



NAJWYŻSZA IZBA KONTROLI
DELEGATURA W OPOLU

LOP.410.5.1.2024

Magdalena Maraszek-Bołda
Dyrektor
Żłobek Publiczny w Zawadzkiem
ul. Powstańców Śląskich 1
47-120 Zawadzkie

WYSTĄPIENIE POKONTROLNE

P/24/082 - Propagowanie i wdrażanie zdrowego odżywiania

I. Dane identyfikacyjne

Jednostka kontrolowana	Żłobek Publiczny w Zawadzkiem ¹
Kierownik jednostki kontrolowanej	Magdalena Maraszek-Bołda, Dyrektor Żłobka - od 25 stycznia 2018 r.
Zakres przedmiotowy kontroli	1. Rozwiązania organizacyjne mające na celu propagowanie i wdrażanie zdrowego odżywiania 2. Działania na rzecz propagowania i wdrażania zdrowego odżywiania
Okres objęty kontrolą	Od 1 stycznia 2020 r. do 31 marca 2024 r. z wykorzystaniem dowodów sporządzonych przed i po tym okresie, a dotyczących okresu objętego kontrolą
Podstawa prawna podjęcia kontroli	Art. 2 ust. 2 ustawy z dnia 23 grudnia 1994 r. o Najwyższej Izbie Kontroli ²
Jednostka przeprowadzająca kontrolę	Najwyższa Izba Kontroli Delegatura w Opolu
Kontroler	Celina Augustyn, główny specjalista k.p., upoważnienie do kontroli nr LOP/25/2024 z 13 marca 2024 r.

(akta kontroli str. 1)

¹ Dalej: Żłobek lub jednostka.

² Dz. U. z 2022 r. poz. 623, dalej: ustawa o NIK.

II. Ocena ogólna³ kontrolowanej działalności

OCENA OGÓLNA

W Żłobku w latach 2020-2024 podejmowano działania na rzecz propagowania i wdrażania zdrowego odżywiania, jednakże część z nich nie była w pełni rzetelna.

Podopiecznym Żłobka zapewniono trzy posiłki dziennie, wykorzystując głównie produkty nieprzetworzone⁴, a także produkty spożywcze⁵ zróżnicowane smakiem. Powyższe było zgodne z *Normami żywienia dla populacji Polski*⁶, w części obejmującej dzieci w wieku od 20-tego tygodnia do 3-go roku życia.

Dyrektor Żłobka zorganizowała odpowiednie warunki techniczne i organizacyjne umożliwiające przygotowywanie przez własną kuchnię Żłobka posiłków uzupełnionych o podawane pomiędzy nimi owoce sezonowe. W jadłospisach uwzględniane były również specjalne potrzeby żywieniowe, polegające na eliminacji oraz zastępowaniu produktów niekorzystnych dla zdrowia.

Organizacja Żłobka zapewniała warunki do bezpiecznego i higienicznego spożywania posiłków przez małe dzieci, jak też nieograniczony dostęp do wody pitnej.

Wysokość pobieranej przez Dyrektora Żłobka opłaty za wyżywienie dziecka objętego opieką Żłobka była zgodna z wymogami art. 58 ust. 1 ustawy z dnia 4 lutego 2011 r. o opiece nad dziećmi w wieku do lat 3⁷.

Stwierdzone w wyniku kontroli nieprawidłowości polegały na wystąpieniu przypadków braku zgodności przewidzianych w jadłospisach posiłków z zasadami określonymi w *Rekomendacji żywienia małego dziecka*⁸, jak też zaniechania systematycznego obliczania wartości energetycznej (kaloryczności) posiłków, pod kątem przygotowania posiłków dopasowanych do kaloryczności na poziomie 700-750 kcal, określonej w *Normach* dla tej grupy wiekowej.

III. Opis ustalonego stanu faktycznego oraz oceny cząstkowej⁹ kontrolowanej działalności

OBSZAR

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

Opis stanu faktycznego

1. Żłobek funkcjonował na podstawie przepisów ustawy o opiece nad dziećmi oraz Statutu nadanego uchwałą Rady Miejskiej w Zawadzkiem¹⁰. Zgodnie z Regulaminem Organizacyjnym Żłobka¹¹, w jednostce tej funkcjonowały następujące działy: administracyjno-księgowy, opiekuńczo-wychowawczy i gospodarczy. Posiłki przygotowywane były w kuchni funkcjonującej w Żłobku, wg jadłospisów ustalanych

³ Najwyższa Izba Kontroli formułuje ocenę ogólną jako ocenę pozytywną, ocenę negatywną albo ocenę w formie opisowej.

⁴ Kasze (jaglana, pszenna, gryczana), płatki orkiszowe, żytnie, owsiane.

⁵ Produkty mączne, ryby, mięso, nabiał, napoje fermentowane, warzywa strączkowe, dynia, papryka i inne.

⁶ Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie, pod red. M. Jarosza, E. Rychlik, K. Stoś, J. Charzewskiej, Warszawa 2020; dalej: *Normy*.

⁷ Dz. U. z 2024 r. poz. 338, ze zm.; dalej: ustawa o opiece nad dziećmi.

⁸ Główny Inspektor Sanitarny opublikował na swoich stronach poradnik przeznaczony dla osób odpowiedzialnych za organizację żywienia dzieci w placówkach opieki nad dziećmi do lat 3. *Żywnie dzieci w żłobkach. Praktyczne wprowadzenie aktualnych norm i zaleceń*; dalej: *Rekomendacje*.

⁹ 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.

¹⁰ Uchwała Nr XXXIII/314/17 Rady Miejskiej w Zawadzkiem z 28 sierpnia 2017 r. Dalej: Statut.

¹¹ Załącznik do zarządzenia nr 1/2018 Dyrektora Żłobka z dnia 29 stycznia 2018 r. zmienionego zarządzeniem nr 9/2020 z dnia 28 lipca 2020 r.; dalej: Regulamin organizacyjny.

przez Intendenta. Jadłospisy miały być ustalane zgodnie z normami żywieniowymi, o których mowa w art. 22 ustawy o opiece nad dziećmi.

(akta kontroli str. 4-22)

Jadłospisy przewidywały trzy posiłki w ciągu dnia; tj. śniadanie, obiad (złożony z dwóch dań) i podwieczerek. Dodatkowo, każdego dnia dzieci dostawały świeże owoce (w godz. 9.50-10.00), co również uwzględnione zostało w jadłospisach.

Obowiązek zapewnienia przez jednostkę odpowiedniego do wieku i stanu zdrowia wyżywienia, zgodnie z normami i zasadami diety, przewidziany został w Statucie, Regulaminie organizacyjnym, a także w umowach w sprawie korzystania z usług Żłobka¹², zawieranych z rodzicami lub opiekunami dzieci.

(akta kontroli str. 8-22, 252-259, 730-741)

Dyrektor Żłobka nie występowała do organu prowadzącego o dodatkowe środki na wprowadzenie kolejnego posiłku. Jak wyjaśniła Dyrektor Żłobka, *placówka spełnia rekomendację dotyczącą 3-4 posiłków, ponieważ dzieci do śniadania mają podane owoce, które są spożywane po zajęciach edukacyjnych około 10.00, więc można to potraktować jako drugie śniadanie.*

(akta kontroli str. 98-102)

W dokumencie pn. *Standardy żywienia w żłobku publicznym w Zawadzkiem*¹³, udostępnionym do wiadomości rodziców na tablicy ogłoszeń oraz na stronie internetowej Żłobka¹⁴, zawarto katalog owoców, które są podawane codziennie dzieciom, tj. owoce świeże lub suszone (np. morele, żurawina). W przykładowych jadłospisach z lat 2020-2024 stwierdzono obecność owoców sezonowych (arbuz, gruszki) lub całorocznych (jabłka, banany).

(akta kontroli str. 103-106b, 205-209, 445-455, 511-525, 559-566)

2. W treści Regulaminu organizacyjnego oraz umowach zawieranych z rodzicami lub opiekunami określona została liczba zapewnianych przez Żłobek posiłków (trzy dziennie) oraz zasady ponoszenia opłat za wyżywienie. W przypadkach uzasadnionych stanem zdrowia dziecka - w oparciu o zaświadczenie lekarza specjalisty - przewidziano możliwość stosowania diety eliminacyjnej.

