



NAJWYŻSZA IZBA KONTROLI

Delegatura w Opolu

LOP. 410.5.2.2024

Pani Mirosława Trybała

Dyrektor

Przedszkole Publiczne nr 54 w Opolu

ul. Majora Hubala 19

45-266 Opole

WYSTĄPIENIE POKONTROLNE

P/24/082 – Propagowanie i wdrażanie zdrowego odżywiania

NAJWYŻSZA IZBA KONTROLI

Delegatura w Opolu

ul. Krakowska 28, 45-075 Opole

T +48 77 449 70 00, F +48 77 449 70 44

lop@nik.gov.pl

I. Dane identyfikacyjne

Jednostka kontrolowana	Przedszkole Publiczne nr 54 w Opolu ¹ , ul. Majora Hubala 19, 45-266 Opole
Kierownik jednostki kontrolowanej	Mirosława Trybała, Dyrektor Przedszkola ² – od 1 września 2021 r. W okresie objętym kontrolą funkcję Dyrektora PP54 pełniła Jadwiga Bryk od 1 września 2016 r. do 31 sierpnia 2021 r.
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 ³
Jednostka przeprowadzająca kontrolę	Najwyższa Izba Kontroli Delegatura w Opolu
Kontroler	Paweł Toczek, specjalista kontroli państwowej, upoważnienie do kontroli nr LOP/24/2024 z 13 marca 2024 r.

(akta kontroli str. 1, 115-122)

¹ Dalej: Przedszkole lub PP 54.

² Dalej: Dyrektor

³ Dz. U. z 2022 r. poz. 623, dalej: ustawa o NIK.

II. Ocena ogólna⁴ kontrolowanej działalności

OCENA OGÓLNA

W Przedszkolu podejmowane były działania na rzecz propagowania i wdrażania zdrowego odżywiania, jednakże - w ocenie Najwyższej Izby Kontroli – część z nich nie była w pełni skuteczna.

Kadra pedagogiczna Przedszkola była należycie przygotowana do prowadzenia edukacji w zakresie zdrowego odżywiania. W oparciu o prawidłowo rozpoznawane potrzeby, w tym w ramach współpracy z Radą rodziców, planowano i realizowano programy zewnętrzne oraz inicjatywy autorskie dotyczące zagadnień zdrowego odżywiania, mające na celu kształtowanie właściwych nawyków żywieniowych.

Funkcjonująca w kontrolowanej jednostce organizacja żywienia zapewniała dzieciom odpowiednią ilość posiłków dostosowaną do ich wieku oraz długości pobytu w placówce, a także stały dostęp do wody pitnej. Zapewnione zostały również prawidłowe warunki spożywania posiłków. Kontrola ujawniła jednak nieprawidłowości w zakresie higieny procesu przygotowywania, przechowywania oraz transportu wewnętrznego produktów spożywczych. Analiza jadłospisu wykazała też, że posiłki nie zawsze spełniały obowiązujące przepisy prawa, zwłaszcza w zakresie częstotliwości serwowania potraw smażonych oraz zawartości w nich wymaganych produktów. Stwierdzono również, że przedszkole nie dostosowało się do Rekomendacji⁵ w zakresie odnoszącym się do przygotowywania jadłospisu oraz ograniczenia stosowania wywarów mięsnych. Ponadto, zaniechano pisemnego potwierdzenia od dostawcy odbioru żywności.

III. Opis ustalonego stanu faktycznego

OBSZAR

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

Opis stanu faktycznego

1.1. Przedszkole, było publiczną placówką opieki dla dzieci będących mieszkańcami miasta Opola, zapewniającą opiekę dzieciom w dni powszednie w godzinach od 6:00 do 19:00. W okresie objętym kontrolą⁶ jednym z wielu zadań określonych w statucie była: *troska o zdrowie i bezpieczeństwo dzieci poprzez prawidłowe żywienie dzieci, dbanie o czystość i higienę osobistą dzieci, promowanie zdrowego stylu życia, współpraca ze środowiskiem lekarskim, podejmowanie akcji prozdrowotnych, zapewnienie bezpiecznych i higienicznych warunków przebywania dzieci w przedszkolu*⁷. W latach 2020-2024 Przedszkole zapewniło dzieciom możliwość spożywania czterech posiłków dziennie, w tym śniadania, drugiego śniadania, obiadu tj. pierwszego dania (zupy) i drugiego dania oraz podwieczorku, a ich liczba odpowiadała długości pobytu dzieci w przedszkolu. Posiłki przygotowywane i wydawane były przez kuchnię prowadzoną przez Przedszkole. Dzieciom niekorzystającym z wyżywienia, zapewniono możliwość spożycia drugiego śniadania (przygotowanego przez rodzica) według zasad ustalonych przez Dyrektora w porozumieniu z rodzicami.

(akta kontroli str. 13-114, 1378-1379)

⁴ Najwyższa Izba Kontroli formułuje ocenę ogólną jako ocenę pozytywną, ocenę negatywną albo ocenę w formie opisowej.

⁵ Żywienie w przedszkolu w praktyce, Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH – Państwowy Instytut Badawczy, dalej: Rekomendacje dla przedszkoli.

⁶ Okres od 1 stycznia 2020 r. do 31 marca 2024 r. Dalej również lata 2020-2024.

⁷ Statut Przedszkola §1 pkt. 4.2.

1.2. Przedszkole w prawidłowy sposób określiło zasady organizacji żywienia, ustalając ich harmonogram oraz ramowy rozkład dnia wprowadzający stałe godziny podawania posiłków⁸, obowiązujące w całym kontrolowanym okresie. Posiłki spożywane były w salach dziennego pobytu dzieci, każda z grup osobno ze względu na podział wiekowy. Potrawy dostarczane były przy pomocy wózków z kuchni przedszkolnej i podawane dzieciom przez personel pomocy kuchennej, który przygotowywał także miejsce spożywania posiłków⁹. Stosownie do art. 106 ust. 3 ustawy z dnia 16 grudnia 2016 r. Prawo oświatowe¹⁰, wysokość stawki żywieniowej została ustalona¹¹ przez Dyrektora w porozumieniu z organem prowadzącym na okres: do 31 września 2021 r., od 1 października 2021 r. do 31 grudnia 2023 r. oraz od 1 stycznia 2024 r. i wynosiła odpowiednio: 7 zł, 7,50 zł, i 11,00 zł. Organizacja żywienia określona w ww. regulacjach wewnętrznych¹² Przedszkola, wypełniała wymogi określone w art. 108 pkt 4 ww. ustawy dotyczące zapewnienia możliwości korzystania z posiłków.

(akta kontroli str. 143-144, 170-212, 227-258, 1276-1322, 1418-1423, 1473-1478)

1.3. W okresie objętym kontrolą liczba dzieci korzystających z posiłków, według stanu na październik lat szkolnych 2020/2021, 2021/2022, 2022/2023, 2023/2024 wynosiła odpowiednio: 229¹³ (tj. 99,57% ogólnej liczby dzieci w przedszkolu), 254¹⁴ (99,61%), 274¹⁵ (98,92%), 267¹⁶ (98,16%). Opłaty dzienne za wyżywienie naliczane były zgodnie z wewnętrznymi procedurami¹⁷, uwzględniając złożoną przez rodziców deklaracją dotyczącą wyżywienia oraz potwierdzoną obecność dziecka w przedszkolu, w kwotach ustalonych w zarządzeniach Dyrektora PP54 nr: 18/2018 z dnia 31 września 2018 r., 13/2021 z dnia 27 września 2021 r. oraz 13/2022 z dnia 29 grudnia 2022 r. W badanych latach nie wystąpiła sytuacja małej liczby dzieci korzystających z gorącego posiłku (mniej niż 90% ogółu dzieci w przedszkolu) oraz nie występowały zmiany korzystających z posiłków przekraczające 10%.

(akta kontroli str. 135-142, 170-226, 1323-1326, 1378-1379)

1.4. Przyjęte i praktykowane w Przedszkolu warunki spożywania posiłków były dostosowane do występujących potrzeb. Dzieci z dziewięciu grup przedszkolnych spożywały posiłki w wydzielonych strefach sal dydaktycznych, przy przygotowanych stolikach, a w wyniku przeprowadzonych w trakcie kontroli oględzin stwierdzono, że każdemu dziecku zapewniono miejsce siedzące¹⁸. Posiłki podawane były zgodnie z ramowym rozkładem dnia, a wyznaczony czas który wynosił odpowiednio 30 minut dla śniadania i obu dań obiadowych, 15 minut dla II śniadania oraz 20 minut z przeznaczeniem na podwieczorek, pozwalał na ich spożycie bez zbędnego pośpiechu, pod nadzorem i opieką osób za to odpowiedzialnych. W Przedszkolu nie wystąpiły sytuacje, które skutkowały wprowadzeniem zmian lub odstępstw od

⁸ Śniadanie (8:30-9:00), II śniadanie (10:00-10:15), obiad: I danie (11:30-12:00) oraz II danie (14:00-14:30), podwieczorek (17:00-17:20).

