodnych, nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi i uchylające rozporządzenie (WE) nr 1774/2002 (rozporządzenie o produktach ubocznych pochodzenia zwierzęcego)³⁷. Zgodnie z umową odbiorca dokonywał odbioru odpadów kategorii 3 raz w miesiącu, po 48 godzinach od zgłoszenia.

W 2023 r. Zespół przekazał 101 kg ww. odpadów kategorii 3 (średnio 8,4 kg miesięcznie), a w 2024 (do 30 kwietnia) – 40 kg (średnio 10 kg miesięcznie). W 2024 r. nastąpił wzrost ilości średniomiesięcznych odpadów kategorii 3 o 19%.

(akta kontroli str. 889-909)

Dyrektor wyjaśnił: 19% wzrost średniomiesięcznej ilości odpadów pochodzenia zwierzęcego przekazywanych specjalistycznej firmie w roku 2024 w porównaniu z rokiem 2023, należy wytłumaczyć:

- zwiększeniem ilości przygotowywanych posiłków w roku 2024;
- ujęciem w rozliczeniu roku 2023 okresu wakacyjnego, który jest czasem niskiej frekwencji dzieci w przedszkolu oraz nieobecności uczniów klas I-VIII i nauczycieli;

³⁶ Dz. Urz. UE. L 304 z 22.11.2011 r., str. 18, ze zm.

³⁷ Dz. Urz. UE. L 300 z 14.11.2009 r., str. 1, ze zm.

- różnorodną gramaturą jedyne go produktu odzwierzęcego z kością, a mianowicie udka z kurczaka, które w dużej mierze składa się na odpady kategorii 3.

Przedłożone przez Dyrektora wyliczenia potwierdzają wyjaśnienia.

(akta kontroli str. 928-930)

Do końca 2022 r. Zespół nie zawierał umowy na odbiór odpadów kategorii 3.

(akta kontroli str. 963)

Zespół umożliwił rezygnację z obiadów nieobecnym uczniom, pod warunkiem zgłoszenia nieobecności najpóźniej do godziny 9.00 w dniu obiadu do intendenta lub sekretariatu Szkoły. W Przedszkolu rezygnację z obiadów należało zgłosić na tych samych warunkach co w Szkole, a rezygnację ze śniadań i podwieczorków dzień wcześniej do godziny 10. Powstała nadpłata za zgłoszone prawidłowo niewykorzystane posiłki odliczana była z należności za wyżywienie w kolejnym miesiącu. Rezygnację z posiłków w następnym miesiącu należało zgłosić kierownikowi świetlicy co najmniej trzy dni przed rozpoczęciem kolejnego miesiąca. W Szkole istniała możliwość jednorazowego zakupu obiadu do godziny 9.00 w danym dniu, a o liczbie dodatkowych obiadów decydował intendent uwzględniając liczbę dzieci, które zgłosiły nieobecność w danym dniu, możliwości techniczne kuchni oraz stan magazynowy.

(akta kontroli str. 101-102, 145-148, 910-911)

Dyrektor wyjaśnił: *w Zespole jest możliwość wzięcia posiłków na wynos. W szkole podstawowej, uczniowie i ich rodzice nie są zainteresowani takim rozwiązaniem. Nie przemawiają również za tym względy higieniczne i logistyczne. Nigdy nie została zgłoszona chęć wzięcia posiłku na wynos. Rodzice informują o nieobecności ucznia z jednodniowym wyprzedzeniem i nie zachodzi wówczas problem nieskonsumowanej porcji żywieniowej. Natomiast w przedszkolu, rodzice korzystają z możliwości wzięcia posiłku na wynos i jest to częsta praktyka.*

(akta kontroli str. 928-930)

W Zespole na bieżąco planowano i dokonywano zakupów produktów do kuchni. Zamówienia składano w dniu poprzedzającym dostawę. W umowach z dostawcami określono minimalne terminy przydatności do spożycia dostarczanych produktów. Kierownik świetlicy poinformowała, że w Zespole nie dochodziło do wyrzucania żywności w związku z jej przeterminowaniem. Jeżeli zbliżał się koniec okresu przydatności do spożycia zamówionych produktów, to były zwracane do dostawców, którzy wymieniali je na świeże produkty.