Do 31 sierpnia 2020 r. liczba miejsc w Żłobku wynosiła 40, a od 1 września 2020 r. wzrosła do 45¹⁵. W § 10 Statutu przewidziano, że rodzice zobowiązani są do ponoszenia opłaty za pobyt i wyżywienie (ujętej łącznie), a stawka żywieniowa obejmuje wyłącznie koszt surowca zużytego do przyrządzania posiłków dla dzieci, zgodnie z *Normami* (odpowiednio z normami żywienia właściwymi dla dzieci do lat 3).

(akta kontroli str. 4-6, 8-24, 34a-34d, 62-65, 223-243)

Sposób organizacji żywienia w latach 2020-2024 nie ulegał zmianom. Godziny serwowania posiłków przewidziane zostały w Regulaminie organizacyjnym, w *Standardach żywienia* oraz wskazane w dziennikach zajęć grup młodszej i starszej. Pory posiłków ustalono jednolicie w całym okresie objętym kontrolą, tj. śniadanie 8.30-9.00, obiad dwudaniowy 11.00-11.30, a podwieczerek 13.30-14.00. Wszystkie posiłki dzieci z obu grup spożywały w swoich salach pobytu. Przeprowadzone przez kontrolera oględziny potwierdziły wskazane w dokumentach stałe godziny oraz miejsca podawania dzieciom obiadu i podwieczorku¹⁶.

(akta kontroli str. 4-6, 19-24, 34a-34d, 62-65, 103-106, 223-243, 252-259)

W obu salach przeznaczonych na pobyt grup dzieci (młodszych i starszych), znajdowały się wydzielone miejsca ze stolikami i krzesłami dostosowanymi

¹² Wzór umowy określony został w załączniku nr 2 do Regulaminu organizacyjnego.

¹³ Wprowadzonym do stosowania w lutym 2019 r.; dalej: *Standardy żywienia*.

¹⁴ zlobek.zawadzkie.pl

¹⁵ Uprzednio 28 lipca 2020 r. zmieniono Regulamin Organizacyjny,

¹⁶ Oględziny obiadu 3 kwietnia 2024 r., oględziny podwieczorku 4 kwietnia 2024 r.

wysokością do wzrostu dzieci, w tym z wysokimi krzesłkami do karmienia. Miejsca siedzące przy stołach przewidziane zostały dla wszystkich dzieci (odpowiednio po 20 i 25 miejsc w grupach młodszej i starszej).

Dokumentacją potwierdzającą rodzaj i ilość składników użytych do przygotowania w każdym dniu posiłków były *Dzienniki żywieniowe*, wypełniane w danym dniu po 8.00 rano przez Intendenta (tj. po upływie terminu na zgłoszenie nieobecności dziecka), a następnie weryfikowane i zatwierdzane przez Dyrektora Żłobka.

(akta kontroli str. 180-186, 223-243)

Stosownie do Regulaminu organizacyjnego, zadanie zapewnienia dziecku wyżywienia zgodnego z *Normami* należało do działu opiekuńczo-wychowawczego, złożonego z opiekunek i pielęgniarki. Zadanie sporządzania jadłospisów zgodnie z *Normami* należało natomiast do Intendenta¹⁷.

W treści umów zawieranych z rodzicami lub opiekunami określono zasady wdrożenia diet eliminacyjnych (§ 5 pkt 1-4 umowy). Wśród tych postanowień zawarto zapis zakazujący przynoszenia do Żłobka *gotowych posiłków, potraw przygotowanych poza kuchnią Żłobka*. Wprowadzony został także wymóg załączenia do wniosku rodzica lub opiekuna o przygotowanie posiłków, które nie zawierały niektórych składników, zaświadczenia lekarskiego od specjalisty, potwierdzającego konieczność wyeliminowania alergenów niekorzystnych dla zdrowia danego dziecka.

(akta kontroli str. 10-22, 225, 252-259, 314-321, 528, 936-937)

3. Zgodnie z *Ewidencją dzieci zapisanych do żłobka* oraz zapisami dzienników zajęć, w latach tzw. „szkolnych” 2020/2021, 2021/2022, 2022/2023 i 2023/2024 liczba dzieci wynosiła¹⁸ 45, tj. 20 dzieci w grupie młodszej i 25 w grupie dzieci starszych. Statut nie przewidywał pobytu dziecka bez wyżywienia, dlatego też wszystkie dzieci zapisane i uczęszczające do Żłobka korzystały z posiłków.

(akta kontroli str. 62-65, 631-650)

Wysokość opłat za świadczenia udzielane przez Żłobek, w tym wysokość dziennej stawki za wyżywienie była ustalana przez Radę Miejską w Zawadzkiem¹⁹. W okresie od 1 stycznia 2020 r. do 31 sierpnia 2022 r. wynosiła ona 6 zł, a od 1 września 2022 r. 8 zł. Zgodnie z Regulaminem organizacyjnym, opłata nie była naliczana za dni nieobecności dziecka w Żłobku, pod warunkiem powiadomienia o tym fakcie do 8.00 rano danego dnia. Wysokość opłat była zgodna z wymogami art. 58 ust. 1 ustawy o opiece nad dziećmi.

(akta kontroli str. 8-26, 252-259)

Zarówno w Statucie, jak i w umowach z rodzicami, przewidziano obowiązek terminowego wnoszenia przez rodziców i opiekunów opłat za pobyt i wyżywienie dziecka. Określone zostały również zasady ich dokonywania. W treści umowy przewidziano możliwość jej rozwiązania i skreślenia dziecka z listy wychowanków – w przypadku zalegania z opłatami za Żłobek - jednak bez wskazania okresu zwłoki w dokonaniu płatności. Zgodnie z wyjaśnieniem Dyrektora Żłobka, nie wystąpiły przypadki rozwiązania umowy z takiej przyczyny.

(akta kontroli str. 4-6, 19-22, 252-259)

Opłata za pobyt i wyżywienie dziecka w Żłobku pobierana była z dołu, w terminie do 10 lub 15 dnia następnego miesiąca²⁰. Wyliczenie opłaty za dany miesiąc w odniesieniu do wszystkich 45 dzieci (wcześniej do 31 sierpnia 2020 r. 40 dzieci) było przekazywane rodzicowi/opiekunowi w formie pisemnej, najpóźniej do drugiego dnia roboczego miesiąca następującego po zakończonym miesiącu uczęszczania

¹⁷ W całym okresie objętym kontrolą pełniła to zadanie jedna osoba.

¹⁸ Według danych o liczbie dzieci na październik każdego z badanych lat.

¹⁹ Uchwała z 27 listopada 2017 r., zmieniona uchwałą nr XLII/284/22 z dnia 22 maja 2022 r.

²⁰ Zmiana nastąpiła od 1 września 2022 r.

dziecka do Żłobka. W pismach tych wskazywano również termin dokonania płatności, określony w obowiązującej w tym zakresie uchwale Rady Miasta.

(akta kontroli str. 23-26, 252-259, 410-411)

4. Jak wskazano powyżej, w trakcie kontroli²¹ przeprowadzone zostały oględziny spożywania dwóch posiłków, tj. obiadu oraz podwieczorku przez dzieci z obu grup żłobkowych. Objęto nimi następujące elementy: a/ przygotowywanie przez opiekunki dzieci do posiłku (mycie rąk dzieciom), b/ zajmowanie miejsc przy stole w oczekiwaniu na posiłek, c/ serwowanie dzieciom posiłków na talerzach, e/ udzielanie pomocy dzieciom nieradzącym sobie w samodzielnym jedzeniu, f/ zachęcanie do jedzenia, g/ w przypadku najmłodszych dzieci - karmienie ich łyżeczką.

(akta kontroli str. 223-243)

Oględziny potwierdziły, że spełniony został wymóg zapewnienia możliwości higienicznego spożywania posiłków, o którym mowa w art. 24 ust. 2 ustawy o opiece nad dziećmi. Czas przeznaczony na dany posiłek był wystarczający do jego zjedzenia bez zbędnego pośpiechu, a przed i po posiłku (zarówno obiadu, jak i podwieczorku) dzieciom umyto ręce. Zapewniona została także pomoc dzieciom, która udzielana była przez pięciu opiekunów²² w każdej grupie.