⁹ Stoliki oraz krzesła.

¹⁰ Dz.U. z 2023 r. poz. 900, ze zm.

¹¹ Wysokość stawki żywieniowej zmieniała się na wniosek dyrektora argumentując jego zmianę, poprzez przekazanie go do organu prowadzącego, który pismem informował o wyrażeniu zgody na jego wprowadzenie. Następnie Dyrektor ustalała jego wysokość poprzez zarządzenie wewnętrzne, powiadamiając o tym rodziców/opiekunów dzieci.

¹² Tj. Statut Przedszkola oraz ramowy rozkład dnia.

¹³ Tj. śniadanie 228, II śniadanie 229, I danie obiadowe 229, II danie obiadowe 225, podwieczorek 18.

¹⁴ Tj. śniadanie 252, II śniadanie 254, I danie obiadowe 253, II danie obiadowe 248, podwieczorek 14.

¹⁵ Tj. śniadanie 272, II śniadanie 274, I danie obiadowe 274, II danie obiadowe 269, podwieczorek 17.

¹⁶ Tj. śniadanie 264, II śniadanie 268, I danie obiadowe 267, II danie obiadowe 263, podwieczorek 25.

¹⁷ Tj. Zarządzenie nr 18/2018 w sprawie wnoszenia opłat i ustalenia opłat za korzystanie z posiłków w PP54 w Opolu; procedury naliczania opłat za PP54 w Opolu;

¹⁸ Tj. w grupie I posiłek spożywało 19 dzieci, dla których zapewniono 19 miejsc siedzących przy stoliku; w grupie II 20 dzieci i 20 miejsc siedzących; w III grupie 9 dzieci i 9 miejsc; w grupie IV 16 dzieci i 16 miejsc; w V grupie 17 dzieci i 17 miejsc; w grupie VI 14 dzieci i 14 miejsc; w grupie VII 14 dzieci i 14 miejsc; w grupie VIII 21 dzieci i 21 miejsc; w grupie IX 13 dzieci i 13 miejsc.

przyjętych i praktykowanych warunków organizacji żywienia, a także skróconym czasem spożywania posiłku ze względu na potrzebę udostępnienia miejsca innym dzieciom.

(akta kontroli str. 227-258, 1473-1478)

1.5. W okresie objętym kontrolą, Przedszkole podejmowało działania w celu pozyskania informacji o dzieciach ze specjalnymi potrzebami żywieniowymi w zakresie diet, alergii i nietolerancji pokarmowych poprzez pobieranie od rodziców: a/ ankiet informacyjnych o dziecku¹⁹; b/ dokumentu woli zapisu dziecka do przedszkola na dany rok szkolny; c/ deklaracji czasu pobytu, w których określano ilość i rodzaj spożywanych posiłków. Informacje pozyskane z analizy tych dokumentów pozwalały na właściwą organizację posiłków w Przedszkolu. W latach szkolnych 2019/2020, 2020/2021, 2021/2022, 2022/2023, 2023/2024 dzieci ze specjalnymi potrzebami żywieniowymi²⁰ było odpowiednio: 8, 18, 26, 34, 33, a Przedszkole umożliwiło dzieciom spożywanie posiłków przygotowanych i przyniesionych przez rodziców. Dyrektor wyjaśniła, iż każdy z powyższych przypadków był indywidualnie rozpatrywany (...) a szczególną troską żywieniową, otoczone były dzieci chorujące na cukrzycę. Nauczyciele każdego dnia współpracowali z rodzicami dzieci, na bieżąco konsultując dane odczytywane z pompy insulinowej, uzgadniając podawanie wymienników itd. Intendent w każdym tygodniu, z wyprzedzeniem przysyłał rodzicom jadłospis, aby mieli możliwość wyliczenia indeksu glikemicznego podawanych dzieciom posiłków. PP 54 nie było przedszkolem, które prowadziło diety specjalne, nie miało także obowiązku zbierania informacji dotyczących liczby dzieci ze specjalnymi potrzebami żywieniowymi. Przedszkole było placówką ogólnodostępną. Nie było placówką specjalizującą się w prowadzeniu profesjonalnego żywienia dla dzieci będących na dietach zdrowotnych. Jedyne przedszkole w mieście Opolu, do którego zadań należy realizacja potrzeb w zakresie specjalnego żywienia jest PP nr 28 w Opolu.

(akta kontroli str. 135-142, 1262-1275, 1323-1326, 1378-1379)

1.6. W kontrolowanym okresie Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Opolu²¹ przeprowadził dwie²² kontrole w których nie stwierdzono nieprawidłowości oraz nie formułowano zaleceń, uwag i wniosków. Przeprowadzona w Przedszkolu, na zlecenie NIK²³, przez PPIS w Opolu, kontrola doraźna w zakresie spełniania wymagań sanitarno-higienicznych pomieszczeń Przedszkola i sprzętu przeznaczonego do przygotowywania, spożywania i przechowywania posiłków wykazała, że stan sanitarny pomieszczeń kuchennych i jadalni oraz sprzętów do produkcji posiłków nie budził zastrzeżeń. Przedszkole nie zapewniło jednak odpowiednich warunków w zakresie higieny przygotowania i podawania posiłków co opisano w sekcji *Stwierdzone nieprawidłowości*.

(akta kontroli str. 135-142, 145-155, 1418-1423, 1473-1478)

1.7. W okresie objętym kontrolą w Przedszkolu zatrudnionych było łącznie 10 osób odpowiedzialnych za przygotowanie i serwowanie posiłków (na stanowiskach: intendenta, kucharki oraz pomocy kuchennej i pracy lekkiej). Za przygotowywanie

¹⁹ Ankieta informacyjna o dziecku wypełniana była przez rodzica wraz z przyjęciem dziecka do Przedszkola. Zawierała informacje dotyczące posiadanych alergii oraz specjalnych potrzeb związanych z żywieniem. Nie było obowiązku dostarczania zaświadczenia lekarskiego w tym zakresie.

²⁰ Były to: nietolerancje pokarmowe, diety bezglutenowe, cukrzyca, wybiórczość pokarmowa, alergie, a także aspekty religijne.

²¹ Dalej: PPIS w Opolu.

²² Tj. w dniu 12 maja 2023 r. w zakresie urzędowej kontroli żywności, a w szczególności sposobu magazynowania środków spożywczych, stanu sanitarnego pomieszczeń oraz higieny personelu, a także teoretycznej oceny żywienia dzieci na podstawie przygotowanych jadłospisów. W dniu 11 stycznia 2024 r. w zakresie ogólnej oceny stanu sanitarnego przedszkola i przeprowadzenia działań edukacyjno-informacyjnych dotyczących higieny procesów nauczania i wychowania.

²³ Na podstawie art. 12 pkt 3 ustawy o NIK.

posiłków odpowiadała kucharka, która była jedyną osobą posiadającą wykształcenie zgodne z zajmowanym stanowiskiem²⁴. Zgodnie z zakresem czynności, do intendenta należał obowiązek układania jadłospisów. Przy ich opracowywaniu nie korzystano z wiedzy dietetyka. W kontrolowanym okresie, osoby odpowiedzialne za przygotowanie i serwowanie posiłków w Przedszkolu, nie uczestniczyły w szkoleniach, kursach oraz seminariach w zakresie związanym ze zdrowym odżywianiem. Dyrektor wyjaśniła, że *przy zatrudnianiu pracowników zajmujących się żywieniem w przedszkolu nie jest wymagane odpowiednie wykształcenie do pełnionych w kuchni obowiązków (...). Zaproponowałam pracownikom kuchni szkolenie związane z podnoszeniem kwalifikacji w zakresie żywienia dzieci. Pracownicy nie wyrazili chęci uczestniczenia w tej formie doskonalenia, ze względu na jej realizację w dni wolne od pracy. W związku z tym, że pracownicy kuchni nie byli zobowiązani przepisami prawa do doskonalenia się w ramach pełnionych obowiązków, jako pracodawca nie mogłam od nich tego wymagać.*

(akta kontroli str. 135-142, 156-169, 1407)

1.8. W Przedszkolu edukacją dzieci w roku szkolnym 2020/2021, 2021/2022, 2022/2023, 2023/2024 zajmowało się odpowiednio 39, 38, 39, 36 nauczycieli, a żaden z nich nie posiadał wykształcenia kierunkowego związanego ze zdrowym odżywianiem²⁵. Dyrektor wyjaśniła, że *w przedszkolu PP 54, jak również w innych placówkach w Opolu nie ma jednej osoby odpowiedzialnej za edukację żywieniową wśród dzieci w zakresie zdrowego odżywiania. Zagadnienia dotyczące edukacji żywieniowej, a także wszystkie inne na etapie wychowania przedszkolnego realizują z wychowankami wszyscy zatrudnieni w placówce nauczyciele (...) i w związku z powyższym wszyscy nauczyciele, zgodnie z prawem mogą i realizują zagadnienia zdrowego odżywiania w przedszkolu (...). Na podkreślenie zasługuje fakt, iż nie ma obowiązku posiadania wykształcenia kierunkowego do prowadzenia edukacji żywieniowej w tym w zakresie zdrowego żywienia wśród nauczycieli wychowania przedszkolnego na tym poziomie edukacji.*