(akta kontroli str. 410-477, 910-911)

Odnosnie działań podjętych w celu przeciwdziałania marnotrawieniu żywności Dyrektor wyjaśnił: *Monitorowanie ilości marnotrawionego jedzenia odbywało się na bieżąco, na zasadzie bezpośredniej obserwacji. W efekcie eliminowano z jadłospisów produkty spożywcze, które były przez dzieci przedszkola i uczniów niezjadane i pozostawiane w największych ilościach. W ten sposób udało się stworzyć menu, które zadowoliło podopiecznych Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Daleszycach, a produkty spożywcze, które najczęściej i w największej ilości stanowiły odpady, zostały zamienione na takie, które dzieci i uczniowie zjadali chętnie i w całości. Ponadto wszystkie produkty spożywcze są zamawiane i wykorzystywane przez kuchnię na bieżąco. Regularnie też sprawdzane są terminy przydatności półproduktów. Niewykorzystane w danym dniu owoce, warzywa bądź nabiał, wprowadzane są do jadłospisu w kolejnych dniach. Aby przeciwdziałać marnotrawieniu żywności, w Szkole każdego dnia sprzedawane są jednorazowe talony obiadowe, w ilości wskazanej przez kuchnię, która na bieżąco monitoruje ilość żywności, która mogłaby zostać nie wykorzystana.*

(akta kontroli str. 928-930)

W Zespole zróżnicowano wielkość serwowanych posiłków, pomiędzy dziećmi w Przedszkolu i w Szkole, natomiast nie różnicowano wielkości posiłków w zależności od wieku dzieci w Szkole.

(akta kontroli str. 830-842)

Dyrektor wyjaśniła: w Szkole nie różnicowano wielkości porcji obiadowych dla poszczególnych grup wiekowych uczniów, ze względu na obowiązującą jedną wysokość opłat za posiłki. Wielkość porcji została zoptymalizowana i jest akceptowana przez rodziców.

(akta kontroli str. 928-930)

Na terenie Szkoły znajdowało się pięć automatów samosprzedających żywność należących do dwóch podmiotów zewnętrznych. Dyrektor, przy kontrasygnacie Skarbnika Miasta i Gminy Daleszyce, użyczył nieodpłatnie powierzchni pod automaty vendingowe żywności i napojów. W umowach podpisanych z firmą V.³⁸ wskazano, że zostały zawarte celem zapewnienia uczniom łatwego dostępu do zdrowej żywności w rozumieniu rozporządzenia w sprawie żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży. Ponadto firma V. zobowiązała się do przestrzegania ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Natomiast w umowach z firmą S.³⁹ wskazano, że w automatach sprzedawane będą kanapki, przekąski i zimne napoje nie określając żadnych norm, które sprzedawane produkty spożywcze muszą spełniać, o czym szerzej w sekcji *Stwierdzone nieprawidłowości*.

W umowach z ww. firmami nie zamieszczono zapisów dotyczących możliwości wypowiedzenia umowy oraz naliczenia kar w przypadku sprzedaży towarów niezgodnych z rozporządzeniem w sprawie żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży, o czym szerzej w sekcji *Stwierdzone nieprawidłowości*.

(akta kontroli str. 325-327, 359-397, 920-926)

Dyrektor Zespołu nie ustalił, w porozumieniu z radą rodziców, szczegółowej listy produktów dopuszczonych do sprzedaży w automatach.

(akta kontroli str. 963)

Dyrektor wyjaśnił: *Automaty vendingowe znajdują się na terenie Szkoły Podstawowej w Daleszycach od 2017 roku. Rodzice oczekiwali, aby uczniowie mieli możliwość zakupu napojów lub środków spożywczych w sytuacji, kiedy nie udało im się spożyć śniadania w domu lub dłużej przebywają w szkole. (...) Do tej pory Rada Rodziców, szerzej – żaden rodzic, nie zgłosił uwag krytycznych co do funkcjonowania i oferowanego asortymentu w automatach. Należy zatem uznać, że nie zachodzi konieczność podejmowania dodatkowych kroków w tym zakresie.*

(akta kontroli str. 773)

W latach 2020-2024 (do rozpoczęcia niniejszej kontroli) PPIS nie przeprowadziło kontroli automatów vendingowych w Szkole. Zlecona PPIS, na podstawie art. 12 pkt 3 ustawy o NIK, kontrola automatów vendingowych w zakresie zgodności sprzedawanego asortymentu z wymogami określonymi w rozporządzeniu w sprawie żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży wykazała, że w automatach sprzedawano artykuły spożywcze niezgodne z przepisami ww. rozporządzenia, o czym szerzej w sekcji *Stwierdzone nieprawidłowości*. Automaty były sprawne technicznie, znajdowały się we właściwym stanie sanitarnohigienicznym. W automatach nie stwierdzono napojów energetyzujących/energetycznych.

