



NAJWYŻSZA IZBA KONTROLI

Delegatura w Opolu

LOP. 410.5.4.2024

Pani
Krystyna Jakuczek
Dyrektor
Zespół Szkolno-Przedszkolny nr 3 w Dębskiej Kuźni
ul. Wiejska 53
46-053 Dębska Kuźnia

WYSTĄPIENIE POKONTROLNE

P/24/082 – Propagowanie i wdrażanie zdrowego odżywiania

I. Dane identyfikacyjne

Jednostka kontrolowana	Zespół Szkolno-Przedszkolny nr 3 w Dębskiej Kuźni, ul. Wiejska 53, 46-053 Dębska Kuźnia ¹
Kierownik jednostki kontrolowanej	Krystyna Jakuczek, Dyrektor Zespołu ² – od 1 września 2019 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	Damian Mielcarek, główny specjalista kontroli państwowej, upoważnienie do kontroli nr LOP/20/2024 z 28 lutego 2024 r.

(akta kontroli: str. 1-9)

¹ Dalej: Zespół lub Szkoła.

² W okresie objętym kontrolą Wójt Gminy Chrząstowice wyznaczał nauczycieli do zastępowania Dyrektora Zespołu, tj.: 1/ Zarządzeniem Nr 729.2023 z dnia 31 lipca 2023 r. Panią Barbarę Bartek z mocą obowiązywania od dnia wydania zarządzenia; 2/ Zarządzeniem Nr 800.2023 z dnia 21 grudnia 2023 r. Panią Annę Ledniowską z mocą obowiązywania od 15 stycznia 2024 r.; 3/ Zarządzeniem Nr 849.2024 z dnia 16 kwietnia 2024 r. w sprawie wyznaczenia drugiego nauczyciela do zastępowania Dyrektora Zespołu - Panią Barbarę Bartek z mocą obowiązywania od dnia wydania zarządzenia, dalej: Zastępca Dyrektora.

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

II. Ocena ogólna⁴ kontrolowanej działalności

OCENA OGÓLNA

W Zespole, w latach 2020-2024 (do 31 marca)⁵, podejmowano działania na rzecz propagowania i wdrażania zdrowego odżywiania, a uczniowie Zespołu mieli możliwość spożywania gorącego posiłku. Na podstawie zawartych przez Dyrektora Zespołu umów, gorące posiłki dla uczniów szkoły i przedszkola sporządzane i dostarczane były przez inne placówki oświatowe Gminy Chrzastowice. W Zespole zapewnione zostały prawidłowe warunki sanitarno-higieniczne pomieszczeń przeznaczonych do podawania posiłków. Prawidłowo zaplanowano i przeprowadzono też działania na rzecz wdrażania wśród uczniów zdrowych nawyków żywieniowych. W planach i tematach zajęć lekcyjnych lat szkolnych objętych kontrolą, uwzględniane były działania na rzecz propagowania zdrowego odżywiania oraz ograniczenia marnowania żywności. Dodatkowo, w Szkole przeprowadzano autorskie projekty o tematyce zdrowego odżywiania oraz zgodnie z założeniami realizowano zewnętrzne programy promujące zdrowe nawyki żywieniowe.

Stwierdzone w trakcie kontroli nieprawidłowości dotyczyły warunków organizacji żywienia uczniów w szkole podstawowej, które nie były dostosowane do występujących potrzeb, braku zapewnienia przez przedszkole trzech posiłków dziennie oraz serwowania uczniom posiłków niespełniających w pełni norm jakościowych.

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

⁵ Dalej: lata 2020-2024.

III. Opis ustalonego stanu faktycznego

OBSZAR

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

Opis stanu faktycznego

1.1. W skład Zespołu w latach 2020-2024 wchodziła publiczna szkoła podstawowa⁶ oraz publiczne przedszkole⁷ w Dębskiej Kuźni. Uczniom – zarówno przedszkola, jak i szkoły – zapewniona została możliwość spożywania gorącego posiłku (obiadu) podczas pobytu w szkole oraz przedszkolu. Na podstawie zawartych przez Dyrektora Zespołu umów⁸ gorące posiłki dla uczniów⁹, sporządzane i dostarczane były przez inne placówki oświatowe Gminy Chrzastowice. Dla uczniów szkoły posiłki przygotowywała i dostarczała Publiczna Szkoła Podstawowa w Dębku, a przedszkola - Publiczne Przedszkole w Chrzastowicach. Gorący posiłek składał się z dwudaniowego obiadu w przedszkolu oraz jednodaniowego lub dwudaniowego w szkole podstawowej. Dodatkowo, podczas pobytu w przedszkolu jego uczniowie spożywali śniadanie oraz podwieczorek.

(akta kontroli str. 18-131, 291-340, 707-712)

1.2. W Zespole w prawidłowy sposób określono organizację żywienia uczniów. Zgodnie z zapisem § 36 Statutu Publicznej Szkoły Podstawowej *szkoła zapewnia uczniom możliwość i higieniczne warunki spożycia co najmniej jednego ciepłego posiłku w stołówce szkolnej. Obiady na stołówkę dostarczane są z kuchni mieszczącej się w Szkole Podstawowej z Oddziałem Przedszkolnym w Dębku, na podstawie umowy zawartej z dyrektorem szkoły. Z obiadów mogą korzystać uczniowie kl. I-VIII. Na każdy kolejny rok szkolny w ofercie prowadzenia stołówki szkolnej były zawarte informacje na temat ceny posiłków dla uczniów¹⁰. W Statucie przedszkola określono, że *dziecko ma prawo do zdrowego odżywiania w przedszkolu* (§ 27 ust. 1 pkt 7) oraz, że *organizacja zajęć w przedszkolu polega m.in. na przygotowaniu do śniadania, obiadu, podwieczorku* (§ 18 ust. 1 pkt 2e). Dodatkowo, Dyrektor Zespołu określiła Zarządzeniem nr 12a.2020 z dnia 1 września 2020 r.: a/ Regulamin funkcjonowania kuchni w Zespole; b/ Regulamin spożywania posiłków w stołówce w publicznej szkole podstawowej w Dębskiej Kuźni; c/ Regulamin spożywania posiłków w publicznym przedszkolu. Zgodnie z ww. regulacjami wewnętrznymi Zespołu:*