(akta kontroli str. 1209-1259)

1.9. W latach 2020-2024 zapewniono w Przedszkolu jakość dostarczanych produktów niezbędnych do przygotowania posiłków. Zaopatrzenie w produkty żywnościowe realizowano na podstawie zawartych 42²⁶ umów z dostawcami regulującymi obowiązki obu stron. Określały one wymagania jakościowe, terminy i godziny dostaw, warunki przechowywania i dostawy, sposoby zabezpieczenia żywności i odpowiedniego oznakowania, daty minimalnej trwałości i terminy przydatności do spożycia, wskazania jednostki miary oraz ilości żywności. Umowy nakładały na dostawców obowiązek dostarczania towaru należytej jakości, zgodnego z obowiązującymi atestami, normami i wymogami prawa dotyczącymi żywności. Umowy zawierały zobowiązanie Przedszkola do kontroli ilościowo-jakościowej dostarczanych produktów, przewidywały także obowiązek zapłaty kar umownych²⁷ za niewywiązywanie się z umowy w zakresie jakości dostarczanych produktów. W okresie objętym kontrolą, PP54 dwukrotnie wzywało dostawców do poprawnej

²⁴ Tj. posiadająca świadectwo ukończenia zasadniczej szkoły zawodowej w zawodzie kucharz oraz średniego studium zawodowego dla pracujących o kierunku spożywczym.

²⁵ Dotyczy także ukończonych kursów, seminariów i szkoleń z zakresu zdrowego żywienia.

²⁶ Tj. w roku 2019 (9 umów), 2020 (7), 2021 (9), 2022 (9), 2023 (8). Każda z umów zawarta była z innym dostawcą ze względu na rodzaj dostarczanego asortymentu (owoce, warzywa, nabiał, mięso, jaja, przyprawy, woda itd.)

²⁷ Były to kary umowne za zwłokę w wykonaniu przedmiotu umowy w wysokości 10% wynagrodzenia określonego w umowach, za każdy dzień zwłoki, po wskazanym terminie (nie więcej niż 50%) oraz z tytułu odstąpienia od umów z przyczyn występujących po stronie dostawców w wysokości 50% ustalonego wynagrodzenia. Umowy zapewniały także Przedszkolu prawo wezwania dostawców do zmiany sposobu ich wykonania jeżeli realizowano je w sposób wadliwy lub sprzeczny z umową, a w razie braku reakcji na wezwania przez zamawiającego, klauzule o możliwości odstąpienia od umów lub przekazaniu ich innemu podmiotowi.

realizacji umów, tj. raz w 2021 r.²⁸ i raz 2022 r.²⁹ Przedszkole nie realizowało zobowiązania wynikającego z zawartych umów w zakresie potwierdzania przez upoważnionego pracownika Przedszkola w formie pisemnego protokołu, odbioru ilościowo-jakościowego dostarczanej żywności, co opisano w sekcji *Stwierdzone nieprawidłowości*.

(akta kontroli str. 605-606, 609-827)

1.10. W okresie objętym kontrolą w Przedszkolu nie przeprowadzano badań wśród rodziców i dzieci dotyczących satysfakcji z oferowanego żywienia oraz nie wpływały uwagi, skargi i wnioski dotyczące przygotowywanych pokarmów.

Dyrektor wyjaśniła, że *przedszkole nie ma obowiązku prowadzenia badań satysfakcji z oferowanego żywienia i nie jest to wpisane w jego zadania*.

(akta kontroli str. 138)

1.11. W Przedszkolu rozpoznawano potrzeby w zakresie prowadzenia działań mających na celu propagowanie i wdrażanie zdrowego odżywiania. Działania polegały m.in. na współpracy z Radą rodziców, która podjęła decyzję w roku szkolnym 2020/2021³⁰ o konieczności zwiększenia ilości owoców i warzyw w jadłospisie, a w celu rozpoznawania potrzeb dzieci w zakresie zdrowego odżywiania, sprawdzano występujące czynniki ryzyka dla zdrowia dzieci pobierając informacje w tym zakresie od rodziców - w formie ankiet - przy przyjmowaniu dzieci do Przedszkola. Ankiety zawierały informacje dotyczące jedzenia, funkcjonowania, posiadanych alergii lub specjalnych potrzeb związanych z żywieniem. Dyrektor wyjaśniła, że *zobowiązałam intendenta do planowania posiłków zgodnie z wolą rodziców i wprowadzono podawanie większej ilości warzyw i owoców, soków naturalnych, unikając podawania cukru oraz urozmaicenie diety dzieci o nowe nieznane im produkty np. avocado, pomelo, khaki, halibut, łosoś*. W wyniku analizy jadłospisów z 2023 roku stwierdzono, że wymienione produkty spożywcze zostały wykorzystane do przygotowania posiłków.

(akta kontroli str. 138-139, 1323-1326, 1400, 1408-1409)

1.12. W latach szkolnych 2019/2020 – 2023/2024 działania w zakresie propagowania i wdrażania zdrowego odżywiania były rzetelnie planowane, z uwzględnieniem rozpoznanych potrzeb. Działania w zakresie propagowania i wdrażania zdrowego odżywiania były planowane w oparciu o przygotowywane roczne plany pracy, w których uwzględniano rozpoznane potrzeby i ryzyka, w tym związane z tematyką zdrowego odżywiania, zwłaszcza w zakresie znaczenia warzyw i owoców w codziennej diecie. Planowanie edukacji żywieniowej przez nauczycieli wychowania przedszkolnego wynikało z: a) podstawy programowej wychowania przedszkolnego, gdzie zadaniem przedszkola było tworzenie sytuacji sprzyjających rozwojowi nawyków i zachowań prowadzących do samodzielności, dbania o zdrowie, sprawności ruchowej i bezpieczeństwa; estetycznej aranżacji wnętrz, które umożliwią celebrowanie posiłków poprzez kulturalne, spokojne ich spożywanie połączone z nauką posługiwania się sztucami, a także możliwość wybierania potraw przez dzieci odkrywając walory odżywcze i zdrowotne produktów czy też ich komponowania; b) zakresu obowiązków nauczycieli wychowania przedszkolnego, w których określono zadania inicjowania i wdrażania działań prozdrowotnych i profilaktycznych, oraz dbałość o zdrowie psychiczne i fizyczne dzieci, poprzez stosowanie różnorodnych technik uwzględniających potrzeby i oczekiwania dzieci;

²⁸ Tj. wezwanie dostawcy do prawidłowej realizacji umowy poprzez dostarczanie całego asortymentu objętego umową po cenach wynikających z tych umów.

²⁹ Tj. odmowę odbioru wybranych warzyw i owoców (produkty nie nadające się do spożycia) i zobowiązaniu dostarczenia partii produktów odpowiedniej jakości dnia następnego, co potwierdzono podpisaniem protokołu odbioru.

³⁰ Protokół z posiedzenia Rady rodziców z dnia 7 października 2020 r.

c) statutu Przedszkola ustalającego cel by dbać z troską o zdrowie i bezpieczeństwo dzieci poprzez prawidłowe żywienie dzieci, dbanie o czystość i higienę osobistą dzieci, promowanie zdrowego stylu życia, współpracę ze środowiskiem lekarskim, podejmowanie akcji prozdrowotnych, zapewnienie bezpiecznych i higienicznych warunków przebywania dzieci w przedszkolu, dbanie o zdrowie dzieci i ich sprawność fizyczną, a także zachęcanie do uczestnictwa w zabawach i grach sportowych. W wyniku analiz zebranych w Przedszkolu w latach 2020-2024 (31.03) informacji dotyczących występujących potrzeb oraz ryzyk, zaplanowano udział w 15 programach związanych z tematyką zdrowego odżywiania.

Dyrektor wyjaśniła, że nasi nauczyciele w każdym roku szkolnym w planie rocznym oraz w planach miesięcznych projektują działania dydaktyczno-wychowawcze poświęcone szeroko pojętej tematyce zdrowia, dostosowane do wieku i potrzeb poszczególnych grup, w których pracują. Wśród nich poza realizacją tematyki tygodniowej z zakresu zdrowego odżywiania znajdują się także: wdrażanie programów ogólnopolskich i własnych oraz wszelkich inicjatyw związanych z szeroko rozumianą profilaktyką zdrowotną i tematyką zdrowego żywienia.