(akta kontroli str. 325-327, 359-393, 963, 1026-1027)

Zespół był wyposażony w sieć wodociągową. Przeprowadzone, na podstawie art. 12 ust.1-4 ustawy z dnia 7 czerwca 2001 r. o zbiorowym zaopatrzeniu w wodę

³⁸ Obecna umowa obowiązuje do 31 grudnia 2025.

³⁹ Obecna umowa obowiązuje do 31 sierpnia 2025 r.

i zbiorowym odprowadzeniu ścieków⁴⁰, w dniach 30 lipca i 4 sierpnia 2020 r. przez Wojewódzką Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Kielcach trzy badania wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, pobranej na terenie Zespołu, potwierdziły jej zdatność do spożycia.

Zlecone PPIS, na podstawie art. 12 pkt 3 ustawy o NIK, badanie wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi z punktu poboru określonego jako „wodociąg Daleszyce, ul. Sienkiewicza 11 B, Szkoła Podstawowa” wykazało, że woda z ww. wodociągu spełnia wymagania rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi⁴¹.

W Szkole dostęp do wody pitnej został zapewniony wyłącznie w toaletach, gdzie nie było udostępnionych kubków do zaczerpnięcia wody. W Przedszkolu, dostęp do wody pitnej był zapewniony w toaletach oraz dodatkowo we wszystkich salach znajdowały się zasobniki z wodą pitną *darnatury* wraz z kubeczkami jednorazowymi.

(akta kontroli str. 325-327, 398-399, 765-767, 931-939)

Dyrektor poinformował: *informacje, że woda z sieci w budynkach Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Daleszycach spełnia wymagania sanitarno-epidemiologiczne i jest zdatna do użycia, rodzice otrzymują na spotkaniu w szkole i przedszkolu. Informację taką przekazują następnie dzieciom, aby mogły one podczas pobytu w szkole i przedszkolu bezpiecznie korzystać z wody. Rodzice są również informowani, że w razie zaistnienia podejrzenia o złą jakość wody, jej obieg w budynkach zostaje natychmiast wyłączony i pojawia się informacja na stronie internetowej szkoły i na poczcie dziennika elektronicznego oraz w bezpośrednim kontakcie. Podawany jest również, w miarę możliwości, termin uzdatnienia wody.*

(akta kontroli str. 940)

Zdaniem NIK informacja o zdatności wody do picia powinna być zamieszczona na stronie internetowej Zespołu, a z informowania rodziców na spotkaniach należało sporządzić notatki.

Stwierdzone
nieprawidłowości

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

1. Przeprowadzona przez biegłą analiza jakościowa jadłospisów, obejmujących okres dwóch tygodni od 11 marca do 22 marca 2024 r. wykazała w Zespole następujące nieprawidłowości:
 - w jadłospisach nie zaplanowano orzechów i nasion, co było niezgodne z § 2 ust. 2 pkt 2 rozporządzenia w sprawie żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży;
 - od poniedziałku do piątku potrawy smażone podawane były częściej niż dwa razy (11, 12 i 14 marca), co było niezgodne z § 2 ust. 2 pkt 4 ww. rozporządzenia;
 - w dniach 15 i 22 marca (w Szkole) nie zaplanowano na obiad porcji z grupy mięso, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych, co było niezgodne z § 2 ust. 2 pkt 6 lit. b rozporządzenia w sprawie żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży;
 - w dniach 13 i 14 marca w obiedzie nie było porcji produktów zbożowych, co było niezgodne z § 2 ust. 2 pkt 6 lit. d ww. rozporządzenia.

(akta kontroli str. 813-842)

Dyrektor i dietetyk wyjaśnili m.in.:

- *w jadłospisie nie zaplanowano orzechów i nasion ponieważ, orzechy zostały wycofane z jadłospisu (żywienia dzieci) ze względów bezpieczeństwa (silne*

⁴⁰ Dz. U. z 2024 r. poz. 757.