- miejscem spożywania gorących posiłków w szkole podstawowej była stołówka szkolna, otwarta i dostępna dla wszystkich uczniów do spożywania dowolnego rodzaju posiłku, wyposażona w 40 miejsc siedzących;

- gorący posiłek w szkole podstawowej spożywany był podczas dwóch przerw obiadowych dla poszczególnych grup wiekowych; pierwsza przerwa obiadowa (15 minutowa) trwała od godziny 12¹⁰ do 12²⁵ dla klas I-IV oraz druga przerwa obiadowa (15 minutowa) od 13¹⁰ do 13²⁵ dla klas V-VIII; jak wyjaśniła Dyrektor Zespołu, *długość przerw ustalona została przed laty (dowóz uczniów do szkoły), co było wtedy konsultowane z rodzicami i samorządem uczniowskim.*

Korzystanie z gorącego posiłku w Zespole było odpłatne. Wysokość stawki żywieniowej zatwierdzała zarządzeniem wewnętrznym na dany rok szkolny Dyrektor Zespołu, po wcześniejszym uzgodnieniu z placówką oświatową dostarczającą

⁶ Dalej: szkoła lub szkoła podstawowa.

⁷ Dalej: przedszkole lub oddział przedszkolny.

⁸ Umowa nr 1/2013 z 2 stycznia 2013 r. zawarta z Dyrektorem Publicznej Szkoły Podstawowej w Dębku na dostarczanie posiłków dla uczniów szkoły podstawowej; Umowy: nr 1/2019 z 2 września 2019 r., nr 1/2020 z 1 września 2020 r., nr 1/2021 z 1 września 2021 r., nr 1/2022 z 1 września 2022 r., nr 2/2023 z 1 września 2023 r. z Dyrektorem Publicznego Przedszkola w Chrzastowicach na przygotowywanie posiłków dla przedszkola w Dębskiej Kuźni.

⁹ Przedszkola oraz szkoły, dalej: uczniowie.

¹⁰ Statut Zespołu z 11 września 2019 r. nie zawierał zapisów dotyczących organizacji żywienia uczniów.

posiłek. W szkole podstawowej wyznaczona była także przerwa śniadaniowa (10 minutowa) trwająca od godziny 10²⁵ do 10³⁵;

- w przedszkolu posiłki spożywane były w przygotowanych do tego miejscach w salach dziennego pobytu, według harmonogramu: śniadanie - godzina 9⁰⁰, obiad - godzina 12⁰⁰, podwieczerek - godzina 14³⁰.

Przedszkole zapewniało dzieciom obiad dwudaniowy dostarczany przez Publiczne Przedszkole w Chrzastowicach. Śniadanie i podwieczerek dzieci przynosiły we własnym zakresie w plastikowych pudełkach tzw. śniadaniówkach¹¹, co opisano w sekcji *Stwierdzone nieprawidłowości*

Organizacja żywienia określona w ww. regulacjach wewnętrznych Zespołu, wypełniała wymogi określone w art. 103 ust. 1 pkt 7 oraz 108 pkt 4 ustawy z dnia 16 grudnia 2016 r. Prawo oświatowe¹², a organizacja żywienia w szkole podstawowej wymóg, o którym mowa w § 10 ust. 2 rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 31 grudnia 2002 r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach¹³.

(akta kontroli str. 10-112, 256-264, 291-340, 418-423, 707-712)

1.3. Odsetek uczniów spożywających gorący posiłek, według stanu na październik roku szkolnego 2020/2021, 2021/2022, 2022/2023 oraz 2023/2024, wynosił odpowiednio: a/ dla uczniów szkoły podstawowej¹⁴: 50%¹⁵, 69%, 73%, 74%; b/ dla uczniów oddziału przedszkolnego¹⁶: 100% we wszystkich ww. latach szkolnych.

Liczba uczniów szkoły podstawowej korzystających z gorącego posiłku wynosiła w kolejnych ww. latach szkolnych odpowiednio: 87, 120, 145 i 138. W oddziale przedszkolnym liczba ta wynosiła odpowiednio: 34, 37, 37 i 38 uczniów.

W badanych latach nie wystąpiła sytuacja małej liczby uczniów korzystających z gorącego posiłku (mniej niż 35% ogółu uczniów), nie występowały też zmiany korzystających z posiłku przekraczające 10%, z wyjątkiem roku szkolnego 2020/2021 odbywającego się w warunkach epidemii COVID-19.

(akta kontroli str. 256-278, 288-289)

Wysokość pobieranej w Zespole stawki żywieniowej w latach szkolnych 2020/2021, 2021/2022, 2022/2023 oraz 2023/2024 wynosiła odpowiednio: a/ dla uczniów szkoły podstawowej 4,50 zł we wszystkich ww. latach; b/ dla uczniów oddziału przedszkolnego 3,50 zł w latach szkolnych 2020/2021 i 2021/2022 oraz 4,50 zł w latach szkolnych 2022/2023 i 2023/2024. Wysokość pobieranej stawki żywieniowej zgodna była z regulacjami wewnętrznymi obowiązującymi w Zespole, tj. zarządzeniami Dyrektora Zespołu¹⁷.

(akta kontroli str. 256-278, 290-333, 706)

1.4. Spożywanie gorących posiłków przez uczniów szkoły podstawowej odbywało się w stołówce szkolnej – sala nr 18 o powierzchni 32,4 m², tj. wymiarach 5,70 m x 5,68 m. W pomieszczeniu znajdowało się 10 czteroosobowych stołów oraz 40 krzeseł. W pomieszczeniu jednocześnie spożywać posiłek mogło maksymalnie 40 osób. W oddziale przedszkolnym Zespołu posiłki spożywane były w przygotowanym

¹¹ Zgodnie z zapisem pkt 8 Regulaminu spożywania posiłków w Publicznym Przedszkolu w Zespole.