(akta kontroli str. 67-68, 223-243)

5. W okresie objętym kontrolą w Żłobku podejmowano działania w celu zapewnienia dzieciom ze specjalnymi potrzebami żywieniowymi możliwości spożycia posiłków dostosowanych do tych potrzeb. Regulamin organizacyjny, jak również umowy zawierane z rodzicami i opiekunami uwzględniały potrzebę stosowania diet eliminacyjnych, na podstawie zaświadczenia wydanego przez lekarza specjalistę. Zasady wdrażania diet eliminacyjnych opisane zostały również w *Standardach żywienia*, które umieszczono na tablicy ogłoszeń oraz na stronie internetowej Żłobka. Każdy opiekun zobowiązany był do udzielania rodzicom informacji o zauważonych u dziecka symptomach związanych z nietolerowaniem określonych posiłków lub składników tych posiłków (np. warzyw), jak też o ogólnym stanie psychofizycznym dziecka.

(akta kontroli str. 10-22, 34-34c, 71-86c, 300-321, 936-937)

Informacje o szczególnych potrzebach żywieniowych - poza ww. zaświadczeniami od lekarza specjalisty - zamieszczane były przez rodziców i opiekunów również w treści oświadczeń składanych wraz z wnioskiem o przyjęcie do Żłobka, a od 1 września 2023 r. w *Karcie Informacyjnej o Dziecku*.

(akta kontroli str. 245-321, 611-624, 868-872)

W Żłobku stosowano diety bezmleczną²³ i bezlaktozową. W uzasadnionych przypadkach wystąpiły także diety bez wołowiny, surowej marchwi i jabłek. Liczba dzieci korzystających z diet eliminacyjnych wynosiła w poszczególnych latach łącznie: pięć, sześć, cztery i pięć²⁴. We wszystkich ww. przypadkach Dyrektor Żłobka dysponował zaświadczeniem lekarza o występowaniu alergii pokarmowej – nietolerancji mleka lub konkretnych składników pokarmów.

(akta kontroli str. 314-321, 399-403, 559-561, 936-937)

²¹ W dniach 3 i 4 kwietnia 2024 r.

²² W tym przez pielęgniarkę w grupie dzieci młodszych i osobę zatrudnioną na stanowisku pomocniczym w grupie dzieci starszych.

²³ Posiłki bez mleka krowiego i jaj, bez mleka krowiego, bez mleka i jaj albo bez produktów mlecznych.

²⁴ W roku 2023/2024 w trakcie kontroli NIK uczęszczało do żłobka pięcioro dzieci z dietą eliminacyjną.

W latach 2020-2022 (wg stanu na 1 września) liczba najmłodszych dzieci, tj. poniżej pierwszego roku życia, wynosiła odpowiednio: dwa, trzy oraz jedno dziecko. W przypadku tych dzieci stosowano obiad złożony ze zmięszonej zupy warzywno-mięsnej, kaszek mleczno-ryżowych, mleka modyfikowanego²⁵ i startych owoców. W latach 2023-2024 nie przebywały w Żłobku dzieci poniżej pierwszego roku życia.
(akta kontroli str. 415, 511-515, 519-520)

6. Żłobek objęty był nadzorem sanitarnym na podstawie decyzji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Strzelcach Opolskich²⁶. Od stycznia 2020 r. do 31 marca 2024 r. Żłobek kontrolowały odrębnie pracownicy Oddziału Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku oraz Sekcji Higieny Dzieci i Młodzieży Państwowej Powiatowej Inspekcji Sanitarnej w Strzelcach Opolskich. Łącznie przeprowadzonych zostało siedem kontroli w zakresie spełniania wymagań sanitarnych, higienicznych i zdrowotnych. Pracownik ww. Oddziału weryfikował: a/ stan techniczny i sanitarny kuchni głównej i pozostałych pomieszczeń związanych z przygotowywaniem posiłków oraz przechowywaniem żywności, b/ dokumentację dla celów sanitarno-epidemiologicznych, c/ procedury oparte na zasadach HACCP. Kontrole prowadzone przez pracownika Sekcji Higieny Dzieci i Młodzieży obejmowały miejsca przebywania dzieci, w tym miejsca spożywania posiłków. Z protokołów kontroli wynikało, że nie zostały stwierdzone nieprawidłowości, a pomieszczenia, sprzęt i wyposażenie spełniały wymogi sanitarne, higieniczne oraz zdrowotne²⁷. W pięciu protokołach potwierdzano również zapewnienie dzieciom higienicznych warunków spożywania posiłków.
(akta kontroli str. 15, 322-323, 417-433, 683-703)

W trakcie niniejszej kontroli, NIK zleciła²⁸ Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Strzelcach Opolskich kontrolę doraźną stanu sanitarnego kuchni i jadalni, zapewnienia higieny przygotowania i podawania posiłków oraz zdatności do spożycia wody z wodociągu. W trakcie przeprowadzonej w dniu 4 kwietnia 2024 r. kontroli pracownicy inspekcji nie stwierdzili nieprawidłowości, a w konsekwencji nie zostały sformułowane zalecenia, uwagi oraz wnioski pokontrolne.
(akta kontroli str. 86-96, 322-323, 417-433)

7. W okresie objętym kontrolą zaopatrzenie Żłobka w artykuły spożywcze, prowadzenie magazynów, prowadzenie codziennych raportów żywieniowych, układanie jadłospisów, obliczanie kosztów i wartości kalorycznych posiłków, sporządzanie receptur posiłków, a także opracowanie i przestrzeganie systemu HACCP należało do obowiązków Intendenta. Osoba ta legitymowała się przygotowaniem zawodowym z zakresu technologii zbiorowego żywienia²⁹. Uczestniczyła też w szkoleniach, których tematyka odpowiadała zakresowi powierzonych obowiązków (szkolenia pn. *Jak przygotować Zakład żywienia zbiorowego do kontroli sanitarnej po zmianach przepisów prawnych i procedur kontrolnych?*; *Intendent – specjalista żywienia zbiorowego w szkole, przedszkolu i w żłobku. Zadania, obowiązki i odpowiedzialność*³⁰). Intendent samodzielnie

²⁵ Badanie kart magazynowych posiadanych przez Żłobek w tych okresach wykazało stosowanie preparatów mlekozastępczych.

²⁶ Decyzja nr H.43231.3.1.2018.IS. z dnia 14 lutego 2018 r.; dalej: przedstawiciele PPIS.

²⁷ Ponadto PPIS przynajmniej jeden raz na kwartał dokonywał okresowych ocen jakości wody zgodnie z harmonogramem pobierania próbek wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi na terenie powiatu strzeleckiego na 2024 r.). Z badań fizykochemicznych i mikrobiologicznych próbek wody ze strony Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Opolu (z 5 i 25 marca 2024 r.) wynikało, że woda z wodociągu publicznego Zawadzkie spełnia wymagania określone w załączniku nr 1 do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, a tym samym jest zdatna do spożycia.

²⁸ Zgodnie z art. 12 pkt 3 ustawy o NIK. Zlecenie przeprowadzenia kontroli doraźnej z dnia 27 marca 2024 r.

²⁹ Świadectwo dojrzałości Technikum Zawodowego (Gastronomicznego) w Opolu.

³⁰ Szkolenie w dniu 16 kwietnia 2024 r. online zakończone otrzymaniem certyfikatu organizatora firmy Prospect Centrum Szkoleniowe.

układała jadłospisy, korzystając z *Rekomendacji*. W okresie objętym kontrolą Żłobek nie współpracował z dietetykiem³¹.

(akta kontroli str. 71-86c, 189-197, 325)

W latach 2020-2024 Żłobek zatrudniał dwie kucharki. Wraz z Intendentem uczestniczyły one w szkoleniach wewnętrznych, których tematyka obejmowała: listę alergenów i zagrożenia z nimi związane, kwestie związane z podstawami żywienia oraz jakością produktów. Dyrektor Żłobka wyjaśniła, że *kucharki miały doświadczenie w zawodzie co dawało pewność należytego wykonywania obowiązków*.