⁴¹ Dz. U. poz. 2294.

właściwości alergiczne). Nasiona również zostały wycofane z żywienia z obawy przed zachłyśnięciem i zakrztuszeniem;

- zamieszczone w jadłospisie potrawy z dni: 11, 12, 14 marca były poddane obróbce termicznej w piecu konwekcyjno-parowym, co przez przeoczenie nie zostało zapisane w recepturze kuchni;
- dodano mąkę pszenną i mąkę pełnoziarnistą do zupy i do sosu, a kotlet schabowy był panierowany w jajku, mące pełnoziarnistej i bułce tartej, czyli uwzględniono w tych dniach dodatek produktu zbożowego dla dzieci. Posiłki (śniadanie, obiad, kolacja) zawierały produkty z następujących grup środków spożywczych: produkty zbożowe lub ziemniaki, warzywa lub owoce, mleko lub produkty mleczne, mięso, ryby, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych i inne nasiona oraz tłuszcze.

(akta kontroli str. 773-775, 914-919)

2. Dyrektor Zespołu nie zapewnił w jadłospisach obejmujących okres dwóch tygodni od 11 marca do 22 marca 2024 r. spełnienia rekomendacji dla Szkół i Przedszkoli dotyczących:

- niesłodzenia napojów cukrem – napoje były słodzone miodem;
- w większości wywarów jarskich – wywary jarskie w jadłospisie dekadowym pojawiły się jedynie dwukrotnie 15 i 22 marca;
- oferowania posiłków urozmaiconych smakowo i kolorystycznie (Przedszkole);
- przynajmniej jednego posiłku zapewniającego produkty pełnoziarniste (Przedszkole) – w dniach 13, 14, 19 i 22 marca brak produktów pełnoziarnistych;
- serwowania produktów mlecznych bez dodatku cukru (Przedszkole) – podawane w dniach 13, 14, 20 i 21 marca serki i jogurty zawierały cukier;
- niestosowania tłustych i wysokoprzetworzonych produktów mięsnych (Przedszkole) - stosowano mięso wieprzowe klasyfikowane jako tłuste, pojawiały się produkty wysokoprzetworzone: (11 marca) szynka z beczki, mięso wieprzowe w sosie spaghetti, parówki zawierające m.in. mięso wieprzowe (37%); (12 marca) polędwica sopocka, kielbasa swojska w zupie zalewajce; (13 marca) mięso wieprzowe w zupie wiejskiej; (14 marca) kielbasa swojska w zupie kapuśniak oraz kotlet schabowy na II danie; (18 marca) schab pieczony; (19 marca) kielbasa wiejska w barszczu ukraińskim, pulpety wieprzowe na II danie; (20 marca) szynka z beczki; (21 marca) polędwica sopocka i sztuka mięsa wieprzowego na obiad. Tłuste i wysoko przetworzone produkty mięsne pojawiały się prawie każdego dnia (z wyłączeniem piątków).

(akta kontroli str. 813-842)

Dyrektor i dietetyk wyjaśnili m.in.: w celu urozmaicenia smaku posiłków do przygotowania potraw dodawane są przyprawy (...). Przyprawy dodatkowo dodają koloru potrawom. Dodatkowo przygotowując potrawę zostaje uwzględniane to, co dzieci lubią i chętnie jedzą, łącząc produkty (mleko, ser, ziemniaki, warzywa, owoce) z produktami (zboże, mięso, ryby, jaja). W posiłkach uwzględniono produkty zbożowe, przez dodanie do nich mąki pszennej i pełnoziarnistej oraz bułki tartej, jajka, oraz zamieniono ryż biały do zupy na ryż brązowy, nie uwzględniony w jadłospisie, ale zapisany w dokumentacji programu *Magazyn – Diety*. Zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. § 1 ust. 2 w jednostkach systemu oświaty mogą być sprzedawane dzieciom i młodzieży grupy środków spożywczych, o których mowa w ust. 1 pkt 2, 6–8 i pkt 20, pod warunkiem, że nie zawierają więcej niż 15 g cukru w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia, a w przypadku produktów mlecznych, o których mowa w ust. 1 pkt. 7, nie więcej niż 13,5 g cukru w 100 g/ml

produktu gotowego do spożycia. Serki i jogurty podawane w dniach: 13,14,20 i 21 marca według naszej opinii nie przekroczyły norm podanych w ww. przepisach. (...). Dodatek miodu wielokwiatowego w przeliczeniu na jedno dziecko wynosił: 200 ml wody /2g miodu zgodnie z wytycznymi ww. rozporządzenia. Napoje przygotowywane na miejscu nie zawierały więcej niż 10 g cukrów w 250 ml produktu gotowego do spożycia. Uchybienie w zakresie „tłuste i wysoko przetworzone produkty mięsne pojawiają się prawie każdego dnia” wyjaśniam, że jadłospis jest dostosowywany do pory roku, potrawy wysokoenergetyczne podawane są w sezonie zimowym, dlatego produkty które są w przetargu, wyznaczają klasę mięsa wieprzowego i wędliny.