¹² Dz.U. z 2023 r., poz. 900 ze zm., dalej: upo.

¹³ Dz. U. z 2020 r. poz. 1604; dalej: rozporządzenie w sprawie bezpieczeństwa i higieny.

¹⁴ Jedno lub dwa dania.

¹⁵ Rok szkolny w warunkach epidemii COVID-19.

¹⁶ Oba dania.

¹⁷ Zarządzenie nr 12.2020 Dyrektora z dnia 1 września 2020 r. w sprawie wysokości i warunków odpłatności za posiłki dla uczniów Zespołu; Zarządzenie nr 12.2021 Dyrektora z dnia 1 września 2021 r. w sprawie wysokości i warunków odpłatności za posiłki dla uczniów Zespołu; Zarządzenie nr 13.2022 Dyrektora z dnia 9 września 2022 r. w sprawie wysokości i warunków odpłatności za posiłki dla uczniów Zespołu; Zarządzenie nr 13.2023 Dyrektora z dnia 1 września 2023 r. w sprawie wysokości i warunków odpłatności za posiłki dla uczniów Zespołu.

do tego celu miejscu, w sali zabaw dziennego pobytu, według harmonogramu: śniadanie - godzina 9⁰⁰, obiad - godzina 12⁰⁰, podwieczorek - godzina 14³⁰.

Powyższa organizacja żywienia uczniów w Zespole zgodna była z regulacjami wewnętrznymi opisanymi w niniejszym wystąpieniu w pkt. 1.2.

(akta kontroli str. 18-112, 132-160, 256-264, 291-423)

Gorący posiłek w szkole podstawowej spożywany był podczas dwóch przerw obiadowych dla poszczególnych grup wiekowych. Pierwsza przerwa obiadowa (15 minutowa), trwała od godziny 12¹⁰ do 12²⁵ dla klas I-IV, a druga przerwa obiadowa (15 minutowa) od 13¹⁰ do 13²⁵ dla klas V-VIII. W okresie od 1 do 31 marca 2024 r. liczba uczniów zgłoszonych do spożywania gorącego posiłku w szkole podstawowej wynosiła 138 osób. W ww. okresie liczba uczniów, którzy spożywali gorący posiłek wahała się od 114 do 137, tj. średnio 132 uczniów dziennie¹⁸.

Warunki organizacji żywienia uczniów w szkole podstawowej nie były dostosowane do występujących potrzeb, co opisano w sekcji *Stwierdzone nieprawidłowości*.

(akta kontroli str. 132-160, 256-264, 291-424, 707-712)

1.5. W Zespole podejmowano działania w kierunku rozpoznania potrzeb uczniów ze specjalnymi potrzebami żywieniowymi.

Zastępca Dyrektora wyjaśniła, że *na początku każdego roku szkolnego wychowawca pyta rodziców o specjalne potrzeby żywieniowe uczniów bądź sam zainteresowany rodzic ma taką możliwość podczas składania deklaracji obiadowych. Do tej pory nie zgłoszono takich potrzeb, w związku z powyższym nie było konieczności układania specjalnej diety i nikt nie wyrażał chęci korzystania z takiego posiłku. W latach 2019-2024 nie zgłaszano także w przedszkolu zapotrzebowania na posiłki dietetyczne według specjalnych potrzeb żywieniowych.*

W prowadzonym w Zespole rejestrze brak było skarg i wniosków dotyczących sposobu żywienia uczniów, jakości dostarczanych posiłków oraz nieuwzględnienia specjalnych potrzeb żywieniowych w jadłospisach.

(akta kontroli str. 256- 278, 337, 706, 713-716)

1.6. Przeprowadzona w Zespole, na zlecenie NIK¹⁹, przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Opolu²⁰, kontrola doraźna w zakresie spełniania wymagań sanitarno-higienicznych pomieszczeń i sprzętu szkoły oraz przedszkola nie wykazała nieprawidłowości. Personel Zespołu posiadał aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych. Stan techniczno-sanitarny pomieszczeń szkoły oraz przedszkola, w których przygotowywano oraz podawano posiłki był prawidłowy. Kontrolą PIS objęto: a/ stan sanitarny kuchni i stołówki szkolnej, a w przedszkolu stan techniczno-sanitarny pomieszczenia, w którym porcjowano posiłki oraz salę, w której je spożywano; b/ zapewnienie higieny podawania przez personel posiłków w szkole podstawowej i przedszkolu; c/ zdatność do spożycia wody z wodociągu w Dębskiej Kuźni.

(akta kontroli str. 132-143)

Poza kontrolą zleconą przez NIK, w latach szkolnych 2019/2020-2023/2024, inspekcja sanitarna przeprowadziła w Zespole łącznie trzy kontrole stanu sanitarnego²¹. Ww. kontrole nie ujawniły nieprawidłowości dotyczących warunków sanitarno-higienicznych pomieszczeń szkoły i przedszkola oraz sprzętu przeznaczonego do spożywania i przechowywania żywności (w kuchni, stołówce, pomieszczeniu wielofunkcyjnym w przedszkolu), jak również wymogów zdrowotnych

¹⁸ Łącznie od 1 do 31 marca 2024 r. 2 511 uczniów szkoły podstawowej zjadło gorący posiłek, przez 19 dni szkolne w ww. okresie.

¹⁹ Na podstawie art. 12 pkt 3 ustawy o NIK.

²⁰ Kontrola została przeprowadzona w dniu 12 kwietnia 2024 r., dalej: kontrola PIS.

²¹ 13 września 2019 r.; 13 czerwca 2023 r.; 23 sierpnia 2023 r.

personelu odpowiedzialnego za wydawanie posiłków. Nie stwierdzono także nieprawidłowości w zakresie wydawania i spożywania posiłków przez uczniów szkoły i przedszkola.

