



NAJWYŻSZA IZBA KONTROLI
Delegatura w Krakowie

LKR.411.001.02.2016

R/16/001

WYSTĄPIENIE POKONTROLNE

I. Dane identyfikacyjne kontroli

Numer i tytuł kontroli	R/16/001 – Wdrażanie zasad zdrowego żywienia w szkołach publicznych ¹ .
Jednostka Przeprowadzająca kontrolę	Najwyższa Izba Kontroli Delegatura w Krakowie
Kontroler	Mariusz Pindral, specjalista kontroli państwowej, upoważnienie do kontroli nr LKR/28/2016 z 20 kwietnia 2016 r. (dowód: akta kontroli str. 1-2)
Jednostka kontrolowana	Zespół Szkolno-Przedszkolny w Słupcu, Słupiec 27, 33-230 Szczucin (Szkoła).
Kierownik jednostki kontrolowanej	Władysława Wróbel, Dyrektor Zespołu Szkolno-Przedszkolnego. (dowód: akta kontroli str. 12)

II. Ocena kontrolowanej działalności

Ocena ogólna²

W okresie objętym kontrolą Szkoła uczestniczyła w czterech programach³, obejmujących swoim zakresem propagowanie zdrowych nawyków żywieniowych. Programy te realizowano zgodnie z ich założeniami. Zastrzeżenia Najwyższej Izby Kontroli budzi jednak serwowanie w Szkole posiłku obiadowego wyłącznie dla uczniów z rodzin objętych programem „Pomoc państwa w zakresie dożywiania”, w ramach którego gorący posiłek otrzymywało 61,7% uczniów. Pomimo, iż według wyjaśnienia dyrektora Szkoły żaden z rodziców pozostałych uczniów nie był zainteresowany zakupem obiadów, to jednak zauważyć należy, że warunki organizacyjne i lokalowe w Szkole nie pozwalały na spożycie gorącego posiłku przez wszystkich uczniów w trakcie wyznaczonej przerwy obiadowej. W ocenie NIK sytuacja, w której obiady spożywają wyłącznie dzieci objęte pomocą państwa, prowadzi do ich społecznej stygmatyzacji, dla której ograniczenia lokalowe, czy deklarowany przez dyrektora Szkoły brak zainteresowania obiadami części rodziców dzieci nie może stanowić usprawiedliwienia.

W ramach programu „Owoce i warzywa w szkole”, zapewniono uczniom owoce i warzywa w asortymencie i porcjach określonych w załączniku do rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 18 czerwca 2015 r.⁴. Zaznaczyć jednakże należy, że kilku ankietowanych rodziców zgłosiło zastrzeżenia do jakości wydawanych owoców i warzyw oraz braku urozmaicenia produktów mlecznych. Biorąc pod uwagę realizację celów programów „Owoce i warzywa w szkole” oraz „Mleko w szkole”, w tym kształtowanie dobrych nawyków żywieniowych, w ocenie Najwyższej Izby Kontroli należy podjąć działania zmierzające do zapewnienia odpowiedniej jakości zestawów wydawanych owoców i warzyw oraz zwiększenia asortymentu wydawanych produktów mlecznych, ograniczonego obecnie do mleka UHT 2%.

W Szkole nie obowiązywała zasada wspólnego spożywania posiłków nauczyciela z najmłodszymi uczniami. W opinii NIK wspólne spożywanie posiłków jest motywujące

¹ Kontrolą objęto lata 2015-2016 (do dnia zakończenia czynności kontrolnych, tj. 31 maja 2016 r.).

² Najwyższa Izba Kontroli stosuje 3-stopniową skalę ocen: pozytywna, pozytywna mimo stwierdzonych nieprawidłowości, negatywna. Jeżeli sformułowanie oceny ogólnej według proponowanej skali byłoby nadmiernie utrudnione, albo taka ocena nie dawałaby prawdziwego obrazu funkcjonowania kontrolowanej jednostki w zakresie objętym kontrolą, stosuje się ocenę opisową, bądź uzupełnia ocenę ogólną o dodatkowe objaśnienie. W niniejszym wystąpieniu pokontrolnym zastosowano ocenę opisową.

³ „Owoce i warzywa w szkole”, „Mleko w szkole”, „Trzymaj Formę” oraz „Pomoc państwa w zakresie dożywiania”.

⁴ Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 18 czerwca 2015 r. w sprawie szczegółowego zakresu zadań realizowanych przez Agencję Rynku Rolnego związanych z wdrożeniem na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej programu „Owoce i warzywa w szkole” (Dz. U. poz. 886), zwane dalej: *rozporządzeniem MRiRW*.

i aktywnie kreuje zdrowe nawyki żywieniowe. W czasie wspólnych posiłków nauczyciel ma możliwość zachęcania uczniów do spożywania owoców i warzyw oraz picia mleka. Może również zwrócić uwagę na rodzaj posiłków przynoszonych przez uczniów z domu i przeprowadzenia ewentualnej rozmowy na ten temat z rodzicami ucznia.