(akta kontroli str. 773-775, 914-919)

NIK zwraca uwagę, że wskazane w cytowanym w wyjaśnieniach rozporządzeniu dopuszczalne ilości cukru są wartościami maksymalnymi, natomiast rekomendacje wskazują ilości zalecane.

3. Dyrektor nie wykonał części obowiązków wynikających z *Warunków udziału w Programie dla szkół* (dalej: *Warunki*):

- nie zamieścił na stronie internetowej szkoły informacji o uczestnictwie placówki w *Programie dla szkół* po przystąpieniu do programu, pomimo obowiązku wynikającego z punktu 13.3 *Warunków*;
- nie umieścił w widocznym miejscu, w pobliżu głównego wejścia do budynku szkoły europejskiego plakatu, informującego, że spożycie owoców i warzyw oraz mleka i przetworów mlecznych było dofinansowane przez Unię Europejską, pomimo obowiązku wynikającego z punktu 16.15 *Warunków*;
- nie dysponował pisemnymi zgodami rodziców na przetwarzanie danych osobowych dzieci w związku z ich uczestnictwem w programie, pomimo obowiązku wynikającego z 16.27 *Warunków*;
- nie sporządził, a w konsekwencji nie przekazał do KOWR formularza stanowiącego załącznik IX do *Warunków*, tj. informacji o rodzaju i formie przeprowadzonych działań towarzyszących, pomimo obowiązku wynikającego z punktu 16.19 *Warunków*;

(akta kontroli str. 964)

Dyrektor wyjaśnił m.in.:

- niezamieszczenie na stronie internetowej Zespołu informacji o uczestnictwie placówki w *Programie dla szkół* było efektem niedopatrzeń;
- plakat, informujący o dofinansowaniu przez Unię Europejską spożycia owoców i warzyw oraz mleka i przetworów mlecznych, nie został Szkole przekazany przez dostawcę ww. produktów spożywczych;
- zwyczajowo, na początku etapu edukacyjnego, rodzice podpisują zgody na udostępnienie wizerunku uczniów wynikające z działalności dydaktyczno-wychowawczej, bez wskazania konkretnych przedsięwzięć;
- KOWR nie monitorował Zespołu o przekazanie formularza stanowiącego załącznik IX do *Warunków* dotyczącego informacji o rodzaju i formie przeprowadzonych zajęć towarzyszących, w związku z tym taki dokument nie był sporządzany.

(akta kontroli str. 961-962, 1140)

4. W Zespole nierzetelnie poinformowano dzieci i rodziców o składzie posiłków w dniach 18 i 22 marca 2024 r. Porównanie jadłospisów z produktami wydanymi z magazynu wykazało, że w dniu 18 marca 2024 r. w Przedszkolu podano zupełną jarzynową z mięsem od szynki zamiast drobiowym, a w dniu 22 marca 2024 r. w jadłospisie dla Przedszkola i Szkoły na obiad wykazano kompot owocowy z mieszanki kompotowej, której nie pobrano z magazynu.

(akta kontroli str. 839-888)

Dietetyk wyjaśniła m.in.: 18 marca 2024 r. do zupy ogórkowej użyto mięsa od szynki bez kości (...), ze względu na brak mięsa drobiowego w magazynie oraz niedostarczenie w/w produktu przez dostawcę drobiu. Powodem zaistniałej sytuacji, zgodnie z otrzymanymi od dostawcy wyjaśnieniami, był brak uboju drobiu w weekend poprzedzający 18 marca i obawa, iż zamówiony produkt mógłby być dostarczony do Zespołu, nieświeży i niskiej jakości. (...) 22 marca 2024 roku zdecydowano się na zmianę w jadłospisie, kompotu owocowego na wodę z pomarańczą, z powodu konieczności zużycia posiadanej na stanie magazynowym pomarańczy oraz obawy, iż ten nietrwały produkt mógłby ulec zepsuciu. Ponieważ ilość owocu nie była wystarczająca, aby wydać ją jako dodatek do obiadu i aby zapobiec marnotrawieniu żywności, wykorzystano go do przygotowania napoju obiadowego (...).