(akta kontroli str. 144-160)

1.7. W latach 2020-2024 w Zespole nie zatrudniano osób przygotowujących posiłki dla uczniów. Spożywane przez uczniów Zespołu posiłki, przygotowywane były w innych placówkach oświatowych działających na terenie Gminy Chrzastowice, skąd były dowożone do Zespołu. Osobami odpowiedzialnymi za układanie jadłospisów dla Zespołu byli pracownicy: Publicznej Szkoły Podstawowej w Dębku (jadłospis dla uczniów Szkoły) oraz pracownicy Publicznego Przedszkola w Chrzastowicach (jadłospis dla uczniów przedszkola). Wydawaniem posiłków w szkole zajmowała się pomoc kuchenna, a w przedszkolu woźna.

(akta kontroli str. 12-17, 174-240, 256-278, 291-340)

1.8. W Zespole nie zatrudniano osób odpowiedzialnych za edukację żywieniową oraz nie zlecano tego typu zadań na zewnątrz. Edukacja żywieniowa uczniów prowadzona była w ramach zajęć lekcyjnych i pozalekcyjnych przez nauczycieli Zespołu. Trzech nauczycieli uczestniczyło w szkoleniach związanych ze zdrowym odżywianiem (*Ruch i zdrowe żywienie w szkole; Dziecko z cukrzycą w przedszkolu i szkole; Opieka nad dzieckiem z cukrzycą*).

Zastępca Dyrektora wyjaśniła, że w latach 2019-2024 w Zespole nie wydatkowano środków finansowych i nie zatrudniano osób lub firm prowadzących prelekcje, warsztaty, zajęcia związane z propagowaniem zdrowego odżywiania.

(akta kontroli str. 256-285)

1.9. W zawartych przez Dyrektora Zespołu umowach z innymi jednostkami oświatowymi Gminy Chrzastowice na przygotowywanie i dostarczanie posiłków dla uczniów szkoły podstawowej²² oraz przedszkola²³, brak było postanowień określających uprawnienia Dyrektora Zespołu w przypadku nienależytej realizacji umowy przez placówki oświatowe dostarczające posiłki. Wynikało to z faktu, iż umowy zostały zawarte przez jednostki oświatowe Gminy Chrzastowice, tj. jednostki nieposiadające osobowości prawnej, które dokonują czynności prawnych w imieniu i na rzecz gminy.

Strony ww. umów ustaliły natomiast, że: a/ posiłki sporządzane będą według norm żywieniowych Instytutu Żywności i Żywienia dla dzieci w wieku szkolnym i przedszkolnym; b/ dostawca przechowuje próbki żywnościowe posiłków do celów sanitarno-epidemiologicznych i całkowicie odpowiada za jakość i wartość żywieniową sporządzanych posiłków; c/ dostawca zobowiązuje się do dostarczania posiłków o niezmienniej jakości i wartości żywieniowej; d/ dostawca dostarcza posiłki w warunkach zgodnych z uregulowaniami rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 19 grudnia 2002 r. w sprawie wymagań higieniczno-sanitarnych (...) ²⁴ i rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 18 grudnia 2002 r. w sprawie warunków sanitarnych i higienicznych w obrocie środkami spożywczymi (...) ²⁵.

(akta kontroli str. 291-340)

Na podstawie obowiązującego w okresie objętym kontrolą Regulaminu funkcjonowania kuchni w Zespole²⁶, Dyrektor Zespołu miał prawo kontrolowania jakości wydawanych posiłków, w tym ich zgodności z recepturą dostarczanych

²² Umowa nr 1/2013 z 2 stycznia 2013 r. zawarta z Dyrektorem Publicznej Szkoły Podstawowej w Dębku.

²³ Umowy: nr 1/2019 z 2 września 2019 r., nr 1/2020 z 1 września 2020 r., nr 1/2021 z 1 września 2021 r., nr 1/2022 z 1 września 2022 r., nr 2/2023 z 1 września 2023 r. zawarte z Dyrektorem Publicznego Przedszkola w Chrzastowicach.

²⁴ Dz. U. Nr 234, poz. 1979.

²⁵ Dz. U. Nr 234, poz. 1976.

²⁶ Stanowiącego załącznik nr 1 do Zarządzenia Dyrektora Zespołu nr 12a2020 z dnia 1 września 2020 r.

jadłospisów (§ 3.1). Do Zespołu w latach 2020-2024 nie zgłaszano uwag – w postaci zarejestrowanych skarg i wniosków – odnośnie jakości posiłków oraz braku satysfakcji z oferowanego żywienia.

Zastępca Dyrektora wyjaśniła, że *Dyrektor Zespołu dokonuje oceny organoleptycznej wydawanych posiłków, na podstawie ustnych zgłoszeń pomocy kuchennej lub uczniów, dotyczących smaku i wyglądu podanych posiłków. Według posiadanej wiedzy w roku szkolnym 2023/2024 takowych zgłoszeń nie było. Nie mam wiedzy dotyczących lat 2019-2022.*

(akta kontroli str. 12-13, 256-278, 334-340, 706-712)

1.10. W okresie objętym kontrolą w Szkole nie przeprowadzano badań wśród rodziców i uczniów dotyczących satysfakcji z oferowanego żywienia.

Zastępca Dyrektora wyjaśniła, że *nie prowadzono badań odnośnie satysfakcji z oferowanego żywienia, a wszelkie ustne sugestie bądź prośby opiekunów uczniów przekazywano bezpośrednio osobom zainteresowanym, tj. placówkom przygotowującym posiłki dla szkoły i przedszkola.*

(akta kontroli str. 256-269, 706)

1.11. W Zespole rozpoznawano potrzeby w zakresie prowadzenia działań mających na celu propagowanie i wdrażanie zdrowego odżywiania. Zdiagnozowane potrzeby dotyczyły m.in.: konieczności promowania picia wody przy jednoczesnym ograniczaniu picia słodzonych napojów; jedzenia owoców i warzyw; podejmowania działań na rzecz propagowania aktywności fizycznej; spożywania na śniadanie zdrowych produktów.