Gościwe posiłki obiadowe serwowano w stołówce szkolnej w trakcie długiej przerwy. Według wyjaśnień pracowników stołówki jadłospis konstruowano w oparciu o wskazania Instytutu Żywności i Żywienia. Pomimo, że z przedstawionych kontroli NIK jadłospisów wynikało, że przygotowywane posiłki w ramach programu „Pomoc państwa w zakresie dożywiania” były zróżnicowane, to jednak część ankietowanych rodziców miała zastrzeżenia do ich jakości i różnorodności. Ponadto, zwrócono uwagę na nieprzekazywanie rodzicom informacji o obowiązującym jadłospisie i produktach wykorzystywanych do przygotowania posiłków, co w konsekwencji mogło utrudnić im udział w kontrolowaniu jakości i urozmaicenia diety uczniów. Urozmaicenie diety oraz unikanie przygotowywania posiłków z tych samych produktów ma istotny wpływ na nastawienie dzieci do zdrowego żywienia.

Szkoła realizowała liczne działania edukacyjne w zakresie kształtowania nawyków zdrowego żywienia uczniów, w ramach realizowanych zajęć lekcyjnych. Nauczyciele przekazywali wiedzę o prawidłowych nawykach żywieniowych poprzez prowadzenie zajęć dydaktycznych oraz praktycznych, w trakcie których dzieci przygotowywały np. sałatki owocowo-jarzynowe. Organizowano także zajęcia plastyczne i konkursy, których tematem było zdrowe odżywianie.

III. Opis ustalonego stanu faktycznego

1. Realizacja programów żywieniowych

Opis stanu faktycznego

W okresie objętym kontrolą Szkoła uczestniczyła w programach „Owoce i warzywa w szkole”, „Mleko w szkole”, „Trzymaj Formę” oraz „Pomoc państwa w zakresie dożywiania”. Na dzień rozpoczęcia kontroli w Szkole uczyło się 71 uczniów oraz 21 w przedszkolu.

1.1. Program „Owoce i warzywa w szkole”

Programem „Owoce i warzywa w szkole”, zgodnie z założeniami programu, objęto wszystkich uczniów klas 1-3 (37) oraz wszystkich uczniów odbywających przygotowanie przedszkolne (13).

Dyrektor Szkoły wyjaśniła, że w jej ocenie i ocenie innych nauczycieli spożywanie owoców i warzyw przez uczniów objętych obowiązkowym rocznym przygotowaniem przedszkolnym w obecności uczniów młodszych jest krzywdzące i niezrozumiałe dla uczniów młodszych, nieobjętych programem. Podobnie nieobjęcie uczniów starszych, tj. z klas IV-VI przyczynia się, zdaniem Dyrektora Szkoły do zanikania nabytych nawyków żywieniowych.

(dowód: akta kontroli str. 3-4, 9-11)

W latach 2015-2016 zapewniono urozmaicenie przekazywanych do spożycia produktów, zgodnie z zasadami opisanymi w załączniku do rozporządzenia MRiRW. Najczęściej wydawano zestawy jabłko-marchew. Ponadto wydawano zestawy jabłko i rzodkiew, gruszka i pomidor, gruszka i papryka, sok owocowy i marchew, gruszka i kalarepa oraz jabłko i sok warzywny. Dyrektor Szkoły wyjaśniła, że owoców i warzyw nie przechowuje się w pomieszczeniach szkolnych, są one wydawane uczniom (przez Woźnego) w dniu, w którym firma zewnętrzna przywozi je do Szkoły. Owoce i warzywa przywożone są do Szkoły dwa razy w tygodniu (poniedziałek i środa) w godzinach porannych. Warzywa i owoce wydawane są od października do końca maja, z przerwą na ferie. W ocenie Dyrektora Szkoły najmniej chętnie spożywane są rzodkiewki i papryka ze względu na ich ostry smak.

(dowód: akta kontroli str. 5-6, 9-11)

Porcje udostępnianych warzyw i owoców spełniały wymogi rozporządzenia MRiRW. Waga losowo wybranych porcji wynosiła około 210 gr. W okresie od 21 września 2015 r. do 15 stycznia 2016 r., (określonym w § 2 rozporządzenia MRiRW), wydano 22 porcje warzyw i owoców, w tym: po jednej porcji borówek, pomidorów i kalarepy, po dwie porcje

soku owocowego, soku warzywnego i papryki, pięć porcji rzodkiewki, siedem porcji gruszek, 11 porcji marchwi i 12 porcji jabłek. W okresie od 1 lutego 2016 r. do 27 kwietnia 2016 r. (określonym w § 2 rozporządzenia MRiRW) wydano 15 porcji warzyw i owoców, w tym: po dwie porcje soku owocowego, soku warzywnego i pomidorów, sześć porcji gruszek, siedem porcji jabłek i 11 porcji marchewek. Rozdawane uczniom porcje składały się z jednego owocu (lub jego przetworu) oraz jednego warzywa (lub jego przetworu). W trakcie oględzin, przeprowadzonych 27 kwietnia 2016 r., w którym wydawano porcję jabłek i pomidorów stwierdzono, że owoce i warzywa były wystarczająco rozwinięte, dojrzałe oraz zdrowe, bez objawów gnicia lub zepsucia.