(akta kontroli str. 98-102, 916-918)

Pracownicy Żłobka nie byli kierowani na zewnętrzne kursy, szkolenia, seminaria oraz studia podyplomowe związane bezpośrednio z tematyką zdrowego odżywiania. Dyrektor Żłobka, w odnośnie braku planowania i finansowania takich form podnoszenia kwalifikacji zawodowych wyjaśniła: (...) *po zaspokojeniu najpilniejszych potrzeb szkoleniowych [wynikających z przepisów bhp, udzielanie pierwszej pomocy] pozostają bardzo niewielkie kwoty na szkolenia, w których mogą uczestniczyć pracownicy. Koszty szkoleń są w obecnym czasie bardzo wysokie, wahają się między 300-450 zł i nie zawsze wystarcza środków na pokrycie kosztów. Niesprzyjającym aspektem obecnych szkoleń jest również fakt, że większość z nich odbywa się zdalnie, co nie jest optymalną formą kształcenia w takiej placówce jak żłobek*.

(akta kontroli str. 98-102)

Dyrektor Żłobka nie występowała do organu prowadzącego o dodatkowe środki na podnoszenie wiedzy pracowników z zakresu zdrowego odżywiania. Jak wyjaśniła, (...) *jako dyrektor mam zaplanowany budżet i muszę go realizować, (...) na paragrafie szkolenia jednostka ma zaplanowane środki, choć nie zawsze są one wystarczające*. Budżet jednostki przewidziany w 2024 r. w rozdziale 85516 (System opieki nad dziećmi w wieku do lat 3) wynosił łącznie 1 785,2 tys. zł, z czego na realizację pozostałych wydatków bieżących zaplanowano 260,2 tys. zł.

(akta kontroli str. 98-102, 604-610)

8. Zgodnie z Regulaminem organizacyjnym (§ 8 pkt 7) zapewnienie dzieciom wyżywienia odpowiedniego do wieku i stanu zdrowia zgodnie z normami i zasadami dietyki należało do Dyrektora Żłobka.

W latach 2020-2024 dział opiekuńczo-wychowawczy złożony był odpowiednio z siedmiu lub ośmiu opiekunek³². Wykształcenie kierunkowe tych osób było zróżnicowane³³. W 2023 r. przy okazji udziału w projekcie³⁴ pn. *Zdrowe dzieci*, dwie opiekunki uczestniczyły w szkoleniu pn. *Jak dobrze jeść od najmłodszych lat*.

(akta kontroli str. 70a, 187, 854-858)

Jak wyjaśniła Dyrektor Żłobka, (...) *personel w żłobku posiada odpowiednie wykształcenie, aby móc sprawować opiekę i wychowanie dzieci w żłobku. Treść programów szkoleń dla opiekunów i studia posiadają bloki tematyczne i zagadnienia w zakresie zdrowia, żywienia małych dzieci, więc każda osoba posiada wiedzę dotyczącą tego tematu*.

(akta kontroli str. 98-102, 531-537)

Zakresy zadań opiekunek obejmowały, oprócz wykonywania zabiegów higienicznych, sanitarnych i pielęgnacyjnych, prowadzenie zajęć wychowawczych i karmienie dzieci

³¹ Taka współpraca została nawiązana na przełomie 2018/2019 roku i polegała na analizie ilościowej i jakościowej jadłospisu dekadowego dokonanej przez dietetyka należącego do Stowarzyszenia *Zdrowe Pokolenia*.

³² Według sprawozdania OD-1 Żłobki i kluby dziecięce (stan na 31 grudnia 2022 r.)

³³ Od ukończonych studiów wyższych (Filologia polska, Pedagogika opiekuńczo-wychowawcza, Pedagogika wczesnoszkolna), poprzez wykształcenie średnie (Liceum Medyczne³³ lub szkoła policealna). Jedną z opiekunek odbyła kurs/szkolenie opiekuna w żłobku lub klubie dziecięcym.

³⁴ <https://radiokielce.pl/1097517/uczy-jak-powinny-sie-odzywiac-dzieci/>

w godzinach oznaczonych rozkładem dnia, jak również wdrażanie u dzieci starszych nawyków prawidłowego i samodzielnego jedzenia. Żadna z opiekunek nie miała w swoim zakresie zadań obowiązków związanych z edukacją żywieniową (zdrowym odżywianiem).

(akta kontroli str. 8-22, 327-356)

Dyrektor Żłobka wyjaśniła, że *nie „typowała” spośród opiekunek osób do zajęć edukacyjnych związanych ze zdrowym odżywianiem. Nie ma też wyznaczonej osoby odpowiadającej za realizację tych zagadnień. Wszystkie panie mają odpowiednie przygotowanie do pracy z dziećmi i do prowadzenia zgodnie z ustawą zajęć zabawowych z elementami edukacji.*

(akta kontroli str. 531-537)

Od początku uruchomienia Żłobka do 25 lipca 2023 r. Dyrektor Żłobka zatrudniała także pielęgniarkę w pełnym wymiarze czasu pracy. Od 26 lipca 2023 r.³⁵ wymiar zatrudnienia został ograniczony do czterech godzin dziennie (8.00-12.00). Zakres obowiązków pielęgniarki również nie obejmował edukacji żywieniowej.

(akta kontroli str. 357-369)

9. Jakość produktów użytych do przygotowywania posiłków była przedmiotem kontroli przeprowadzanych corocznie przez inspekcję sanitarną. Kontrole te nie ujawniły przypadków przechowywania produktów po upływie lub na granicy terminu przydatności do spożycia. Również w wyniku oględzin przeprowadzonych przez kontrolera nie stwierdzono w tym zakresie nieprawidłowości, gdyż żywność przechowywana była w odpowiedniej temperaturze (19 st. C), a jej stałe monitorowanie zapewniał termometr umieszczony w pomieszczeniu magazynowania produktów trwałych.

(akta kontroli str. 226-243, 371-377, 683-708)

Planowanie zakupów ściśle powiązane zostało z jadłospisem dekadowym. Pięć razy w tygodniu w godzinach 7.00-7.30, Intendent dokonywała zakupów (według uprzednio przygotowanej przez siebie listy) na dany dzień (co najwyżej na dwa dni) w sklepie usytuowanym około 100 metrów od Żłobka. W takiej formie (zakup przez Intendenta) Żłobek nabywał produkty spożywcze z grup: wędliny i mięsa, sery oraz świeże warzywa i owoce, które były przeznaczone na zaspokojenie potrzeb w danym dniu.

Dyrektor Żłobka wyjaśniła, że *takie planowanie zakupów (najpierw jadłospis potem zakupy) pozwala na lepsze przygotowanie się do zakupów, racjonalnego wykorzystanie produktów, unikanie błędów związanych ze zbyt częstym przygotowywaniem tych samych potraw lub niewłaściwym ich zestawianiem. Wśród kupowanych codziennie produktów znajdują się: owoce, pomidory, ogórki, sałata, pieczywo, wędlina, mięso. Z kolei masło lub olej kupowane są według potrzeb (najczęściej kiedy jest na nie promocja).*

(akta kontroli str. 531-537)

Produkty w dużych opakowaniach, z długą datą przydatności do spożycia lub produkty mrożone nabywane były od dostawców³⁶ (raz na dwa tygodnie). Umowy z dostawcami zawierane były ustnie, a zakup i dostawę potwierdzała faktura VAT³⁷. Zapłata każdorazowo dokonywana była przez Żłobek w wymaganym terminie (7 lub 14 dni).

(akta kontroli str. 146-175, 212-222, 568-580, 589-595)

³⁵ W związku z nabyciem praw emerytalnych.

³⁶ Dwie zmiany dostawców w całym okresie kontroli.

³⁷ W dokumencie jako nabywcę wskazywano Gminę Zawadzkie, a jako odbiorcę Żłobek.

W Żłobku wdrożono procedury oparte na zasadach HACCAP, przewidujące obowiązek prowadzenia *Rejestru kontroli dostaw* wraz z oceną przyjętego towaru. Ocenie podlegały elementy związane zarówno z dostawcą (w tym stan higieniczny samochodu, higiena osobista dostawcy), jak i z jakością produktów (w tym stan opakowań, data przydatności do spożycia). Wybrane do kontroli *Rejestry kontroli dostaw* (z miesięcy: październik lat 2021-2023 oraz marzec - kwiecień 2024) nie wykazały przypadków odmów przyjęcia przez Intendenta lub kucharkę produktów spożywczych z powodu niedochowania wymaganych parametrów.