(akta kontroli str. 256-278, 444-669, 706-712)

Zespół nie zatrudniał higienistki, pielęgniarki oraz dietetyka. Opiekę zdrowotną nad uczniami w Zespole sprawował podmiot medyczny PANACEUM-MED Spółka jawna. W kontrolowanym okresie nie zaobserwowano wśród uczniów Zespołu trendu wzrostowego nieprawidłowej masy ciała. Na podstawie przeprowadzonych badań (bilansów) uczniów z klasy III w roku szkolnym 2021/2022 oraz 2022/2023²⁷ stwierdzono po jednym uczniu z nadwagą, na zbadanych odpowiednio 29 i 23 uczniów, co stanowiło kolejno 3,45% i 4,35%. Nie stwierdzono uczniów z niedowagą oraz otyłością. Wśród zbadanych w roku szkolnym 2022/2023²⁸ uczniów klasy VII stwierdzono jednego ucznia z nadwagą, co stanowiło 5,88% zbadanych 17 uczniów. Nie stwierdzono uczniów z niedowagą oraz otyłością.

Dyrektor Zespołu wyjaśniła, że *Szkoła nie posiada gabinetu pielęgniarskiego i nie zatrudnia pielęgniarki, higienistki, dietetyka. Zawarliśmy umowę z Niepublicznym Zakładem Opieki Zdrowotnej Panaceum w Chrzęstowicach w zakresie fluoryzacji i profilaktyki czystości głowy. Pielęgniarka przyjeżdża do szkoły okresowo i przeprowadza fluoryzację informując przy okazji uczniów o właściwej higienie jamy ustnej i szkodliwości nieprawidłowego odżywiania na stan uzębienia.*

(akta kontroli str. 256-278, 425-443, 459-669, 707-712)

Współwłaściciel ww. podmiotu medycznego, w odpowiedzi na pytanie w trybie art. 29 ust. 1 pkt 2 lit. f ustawy o NIK, dotyczące podejmowanych w Zespole działań mających na celu propagowanie i wdrażanie zdrowego odżywiania wyjaśniła, że *oficjalnie od 20 marca 2020 r. do 15 maja 2022 r., zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia, obowiązywał w Polsce stan epidemii Covid, w tym czasie świadczenia z zakresu higieny szkolnej były drastycznie ograniczone, a w zasadzie wstrzymane (dotyczyło to min. obowiązkowych badań - bilansów zdrowia, fluoryzacji i szczepień). Powrót do*

²⁷ W latach szkolnych 2019/2020 i 2020/2021 badań nie przeprowadzono z uwagi na stan epidemii COVID-19.

²⁸ W latach szkolnych 2019/2020 i 2020/2021 badań nie przeprowadzono z uwagi na stan epidemii COVID-19. Dane bilansowe uczniów klasy VII zbadanych w roku 2021/2022 zostały po ukończeniu edukacji w szkole podstawowej przekazane do szkół ponadpodstawowych.

stanu sprzed pandemii następował sukcesywnie z upływem czasu. Okolicznościom nie sprzyjało rozprzestrzenianie się wariantu Delta oraz przesłanki o czwartej fali. Po tym okresie zadania z zakresu higieny szkolnej skupiały się na wykonaniu zaległych zadań mających na celu uzupełnienie badań pielęgniarских bilansowych, które odbywały się w szkole i szczepień. Współpraca pielęgniarki środowiska nauczania ze szkołą w zakresie oceny stanu odżywiania i diagnozowania nieprawidłowej masy ciała odbywała się poprzez w/w badania pielęgniarские - oceny stanu zdrowia dzieci, w tym m.in. masy ciała, wzrostu i wskazaniu w kartach bilansowych wskaźników za pomocą siatek centylowych, wykazujących nieprawidłowości. Z taką kartą każde dziecko udawało się do swojego lekarza POZ na obowiązkowy bilans lekarski. Lekarz POZ podejmował decyzję o dalszym postępowaniu. Obecnie planujemy od nowego roku szkolnego pogadanki o zdrowym żywieniu. Daty konkretne ustalane będą z Dyrekcją Szkoły.

(akta kontroli str. 440-443)

1.12. W latach 2020-2024 działania w zakresie propagowania i wdrażania zdrowego odżywiania realizowano w trakcie zajęć szkolnych i pozaszkolnych, przewidzianych w programach wychowawczo-profilaktycznych i programach wychowania przedszkolnego. Na skuteczność ww. działań - zdaniem NIK - wskazuje brak tendencji wzrostowej liczby uczniów klasy III i VII z nieprawidłową masą ciała.

Dyrektor Zespołu wyjaśniła, że odpowiednia edukacja żywieniowa przyczynia się do poprawy zdrowia i kondycji dzieci. Uczniowie osiągają wyższe wyniki nauczania, są chętni do różnego rodzaju działań, dlatego ważna jest w tym zakresie współpraca szkoły i rodziców. Zależało mi na włączeniu ich w działania szkolne. (...) rodzice wspierają nas przy organizacji imprez szkolnych. Kulminacyjnym punktem tych działań jest udział w imprezie „Postaw na rodzinę”. Wszyscy razem bawimy się, bierzemy udział w zabawach sportowych, częstujemy się owocami, warzywami i zdrowymi przekąskami. Motywowaliśmy uczniów do picia niegazowanej wody zamiast słodzonych napojów - pojawienie się w szkole dzbanków z filtrowaną wodą przy wsparciu Rady Rodziców. Od lat bierzemy udział w programie dla szkół „Owoce i warzywa w szkole”, „Mleko w szkole”. Celem programów jest kształtowanie dobrych nawyków żywieniowych poprzez promowanie spożycia owoców i warzyw oraz mleka i przetworów mlecznych u dzieci. Podobne założenia mają programy „Junior Edu-Żywienie”, „Zdrowo jem, więcej wiem”, które realizowaliśmy w poprzednim roku szkolnym. Zachęcałam nauczycieli do brania udziału w większości programów, które wyrabiały zdrowe nawyki. Co roku uczestniczymy w programie „Trzymaj formę”, „Śniadanie daje moc”. We współpracy ze Szkolnym Kołem Caritas i Fundacją „To się uda” złożyliśmy wniosek o ustawienie w szkole lodówki, która będzie zawierała zdrowe produkty spożywcze dla uczniów, którzy nie mają śniadania lub mają go za mało. Jednocześnie dzieci, które nie zjedzą swojego śniadania będą mogły podzielić się z kolegami. Zapobiega to marnowaniu żywności. Poparłam inicjatywę opiekuna samorządu i zorganizowaliśmy w szkole „Aktywne przerwy”. Uczniowie mogą poruszać się przy muzyce, ograniczyliśmy nieco hałas. Przerwy te działają na uczniów odprężająco. Bardzo dużą wagę przywiązuję do przeprowadzania ćwiczeń śródlekcyjnych. Daje to okazję do poruszania się, przewietrzenia klasy i dotlenienia mózgu. Co roku kieruję prośbę do nauczycieli wychowania fizycznego, aby brali udział w różnorodnych zawodach sportowych, aby uczniowie mieli okazję rozwijać się ruchowo. Proszę nauczycieli o przygotowanie gazetek tematycznych na temat zdrowego żywienia. Dbam, aby warunki higieniczne w szkole były na odpowiednim poziomie.