(dowód: akta kontroli str. 5-6, 9-11)

W toku tych oględzin stwierdzono, że po rozdaniu przez Woźnego porcji warzyw i owoców o godz. 10⁴⁰ (pod koniec trzeciej godziny lekcyjnej) uczniowie opuścili sale lekcyjne. Nauczyciele klas I-III nie zatrzymali uczniów w salach lekcyjnych i nie zachęcali do wspólnego spożycia warzyw i owoców. Stwierdzono przypadki konsumowania warzyw i owoców przez uczniów na korytarzu podczas przerwy. Ponadto uczniowie jedli na korytarzu własne kanapki. Niektórzy uczniowie pili słodkie napoje. Nie stwierdzono aby uczniowie jedli drożdżówki lub chipsy. Dyrektor Szkoły wyjaśniła, że nauczyciele do tej pory nie zatrzymywali uczniów w klasach w celu wspólnego spożywania wydawanych warzyw i owoców, jak również drugiego śniadania, które uczniowie przynosili z domu, ponieważ z przepisów prawa wprost nie wynika taki obowiązek. Pani Dyrektor zadeklarowała jednak otwartość na podjęcie wszelkich działań zmierzających do poprawy nawyków żywieniowych uczniów. Wyjaśniła, że na najbliższym zebraniu z nauczycielami, poinformuje o konieczności podjęcia działań zmierzających do bardziej aktywnego zachęcania uczniów do spożywania warzyw i owoców oraz drugiego śniadania, m.in. poprzez zorganizowanie wspólnego spożywania owoców i warzyw na przerwie między lekcjami. Zdaniem Dyrektora, może to być również dobra okazja do sprawdzenia, co uczniowie przynoszą do jedzenia z domu i jeżeli zajdzie taka potrzeba, ewentualnego zwrócenia przez nauczyciela uwagi rodzicom na rodzaj spożywanych posiłków przez uczniów. Podobne zachęty będą mieć zastosowanie także w stosunku do wydawanego do spożycia mleka. Dyrektor Szkoły wyjaśniła również, że nauczyciele szczególną uwagę zwracają czy uczniowie w czasie przerw nie jedzą chipsów. Takie działania podejmowane są niezależnie od obowiązujących przepisów, za wiedzą i zgodą rodziców.

(dowód: akta kontroli str. 9-11)

W roku szkolnym 2014/2015 Szkoła przeprowadziła dziewięć działań o charakterze edukacyjnym w ramach programu „Owoce i warzywa w szkole”. Działania te polegały na: zorganizowaniu warsztatów kulinarnych, uwzględniających przekazywanie wiedzy z zakresu zdrowego odżywiania (2); wspólnym spożywaniu drugiego śniadania połączonego z degustacją owoców i warzyw i ich przetworów oraz upowszechnianiem wiedzy z zakresu zdrowego odżywiania (6) oraz zorganizowanie jednej wystawy tematycznej⁵. Warsztaty kulinarne polegały na wspólnym przygotowywaniu posiłków przez uczniów, nauczycieli i część rodziców, w czasie których uczniowie poznawali wartości odżywcze i kaloryczne poszczególnych produktów, z których przygotowywano posiłki, w tym owoców i warzyw. Działaniami edukacyjnymi objęto łącznie 51 uczniów (realizujących roczne przygotowanie przedszkolne oraz uczniów klas I-III). Zostały one zorganizowane przy współudziale rodziców, parafii oraz dostawców realizujących dostawy warzyw i owoców.

Dyrektor Szkoły wyjaśniła, że aktywny udział w edukacji uczniów bierze miejscowa parafia. Ksiądz Proboszcz prowadzi w ramach zajęć pozalekcyjnych koło pszczelarskie, a pozyskane produkty przeznacza na spożycie dla uczniów. Dyrektor zwróciła również uwagę, że praktycznie wszystkie działania promocyjne wymagają nakładów finansowych i organizacyjnych. Jej zdaniem działania promocyjne np. festyn organizowany przez gminę dla wszystkich lub części szkół odniosłyby pożądany efekt. Gmina w ocenie Dyrektora ma większe możliwości finansowe i organizacyjne, a jej działania skoordynowane we wszystkich szkołach przyniosłyby dużo lepsze rezultaty w zakresie promocji zdrowych zasad żywienia.

(dowód: akta kontroli str. 7-11)

⁵ Miejscem podjęcia tych działań był teren Szkoły, sad oraz ogród przy terenie Szkoły.

W przeprowadzonych wśród nauczycieli ankietach zwrócono uwagę, że programem „Owoce i warzywa w szkole” powinni być objęci wszyscy uczniowie, a produkty powinny być wydawane uczniom codziennie.

(dowód: akta kontroli str. 70-75, 81-304)

Według opinii uczestniczących w ankiecie NIK rodziców uczniów 10,3% dzieci zawsze zjada w Szkole wydane owoce i warzywa, natomiast 62,1% spożywa je zawsze (w szkole bądź w domu)⁶. Jeden z ankietowanych rodziców podał, że jego dziecko zawsze przynosi do domu wydane w Szkole warzywa i owoce i ich nie spożywa. Jako wady programu wskazywano: niską jakość produktów (dwie opinie) i małe urozmaicenie owoców.