(akta kontroli str. 651-654)

Dyrektor Żłobka wyjaśniła: (...) *dostawcy zewnętrzni dbają o markę i produkty, które są dostarczane do żłobka nie budzą zastrzeżeń. W jednym przypadku w lutym 2024 r. Intendent nie przyjęła 3 sztuk białego sera ze względu na krótki termin do spożycia. Produkt został zwrócony, a na tę okoliczność sporządzony został protokół reklamacyjny.*

(akta kontroli str. 589-595)

W okresie objętym kontrolą w Żłobku prowadzono *Dzienniki żywieniowe*. W dokumentach tych zamieszczane były informacje obejmujące: jadłospis na dany dzień, liczbę dzieci korzystających z wyżywienia (bez wskazania podziału na diety), nazwę, ilość i wartość wydanego z magazynu produktu oraz oznaczenie kartoteki materiałowej odrębnej dla każdego produktu.

(akta kontroli str. 447-455, 709-823)

Porównanie sporządzanych przez Intendenta jadłospisów z treścią *Dzienników żywieniowych* (z października lat 2020-2024), jak też receptur przygotowania poszczególnych dań, nie wykazało niezgodności pomiędzy tymi dokumentami, jak też produktami wydanymi z magazynu, a deklarowanymi w jadłospisach oraz recepturach. Nie wystąpiły także przypadki serwowania produktów gotowych (takich jak pierogi, kluski, naleśniki). W dniach, w których przewidziano takie potrawy, z zapisów *Dzienników żywieniowych* wynikało adekwatne do rodzaju posiłku i liczby dzieci zużycie mąki, mleka, sera białego i tłuszczu.

(akta kontroli str. 412-414)

Dyrektor Żłobka wyjaśniła, że *ponad 80% potraw przygotowywanych jest w piecu konwekcyjno-parowym, co pozwala na ograniczenie smażenia jako sposobu obróbki cieplnej*. Wyjaśniła też, że *Intendent organoleptycznie ustala, czy dany produkt może być użyty do przygotowania posiłku dla dzieci. Jeżeli stwierdzi, że produkt nie jest pierwszej jakości, świeżości (zwiędnięte liście, plamy na owocach, zapach nie jest taki jak powinien) wówczas zastępuje go innym zbliżonym produktem i wtedy zmienia jadłospis. Podobnie postępuje się, jeżeli danego produktu akurat nie ma w sklepie*. Dyrektor Żłobka podkreśliła także konieczność *racjonalnego dokonywania zakupów z uwagi na fakt, że stawka żywieniowa nie jest wysoka. Praktycznie niedostępne są wysokogatunkowe mięsa z królika czy cielęcina. Dlatego w jadłospisach najczęściej występują mięso z kurczaka, indyka i wieprzowina*.

(akta kontroli str. 531-537, 559-567, 581-587, 730-741, 847-853)

10. W Żłobku nie przeprowadzano wśród rodziców i opiekunów dzieci badania satysfakcji z oferowanego żywienia. Jak wyjaśniła Dyrektor Żłobka, *rodzice w bezpośrednich rozmowach (z Dyrektorem czy opiekunkami) przekazują informacje dotyczące żywienia. (...) rodzice są zadowoleni z urozmaiconych posiłków, z tego że nie korzysta się z gotowych dań, jak również z faktu, że jedzenie smakuje ich dzieciom*.

(akta kontroli str. 98-102)

Do Dyrektora Żłobka, jak też do Burmistrza Zawadzkiego nie wpływały skargi oraz wnioski dotyczące żywienia podopiecznych. Upoważnieni przez Burmistrza pracownicy Urzędu Miejskiego w Zawadzkim nie prowadzili też kontroli zapewniania przez Żłobek posiłków i produktów zgodnych z zasadami zdrowego odżywiania.
(akta kontroli str. 601-603)

11. W Żłobku rozpoznawano potrzeby propagowania i wdrażania zdrowego odżywiania, jednak nie prowadzono w tym zakresie udokumentowanych analiz. W ramach podejmowanych działań na rzecz rozpoznawania ww. potrzeb Dyrektor Żłobka pozyskiwała od rodziców informacje i dokumenty o diecie dziecka, jak też ograniczeniach żywieniowych. Powyższe, umożliwiało również rozpoznawanie czynników ryzyka nadwagi, niedowagi, otyłości, wynikających z niezdrowej diety.
(akta kontroli str. 611-624)

Dyrektor Żłobka wyjaśniła: (...) często podczas podpisywania umów z rodzicami, padają pytania z mojej strony co do sposobu żywienia, diety dziecka. Wszystkie informacje jakie uzyskuję od rodzica, przekazuję opiekunkom poszczególnych grup. Działa to również w drugą stronę, tzn. opiekunki przekazują mi wszelkie informacje uzyskane od rodzica. Oprócz indywidualnej wymiany informacji pomiędzy rodzicem a personelem Żłobka, planowanie nowych działań albo kontynuacja już wdrożonych działań, następuje na zebraniach z rodzicami dzieci. Uczestniczy w nich również personel (po jednej opiekunce z grupy). Na zebraniu omawiane są wszystkie istotne kwestie związane z pobytem i wyżywieniem dziecka, w tym rytm dnia, adaptacja, diety. Opiekunki przedstawiają wtedy plan dnia i pory posiłków. Często mają też miejsce indywidualne rozmowy z rodzicem.

(akta kontroli str. 399-403, 589-595)

Działania Żłobka na rzecz rozpoznania indywidualnych potrzeb wychowanków stanowiły reakcję na kierowane przez rodziców zapytania i dostarczone informacje. Przykładowo rodzic chłopca przyjętego do Żłobka w trakcie kontroli NIK, w Karcie Informacyjnej wyraził oczekiwanie dotyczące „porad w zakresie żywienia”. Po upływie tygodnia doszło do spotkania z obojgiem rodziców, w trakcie którego omówiono wybrane aspekty żywienia, w tym zakres pomocy opiekunek w trakcie posiłku. Po spotkaniu Dyrektor Żłobka sporządziła notatkę i przedstawiła ją do akceptacji rodzica.
(akta kontroli str. 67-69, 306-307)

12. W Żłobku, w okresie objętym kontrolą, planowane były działania w zakresie propagowania i wdrażania zdrowego odżywiania. Działania takie wpisywano do rocznych planów pracy oraz opracowywanych na ich podstawie planów pracy opiekuńczo-wychowawczej (w grupach starszej i młodszej). W zaplanowanych działaniach uwzględniane były potrzeby dzieci wynikające m.in. z przeprowadzanych rozmów z rodzicami dzieci. W ww. planach przewidziano m.in. takie zajęcia z dziećmi jak: *Zdrowe witaminy, Dzień owoców i warzyw, czy Dbamy o nasze zdrowie*.
(akta kontroli str. 52-60, 107-132)

W Żłobku nie odbywały się odrębne spotkania czy prelekcje dla rodziców dotyczące problematyki zdrowego odżywiania. Dyrektor Żłobka wyjaśniła natomiast, że rodzicom przekazywane są informacje *na temat zjedzonych posiłków, tak aby rodzic był świadomy ile dziecko zjadło i mógł uzupełnić dietę w domu*.
(akta kontroli str. 98-102)

Stwierdzone
nieprawidłowości

W działalności kontrolowanej jednostki w przedstawionym wyżej zakresie nie stwierdzono nieprawidłowości.

OCENA CZĄSTKOWA

W ocenie Najwyższej Izby Kontroli rozwiązania organizacyjnie zapewniały propagowanie i wdrażanie zdrowego odżywiania w Żłobku. W uregulowaniach wewnętrznych Żłobka określono zasady dotyczące organizacji żywienia w jednostce. Dzieciom zapewniono możliwość spożywania posiłków w odpowiednich warunkach, a zasady organizacji żywienia oraz baza żywieniowa były odpowiednie do występujących potrzeb, w tym w stosunku do dzieci ze specjalnymi potrzebami żywieniowymi. Dyrektor Żłobka wraz z Intendentem monitorowała jakość przygotowywanych posiłków, a kontrole przeprowadzone przez inspekcję sanitarną nie wykazały uchybień i nieprawidłowości.