W Zespole znajdowały się gazetki tematyczne promujące zdrowe odżywianie, w tym piramida żywieniowa oraz plakaty „To co jesz ma znaczenie”.

(akta kontroli str. 256-278, 415, 430-443, 459-669, 707-712)

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

1. Warunki organizacji żywienia uczniów w szkole podstawowej nie były dostosowane do występujących potrzeb. Uczniowie szkoły podstawowej spożywali gorący posiłek w stołówce szkolnej, w której zapewniono 40 miejsc siedzących. Uczniów szkoły podstawowej zgłoszonych do spożywania gorącego posiłku było 138 dziennie, co stanowiło 74% łącznej liczby uczniów w szkole. Ww. uczniowie spożywali gorący posiłek na dwóch przerwach obiadowych trwających 15 minut każda, co średnio wskazywało na konieczność zjedzenia obiadu przez 7,5 minuty przez jednego ucznia²⁹. Na ten czas składało się także wyjście uczniów z sali lekcyjnej, dojście do stołówki oraz skorzystanie z toalety. W dniu 12 kwietnia 2024 r. gorący posiłek zjadło 129 uczniów na ww. dwóch przerwach – odpowiednio 72 na pierwszej przerwie oraz 57 na drugiej przerwie obiadowej. Warunki jakie stworzono dla uczniów szkoły podstawowej, tj. w szczególności liczba miejsc (40) oraz czas (ustalona długość przerw międzylekcyjnych) nie umożliwiały spożycia posiłku przy stole bez zbędnego pośpiechu.

Zgodnie z art. 103 ust. 1 pkt 7 upo szkoła zobowiązana jest zapewnić uczniom możliwość korzystania z pomieszczenia umożliwiającego bezpieczne i higieniczne spożycie posiłków podczas pobytu w szkole. Zgodnie także z § 14 ust. 3 pkt 1 i 2 rozporządzenia w sprawie bezpieczeństwa i higieny, dyrektor ustala długość przerw międzylekcyjnych oraz organizuje przerwy w sposób umożliwiający uczniom spożycie posiłków na terenie szkoły lub placówki.

Dyrektor Zespołu wyjaśniła, że gorące posiłki spożywane są przez uczniów w czasie dwóch przerw 15-minutowych i w przypadku kiedy uczniowie kończą lekcje jedzą obiad w czasie świetlicy lub po lekcjach. Przeznaczono w planie dnia taki rozkład przerw ze względu na przyjazd i odjazd autobusów dowożących uczniów do szkoły. Z autobusów tych korzystają również uczniowie innych szkół i przedszkoli z terenu naszej gminy. Rozkład przerw jaki obecnie jest ustalony opracowany został przed laty. Był wtedy konsultowany z rodzicami i samorządem.

Zastępca Dyrektora dodała, że rozkład przerw przewidzianych na spożywanie gorących posiłków w szkole podstawowej został ustalony jeszcze w czasie powstania w Zespole Gimnazjum, zarządzanego przez ówczesnego Dyrektora. Przerwy obiadowe, ich rozkład i długość uzależniona była i jest nadal od rozkładu jazdy autobusu szkolnego, gdyż do naszej szkoły uczęszczają dzieci nie tylko z Dębskiej Kuźni, ale także z innych miejscowości. Uczniowie dojeżdżający mają w ten sposób umożliwione spożycie posiłku przed odjazdem do domu. Pragnę zauważyć także, iż kursujące autobusy dowożą i odwożą uczniów z całej gminy Chrzęstowice i każda zmiana rozkładu jazdy powoduje dezorganizację pracy innych jednostek oświatowych, dlatego też od lat przewoźnik trzyma się określonych godzin.

W odniesieniu do powyższych wyjaśnień, NIK stoi na stanowisku, że spożywanie gorących posiłków przez uczniów szkoły podstawowej powinno się odbywać zgodnie z przyjętymi w Zespole regulacjami wewnętrznymi, tj. na wyznaczonych do tego przerwach obiadowych, a ich długość powinna umożliwiać spożycie posiłku przy stole bez zbędnego pośpiechu.

(akta kontroli str. 58,132-160, 256-264, 291-340, 361-424, 707-712)

2. Funkcjonujące w Zespole przedszkole nie zapewniało dzieciom trzech posiłków dziennie. Przedszkole zapewniało gorący posiłek w formie dwudaniowego obiadu, a śniadanie i podwieczorek dzieci przynosiły we własnym zakresie.

²⁹ 138 uczniów : 40 miejsc = 3,45 grupy uczniów; 30 minut : 4 grupy uczniów = 7,5 minuty.