(dowód: akta kontroli str. 70-304)

1.2. Program „Mleko w szkole”

Programem „Mleko w szkole” objęto wszystkich uczniów w klasach I-VI (68) oraz wszystkich uczniów odbywających przygotowanie przedszkolne (13). W latach 2015-2016 wydawano do spożycia mleko bezsmakowe UHT z 2% zawartością tłuszczu, o pojemności 250 ml. Nie wydawano twarogów, jogurtów, serków, itp. Mleko przechowywane było w budynku szkoły, w zaciemnionym magazynku sąsiadującym z kuchnią.

Dyrektor wyjaśniła, że mleko wydawane jest tuż przed zakończeniem pierwszej godziny lekcyjnej w: poniedziałek, wtorek i środę. Dyrektor oświadczyła, że do 1 grudnia 2009 r. Szkoła otrzymywała na tyle dużo mleka, że wydawano je uczniom codziennie. Później ilość przywożonego mleka, została ograniczona do trzech dni w tygodniu. Ustalono w gronie nauczycielskim, że najlepiej będzie jeśli mleko zostanie wydane na początku tygodnia, na wypadek gdyby nie wszyscy uczniowie byli w Szkole. To rozwiązanie zabezpiecza przed zaleganiem w magazynach mleka, które nie zostało wydane uczniom z powodu ich nieobecności. Ponadto, w sytuacji gdy nie ma ucznia a ma ono rodzeństwo mleko jest przekazywane rodzeństwu. Do Szkoły przywożone jest jedynie mleko białe, bezsmakowe, ponieważ za smakowe mleko należało dopłacić, na co rodzice się nie zdecydowali.

(dowód: akta kontroli str. 3-4, 9-11)

W toku oględzin, przeprowadzonych 27 kwietnia 2016 r. nie stwierdzono, aby nauczyciele zatrzymali uczniów w klasach i zachęcali do spożycia mleka. Dyrektor Szkoły wyjaśniła, że nauczyciele nie zatrzymują uczniów w klasach w celu wspólnego spożywania mleka, ponieważ podobnie jak ma to miejsce w przypadku owoców i warzyw taki obowiązek nie wynika wprost z przepisów. Jednak Dyrektor zadeklarowała gotowość do podjęcia stosownych działań, w celu wyrobienia u uczniów zdrowych nawyków żywieniowych.

(dowód: akta kontroli str. 39, 11)

W przeprowadzonych wśród nauczycieli ankietach, zwrócono uwagę na brak urozmaicenia produktów mlecznych (brak przetworów mlecznych typu: jogurt, kefir, maślanka).

(dowód: akta kontroli str. 70-75, 81-304)

Według opinii uczestniczących w ankiecie NIK rodziców uczniów 6,3% dzieci zawsze spożywa w Szkole wydane mleko, natomiast 62,5% spożywa je zawsze (w szkole bądź w domu)⁷. Trzech rodziców podało, że ich dziecko zawsze przynosi do domu wydane w Szkole mleko i go nie spożywa. Na pytanie o wady programu „Mleko w szkole” wskazywano na zbyt małą ilość mleka dostarczaną dzieciom.

(dowód: akta kontroli str. 70-304)

1.3. Program „Pomoc państwa w zakresie dożywiania”

W latach szkolnych 2012-2016 programem „Pomoc państwa w zakresie dożywiania” objętych było odpowiednio: 36, 26, 33 i 50 uczniów, co stanowiło 45%, 32,1%, 38,4% oraz 61,7% ogółu uczniów w szkole. Szkoła wydawała posiłki jedynie uczniom objętym tym programem. Dyrektor Szkoły wyjaśniła, że nie sprzedawano obiadów innym uczniom, ponieważ nie było takiego zainteresowania (brak chętnych). Dyrektor wyjaśniła, że wszyscy uczniowie objęci programem otrzymywali posiłki z kuchni szkolnej. Wszelkie formalności załatwiane są przez rodziców i Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej. Szkoła otrzymuje

⁶ Na pytanie odpowiedziało 29 rodziców dzieci uczestniczących w programie „Owoce i warzywa w szkole”.

⁷ Na pytanie odpowiedziało 48 rodziców dzieci uczestniczących w programie „Mleko w szkole”.

jedynie informację, którzy uczniowie mają otrzymywać darmowe posiłki. Zdaniem Dyrektora Szkoły nie ma uczniów którzy powinni otrzymywać darmowe posiłki a ich nie otrzymują.