(akta kontroli str. 130-134, 243-254, 299-414, 435, 514-603)

Stwierdzone
nieprawidłowości

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

1/ W Przedszkolu nie zapewniono zasad higieny w procesie przygotowywania i podawania posiłków. Przeprowadzona na zlecenie NIK kontrola PPIS w Opolu stwierdziła:

a) ustawienie w pomieszczeniu kuchni głównej doniczek z kwiatami i ziemią na parapecie, co mogło spowodować zanieczyszczenie produkowanej w Przedszkolu żywności;

b) przechowywanie odzieży ochronnej pracowników kuchni w bezpośrednim sąsiedztwie sprzętu porządkowego, bez zabezpieczenia w pomieszczeniu przedsiionka obieralni warzyw okopowych;

c) brak zachowania higieny dystrybucji posiłków / czystych naczyń na wózku kelnerskim, na którym znajdowały się czyste naczynia a na nich ustawiono brudne po posiłkach wraz ze zlewkami resztek pokonsumpcyjnych, co mogło spowodować zanieczyszczenie krzyżowe.

d) brak opracowanej przez Przedszkole procedury dystrybucji posiłków na sale i zwrotu brudnych naczyń, tak aby zachowany był rozdział na część „czystą” i „brudną” w celu ochrony przed zanieczyszczeniem;

e) brak części procedur opracowanej dla zakładu dokumentacji GHP/GMP³¹.

f) rozbieżności w okazanych zapisach temperatur z urządzeń chłodniczych i mroźni a odczytem faktycznym dokonany podczas kontroli. Różnice wynosiły kilka stopni, co mogło oznaczać, iż były odczytywane niewłaściwie, a jedynie uzupełniane bez odczytu faktycznego. Dotyczyło to wskazań temperatury lodówki na próbki pokarmowe, lodówki na nabiał oraz zamrażarki na mięso, ryby i wędliny.

Dyrektor wyjaśniła, że niezwłocznie, jeszcze w dniu kontroli z pomieszczenia kuchni głównej usunięto 3 doniczki z ziemią i kwiatami co mogłoby spowodować zanieczyszczenie produkowanej w zakładzie żywności - przeciwdziałając tym zagrożeniom. W dniu 23.04.2024 r. do przedszkola dostarczone zostały uprzednio zamówione do wykonania na wymiar jedna szafka i dwie szafy w celu prawidłowego przechowywania odzieży ochronnej pracowników oraz sprzętu porządkowego

³¹ Procedura wydawania posiłków i zwrotu brudnych naczyń, procedura kontroli warunków magazynowania środków spożywczych sypkich wrażliwych na wilgoć.

(mieszczącej się dotychczas w przedsionku obieralni warzyw okopowych) mając na uwadze bliski kontakt odzieży ze sprzętem sprzątającym. Jedna szafa jest dwukomorowa: jedna część przeznaczona jest na fartuchy kolorowe wykorzystywane do obierania warzyw, a druga część na odzież wierzchnią, ochronną przeznaczoną do prac zewnętrznych, porządkowych jak: wynoszenie śmieci czy mycie okien. Druga szafka przeznaczona jest na środki czystości, a trzecia do przetrzymywania sprzętu sprzątającego tak, aby wszystkie rzeczy były zamknięte w poszczególnych szafkach i nie miały ze sobą bezpośredniego kontaktu - przeciwdziałając ich zanieczyszczeniu. Wszystkim pracownikom odpowiedzialnym za podawanie posiłków w przedszkolu przypomniano zasady prawidłowego ich serwowania. Wprowadzono także Procedurę wydawania posiłków w Przedszkolu Publicznym nr 54 w Opolu – zarządzeniem nr 7/2024 r. z 22 kwietnia 2024 r. W celu przestrzegania prawidłowej higieny dystrybucji posiłków z użyciem wózków kelnerskich, na których znajdowały się czyste i brudne naczynia zakupiono przede wszystkim dużą, pojemną szafkę z podziałem na 10 półek dla każdej z grup oddzielnie. Każda woźna ma możliwość od 23 kwietnia 2024 r. przechowywania niepotrzebnych do danego posiłku czystych naczyń w odpowiednio do tego celu zakupionej szafce, bez konieczności wożenia ich na swoich wózkach. Mając na uwadze odpowiednią higienę podawania posiłków oraz zwrot brudnych naczyń, będą wykorzystywane wyłącznie naczynia przeznaczone do określonego dania. Procedura dystrybucji posiłków jest również uaktualniana w nowej Księdze HACCP opracowanej ponownie w kwietniu 2024 r. zgodnie z obowiązującymi przepisami oraz aktualnymi danymi dotyczącymi PP54 w Opolu. Wszyscy pracownicy odpowiedzialni za żywienie w placówce zostali zobowiązani do zapoznania się z całością aktualnej Księgi HACCP. W okazanej dokumentacji GHP/GMP - brak części procedur. Okazana dokumentacja GHP/GMP jest uaktualniana przez wykwalifikowane do tego celu osoby. Całościowy zakres księgi HACCP został przedstawiony do zapoznania się pracownikom w dniu 22 kwietnia 2024 r. Dokumentacja ta zawiera wszystkie aktualne (...) procedury związane z żywieniem obowiązujące w Przedszkolu Publicznym nr 54 w Opolu. Jednocześnie informuję o odbytym szkoleniu intendenta, dyrektora i wicedyrektora dotyczącym dokumentacji GHP/GMP w dniu 30 kwietnia 2024 r., 29 kwietnia 2024 r. odbyło się pierwsze z cyklu szkolenie pracowników kuchni oraz woźnych dotyczące dokumentacji GHP/GMP prowadzące przez specjalistę do spraw HACCP oraz BHP. Ze względu na błędne wskazywanie pomiarów w lodówkach i mroźniach przez dotychczasowe urządzenia pomiarowe w czasie kontroli - niezwłocznie zakupione zostały nowe termometry w celu odpowiedniej weryfikacji pomiarów w urządzeniach chłodniczych i mroźniach. Obecnie termometry w magazynie przechowywania produktów sypkich wskazują poprawne dane: Zamrażarki na mięso, ryby i wędliny – 21° C, Lodówki na nabiał od +2 do + 5° C, Inne lodówki: 0° C, Lodówka z próbkami – 1 do +2. Pomiary te dokonywane są codziennie o godz. 7.30 w magazynie i 8.00 w kuchni. Jednocześnie uprzejmie informuję, iż wszelkie stwierdzone podczas kontroli nieprawidłowości zostały usunięte w możliwie jak najszybszym terminie.

(akta kontroli str. 1418-1478)

2/ W Przedszkolu nie potwierdzano każdorazowo odbioru ilościowo-jakościowego dostarczanej żywności w formie pisemnego protokołu stanowiącego załącznik do umów zawieranych z dostawcami, co stanowiło brak wypełnienia obowiązku wskazanego w § 1 pkt 15 umów na dostawę żywności.

Dyrektor wyjaśniła, że przyjmowanie towaru odbywa się na podstawie faktur oraz kontroli ilości zamówionych produktów. Intendent każdorazowo sprawdza ilość i jakość przyjmowanych artykułów. (...) Protokół jakościowy nie jest sporządzany przy każdym odbiorze zamówienia, a w sytuacjach związanych z wystąpieniem zastrzeżeń

co do jakości odbieranych towarów. Brakujący bądź niepełnowartościowy czy uszkodzony towar dowożony lub wymieniany jest na bieżąco.

Odnosząc się do powyższych wyjaśnień NIK zwraca uwagę, że zgodnie z § 1 pkt 15 umów na dostawę żywności, odbiór ilościowo-jakościowy dostarczanej żywności, będzie potwierdzany przez upoważnionego pracownika Zamawiającego w formie pisemnego protokołu, którego wzór stanowi załącznik nr 2 do umowy.

(akta kontroli str. 605-606, 609-827)

OCENA CZĄSTKOWA

W ocenie Najwyższej Izby Kontroli rozwiązania organizacyjnie mające na celu propagowanie i wdrażanie zdrowego odżywiania w Przedszkolu były wystarczające. Wyjątkiem w tym zakresie były nieprawidłowości stwierdzone przez inspekcję sanitarną w ramach kontroli zleconej przez NIK. Dotyczyły one niewystarczającej dbałości o warunki higieniczne podczas przygotowania, przechowywania oraz wewnętrznego transportu produktów spożywczych.

Dzieciom zapewniono możliwość spożywania posiłków w odpowiednich warunkach, a stosowane zasady organizacji żywienia oraz baza żywieniowa były odpowiednie do występujących potrzeb, w tym w stosunku do dzieci ze specjalnymi potrzebami żywieniowymi. Kadra pedagogiczna Przedszkola była odpowiednio przygotowana do prowadzenia edukacji w zakresie zdrowego odżywiania i współpracowała z Radą rodziców, co pozwalało na lepsze zrozumienie i uwzględnienie potrzeb dzieci.