(akta kontroli str. 1029)

NIK nie kwestionuje konieczności zmiany jadłospisu, a jedynie brak poinformowania dzieci i rodziców o tym fakcie.

5. Dyrektor dopuścił do sprzedaży, w automatach vendingowych znajdujących się na terenie Szkoły, artykułów spożywczych, które nie zostały przeznaczone do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty. W wyniku zleconej, na podstawie art. 12 pkt 3 ustawy o NIK, kontroli PPIS w dniu 13 marca 2024 r. stwierdzono sprzedaż w automatach następujących produktów:

- napojów owocowych, napojów gazowanych oraz napoju herbacianego, które nie spełniały wymogów określonych w § 1 ust. 1 pkt 17 rozporządzenia w sprawie żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży;
- tabliczek zbożowych, wafelków mlecznych, herbatników z kremem, wafelków z nadzieniem, rogalików, batonów musli, orzeszków, sernika z brzoskwiniami, które nie spełniały wymogów określonych w § 1 ust. 2 pkt 1, 2, 3 rozporządzenia w sprawie żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży;
- kawy naturalnej (espresso, espresso z mlekiem, kawa duża, kawa duża z mlekiem), która nie została ujęta w § 1 ust. 1 rozporządzenia w sprawie żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży, tj. nie została przeznaczona do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

(akta kontroli str. 325-327, 359-397, 1026-1027)

Dyrektor wyjaśnił: *Automaty znajdujące się w Zespole Szkolno-Przedszkolnym w Daleszycach są kontrolowane pod względem zgodności środków spożywczych z rozporządzeniem (...) Przekąski w automatach uzupełniane są codziennie rano. 13 marca 2024 r. zostały umieszczone niezgodne produkty, czego nie zdołaliśmy zweryfikować.*

(akta kontroli str. 772-773)

6. Dyrektor w umowach z firmami świadczącymi usługi vendingowe nie zabezpieczył należycie interesu Zespołu oraz naraził uczniów na dostęp do produktów spożywczych nieprzeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty. W umowach z obu firmami nie zamieszczono zapisów dotyczących możliwości wypowiedzenia umowy oraz naliczania kar w przypadku sprzedaży towarów niezgodnych z rozporządzeniem w sprawie żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży. W umowach z firmą S. nie zamieszczono zapisów dotyczących spełniania przez oferowane towary wymogów określonych w ww. rozporządzeniu.

(akta kontroli str. 920-926)

Dyrektor wyjaśnił: *z uwagi na pozytywną dotychczas współpracę z firmami nie było potrzeby zabezpieczania się poprzez zamieszczanie w umowie zapisów dotyczących możliwości wypowiedzenia umowy oraz naliczenia kary w przypadku*

sprzedaży towarów niezgodnych z rozporządzeniem w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach. Obecnie jesteśmy w trakcie aneksowania umowy uwzględniając taki zapis.

(akta kontroli str. 773)

W dniu 14 maja 2024 r. zostały zawarte aneksy do ww. umów. Zgodnie z aneksami do umów w przypadku naruszenia ww. przepisów Zespołowi przysługuje prawo rozwiązania umowy ze skutkiem natychmiastowym. W aneksie do umowy z firmą S., firma zobowiązała się również do przestrzegania ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz do zapewnienia dostępu uczniom wyłącznie do zdrowej żywności w rozumieniu rozporządzenia w sprawie żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży.

(akta kontroli str. 1037)

W związku z tym NIK odstępuje od formułowania wniosku dotyczącego powyższej nieprawidłowości.