(dowód: akta kontroli str. 39, 3, 339-340)

Stołówka ma wymiary 4,7 x 5 m. Znajdują się w niej trzy stoliki o wysokości 58 cm, trzy stoliki o wysokości 69 cm (ustawione w dwóch rzędach na środku stołówki) oraz jeden stolik o wysokości 69 cm i dwa stoliki o wysokości 75 cm (ustawione przy ścianie). W stołówce znajduje się 13 krzesełek o wysokości siedziska 34 cm oraz 14 krzesełek o wysokości siedziska 38 cm. W stołówce łącznie znajdowało się 27 krzesełek, a obiady w ramach pomocy państwa w zakresie dożywiania spożywało 50 uczniów. Dyrektor Szkoły wyjaśniła, że liczba stolików i krzeseł uzależniona jest od powierzchni stołówki. Szkoła nie dysponuje innym lub dodatkowym pomieszczeniem, w którym mogłaby umieścić większą liczbę stolików i krzesełek. Dyrektor wyjaśniła, że w Urzędzie Gminy stara się o dodatkowe środki na zakup mebli do stołówki, jednak nie ma sposobu na zaadoptowanie innego pomieszczenia na potrzeby stołówki, ponieważ takiego nie ma.

(dowód: akta kontroli str. 3,16,39)

Obiady w Szkole przygotowywała kucharka, zatrudniona w Szkole na pełny etat, posiadająca wieloletnie oświadczenie gastronomiczne. Szkoła nie zatrudniała dietetyka, jak również nie korzystała z zewnętrznych konsultacji. Dyrektor Szkoły posiadała książki, poradniki i artykuły z czasopism dotyczące zdrowego żywienia oraz dyplom potwierdzający uczestnictwo w szkoleniu pn. „Żywność w szkołach wg nowych przepisów prawa”. W okresie objętym kontrolą przygotowywano obiady jednodaniowe, na które najczęściej składały się trzy składnikowe dania obiadowe, tj. różne rodzaje mięsa (również ryby), ziemniaki (ewentualnie ryż, makaron lub kasza) oraz surówka (ewentualnie owoc) lub zupa z wkladką mięsną (barszcz ukraiński, żurek z jajkiem, kielbasą i chlebem, zupa pomidorowa z zacierką, itp.). W przypadku nieserwowania mięsa stosowano ser biały (np. ryż z serem białym i owoc) lub jajko sadzone. Sporadycznie zdarzały się posiłki obiadowe dwuskładnikowe, takie jak ryż z jabłkiem (bez dodatku mięsa), spaghetti z mięsem (bez dodatku warzyw lub owocu). W jadłospisach nie była podawana gramatura. Sporadycznie występował kompot lub inny napój do posiłku. W szkole nie ma dystrybutorów wody, z których dzieci mogłyby spożywać wodę.

(dowód: akta kontroli str. 306-334, 341)

Dyrektor wyjaśniła, że Szkoła nie zatrudniała dietetyka, ponieważ nie ma takiego obowiązku a utrzymywanie jeszcze jednego pracownika choćby na części etatu jest bardzo kosztowne, w sytuacji gdy Szkoła boryka się z problemami finansowymi. Zdaniem dyrektora Szkoły nie ma sensu zatrudniać dietetyka, ponieważ jest już zatrudniona osoba mająca wykształcenie gastronomiczne i powszechnie znana jest wiedza na temat tego jak powinny wyglądać i z czego powinny składać się obiady w Szkole. Dyrektor wyjaśniła również, że: *(...) Wiadomo, że obiad powinien być posiłkiem pełnowartościowym i w pełni odżywczym, w skład którego powinny wchodzić węglowodany, najlepiej złożone, co też było praktykowane, ponieważ wykorzystywano ziemniaki, kasze, ryż i makarony. Ponadto w skład obiadu powinno wchodzić pełnowartościowe białko, w tym zawierające niezbędne aminokwasy, co również było praktykowane, ponieważ wykorzystywano różne rodzaje mięs lub jako zamienniki biały ser lub jaja kurze. Bardzo ważnym elementem w żywieniu był błonnik, którego dostarczały warzywa lub owoce, które również były źródłem witamin i minerałów. Szkoła przygotowując obiady trzymała się zasady, aby w skład obiadu wchodziły węglowodany (najlepiej złożone), pełnowartościowe białko, błonnik, witaminy i minerały. Dlatego przygotowywane były dania trzyskładnikowe lub zupy. W przypadku zup stosowane były wkładki mięsne, najczęściej z dodatkiem ziemniaków, makaronu lub ryżu oraz warzywa jako źródło błonnika. Powyższa wiedza czerpana była ze szkoleń, poradników, książek kucharskich oraz materiałów udostępnianych przez Instytut Zdrowego Żywienia. W świetle przedstawionych wyżej założeń dotyczących żywienia w Szkole oraz mając na uwadze ograniczone środki finansowe, nie wydaje się zasadne zatrudniać dietetyka. Należy również pamiętać, że obok obiadów dzieci jedzą w ramach realizowanych programów dodatkowo porcję owoców i warzyw, a więc jest to źródło witamin, minerałów i błonnika oraz piją mleko, które jest źródłem pełnowartościowego białka, wapnia i fosforu. Do obiadów uczniowie nie zawsze dostają kompot, ale zawsze dostępna jest przygotowana*