OBSZAR

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

Opis stanu
faktycznego

2.1. W okresie objętym kontrolą, w Przedszkolu realizowano działania ukierunkowane na kształtowanie prawidłowych nawyków żywieniowych. Działania te polegały na inicjowaniu programów edukacyjnych, w tym autorskich, obejmujących swoim zakresem ogólne pojęcie zdrowia, aktywności fizycznej oraz zdrowego odżywiania. Edukacja dzieci w zakresie zdrowego odżywiania polegała na wprowadzaniu do codziennych zajęć tematów dotyczących zdrowia, organizacji konkursów, celebracji posiłków, w tym możliwości ich komponowania przez dzieci oraz przeprowadzaniu pogadanek z kucharką przedszkolną. Zapewniano również odpowiedni wystrój sal, nawiązujący do omawianej tematyki. Programy w formie zajęć prowadzone były przez kadrę pedagogiczną przedszkola i angażowały do pracy wszystkie dzieci w stopniu odpowiednim do wieku oraz okresu rozwojowego. Do działań tych włączani byli też rodzice i opiekunowie, gdyż wiele czynności związanych z realizacją programu wymagało pracy z dzieckiem w domu. Wyniki pracy dokumentowano prowadząc arkusze obserwacyjne. Przedszkole realizowało dwa programy autorskie. Program „Przedszkolak pełen zdrowia” zrealizowano w 2023 r., a jednym z wielu jego celów było: kształcenie w zakresie zdrowego odżywiania, odpowiedniej higieny warzyw i owoców oraz ich rozpoznawania i zachęty do ich spożycia; zrozumienie umiaru w jedzeniu słodczy; poznanie witamin; tworzenie zdrowych jadłospisów. Stopień osiągnięcia założonych celów ustalono w ramach ewaluacji, poprzez rozmowy z dziećmi i ich obserwację, a także przegląd wykonanych prac plastycznych i obserwację odgrywanych scenek. Dzieci poznały różnorodność warzyw i owoców, a także ich znaczenie w codziennej diecie oraz możliwość zastąpienia nimi niezdrowych przekąsek. Zaplanowany na rok szkolny 2023/2024 program „Zdrowy przedszkolak”, w swoich celach zakładał m.in. wykształcenie zdrowych nawyków żywieniowych w rodzinie, naukę o dbanie o swoje zdrowie i orientację w zasadach zdrowego żywienia. Program ten był w trakcie realizacji, a po jego zakończeniu zaplanowano, że osiągnięte wyniki poddane zostaną ewaluacji. Dyrektor wyjaśniła, że w każdym roku szkolnym nauczyciele planują realizację tematyki dotyczącej promowania zdrowego stylu życia dzieci poprzez poszerzenie wiadomości na temat

zdrowego odżywiania się, ukazanie dzieciom wartości zdrowia i potrzeby jego ochrony wg wybranego programu wychowania przedszkolnego. Każde z podejmowanych przez nauczycieli działań zakończone jest ewaluacją w formie sprawdzenia nabytej wiedzy i umiejętności oraz ich stosowania w praktyce przez dzieci, w odniesieniu do zagadnienia zdrowego odżywiania. Efekty prowadzonych działań widoczne są w codziennym funkcjonowaniu dzieci w przedszkolu oraz podczas obserwacji zajęć w ramach sprawowanego nadzoru pedagogicznego. Przedszkolaki doskonale znają zasady zdrowego odżywiania i prowadzenia zdrowego stylu życia zgodnie z piramidą zdrowego żywienia.

(akta kontroli str. 135-142, 514-603)

2.2. Przedszkole w latach 2020-2024 uczestniczyło łącznie w dziewięciu programach promujących zdrowe odżywianie. Były to: „Skąd się biorą produkty ekologiczne”³² (łącna liczba dzieci biorących udział wyniosła 94), „Zdrowo i sportowo”³³ (299 uczestników), „Biały ząbek”³⁴ (40), „Mamo, tato, wolę wodę”³⁵ (82), „Zdrowy początek. Edukacja medyczna dla przedszkolaków”³⁶ (43), „Przedszkolak pełen zdrowia”³⁷ (28), „Zdrowy przedszkolak”³⁸ (28), „Kubusiowi przyjaciele natury”³⁹ (28), „Jem kolorowo, żyję zdrowo”⁴⁰ (20).

(akta kontroli str. 135-142, 183, 435, 514-603)

2.3. W latach 2020-2024 Przedszkole realizowało łącznie siedem zewnętrznych programów promujących zdrowe odżywianie. Działania podejmowane w ramach zbadanych w kontroli trzech programów⁴¹ odpowiadały wymaganiom wynikającym z założeń tych programów. W ramach realizacji programu „Skąd się biorą produkty ekologiczne”⁴² prowadzone działania polegały na rozmowach, pogadankach i prezentacji produktów ze znacznikiem jakości EKO (w formie prezentacji filmów). Realizowano także naukę wierszy i piosenek, organizując przy tym konkursy, zagadki i prace plastyczne. Celem programu było zwiększenie świadomości i wiedzy dzieci na temat rolnictwa ekologicznego oraz budowanie właściwych nawyków żywieniowych wśród najmłodszych. Program kierowany był do dzieci w wieku 5-6 lat oraz ich rodziców. Wyboru uczestników dokonali nauczyciele prowadzący, kierując się przy tym wiekiem oraz możliwościami dzieci⁴³. Program realizowano w latach 2020, 2021 i 2022 i udział w nim wzięło odpowiednio 25⁴⁴, 25⁴⁵ i 44⁴⁶ dzieci. Dyrektor wyjaśniła, że głównym założeniem programu było zwiększenie świadomości i wiedzy na temat rolnictwa ekologicznego oraz budowanie właściwych nawyków żywieniowych wśród najmłodszych. Uzupełnieniem celu głównego były cele szczegółowe: zrozumienie, czym jest rolnictwo i produkty ekologiczne, kształtowanie umiejętności wyboru

³² Realizacja w latach szkolnych 2019/2020, 2020/2021, 2021/2022, a odsetek dzieci biorących udział w stosunku do ogółu w latach 2021, 2022 wyniósł odpowiednio 10,8%, 17,2%.

³³ Realizacja w latach szkolnych 2021/2022, 2023/2024, a odsetek dzieci biorących udział w stosunku do ogółu w latach 2022, 2024 wyniósł odpowiednio 10,9%, 99,6%.

³⁴ Realizacja w latach szkolnych 2020/2021, 2021/2022, a odsetek dzieci biorących udział w stosunku do ogółu w latach 2021, 2022 wyniósł odpowiednio 8,6%, 7,8%.

³⁵ Realizacja w latach szkolnych 2019/2020, 2020/2021, 2022/2023, a odsetek dzieci biorących udział w stosunku do ogółu w latach 2021, 2023 wyniósł odpowiednio 8,6%, 15,1%.

³⁶ Realizacja w latach szkolnych 2022/2023, 2023/2024, a odsetek dzieci biorących udział w stosunku do ogółu w latach 2023, 2024 wyniósł odpowiednio 7,9%, 7,7%.

³⁷ W roku szkolnym 2022/2023, a odsetek dzieci biorących udział w stosunku do ogółu wyniósł 10,1%.

³⁸ W roku szkolnym 2023/2024, a odsetek dzieci biorących udział w stosunku do ogółu wyniósł 10,2%.

³⁹ W roku szkolnym 2023/2024, a odsetek dzieci biorących udział w stosunku do ogółu wyniósł 10,2%.

⁴⁰ W roku szkolnym 2019/2020.

⁴¹ Były to: „Skąd się biorą produkty ekologiczne”, „Zdrowo i sportowo” oraz „Mamo, tato, wolę wodę”.

⁴² Program ogólnopolski, opracowany przez Główny Inspektorat Sanitarny we współpracy z Ministerstwem Rolnictwa i Rozwoju Wsi, zainicjowany w 2019 r.

⁴³ PP 54 jest placówką integracyjną. Wśród wychowanków były dzieci posiadające orzeczenia o różnym stopniu niepełnosprawności w tym o kształceniu specjalnym.

⁴⁴ Tj. ogółem liczba dzieci do których był kierowany wynosiła 132, co stanowiło 18,94% ogółu.

⁴⁵ Tj. ogółem liczba dzieci do których był kierowany wynosiła 125, co stanowiło 18,94% ogółu.