Dyrektor Zespołu wyjaśniła, że w związku z malejącą liczbą dzieci organ prowadzący po roku 2000 zdecydował o wprowadzeniu przedszkola 5-godzinnego i likwidacji kuchni (istniejąca kuchnia nie spełniała warunków określonych przez Sanepid). Rodzice przygotowywali II śniadanie dziecku i odbierali je w porze obiadowej. Z chwilą zwiększenia liczby dzieci i potrzebą otwarcia przedszkola 9-godzinnego zdecydowano, że obiady do przedszkola będą dostarczane w formie cateringu z Przedszkola w Chrzęstowicach. Przedszkole to nie było w stanie przygotowywać śniadań i podwieczorków, dlatego zdecydowano, że posiłki te dzieci będą przynosiły przygotowane w domu. Kuchnia przedszkolna w Dębskiej Kuźni nadal nie spełnia wymogów określanych przez Sanepid.

W ocenie NIK, mając na uwadze długość pobytu dzieci w przedszkolu oraz potrzeby żywieniowe dzieci w tym wieku za działania rzetelne należy uznać zapewnienie przez przedszkole przynajmniej trzech posiłków dziennie. Z rekomendacji ekspertów określonych m.in. w Piramidzie żywienia³⁰ oraz z materiałów opracowanych przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH - Państwowy Instytut Badawczy³¹ wynika, że w posiłki w przedszkolu powinny być spożywane w odstępach 3-4 godzinnych. Zgodnie także z zapisami Statutu przedszkola, *dziecko ma prawo do zdrowego odżywiania* (§ 27 ust. 1 pkt 7).

OCENA CZĄSTKOWA

Przyjęte w Zespole rozwiązania organizacyjne zapewniały propagowanie i wdrażanie zdrowego odżywiania wśród uczniów. Uczniowie zarówno przedszkola, jak i szkoły mieli możliwość spożywania gorącego posiłku. W szkole podstawowej nie dostosowano jednak warunków jego spożywania do występujących potrzeb, a przedszkole nie zapewniało dzieciom trzech posiłków dziennie.

OBSZAR

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

Opis stanu faktycznego

2.1. W Zespole realizowano zaplanowane działania ukierunkowane na kształtowanie prawidłowych nawyków żywieniowych. W realizowanych w Zespole w latach szkolnych 2020/2021-2023/2024 programach wychowawczo-profilaktycznych zawarte były formy zajęć bezpośrednio związane z propagowaniem i wdrażaniem zdrowego odżywiania. W roku szkolnym 2020/2021 zrealizowano dla uczniów szkoły podstawowej klasy I-III zajęcia pn. „Propagowanie zdrowego trybu życia. Kształtowanie nawyków dbania o zdrowie i higienę osobistą”, w trakcie których wychowawca, pedagog i psycholog szkolny zapoznawali uczniów z zasadami zdrowego, racjonalnego odżywiania się. W roku szkolnym 2022/2023 zorganizowano dla wszystkich uczniów Zespołu festyn pn. „Postaw na Rodzinę”, na którym nauczyciele wychowania fizycznego przeprowadzili zajęcia o zdrowym stylu odżywiania się oraz znaczeniu ruchu w życiu człowieka. W roku szkolnym 2023/2024 w ramach Dnia Sportu nauczyciele biologii i wychowania fizycznego przeprowadzili we wszystkich klasach szkoły podstawowej pogadanki nt. zdrowego odżywiania. W programach wychowania przedszkolnego lat szkolnych 2020/2021-2023/2024 zawarte były treści dotyczące zdrowego odżywiania i zdrowego stylu życia. Dotyczyły one m.in.: a/ wdrażania do zdrowego odżywiania się, spożywania owoców i warzyw w formie surowej i lekko przetworzonej oraz poznania ich walorów odżywczych; b/ poznawania nazw wybranych witamin: A, B, C i D oraz funkcji jakie pełnią w organizmie; c/ uświadamiania roli i znaczenia nabiału dla zdrowia i prawidłowego rozwoju dzieci; d/ poznania piramidy żywieniowej; e/ uświadamiania konieczności

³⁰ <https://ncez.pzh.gov.pl/dzieci-i-mlodziez/piramida-zdrowego-zywienia-i-stylu-zycia-dzieci-i-mlodziezy-2/>

³¹ Rekomendacje dla realizatorów żywienia z zakresu zasad prawidłowego żywienia dzieci w przedszkolach, pod red. Jadwigi Chrzanowskiej, 2011 r.

częstego picia wody oraz ograniczania spożywania napojów gazowanych i słodzonych; f/ rozwijania świadomości istnienia zależności między prawidłowym odżywianiem a zdrowiem; g/ poznania skutków niewłaściwego odżywiania się.

Dyrektor Zespołu wyjaśniła, że wszelkie działania jakie są podejmowane w szkole są poparte badaniami. Badania te mają różnorodny charakter. Najważniejsza jest wnikliwa obserwacja i konkretne działania na jej podstawie. Wielu informacji dostarczały nam też rozmowy z uczniami. Kiedy przeprowadzana była diagnoza dotycząca sytuacji w placówce przed opracowaniem programu wychowawczo-profilaktycznego pojawiały się pytania dotyczące żywienia. Wychowawcy klas dużo uwagi poświęcają na lekcjach wychowawczych na rozmowę i działania związane ze spożywaniem drugiego śniadania. Uczniowie często przygotowują takie śniadanie w szkole pod okiem nauczycieli. Zaszła pozytywna zmiana. Obserwowaliśmy, że w śniadaniówkach uczniów często były batoniki, ciasteczka. Teraz tendencja ta się zmienia, ok. 60% uczniów ma na drugie śniadanie owoce, zdrowe kanapki i przekąski. Potrzeby zdrowotne uczniów braliśmy każdorazowo pod uwagę opracowując dokumentację szkolną. Pedagog/psycholog szkolny wraz z zespołem nauczycieli opracowując szkolny program wychowawczo-profilaktyczny opierał swoje działania na diagnozie potrzeb jakie wystąpiły w placówce. Wychowawcy klas na podstawie programu szkolnego układali plany wychowawcze dla swojego zespołu klasowego. Rada Rodziców na moją prośbę postanowiła sfinansować zakup wody mineralnej dla uczniów. Biorąc pod uwagę koszt przedsięwzięcia rodzice zakupili dzbanki z filtrem i w chwili obecnej woda filtrowana dostępna jest dla uczniów w czasie pobytu w szkole. Rodzice zakupili też jabłka dla wszystkich uczniów szkoły, przygotowują kanapki lub przekąski owocowo-warzywne na szkolne imprezy i uroczystości. Przygotowując dla dzieci paczki mikołajowe wkładają tam zdrowe przekąski zamiast słodczy. Nauczyciele wychowania fizycznego prowadzą szeroko zakrojone działania zachęcające uczniów szczególnie klas starszych do wzmożonej aktywności fizycznej, ze względu na zaobserwowany wzrost wagi ciała pojedynczych osób.