woda, którą dodatkowo dosładzamy w niewielkim stopniu miodem z własnej pasieki. W jadłospisach nie jest podana gramatura, ponieważ w mojej ocenie nie ma to większego sensu. Mniej więcej wiadomo jaką porcję posiłku dziecko zje, a jeśli chodzi o ilość np. mięsa czy surówki to jest ona tak racjonowana, aby było to z jak największą korzyścią dla dziecka. Nie bardzo sobie wyobrażam ważenie każdego składnika do obiadu, codziennie dla każdego dziecka. Ponadto, kucharka zawsze gotuje trochę więcej niż wynikałoby to ze zwykłego przeliczenia gramatury składników dla całej grupy dożywianych osób, ponieważ jedni uczniowie nie zjedzą całości posiłku (który się marnuje i nie może być wykorzystany ponownie) ale inne proszą o dokładkę, którą zawsze w naszej stołówce otrzymują. Z tego wynika potrzeba przygotowania większej ilości posiłku, aniżeli wynikałoby to ze zwykłego pomnożenia gramatury przez ilość uczniów spożywających obiady. W Szkole nie ma dystrybutorów wody, ale jeśli dzieci pójdą na kuchnię to zawsze otrzymują od kucharki szklanekę przegotowanej wody.

(dowód: akta kontroli str. 339-340)

W przeprowadzonych wśród rodziców ankietach, zwrócono uwagę na brak różnorodności posiłków oraz niską jakość produktów wykorzystywanych do ich przygotowywania. Dyrektor Szkoły wyjaśniła, że w sytuacji gdy w kuchni zatrudniona jest tylko jedna osoba, która musi przygotować trzy rodzaje posiłków, (tj. gorącą zupę dla przedszkolaków, obiad dla uczniów szkolnych oraz obiad dla uczniów przedszkolnych), dania z makaronem lub ryżem są najłatwiejsze i najszybsze do przygotowania, a makaron, podobnie jak ryż jest podstawowym produktem żywieniowym. Niektórzy ankietowani rodzice zwrócili również uwagę, na brak ustalonego menu do którego w formie papierowej mieliby dostęp. Wskazywali także, że nie wiedzą z jakich produktów przygotowywane są posiłki dla uczniów. Dyrektor Szkoły zobowiązała się dopilnować obowiązku wywieszania jadłospisów w widocznym dla rodziców miejscu.

(dowód: akta kontroli str. 76- 305)

Uwagi dotyczące
badanej działalności

Najwyższa Izba Kontroli zwraca uwagę, że realizacja programu „Owoce i warzywa w szkole” oparta jest przede wszystkim na takich produktach, jak jabłko i marchew, które występowały w ponad 50% wydanych zestawów (zgodnie z założeniami rozporządzenia MRiRW). Ankietowani rodzice zgłaszali też zastrzeżenia do jakości wydawanych owoców i warzyw oraz jakości posiłków obiadowych. Z kolei jedynym asortymentem w ramach programu „Mleko w szkole” było mleko UHT 2%.

Pomimo, iż według ankietowanych rodziców poziom spożycia serwowanych w Szkole owoców i warzyw, mleka i obiadów jest bardzo wysoki, to jednak zdaniem NIK należy zwrócić większą uwagę na urozmaicenie wydawanych produktów mlecznych i obiadów. Należy również rozważyć wprowadzenie wspólnego spożywania posiłków (drugich śniadań) uczniów i nauczycielami. Dzięki temu nauczyciel miałby wiedzę na temat produktów przynoszonych przez dzieci z domu. Wpłynęłoby to korzystnie na kształtowanie wśród uczniów prawidłowych nawyków żywieniowych oraz pozwoliło na lepszą identyfikację uczniów wymagających dożywiania.

Ustalone
nieprawidłowości

W ocenie Najwyższej Izby Kontroli jako stan nieprawidłowy należy uznać spożywanie obiadów wyłącznie przez dzieci z rodzin objętych pomocą społeczną, gdyż prowadzi do ich społecznej stygmatyzacji. W szkole w ramach programu „Pomoc państwa w zakresie dożywiania”, gorący posiłek otrzymywało 61,7% uczniów. Pozostali uczniowie, pomimo możliwości wykupienia przez rodziców obiadu, nie spożywali w szkole gorącego posiłku. Istotnym jest również fakt, iż wielkość stołówki nie pozwalała na jego spożycie w trakcie wyznaczonej przerwy obiadowej.

(dowód: akta kontroli str. 39, 3, 339-340)

Dyrektor Szkoły wyjaśniła, że zdaje sobie sprawę z faktu, że sytuacja w której tylko część uczniów korzysta z dożywiania może być postrzegane negatywnie przez pozostałych, ale zwróciła uwagę, że Szkoła nie może nic zrobić z tym faktem, ponieważ wszyscy rodzice wiedzą, że mogą wykupić obiady dla swoich dzieci. Poza tym Dyrektor Szkoły uważała, że ponieważ z programu dożywiania korzystała duża część uczniów, to ta sytuacja nie była postrzegana negatywnie.