⁴⁶ Tj. ogółem liczba dzieci do których był kierowany wynosiła 110, co stanowiło 40% ogółu.

produktów ekologicznych, propagowanie zdrowego stylu życia, zwiększanie wiedzy i świadomości przedszkolaków na temat nawyków higieniczno-zdrowotnych. Program został w pełni zrealizowany poprzez rozmowy, pogadanki, prezentacje produktów „eko”, prezentację filmu multimedialnego, wiersze i piosenki o aktywności fizycznej, konkursy, zagadki, prace plastyczne. Efektem prowadzonych działań było zdobycie wiedzy na temat procesu powstania produktów „eko” i ich znaczenia w zdrowym stylu życia. Każde z podejmowanych przez nauczycieli działań zwłaszcza dotyczące realizacji programów, zakończone jest ewaluacją w formie sprawdzenia efektów: nabytej wiedzy i umiejętności oraz ich stosowania w praktyce przez dzieci. Nauczyciele w czasie realizacji programu „Skąd się biorą produkty ekologiczne?” weryfikowali wiedzę i umiejętności dzieci poprzez: zadawanie pytań i zagadek dotyczących przeprowadzonych zajęć edukacyjnych i obejrzanego filmu, sprawdzenie czy dzieci potrafią wybrać produkty ze znaczkiem eko spośród wielu innych, realizację Quizu podsumowującego wiedzę dzieci po realizacji zajęć. Zebrane informacje nauczyciele wykorzystywali do sprawdzenia/zbadania jego przydatności i decydowaniu czy program będzie przez nich kontynuowany w kolejnym roku szkolnym.

(akta kontroli str. 436-474)

Program „Zdrowo i sportowo” kierowany był do dzieci w wieku 3-6 lat, a udział w nim wzięło w 2022 r. i 2024 r. odpowiednio 28⁴⁷ i 271⁴⁸ dzieci. Prowadzony był przez dwoje nauczycieli wychowania przedszkolnego, którzy dokonali wyboru uczestników uwzględniając przy tym wiek i możliwości dzieci⁴⁹. Organizatorem programu była Fundacja Connect4Kids, a swoim zakresem program ten obejmował aktywizację ruchową oraz zwiększenie świadomości na temat odpowiedniego odżywiania. Działania prowadzone przez PP54 polegały na realizacji 43 scenariuszy zajęć tematycznych, które swoim zakresem obejmowały rozmowy na temat zdrowia, budowania zdrowych nawyków, różnic pomiędzy zdrowym a niezdrowym jedzeniem oraz konsumpcji warzyw i owoców jako zdrowych przekąsek.

Dyrektor wyjaśniła, że każde z podejmowanych przez nauczycieli działań zwłaszcza dotyczące realizacji programów, zakończone jest ewaluacją w formie sprawdzenia efektów nabytej wiedzy i umiejętności oraz ich stosowania w praktyce przez dzieci. Nauczyciele w czasie realizacji programu „Zdrowo i sportowo” weryfikowali wiedzę i umiejętności dzieci poprzez: zdawanie pytań odnośnie przeprowadzonych zajęć oraz obserwację poprawności wykonywania przez nie poszczególnych ćwiczeń fizycznych. Zebrane informacje nauczyciele wykorzystywali do sprawdzenia/zbadania jego przydatności i decydowaniu czy program będzie przez nich kontynuowany w kolejnym roku szkolnym.

(akta kontroli str. 447-450, 483-513, 1117-1132)

Program „Mamo, tato, wolę wodę”, organizowany przez Żywiec Zdrój S.A., zrealizowano wśród dzieci w wieku 3-6 lat, w latach 2020 i 2023, w tym odpowiednio 20⁵⁰ i 42⁵¹ dzieci. Program ten prowadzony był przez nauczycieli wychowania przedszkolnego, którzy dokonali wyboru uczestników uwzględniając przy tym wiek i możliwości dzieci⁵². Zakres programu ukazywał dzieciom wartość ruchu, zdrowego odżywiania się i picia dużej ilości wody, a realizowano go poprzez zabawę, rozmowy, śpiewanie piosenek i wykonywanie wspólnych doświadczeń. Dyrektor wyjaśniła,

⁴⁷ Tj. ogólna liczba dzieci do których był kierowany program wyniosła 274, co stanowiło 10,2% ogółu.

⁴⁸ Tj. ogólna liczba dzieci do których był kierowany program wyniosła 271, co stanowiło 100% ogółu.

⁴⁹ PP 54 jest placówką integracyjną. Wśród wychowanków są dzieci posiadające orzeczenia o różnym stopniu niepełnosprawności w tym o kształceniu specjalnym.

⁵⁰ Tj. ogólna liczba dzieci do których był kierowany program wyniosła 225, co stanowiło 8,9% ogółu.

⁵¹ Tj. ogólna liczba dzieci do których był kierowany program wyniosła 278, co stanowiło 15,1% ogółu.

⁵² PP 54 jest placówką integracyjną. Wśród wychowanków są dzieci posiadające orzeczenia o różnym stopniu niepełnosprawności w tym o kształceniu specjalnym.

że program jest doskonałym narzędziem do kształtowania prozdrowotnych nawyków żywieniowych wśród dzieci. Poprzez wspólną zabawę oraz podejmowanie różnorodnych aktywności, dzieci zdobyły wiele cennych informacji, które będą mogły zastosować w praktyce. Dzieci poprzez praktyczne działania poszerzyły swoją wiedzę na temat roli wody, właściwego odżywiania oraz aktywności fizycznej dla zdrowia. Przedszkolaki poznały znaczenie picia wody dla organizmu oraz utrwaliły nawyk częstego jej picia. (...) Nauczyciele po zakończeniu realizacji programu „Mamo tato, wole wodę!” weryfikowali wiedzę i umiejętności dzieci głównie poprzez zadawanie pytań dotyczących przeprowadzonych zajęć edukacyjnych, wykonanie różnorodnych doświadczeń z wykorzystaniem m.in. wody zgodnie z planem, znajomość piosenek. Zebrane informacje nauczycielki wykorzystywały do sprawdzenia/zbadania jego przydatności i decydowania czy program będzie przez nie kontynuowany w kolejnym roku szkolnym.

(akta kontroli str. 438-451, 475-482)

2.4. W okresie objętym kontrolą, w Przedszkolu nie wydatkowano środków finansowych na działania edukacyjne zmierzające do kształtowania prawidłowych nawyków żywieniowych, w tym na wydatki związane z wynagrodzeniem dietetyka, zakup pomocy dydaktycznych i naukowych oraz produktów żywnościowych w ramach prowadzonych zajęć ze zdrowego odżywiania.

Dyrektor wyjaśniła, że *wszystkie działania podejmowane przez placówkę uwzględniające działania edukacyjne w w/w zakresie nie wymagały dodatkowych środków finansowych. Placówka wyposażona jest w różnorodną bazę dydaktyczną mającą na celu szeroko rozumianą edukację dotyczącą zdrowego żywienia np. zestawy zabawek do kącików kuchennych: warzywa i owoce, produkty spożywcze; układanki drewniane, puzzle, gry, plansze demonstracyjne.*

(akta kontroli str. 141)

2.5. Przedszkole podawało przygotowany jadłospis⁵³ do informacji rodziców w każdy pierwszy dzień tygodnia, umieszczając go w godzinach porannych w miejscu widocznym i ogólnodostępnym na drzwiach głównego wejścia do Przedszkola, Zapewniało to rodzicom możliwość komponowania zbilansowanej diety, zwłaszcza w żywieniu dzieci wymagających specjalnych potrzeb. Rozchody magazynowe były zgodne z przygotowanym jadłospisem i odpowiadały składom oraz recepturom niezbędnym do wytworzenia oferowanych posiłków.

(akta kontroli str. 227-258, 1153-1184)

Z treści opinii, sporządzonej przez biegłą powołaną przez NIK⁵⁴ na potrzeby kontroli wynikało, że receptury dań oraz jadłospis dla uczniów przedszkola za okres od 20 marca do 3 kwietnia 2024 r.:

1) spełniały wymagania rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełnić środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach⁵⁵ w zakresie: a/ § 2 ust. 2 pkt 1 - na codzienne żywienie składały się środki spożywcze pochodzące z różnych grup środków spożywczych; b/ § 2 ust. 2 pkt 3 - zupy, sosy oraz potrawy sporządzane były z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników; c/ § 2 ust. 2 pkt 6 lit. d - co najmniej jedna porcja produktów zbożowych znajdowała

⁵³ Obejmujący dni od poniedziałku do piątku

⁵⁴ Na podstawie art. 49 ust. 1 i 2 ustawy o NIK. Postanowienie LOP.410.5.2.2024 r. z 21 marca 2024 r. o powołaniu biegłego z dziedziny dietetyki i zdrowego żywienia.

⁵⁵ Dz. U. poz. 1154, zwane dalej Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z 2016 r..

się w śniadaniu, obiedzie; d/ § 2 ust. 2 pkt 8 - co najmniej raz w tygodniu była podawana ryba;

2) były zgodne z normą na energię w zakresie kaloryczności⁵⁶;

3) spełniały wymagania rozporządzenia Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r.⁵⁷, w zakresie informacji o alergenach;

4) spełniały wymogi określone w Rekomendacjach dla przedszkoli w zakresie: a/ oferowane posiłki były urozmaicone smakowo oraz pod względem koloru; b/ w menu dekadowym unikano powtarzania się potraw; c/ przewidziano przynajmniej jeden posiłek zapewniający produkty zbożowe pełnoziarniste (pieczywo żytnie, razowe, graham, płatki zbożowe np. owsiane, gryczane, makaron pełnoziarnisty, ryż brązowy); d/ jadłospis uwzględniał sezonowość potraw; e/ w codziennym jadłospisie znajdowała się 1 porcja owoców; f/ w jadłospisie znajdowały się codziennie co najmniej dwie porcje warzyw; g/ wszystkie serwowane produkty mleczne, jak np. jogurty, maślanki czy serki, były bez dodatku cukrów.