OCENA CZĄSTKOWA

Zespół właściwie realizował działania ukierunkowane na kształtowanie prawidłowych nawyków żywieniowych, poprzez wprowadzenie w Przedszkolu innowacji pedagogicznej pn. *Aby zdrowym być, trzeba zdrowo żyć* oraz uczestnictwo w programach promujących zdrowie. Realizując *Program dla szkół* nie w pełni wywiązywano się z obowiązków wynikających z programu. Przygotowywane w Zespole posiłki nie zawsze spełniały odpowiednie wymagania dla danej grupy wiekowej określone w rozporządzeniu w sprawie żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży oraz rekomendacjach dla Szkół i Przedszkoli. Zespół nie zawsze rzetelnie informował dzieci i rodziców o składzie serwowanych posiłków. W Zespole podejmowano prawidłowe działania przeciwdziałające marnotrawieniu żywności poprzez m.in. racjonalne planowanie i dokonywanie zakupów produktów spożywczych, umożliwienie rezygnacji z obiadów nieobecnym uczniom oraz zróżnicowanie wielkości porcji dla przedszkolaków i uczniów. W Szkole dopuszczono do sprzedaży za pomocą automatów vendingowych artykuły spożywcze, które nie zostały przeznaczone do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty. W umowach z firmami udostępniającymi automaty vendingowe nie zamieszczono (do czasu kontroli) zapisów dotyczących możliwości wypowiedzenia umowy, naliczania kar w przypadku sprzedaży towarów niezgodnych z rozporządzeniem w sprawie żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży, a w przypadku jednej firmy również nie zamieszczono zapisów dotyczących spełniania przez oferowane towary wymogów określonych w ww. rozporządzeniu. W Zespole zapewniono dostęp do wody pitnej.

IV. Uwagi i wnioski

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

Wnioski

1. Zapewnienie właściwej wentylacji nad stanowiskiem obróbki termicznej (patelnia elektryczna) oraz odpowiednich powłok do utrzymania w czystości i przeprowadzania skutecznych zabiegów mycia i dezynfekcji w pomieszczeniach bloku żywienia w Szkole i punktach wydawania posiłków w Przedszkolu.

2. Opracowanie procedur opartych na podstawie zasad HACCP spełniających wymogi określone w art. 5 ust. 1 rozdziału II ww. rozporządzenia (WE) Nr 853/2004.
3. Podjęcie działań w celu dostosowania postanowień statutu Szkoły do stanu faktycznego w zakresie czasu spożywania posiłków przez uczniów klas II i III.
4. Uwzględnienie w serwowanych posiłkach orzechów i nasion, produktów zbożowych, planowanie na obiad porcji z grupy mięso, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych oraz podawanie potraw smażonych nie częściej niż dwa razy w tygodniu.
5. Stosowanie się do rekomendacji dla Szkół i Przedszkoli przy opracowywaniu jadłospisów.
6. Podjęcie działań w celu niedopuszczenia do sprzedaży w automatach vendingowych na terenie Zespołu artykułów spożywczych, które nie zostały przeznaczone do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.
7. Rzetelnie informowanie dzieci i ich rodziców o serwowanych posiłkach i ich składzie.
8. Zamieszczenie na stronie internetowej Zespołu informacji o uczestnictwie placówki w *Programie dla szkół* oraz umieszczenie w widocznym miejscu, w pobliżu głównego wejścia do budynku szkoły europejskiego plakatu, informującego, że spożycie owoców i warzyw oraz mleka i przetworów mlecznych było dofinansowane przez Unię Europejską.
9. Spełnienia w imieniu KOWR i Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa (dalej: ARiMR) obowiązku informacyjnego wynikającego z art. 14 RODO⁴² wobec osób, których dane zostaną udostępnione KOWR i ARiMR i przekazanie tym osobom informacji zawartej w rozdziale XV Warunków udziału w *Programie dla szkół*.
10. Przekazywanie do KOWR informacji o przeprowadzonych przez Zespół w ramach *Programu dla szkół* działaniach towarzyszących o charakterze edukacyjnym.
11. Prowadzenie działań w zakresie uzyskiwania informacji o specjalnych potrzebach żywieniowych i zapewnienia dzieciom i młodzieży z takimi potrzebami odpowiednich posiłków w jednostce.

Uwagi Najwyższa Izba Kontroli nie formułuje uwag.

⁴² Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz.U. UE L 119 z 04.05.2016 r., str. 1, sprost. Dz.U. UE L 127 z 23.05.2018 r., s. 2 oraz sprost. Dz. UE L 74 z 4.03.2021 str. 35).

V. Pozostałe informacje i pouczenia

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

Prawo zgłoszenia
zastrzeżeń

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

Obowiązek
poinformowania
NIK o sposobie
wykonania wniosków

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

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

Kielce, lipca 2024 r.

Kontroler
Piotr Fatałski
Główny specjalista kontroli
państwowej

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

.....
podpis

.....
podpis