OBSZAR

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

Opis stanu faktycznego

1. Analiza dzienników zajęć z lat 2020-2024 w grupach młodszej i starszej wykazała, że cyklicznie - raz w roku jesienią - w każdej grupie odbywały się zajęcia poświęcone poznawaniu przez dzieci owoców i warzyw. Miały one zachęcić dzieci do spożywania zdrowych posiłków. Liczba zajęć edukacyjnych związanych ze zdrowym odżywianiem w poszczególnych latach objętych kontrolą wynosiła od 16 do 28 w obu grupach. W ramach takich działań corocznie organizowano kiszenie „kapustki”, przygotowano soki warzywne i sałatki owocowe. W okresie wiosennym odbywało się także sadzenie cebuli, grochu, fasoli w przyżłobkowym ogródku. Dzieci sadiły również szczypiorek, który następnie dodawały do kanapek. Część zajęć została udokumentowana zdjęciami w *Kronice* Żłobka.

(akta kontroli str. 125-133, 593)

Jak wyjaśniła Dyrektor Żłobka, *działania te są dla dzieci atrakcyjne, gdyż po zasadzeniu, muszą podlewać rośliny, obserwują jak rosną i dzieci same dopytują, kiedy będą mogły je zjeść.*

(akta kontroli str. 589-595)

W wyniku analizy planów pracy opiekuńczo-wychowawczej stwierdzono, że w każdym roku planowane były zajęcia pn. *Zdrowe witaminy*, dzień owoców i warzyw; *Dbamy o nasze zdrowie*. Sprawozdania z pracy opiekunów za lata 2020-2023 potwierdziły realizację tych zajęć. W Żłobku organizowano także *Dni Dyni*, *Marchewki*, *Jabłka*, w ramach których zachęcano dzieci do spożywania tych produktów w różnej postaci, w tym w formie suszonej jako zdrowej przekąski. Do zajęć propagujących zdrowy styl życia należały też: codzienna gimnastyka poranna, spacer, zajęcia ruchowe (jeden dzień w tygodniu), a także nauka piosenek o owocach i warzywach, myciu rąk i zębów.

(akta kontroli str. 107-132)

Formy zajęć były dostosowane do wieku i możliwości dzieci. Prowadzono je różnymi metodami: słownie (wierszyki, pogadanki); poglądowo (ilustracje, plansze, obserwacja); aktywizująco (sadzenie roślin, robienie sałatek). Przykładami aktywizacji dzieci były przeprowadzone w grudniu 2023 r. działania, takie jak: zabawa sensoryczna *Jak to smakuje?*, praca plastyczna *Zdrowy talerz* oraz taniec do piosenki o owocach i warzywach. Osiągane w wyniku tych działań efekty nie były dokumentowane.

(akta kontroli str. 126-132, 378-396, 907-915)

2. W okresie objętym kontrolą, Żłobek nie uczestniczył w zewnętrznych programach promujących zdrowe odżywianie.

(akta kontroli str. 378-396)

W trybie art. 29 ust. 1 pkt 2 lit. f ustawy o NIK, zasięgnięto od Burmistrza Zawadzkiego informacje w sprawie przyczyn braku uczestnictwa Żłobka w zewnętrznych programach samorządowych związanych ze zdrowym odżywianiem. Burmistrz Zawadzkiego wyjaśnił, że *na przestrzeni ostatnich 7 lat, Gmina nie podpisała żadnych porozumień ani umów związanych ze zdrowym odżywianiem. Ponadto wskazał, że zorganizowano akcję przekazywania dzieciom owoców przez Burmistrza Zawadzkiego w ramach obchodów Dnia Dziecka.*

(akta kontroli str. 601-603)

3. W latach 2020-2024 Żłobek nie wydatkował środków finansowych na kształtowanie lub edukację prawidłowych nawyków żywieniowych. Pomoce dydaktyczne (sztuczne owoce, warzywa, kącik kuchenny, książeczki tematyczne) zostały nabyte przed uruchomieniem tej jednostki. Opiekunki organizując zajęcia o tematyce zdrowotnej same przynosiły warzywa i owoce lub do zajęć wykorzystywały produkty zakupione na potrzeby przygotowania posiłków. Rada Rodziców nie przeznaczała własnych środków na zakup takich pomocy, a jedynie wspomagała pracę Żłobka poprzez zakup prezentów dla dzieci (z okazji Dnia Dziecka i Świąt).

Dyrektor Żłobka wyjaśniła, *w związku z tym, że rodzice wpłacają niewielką kwotę tytułem składki, to staram się nie prosić Rady Rodziców o wsparcie finansowe, pomimo iż w planie wydatków Rada Rodziców ma możliwość zakupu pomocy dydaktycznych ze swoich składek. Są też jednostkowe przypadki pomocy rzeczowej dla żłobka, na przykład kilka razy rodzic dostarczył papier ksero na potrzeby grupy. W innym przypadku rodzic podarował jednostce książkę na temat wartości odżywczych.*

(akta kontroli str. 531-537)

W przedstawionej informacji, Burmistrz potwierdził brak zaplanowania środków na kształtowanie w Żłobku prawidłowych nawyków żywieniowych u dzieci. Poinformował też, że w ramach planu finansowego ujęte zostały środki finansowe wyłącznie na wydatki niezbędne do zapewnienia ciągłości funkcjonowania placówki. Zastrzegł jednak, że Dyrektor Żłobka jako osoba odpowiedzialna za budżet jednostki, może w każdym czasieawnioskować do organu prowadzącego o uzgodnienie i wygospodarowanie niezbędnych do poniesienia środków finansowych (kosztów) zapewniających realizację innych wymaganych zadań (...).

Odnosząc się do stawki żywieniowej 8 zł dziennie Burmistrz wyjaśnił, że *do chwili obecnej Dyrektor Żłobka nie wnioskowała o zmianę wysokości opłaty za wyżywienie. W związku z powyższym organ prowadzący uznał, że opłata wystarcza na zapewnienie całodniowych posiłków zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi.*

(akta kontroli str. 597-598, 601-610)

4. Dyrektor Żłobka, zgodnie z § 19 ust. 2 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych³⁸ w zw. z art. 9 ust. 1 lit. c) i art. 21 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności³⁹, zapewniła podawanie - w treści jadłospisów - informacji o użytych alergenach.

(akta kontroli str. 506-525)

³⁸ Dz. U. z 2015 r. poz. 29 ze zm.

³⁹ Dz. U. UE. L. z 2011 r. Nr 304, ze zm.

Jadłospisy na dany tydzień były udostępniane do wiadomości rodziców dzieci w budynku Żłobka (na tablicy ogłoszeń, jadłospis na następny tydzień zamieszczany był w piątek), natomiast jadłospisy dekadowe - na stronie internetowej.

(akta kontroli str. 506-525, 591-595)

Na podstawie próby obejmującej jadłospisy z października lat 2020-2023 stwierdzono, że nie obejmowały one potraw lub składników z listy wskazanych jako niedozwolone (np. parówki, podroby) oraz nie przewidywały podawania soków gotowych na poziomie przekraczającym 150 ml (dla jednego dziecka) w ciągu 10 dni.

(akta kontroli str. 71-86c, 847-853)

W dokumencie *Porcje żywieniowe*, którymi kieruje się Żłobek nie wskazano gramatury podawanych dzieciom warzyw i owoców, a jedynie częstotliwość (codziennie).

(akta kontroli str. 588)

Badanie porównujące produkty (składniki posiłków) zapisane w *Dziennikach żywieniowych* jako „pobrane z magazynu” i użyte do przygotowania posiłku były zgodne z jadłospisami podstawowym i eliminacyjnym za okres dekady, tj. od 25 marca 2024 r. do 5 kwietnia 2024 r. Pod względem ilości (gramatury) dane te odpowiadały liczbie dzieci obecnych w danym dniu dekady⁴⁰.

(akta kontroli str. 434, 445-479)

W celu oceny jakościowej jadłospisów Żłobka na podstawie art. 49 ust. 1 i 2 ustawy o NIK powołany został biegły w dziedzinie dietetyki i zdrowego żywienia. Biegła dokonała analizy jakościowej jadłospisu dekadowego (okres od 25 marca do 5 kwietnia 2024 r.), pod kątem spełniania wymagań *Rekomendacji* oraz ustawy w sprawie opieki nad dziećmi, z wykorzystaniem receptur posiłków oraz ramowego planu dnia. Z treści Sprawozdania wraz z opinią⁴¹ biegłego wynikało, że ww. jadłospis spełniał wymogi określone w *Rekomendacjach* dotyczące częstotliwości serwowania pieczywa, mąki i makaronów, kasz, ryżu i płatków śniadaniowych, mleka, ziemniaków, ryb, jaj, mięsa i tłuszczów zwierzęcych.