(dowód: akta kontroli str. 39, 3, 339-340)

Zdaniem Najwyższej Izby Kontroli ograniczenia lokalowe, ani deklarowany przez dyrektor Szkoły brak zainteresowania obiadami rodziców dzieci, które nie korzystają ze świadczeń pomocy społecznej w ramach programu nie może stanowić usprawiedliwienia dla stygmatyzacji w Szkole części uczniów. Świadomość kierownictwa Szkoły, iż sytuacja powyższa może być negatywnie postrzegane przez część uczniów powinna być impulsem do podjęcia działań zapobiegawczych, umożliwiających wszystkim dzieciom spożycie gorącego posiłku w szkole we właściwych warunkach.

2. Wykorzystania środków przeznaczonych na realizację programów

Opis stanu faktycznego

Szkoła na bieżąco prowadziła ewidencję dostarczanych i udostępnianych produktów w ramach realizowanych programów, zawierającą daty, rodzaj oraz ilość dostarczanych i wydawanych produktów. Z zapisów prowadzonej ewidencji wynikało, że przywożono właściwe produkty w odpowiedniej ilości, a dostawy realizowano terminowo. Dyrektor wyjaśniła, że do zakresu obowiązków woźnego należy sprawdzanie ilości, jakości i terminów ważności dostarczanych produktów, tj. warzyw, owoców i mleka.

(dowód: akta kontroli str. 5-6, 13-15, 39)

Szkoła posiadała podpisane umowy na nieodpłatne dostawy mleka oraz owoców i warzyw. Umowy określały m.in. ilość i rodzaj dostarczanych produktów. Dyrektor wyjaśniła, że w latach 2015-2016 (do czasu rozpoczęcia kontroli) nie zdarzyła się sytuacja zmniejszenia lub zwiększenia liczby uczniów. W okresie kontroli zgłoszono do szkoły trzech nowych uczniów. W związku z powyższym dyrektor poinformowała telefonicznie o potrzebie zwiększenia ilości przekazywanych produktów, co uczyniono niezwłocznie. Aneks do umowy w tym zakresie był w przygotowaniu i do czasu zakończenia czynności kontrolnych nie został podpisany.

(dowód: akta kontroli str. 23-38, 39, 61-66)

Szkoła nie otrzymywała żadnych dodatkowych środków pieniężnych na realizowane programy. Całość przywożonych produktów (mleka, owoców i warzyw) była wydawana uczniom. Nie stwierdzono przypadków dokonywania zwrotów.

(dowód: akta kontroli str. 23-38, 61-66)

Agencja Rynku Rolnego (ARR) przeprowadziła 20 kwietnia 2012 r. kontrolę sposobu udostępniania owoców i warzyw uczniom; nieprawidłowości nie stwierdzono.

(dowód: akta kontroli str. 17-22)

3. Nadzór nad wdrażaniem zasad zdrowego żywienia w Szkole oraz monitorowanie osiągniętych rezultatów

Opis stanu faktycznego

Szkoła nie posiadała pisemnych procedur monitorowania i nadzoru nad realizacją programów. Dyrektor wyjaśniła, że realizowane programy w swojej istocie są bardzo proste, a Szkoła i liczba uczniów biorących w nich udział niewielka w związku z tym nie ma sensu tworzenia pisemnych procedur. Oświadczyła, że wszyscy nauczyciele oraz woźny biorą udział w monitorowaniu i nadzorze nad realizacją programów oraz analizie efektów, jednak nie przyjmuje to szczególnej pisemnej formy, ponieważ nie ma takiej potrzeby.

(dowód: akta kontroli str. 16, 60)

Decyzję jakie produkty zakupić na potrzeby przygotowywanych posiłków podejmuje dyrektor Szkoły wspólnie z kucharką. Następnie tak ustalona lista zakupów realizowana jest w pobliskich sklepach. Zakupu dokonują woźny lub woźna oddziałowa z przedszkola. Codziennie w lodówce przez okres 3 dni przechowywane są próbki jedzenia. Dyrektor Szkoły wyjaśniła, że osoby dokonujące zakupów produktów spożywczych w sklepach pilnują aby produkty były świeże. Wartość odżywcza i ilość poszczególnych składników danego obiadu ustalana jest wraz z listą zakupów, natomiast za jakość już przygotowanych posiłków odpowiada kucharka, dodatkowo sprawdza ją nauczyciel obecny na jadalni, który pyta dzieci jak smakuje im obiad.

(dowód: akta kontroli str. 308, 339-340)

W okresie objętym kontrolą Państwowa Powiatowa Inspekcja Sanitarna w Dąbrowie Tarnowskiej kontrolowała dwukrotnie stan sanitarny Szkoły oraz raz stan sanitarny stołówki szkolnej; nieprawidłowości nie stwierdzono. Nie kontrolowano jakości przygotowywanych w Szkole posiłków. Gmina oraz Kuratorium nie kontrolowały wdrażania zasad zdrowego żywienia.

(dowód: akta kontroli str. 40-54)

4. Działania edukacyjne i organizacyjne

Opis stanu
faktycznego

Według zapisów w dziennikach lekcyjnych, w ramach promocji zasad zdrowego żywienia Szkoła podejmowała następujące działania:

- organizowano konkursy plastyczne;
- organizowano apele i przedstawienia, w których brali udział uczniowie;
- w ramach klas przygotowywano zdrowe posiłki np. surówki, sałatki, kanapki.