Zbadany w kontroli jadłospis nie spełniał jednak części wymagań określonych w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia oraz nie spełniał niektórych wymogów określonych w Rekomendacjach dla przedszkoli, co opisano w sekcji *Stwierdzone nieprawidłowości*.

(akta kontroli str. 3-12)

W przedstawionej opinii biegła sformułowała następujące rekomendacje dotyczące żywienia uczniów przedszkola: *posiłki powinny zawierać produkty spożywcze pochodzące z następujących grup spożywczych: produkty zbożowe lub ziemniaki; warzywa lub owoce; mleko lub produkty mleczne; mięso; ryby, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych i inne nasiona oraz tłuszcze. Codziennie powinny być warzywa lub owoce w każdym posiłku. W ciągu dnia należy zaplanować co najmniej dwie porcje mleka lub przetworów mlecznych. W Przedszkolu w ciągu dnia należy uwzględnić dwie porcje produktów mlecznych, z czego dobrze, aby jeden z produktów mlecznych był fermentowany. Napoje mleczne takie jak jogurty, kefiry, maślanki powinny być naturalne z dodatkiem owoców. Mięso i wędliny powinny być chude i dobrej jakości. Mimo, iż przepisy dopuszczają dosładzanie napojów określoną ilością cukru to zgodnie z rekomendacjami zaleca się ograniczenie cukru do minimum. Dobrze jest, aby wywary były jarskie. Rekomendowane jest podawanie konsekwentnie w jadłospisie informacji na temat użytych składników co ma charakter informacyjny oraz edukacyjny dla rodziców, np. zupa pomidorowa ze świeżych pomidorów zabiela jogurtem, posypana koperkiem. Posiłki powinny być komponowane tak, aby zachęcały dzieci do ich zjedzenia, posiłki powinny być atrakcyjne pod względem wyglądu co zapewnia m.in. dobór posiłków pod względem różnych kolorów.*

(akta kontroli str. 12)

2.6. W Przedszkolu podejmowano działania na rzecz ograniczenia marnowania żywności poprzez: a/ zbieranie każdego dnia informacji o absencjach lub obecności dzieci w Przedszkolu; b/ różnicowanie wielkości serwowanych porcji posiłków – mniejsze porcje dla dzieci młodszych, starsze – większe porcje; c/ dopasowanie liczby planowanej codziennie porcji posiłków do liczby dzieci w Przedszkolu. Przedszkole nie zbierało danych dotyczących ilości marnowanego jedzenia oraz nie zawierało umów na odbiór odpadów spożywczych. Dyrektor wyjaśniła, że *nie ma takiego obowiązku. Placówka odnośnie organizacji odbioru odpadów podlega Urzędowi*

⁵⁶ Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie, pod red. M. Jarosza, E. Rychlik, K. Stoś, J. Charzewskiej, Warszawa 2020.

⁵⁷ Dz. U. UE. L. 304 z dnia 1 stycznia 2018 r.

Miasta Opola i zobowiązana jest do ich selektywnej segregacji, w tym posiada pojemniki przeznaczone na bioodpady.

(akta kontroli str. 142, 183-226, 1269, 1327-1377)

2.7. Przedszkole w okresie objętym kontrolą zapewniało dzieciom dostęp do wody pitnej. Przeprowadzona w Przedszkolu, na zlecenie NIK, przez PPIS w Opolu kontrola doraźna wykazała, iż PP54 podłączone było do systemu wodociągu publicznego i kanalizacji publicznej. Woda z wodociągu spełniała wymagania określone w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi⁵⁸ zgodnie z oceną⁵⁹ jakości wody w I kwartale 2024 r. Przedszkole zapewniło nieograniczony dostęp do wody pitnej w postaci dystrybutorów z wodą butelkowaną ustawionych w każdej sali pobytu dzieci. Woda dowożona była przez dostawcę zewnętrznego, który odbierał także puste zbiorniki, a serwis urządzeń jej dystrybucji prowadzony był zgodnie z zaleceniami producenta. Dzieci spożywały wodę w kubeczkach wielokrotnego użytku ustawionych w dwóch pojemnikach z podziałem na czyste i brudne, które następnie zabierane były zmywalni naczyń stołowych i tam myte oraz wyparzane. Powyższe potwierdzono także w toku przeprowadzonych w trakcie kontroli oględzin. Przedszkole w prawidłowy sposób informowało rodziców oraz dzieci o dostępności wody zdatnej do picia poprzez organizację zebrań z rodzicami, naukę dzieci korzystania z dystrybutorów wody podczas pobytu w Przedszkolu oraz umieszczając informację o jej dostępności w przygotowywanych jadłospisach.

(akta kontroli str. 1418-1423, 1473-1493)

Stwierdzone
nieprawidłowości

W działalności kontrolowanej jednostki w przedstawionym wyżej zakresie stwierdzono następującą nieprawidłowość:

Posiłki w jadłospisie Przedszkola za okres od 20 marca do 3 kwietnia 2024 r. nie spełniały wymagań określonych w:

1) rozporządzeniu Ministra Zdrowia z 2016 r. w zakresie:

a) § 2 ust. 2 pkt. 2 który reguluje, iż posiłki powinny zawierać produkty spożywcze pochodzące z następujących grup spożywczych: produkty zbożowe lub ziemniaki, warzywa lub owoce, mleko lub produkty mleczne, mięso, ryby, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych i inne nasiona oraz tłuszcze, ponieważ w jadłospisie nie zaplanowano orzechów i innych nasion;

b) § 2 ust. 2 pkt. 4, który wskazuje, aby od poniedziałku do piątku potrawy smażone podawane były nie częściej niż dwa razy, a do smażenia używany był olej spełniający kryteria z uwagi na to, iż potrawy smażone pojawiały się codzienne w różnych formach;

c) § 2 ust. 2 pkt. 6 lit. a, w którym określono, że posiłki każdego dnia powinny zawierać co najmniej dwie porcje mleka lub produktów mlecznych; w dniach 20 i 29 marca nie zaplanowano w jadłospisie co najmniej dwóch porcji mleka lub przetworów mlecznych;

d) § 2 ust. 2 pkt. 6 lit. b, który przewiduje, aby posiłki każdego dnia zawierały co najmniej jedną porcję z grupy mięso, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych; w dniu 29 marca nie pojawił się żaden produkt z wymienionej grupy produktów spożywczych;

e) § 2 ust. 2 pkt. 6 lit. c, w którym mowa o tym, że warzywa lub owoce powinny znajdować się w każdym posiłku. W marcu, w dniach 21 (w śniadaniu),

⁵⁸ Dz. U. z 2017 r. poz. 2294 ze zm.

⁵⁹ Ocena wydana przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Opolu nr. HK.90820.1.13.2024.JF z dnia 9 kwietnia 2024 r.

22 (w podwieczorku), 20 (w śniadaniu), 29 (w II śniadaniu i podwieczorku) w jadłospisie nie zaplanowano warzyw i owoców.

2) Rekomendacjach dla przedszkoli w zakresie:

a) przygotowywania jadłospisu zawierającego szczegółowe informacje na temat rodzaju użytych produktów, ponieważ jadłospis były zbyt ogólny, bez sprecyzowania rodzaju użytych produktów;

b) przygotowywania dań w większości na bazie wywarów jarskich – zgodnie z przekazanym jadłospisem, wszystkie zupy oprócz tych, które podano w dniach 28 i 29 marca przygotowano na wywarze mięsny.