Jadłospis ten spełniał także wymogi określone w *Rekomendacjach* w zakresie żywienia małego dziecka, jednak biegła zakwestionowała nieuwzględnienie w jadłospisie następujących elementów: 1/ niedochowanie ilości 200 g owoców na dobę; 2/ użycie więcej niż dwa razy w dekadzie wędlin i past mięsnych; 3/ niewskazanie ilości soli w potrawach, co uniemożliwiło ocenę, czy jej ilość nie przekracza 1,4 g soli dziennie. Ponadto biegła uznała za niezgodne z *Rekomendacjami* słodzenie kompotu cukrem, przy nieuwzględnieniu jego ilości w jadłospisie oraz recepturze, co uniemożliwiło ocenę, czy jego ilość nie przekracza 10 g cukru dziennie. Powyższe zostało opisane w sekcji *Stwierdzone nieprawidłowości*.

(akta kontroli str. 435-455)

Biegła wskazała ponadto, że w jadłospisie nie wpisano wielkości porcji dla poszczególnych produktów, co stanowiło trudność w ocenie ich zgodności z opracowanym przez Żłobek dokumentem *Porcje żywieniowe*⁴². Dyrektor Żłobka wyjaśniła, że wielkość użytych składników do przygotowywania potrawy znajdują się w *Porcjach żywieniowych*.

(akta kontroli str. 435-444, 480-505, 581-588, 588, 860-864)

⁴⁰ Dekada nie była pełna ze względu na wystąpienie dodatkowego dnia wolnego od pracy (2 kwietnia 2024 r.)

⁴¹ Przekazana w kwietniu 2024 r.; dalej: *Opinia*.

⁴² W *Porcjach żywieniowych* określono ilość produktów spożywczych wyrażoną w gramach (lub ml) i orientacyjne wielkości porcji różnych produktów, zalecanych do spożycia w ciągu dnia.

Biegła sformułowała także własne rekomendacje. Dotyczyły one: 1/ zwiększenia ilości posiłków do czterech i dopasowania czasu ich podania do jednego z modeli zaproponowanych w *Rekomendacjach* w zakresie żywienia małego dziecka⁴³; 2/ wpisanie konkretnych ilości soli i cukru zamiast ogólnych zapisów „do smaku” lub „szczypta”; 3/ ograniczenie cukru do minimum. Biegła rekomendowała ponadto umieszczanie w jadłospisie wielkości tzw. porcji talerzowych.

(akta kontroli str. 434-444, 531-587)

Dopiero w trakcie kontroli NIK zostały opracowane receptury (96 receptur), w których określone zostały jednoznacznie miary i ilości poszczególnych składników potrawy. Nowe receptury wykorzystywano przy przygotowywaniu posiłków od 5 kwietnia 2024 r. Od 17 kwietnia 2024 r. w jadłospisach ujmowano⁴⁴ też ilości produktów składowych przypadających na porcję talerzową. Ustalenia te zostały szczegółowo opisane w sekcji *Stwierdzone nieprawidłowości*.

(akta kontroli str. 456-505, 529-530, 581-588, 938-941)

6. W Żłobku podejmowano działania na rzecz ograniczenia marnowania żywności. Polegały one na: a/ różnicowaniu porcji dla dzieci młodszych i dzieci starszych; b/ przygotowywaniu posiłków w ilości odpowiadającej liczbie dzieci w danym dniu. Dyrektor Żłobka nie zawierała umów na odbiór odpadów spożywczych, a odpadki pokonsumpcyjne traktowane były jako odpady zmieszane. Zgodnie z wyjaśnieniem ww. osoby, *resztek jedzenia jest bardzo mało, (...) placówka nie prowadzi statystyk w zakresie ilości jedzenia, które trafia do odpadów. W placówce są dni, kiedy odpadków nie ma wcale, są dni kiedy zostanie talerz zupy, kaszy*. Dyrektor Żłobka oszacowała tygodniową ilość odpadów na 1,5 kg.

(akta kontroli str. 581-587)

Dyrektor Żłobka wskazała też następujące przykłady przeciwdziałania marnowaniu żywności: *(...) jeżeli jakiś produkt nie podchodzi dzieciom to zmieniamy sposób podania, np. zupa jarzynowa - dzieci nie zjadały brukselki czy pora pokrojonego w paski, aby temu zapobiec, panie kucharki zaczęły miksować tę zupę tak aby wszystkie warzywa, które znajdują się z zupie były zjadane. Kolejny przykład to szpinak, który pierwotnie podawany był jako dodatek do jajka i dzieci niechętnie go zjadały, reakcją na to było przygotowywanie pierogów ze szpinakiem, naleśników czy dodanie szpinaku do makaronu z kurczakiem (...) W tej chwili z tych dań nie ma żadnych odpadków*.

(akta kontroli str. 581-587)

7. Żłobek zapewniał dzieciom nieograniczony dostęp do wody pitnej, poprzez umieszczenie w salach dziennego pobytu w widocznym miejscu wody źródlanej lub niegazowanej w butelkach 1,5 litrowych. Dzieci miały również zapewnione czyste naczynia (kubki niekapki lub zwykłe kubki). Oględziny potwierdziły wykształcenie u dzieci nawyku sięgania po kubek z wodą naprzemiennie z innymi napojami (kompotem do obiadu oraz kakao do podwieczorku). Zapas wody butelkowanej był zgromadzony zarówno w magazynie, jak również w kuchni (część magazynowa), co potwierdziła kontrola doraźna inspekcji sanitarnej.

(akta kontroli str. 226-243, 419-433)

Stwierdzone
nieprawidłowości

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

1. W jadłospisie dekadowym na okres 25 marca do 5 kwietnia 2024 r. sporządzonym przez Intendenta i zaakceptowanym przez Dyrektora Żłobka, nie

⁴³ Zdaniem biegłej można też zastosować układ czterech posiłków, z pominięciem drugiego śniadania, obiad zostanie wtedy rozdzielony na dwa posiłki (przed i po spaniu), a ostatnim posiłkiem w placówce będzie podwieczorek.

⁴⁴ W jednostkach wagi (ml lub g).

zostały spełnione wymogi określone w *Rekomendacjach* dotyczące: a/ zapewnienia co najmniej 200 g owoców na dobę, b/ zapewnienia warzywa w każdym z posiłków, c/ podawania wędlin i past mięsnych nie więcej niż dwa razy w dekadzie, d/ wskazywania ilości cukru w podawanym codziennie kompocie. Ponadto nie podawano ilości soli w potrawach, co uniemożliwiło ocenę, czy ilość ta nie przekracza 1,4 g soli dziennie.

(akta kontroli str. 434-455)

Jak wyjaśniła Dyrektor Żłobka, *osoba układająca jadłospis opierała się nie tylko o wiedzę nabytą wraz z doświadczeniem, ale także zgodnie z zasadami poradnika żywienie dzieci w żłobkach [Rekomendacjami].*

(akta kontroli str. 531-537)

Szczegółowa ocena zgodności grup produktów, z wielkością porcji i częstotliwością użycia (dokonana przez biegłą) potwierdziła, że:

- w dniach 25, 26 i 28 marca 2024 r. oraz 2, 3, 4 i 5 kwietnia 2024 r. nie zapewniono dziennie 200 g owoców (jadłospis przewidywał odpowiednio 90 g, 80 g, 103 g oraz 140 g, 100 g, 90 g i 118 g owoców);
- tylko 2 kwietnia 2024 r. do każdego posiłku przewidziano warzywo;
- w jadłospisie obejmującym dekadę trzy śniadania przewidziano z użyciem wędlin lub past (26 i 27 marca, 2 kwietnia 2024 r.);
- każdym dniu dekady podawany był kompot, w jego recepturze zamiast wskazania użytej ilości cukru, zapisano „mała ilość cukru”; ponadto kompot nie został ujęty w *Porcjach żywieniowych*, tym samym brak informacji na temat zachowania normy 20 g cukru w całodiennej diecie dziecka.