Dyrektor wyjaśniła, że nauczyciele prowadzący zajęcia systematycznie korzystali z informacji i materiałów zamieszczanych na stronie internetowej Ośrodka Rozwoju Edukacji. Szkoła nie przygotowywała ulotek i materiałów adresowanych bezpośrednio dla rodziców, korzystała natomiast z materiałów promocyjnych przekazanych przez ARR.

(dowód: akta kontroli str. 60, 335-338)

W czasie kontroli, w salach lekcyjnych i na korytarzach znajdowały się gazetki tematyczne z materiałami informacyjnymi i pracami własnymi uczniów na temat zasad zdrowego żywienia.

(dowód: akta kontroli str.16, 55-59)

Przerwy między lekcjami miały długość 15 minut (druga i trzecia przerwa) oraz 10 minut (pozostałe przerwy). Dyrektor wyjaśniła, że druga i trzecia przerwa mają długość 15 minut i są zorganizowane przed południem, aby uczniowie mogli spokojnie zjeść śniadanie.

(dowód: akta kontroli str.16, 60)

Na terenie Szkoły nie było sklepiku. W najbliższym sąsiedztwie (po drugiej stronie ulicy) znajduje się sklep. Dyrektor Szkoły wyjaśniła, że uczniowie nie mogą samowolnie wychodzić ze Szkoły, a wyjścia pilnują dyżurni oraz woźny.

(dowód: akta kontroli str.16, 60)

W ocenie Dyrektora rodzice współpracują z nauczycielami w zakresie wyrabiania u uczniów zdrowych nawyków żywieniowych. W zdecydowanej większości rodzice przywiązują należytą uwagę do prawidłowego żywienia swoich dzieci.

(dowód: akta kontroli str. 60)

W przeprowadzonych wśród nauczycieli ankietach zwrócono uwagę na następujące trudności w kształtowaniu prawidłowych nawyków żywieniowych:

- często problemy finansowe i rodzinne;
- przyzwyczajenia wyniesione z domu;
- sugestywne reklamy w środkach masowego przekazu;
- powszechną i łatwą dostępność niezdrowej żywności.

Spośród ankietowanych rodziców 61,7% oceniło jako wystarczające działania szkoły w celu kształtowania u dzieci prawidłowych nawyków żywieniowych. Rodzice wskazali również (45,7%), że tematy związane ze zdrowym odżywianiem poruszane są przez nich z dziećmi czasami, natomiast codzienne rozmowy na ten temat zadeklarowało 39,1% ankietowanych. Rodzice wskazali również, iż dzieci spożywały słodczye codziennie (6,4%), dwa do trzech razy w tygodniu (40,4%) lub też przynajmniej raz w tygodniu (36,2%). W przypadku produktów typu fast-food, rodzice zadeklarowali (57,4%), iż dzieci spożywały je okazjonalnie, tj. rzadziej niż raz w miesiącu, przynajmniej raz w miesiącu (12,8%), dwa do trzech razy w miesiącu (21,3%).

(dowód: akta kontroli str. 70-304)

IV. Wnioski

Wnioski pokontrolne

Przedstawiając powyższe oceny i uwagi wynikające z ustaleń kontroli, Najwyższa Izba Kontroli na podstawie art. 53 ust. 1 pkt 5 ustawy z dnia 23 grudnia 1994 r. o Najwyższej Izbie Kontroli⁸, wnosi o:

- 1) podjęcie w porozumieniu z Burmistrzem Szczucina działań w celu wyeliminowania warunków dla społecznej stygmatyzacji uczniów spożywających w Szkole posiłki w ramach programu „Pomoc państwa w zakresie dożywiania”;
- 2) podjęcie w porozumieniu z właściwym miejscowo oddziałem Agencji Rynku Rolnego działań zmierzających do urozmaicenia produktów wydawanych w ramach programu „Mleko w szkole”;
- 3) uwzględnienie w bieżącej realizacji programu „Owoce i warzywa w szkole” i „Pomoc państwa w zakresie dożywiania” uwag rodziców zgłaszanych do jakości wydawanych produktów i posiłków.

V. Pozostałe informacje i pouczenia

Prawo zgłoszenia
zastrzeżeń

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

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 Krakowie.

Obowiązek
poinformowania
NIK o sposobie
wykorzystania uwag
i wykonania wniosków

Zgodnie z art. 62 ustawy o NIK proszę o poinformowanie Najwyższej Izby Kontroli, w terminie do 23 września 2016 r.⁹ od otrzymania wystąpienia pokontrolnego, o sposobie wykorzystania uwagi i 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.

Kraków, dnia 21 lipca 2016 r.

Kontroler

Mariusz Pindral
Główny specjalista kontroli państwowej

Najwyższa Izba Kontroli
Delegatura w Krakowie

z up.

Marcin Kopeć
Wicedyrektor

⁸ Dz. U. z 2015 r., poz. 1096 oraz z 2016 r. poz. 677, dalej: *ustawa o NIK*.

⁹ Po rozpoczęciu realizacji programów „Owoce i warzywa w szkole” i „Mleko w szkole” w roku szkolnym 2016/2017.