Dyrektor wyjaśniła, że w jadłospisach i posiłkach w dniach 20.03 - 03.04.2024 r. nie zaplanowano orzechów ze względu na sytuację, która miała miejsce w Przedszkolu Publicznym nr 54 w Opolu a związana była z wystąpieniem bardzo silnej reakcji organizmu jednego z wychowanków na orzechy (...). W związku z powyższym, w obawie o zdrowie i życie przedszkolaków oraz będąc świadomym, iż nie zawsze rodzice mają wiedzę o alergiach pokarmowych swoich dzieci intendent rzadko uwzględnia orzechy w jadłospisie. Produkty takie jak np. batoniki Muesli czy ciastka zbożowe zawierające różnego rodzaju orzechy dzieci spożywają w przedszkolu, jednak nie były one uwzględnione w jadłospisach w okresie kontroli. W jadłospisach i posiłkach nie zaplanowano również innych nasion ze względu na informacje uzyskane od pracowników kuchni oraz woźnych, z których wynikało, że bardzo liczna grupa dzieci nie spożyła potraw wzbogaconych o nasiona sezamu, siemienia lnianego czy ziaren słonecznika. Obecnie pracownicy planujący żywienie dzieci w przedszkolu poszukują różnorodnych sposobów dostarczania nasion tak bogatych w składniki odżywcze w formie akceptowalnej przez dzieci, np. posypują nasionami sałatkę na życzenie dzieci, innym nakładają je z boku na talerzu zachęcając do kosztowania. Dzięki temu umożliwiają dzieciom zjedzenie potrawy, która byłaby nie zjedzona, gdyby była posypana czymkolwiek. W kolejnych jadłospisach intendent zaplanuje pożądanе produkty (...). W jadłospisach poddanych kontroli (...) stwierdzono częściej niż dwa razy w tygodniu pojawianie się potraw smażonych. Wynika to z faktu, że niektóre potrawy przygotowywane w okresie objętym kontrolą nie traktowane były jednoznacznie jako potrawy smażone, np. zasmażki do zupy, łazanki czy leczo, ponieważ tylko część składników niezbędnych do przygotowania danej potrawy była smażona. Całość następnie gotowana lub duszona do uzyskania właściwej ostatecznej formy potrawy. W trosce o jakość przygotowanych posiłków w sierpniu 2021 r. został zakupiony piec konwekcyjno-parowy, którego zaletą jest odpowiednia technika obróbki cieplnej, pozwalająca zachować naturalne walory smakowe i atrakcyjny wygląd potraw. Odnosząc się do uwag odnośnie niedoprecyzowania receptur przygotowania posiłków oraz oceny czy potrawy były smażone i przy użyciu jakiego, konkretnego tłuszczu informuję, iż po przeprowadzeniu rozmowy wyjaśniającej z pracownikami odpowiedzialnymi za sporządzanie receptur przygotowania poszczególnych posiłków okazało się, iż niedostatecznie dokładnie opisali oni stosowane receptury do wykonania poszczególnych potraw. Doprecyzowując (...) paluszki rybne przygotowane były w piecu konwekcyjno-parowym, na blaszkach delikatnie posmarowanych roślinnym olejem (...). Jajka sadzone w dniu 25 marca 2024 r. przygotowane były według tej samej techniki obróbki z użyciem roślinnego oleju. Masło wykorzystywane było do przygotowywania zasmażek do zup i sosów. Biorąc pod uwagę adnotacje dotyczące sposobu sporządzania szczegółowych receptur pracownicy zostali zobowiązani do codziennego przygotowywania receptur zgodnie z wymogami. W związku z nieuwzględnieniem przez intendenta w dniach 20.03 i 29.03 2024 r. wymaganych dwóch porcji mleka lub przetworów mlecznych, po szczegółowej analizie całotgodniowego jadłospisu stwierdza się, iż intendent zaplanował wymagane porcje

w zestawieniu tygodniowym. W niektórych dniach porcje mleka były wyższe niż wymagane. W analizie tygodniowej podawanych porcji mleka i przetworów mlecznych można stwierdzić, że odpowiadały one obowiązującym potrzebom wychowanków. Po uzyskaniu informacji od osób zajmujących się żywieniem w placówce, tj. intendenta i kucharkę informuję, iż 29 marca 2024 r. nie pojawił się żaden produkt z grup: mięso, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych ze względu na niedopatrzenie pracowników odpowiedzialnych za planowanie żywienia w placówce. Po stwierdzonej nieprawidłowości osoby te zostały zobowiązane do planowania jadłospisów z uwzględnieniem wytycznych zawartych w § 2 ust. 2 pkt. 6 lit. b Rozporządzenia Ministra Zdrowia. Po uzyskaniu informacji od osób zajmujących się żywieniem w placówce, tj. intendenta i kucharkę informuję, iż 21.03 (w śniadaniu), 22.03 (w podwieczorku), 28.03 (w śniadaniu), 29.03 (w II śniadaniu i podwieczorku), w jadłospisie nie zaplanowano ani warzyw, ani owoców ze względu na niedopatrzenie pracowników odpowiedzialnych za planowanie żywienia w placówce. Jednocześnie po stwierdzeniu uwag wynikających z czynności kontrolnych a dotyczących ww. nieprawidłowości osoby te zostały zobowiązane do starannego planowania jadłospisów z uwzględnieniem wytycznych zawartych w § 2 ust. 2 pkt. 6 lit. c Rozporządzenia Ministra Zdrowia. Po uzyskaniu informacji od intendenta, pracownica odpowiedzialna za planowanie jadłospisów w placówce opracowywała je zbyt ogólnie. Natomiast szczegółowych informacji odnośnie używanych produktów udzielała zgodnie z indywidualnymi potrzebami rodzicom dzieci. Warto nadmienić, iż obecnie wszelkie uwagi dotyczące planowania jadłospisów przez intendenta zostają na bieżąco uwzględniane, a ostateczna ich wersja oddana jest do szczegółowej weryfikacji i akceptacji przez dyrekcję przedszkola. Odnośnie kwestii zaplanowanego w jadłospisie podwieczorku w dniu 02.04 - bułki zamiast bułki grahamka wyjaśniam, że umieszczona w nim informacja ogólna związana jest z usługami świadczącymi przez piekarnię, która realizuje zamówienia zgodnie ze swoimi możliwościami i zamówieniami z innych placówek tzn. jeśli w piekarni złożono niewiele zamówień na dany produkt, np. chleb wieloziarnisty, piekarnia nie zrealizuje go ponieważ dostarcza taki rodzaj pieczywa, jaki jest w większej ilości zamawiany przez różne podmioty. Dokładną informację na temat dostarczonego do placówki produktu intendenta pozyskuje dopiero dzień wcześniej. Stąd stosowane są w jadłospisie stwierdzenia ogólne związane z rodzajem pieczywa. Zupy w przedszkolu przygotowywane są w większości na wywarze warzywnym lub mięsno-warzywnym. W okresie kontrolowanym przygotowywane były zupy na wywarze mięsno-warzywnym ze względu na zaistniałą potrzebę utrzymania stawki żywieniowej (za pomocą wsadu mięsnego). Podczas realizacji zadań w zakresie planowania posiłków intendenta zobowiązany jest przestrzegać określonej kwoty stawki żywieniowej. Biorąc pod uwagę wszelkie wskazówki dotyczące przygotowania zup w żywieniu zbiorowym w PP 54 pracownicy zostali zobowiązani do przygotowywania zup tylko na wywarze warzywnym.

(akta kontroli str. 3-12, 1401-1417)

OCENA CZĄSTKOWA

W latach szkolnych 2019/2020 - 2023/2024 podejmowane w Przedszkolu działania edukacyjne na rzecz propagowania i wdrażania zdrowego odżywiania były prawidłowe i odpowiednie do występujących potrzeb. Przedszkole realizowało je w ramach programów zewnętrznych oraz własnych autorskich inicjatyw, których założenia były w pełni realizowane.

Zaangażowanie Przedszkola w propagowanie zdrowego odżywiania nie przełożyło się jednak na realne działania mające na celu zapewnienie posiłków w pełni zgodnych z obowiązującymi wymaganiami.

Dzieciom zapewniono cztery posiłki dziennie. Jednak zawartość części z nich była niezgodna z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z 2016 r., w szczególności w zakresie

częstotliwości przygotowywania potraw smażonych oraz zapewnienia odpowiedniej ilości produktów mlecznych lub ich pochodnych. Przedszkole nie dostosowało się także w pełni do Rekomendacji dla przedszkoli, w zakresie odnoszącym się do przygotowywania jadłospisu oraz ograniczania gotowania potraw w oparciu o wywary mięsne.

IV. 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. Opracowanie wewnętrznych regulacji dotyczących organizacji pracy kuchni oraz przygotowywania i wydawania posiłków.
2. Zapewnienie odpowiednich warunków higienicznych oraz technicznych w zakresie przygotowywania posiłków.
3. Podjęcie działań mających na celu dostosowanie przygotowywanych jadłospisów do obowiązujących przepisów prawa.
4. Podjęcie działań na rzecz codziennego przygotowywania posiłków zgodnie z rekomendacjami wydanymi dla przedszkoli.
5. Pisemne potwierdzanie przez pracownika Przedszkola odbioru dostarczanej żywności.

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 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 dni od otrzymania wystąpienia pokontrolnego, o sposobie wykonania wniosków pokontrolnych oraz o podjętych działaniach lub przyczynach niepodjęcia tych działań.

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

Opole, 17 lipca 2024 r.

Kontroler

Paweł Toczek

specjalista kontroli państwowej

/-/

.....
podpis

Najwyższa Izba Kontroli

Delegatura w Opolu

p.o. Wicedyrektor

Janusz Madej

/-/

.....
podpis