(akta kontroli str. 435-446)

W odniesieniu do warzyw i owoców Dyrektor Żłobka wyjaśniła, że *w niektórych dniach porcja warzyw jest dużo większa, a mniej jest owoców, co nie jest błędem*. Dyrektor potwierdziła, że *faktycznie nie w każdym dniu występuje wartość 400 g (łącna gramatura warzyw i owoców)*. Jednocześnie zaprezentowała dane tabelaryczne, z których wynikało, że we wszystkich dniach ilość warzyw wynosiła w każdym dniu co najmniej 200 g.

(akta kontroli str. 587)

W odniesieniu do wędlin i past, Dyrektor Żłobka wyjaśniła, że *(...) w jadłospisie były ujęte cztery obiady mięsne, ale w dekadzie może być ich do sześciu. Z tego powodu dodatkowo do śniadania użyto wędliny jako piąte danie mięsne*.

(akta kontroli str.581-587)

W odniesieniu do używania kompotu bez zamieszczenia produktu w *Porcjach żywieniowych*, Dyrektor Żłobka wyjaśniła: *(...) kompot nie wystąpił w Porcjach żywieniowych przez przeoczenie i nie było to zamierzone. Pracownik przepisując dane z poradnika, zapomniał umieścić go na liście*.

(akta kontroli str. 404-408)

W odniesieniu do braku wskazania ilości soli w poszczególnych składnikach posiłku, Intendent wyjaśniła, *sól używana jest głównie do osolenia wody podczas gotowania pierogów, makaronu, klusek, ziemniaków, a do potraw stosuje się minimalne jej ilości, zastępując sól ziołami*.

(akta kontroli str. 434-444, 859-867a)

2. Do 5 kwietnia 2024 r. w Żłobku nie była systematycznie obliczana kaloryczność posiłków, uwzględniająca wielkości porcji przewidzianych w jadłospisie, co uniemożliwiało rzetelne ich dopasowanie do kaloryczności określonej w *Normach* na poziomie 700-750 kcal.

Powyższe wynikało z braku określenia w recepturach, a w konsekwencji w jadłospisach – wielkości (gramatury) użytych składników.

(akta kontroli str. 434-443, 480-528, 938-941)

W powyższej sprawie Dyrektor Żłobka wyjaśniła: *Kierując się zamiarem ujednolicenia wszystkich receptur, nie ograniczając się do tych związanych z jadłospisem dekadowym 25 marca - 5 kwietnia, wydałam dwóm pracownikom kuchni polecenie napisania „na nowo” 100% receptur. Prace nad tymi recepturami trwają do tej pory. Przed wprowadzeniem nowych receptur (z uzupełnionymi ilościami poszczególnych składników) pracownice kuchni dodawały ilości poszczególnych składników na podstawie wcześniejszego doświadczenia w zawodzie (jedna z pań kilkanaście lat pracy zawodowej w kuchni) i biorąc pod uwagę liczbę dzieci obecnych (liczbę porcji). (...) Znałam zawartość segregatora z recepturami i wiedziałam, że nie są tam ujmowane ilości poszczególnych składników, jednak byłam i jestem przekonana, że moi pracownicy mają te ilości „zakodowane w głowie”, dlatego nie wydałam wcześniej polecenia dotyczącego wpisania ilości składników używanych do przygotowania danego dania (...) 5 kwietnia był ostatnim dniem stosowania receptur niezawierających ilości składników (...).*

(akta kontroli str. 412-414)

Zgodnie z art. 22 ustawy o opiece nad dziećmi w wieku do lat 3, żłobek i klub dziecięcy zapewniają przebywającym w nim dzieciom wyżywienie zgodne z wymaganiami dla danej grupy wiekowej wynikającymi z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej, które zostały opracowane przez Instytut Żywności i Żywienia im. prof. dra med. Aleksandra Szczygła w Warszawie.

Intendent wyjaśniła: *Znam treść art. 22 ustawy o opiece nad dziećmi do lat trzech i wiem, że wyżywienie tak małych dzieci ma być zgodne z normami. Mam wiedzę na temat zapotrzebowania energetycznego u dzieci w wieku żłobkowym (1000 kcal ogółem dziennie w żłobku odpowiednio 700-750 kcal dziennie). W trakcie kontroli Sanepidu oglądano jadłospisy, nie wiem czy oglądano receptury, ale uwagę zwracano tylko na zróżnicowaną dietę (płatki, ryż, owoce, warzywa, ryba raz w tygodniu). Natomiast na zachowanie zalecanych wartości odżywczych i ich nieprzekraczanie nie zwracano uwagi, co mnie przekonało, że postępuję prawidłowo.*

(akta kontroli str. 942-943)

Intendent nie posiadała programu komputerowego do liczenia wartości odżywczej i obliczała tą wartość ręcznie i wyrywkowo (4-5 razy w roku). Część tych wyliczeń została zachowana, a część podlegała brakowaniu (z upływem danego roku). Jak wyjaśniła Intendent, *wyliczając dzienne zapotrzebowanie, robimy tak, że sprawdzam różnorodne zestawy posiłków, następnie przeliczam ilość użytych produktów na jedną porcję.*

(akta kontroli str. 859-867)

Ponadto Intendent wyjaśniła: *Zarówno ja sama, jak i koleżanki [obie kucharki] myślałyśmy, że obliczanie kaloryczności posiłków jest czymś więcej niż podstawowe obowiązki. Chodziło o sprawdzenie [kaloryczności], ale nie było możliwe robienie tego codziennie ze względu na brak czasu. Zupełnie inaczej sprawa wyglądałaby, gdyby kuchnia dysponowała programem do obliczania kaloryczności i wartości odżywczej. Słyszałam na szkoleniu, że program tak działa, że oprócz wprowadzania poszczególnych składników (jak w dzienniku żywieniowym) można w tym programie zapisywać kaloryczność. To na pewno zajmuje mniej czasu niż liczenie ręczne, samo*

szukanie składników w wersjach papierowych receptur jest czasochłonne i uciążliwe, dlatego brakuje na takie czynności czasu.

(akta kontroli str. 942-943)

NIK zauważa, że warunkiem prawidłowego pod względem energetycznym skomponowania posiłku jest rzetelne opracowanie oraz stosowanie receptur. W taki sposób zostały one przygotowane dopiero w trakcie kontroli NIK.

OCENA CZĄSTKOWA

W Żłobku prowadzono działania ukierunkowane na kształtowanie prawidłowych nawyków żywieniowych i działania te były adekwatne do możliwości małych dzieci. Propagowanie jedzenia warzyw i owoców, utrwalania u dzieci zdrowego nawyku picia wody odbywało się z inicjatywy Dyrektora Żłobka i opiekunek. W Żłobku nie oceniano jednak efektów działań na rzecz propagowania zdrowego odżywiania.

Opracowanie nowych receptur potraw, z oznaczeniem miary i ilości poszczególnych ich składników, nastąpiło dopiero w trakcie kontroli NIK. Tym samym do dnia kontroli NIK brak było możliwości rzetelnego określenia kaloryczności posiłków, tj. na poziomie 700-750 kcal. Za stan nieprawidłowy uznano również brak spełnienia części wymogów określonych w *Rekomendacjach*, w tym dotyczących zapewnienia co najmniej 200 g owoców na dobę, ograniczenia wędlin i past mięsnych, a także wskazywania w recepturach oraz jadłospisach ilości cukru i soli.

IV. Wnioski

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami, Najwyższa Izba Kontroli, na podstawie art. 53 ust. 1 pkt 5 ustawy o NIK, wnosi o zapewnienie przygotowania posiłków zawierających odpowiednią ilość wymaganych produktów oraz uwzględniających częstotliwość ich wykorzystania, zgodnie ze wskazaniami określonymi w *Rekomendacjach*.

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 w Opolu. 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
wykorzystania uwag
i wykonania wniosków

Zgodnie z art. 62 ustawy o NIK należy poinformować Najwyższą Izbę Kontroli, w terminie 21 od otrzymania wystąpienia pokontrolnego, o sposobie wykorzystania wykonania wniosku pokontrolnego 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.

Opole, 26 lipca 2024 r.

Kontroler
Celina Augustyn
główny specjalista kontroli
państwowej

- // -

.....
podpis

Najwyższa Izba Kontroli
Delegatura w Opolu
Dyrektor
Iwona Zyman

- // -

.....
podpis