(akta kontroli str. 444-552, 563-669, 675-678, 706-712)

2.2. W Zespole, w okresie objętym kontrolą, zrealizowano dwa nauczycielskie projekty autorskie o tematyce zdrowego odżywiania. Były to: a/ projekt pn. „W zdrowym ciele zdrowy duch”, w którym określono cele dotyczące promowania zdrowego stylu życia, właściwego odżywiania i aktywności fizycznej. Projekt był realizowany we wszystkich klasach na lekcjach wychowawczych w roku szkolnym 2022/2023 – łącznie dla 194 uczniów. Efektem programu było zwiększenie aktywności fizycznej uczniów na przerwach; b/ projekt z okazji Europejskiego Dnia Zdrowego Jedzenia i Gotowania (8 listopada 2023 r.), celem którego było pogłębianie wiedzy na temat zdrowego odżywiania, wyrabianie nawyku zaradności (samodzielne przygotowanie posiłku), poznanie wartości odżywczych niektórych produktów – we wszystkich klasach – łącznie dla 187 osób. Efektem programów było zwiększenie świadomości uczniów z zakresu zdrowego żywienia i obecność w śniadaniu owoców i zdrowych kanapek.

Szkoła brała także udział w warsztatach żywieniowych z dietetykiem - w maju 2023 r. - w których uczestniczyło 126 uczniów szkoły podstawowej.

Dyrektor Zespołu wyjaśniła, że spotkanie z dietetykiem poświęcone było tematyce zdrowego odżywiania, w szczególności diecie bogatej w owoce i warzywa oraz produkty mleczne. Celem warsztatów było kształtowanie świadomości uczestników w zakresie zasad zdrowego odżywiania, utrwalenie proekologicznych wzorców, zapobieganie powstawaniu odpadów spożywczych i kuchennych. Uczniowie przygotowali sałatki pod okiem p. dietetyk, które potem wspólnie spożywali.

(akta kontroli str. 256-278, 553-562, 706-712)

W planach i tematach zajęć lekcyjnych lat szkolnych objętych kontrolą uwzględniane były działania na rzecz propagowania zdrowego odżywiania oraz konieczności podejmowania działań na rzecz ograniczenia marnowania żywności. W ramach realizacji planów pracy wychowawczej, planów pracy zespołów przedmiotowych oraz programów oddziaływań wychowawczych przeprowadzane były zajęcia, których celem było promowanie zdrowego stylu życia i zdrowego odżywiania, co potwierdzały zapisy w dziennikach lekcyjnych oraz dziennikach pedagoga szkolnego. Przykładem działań organizowanych przez nauczycieli Zespołu były: zajęcia dla uczniów szkoły pn. Dzień Zdrowego Jedzenia i Gotowania; udział w akcjach „Śniadanie daje moc” i „Pięć porcji owoców i warzyw”; pogadanki z pedagogiem szkolnym i pomocą kuchenną nt. racjonalnego, zdrowego odżywiania się i przeciwdziałania otyłości; wizyty w piekarni i restauracji; lekcje w klasie IV i V o temacie „Przypominamy zasady właściwego odżywiania się i jego wpływ na rozwój dzieci i młodzieży”; zajęcia na lekcjach wychowawczych klas IV-VI pn. „Wiem co jem – zdrowie na talerzu”; lekcje tworzenia piramidy zdrowego żywienia; zajęcia pn. „Badamy swoje BMI – uczymy się tworzyć zdrowy jadłospis”; zajęcia z układania jadłospisów dla uczniów klas VIII.

W ramach edukacji przedszkolnej w badanych latach przeprowadzone zostały m.in. zajęcia pn.: „Woda, sok, czy...?”; „Jogurt produkt zdrowy”; „Zdrowe - niezdrowe”; „Smaczne i zdrowe”; „Dbamy o zdrowie – piramida zdrowego żywienia”; „Dbamy o zdrowie – zdrowo się odżywiamy”. Na spotkaniu z rodzicami, nauczyciele przedszkola przeprowadzili pogadankę na temat zdrowego odżywiania i konieczności spożywania mniejszej ilości cukru na rzecz warzyw i owoców³².

Zastępca Dyrektora wyjaśniła, że w ramach propagowania zdrowego żywienia Szkoła podjęła się wykonywania następujących zadań: a/ motywowanie uczniów do picia niegazowanej wody zamiast słodzonych napojów, czym szkoła przeciwdziała otyłości; b/ dzieciom w szkole zapewnia się dostęp do picia wody nalewanej z dzbanków z filtrami; c/ podniesienie świadomości wśród uczniów i rodziców o konieczności właściwego komponowania posiłków przynoszonych z domu; d/ podniesienie samoświadomości uczniów o konieczności spożywania dużej ilości owoców i warzyw oraz eliminowania z diety produktów niezdrowych oraz przetworzonej żywności; e/ ograniczenie cukru, picie wody i 100% soków zamiast wody smakowej i napojów gazowanych; f/ wprowadzenie do diety zdrowych zamienników w postaci miodu, przypraw, suszonych owoców. Zastosowanie takich wskazówek spowodowało w dużej mierze ograniczenie marnowania żywności, gdyż uczniowie otrzymują na śniadania odpowiednio skomponowany posiłek wzbogacony w warzywa i owoce. Dzieci zjadają je w całości i nic nie wraca do domu, niejednokrotnie uczniowie dzielą się także posiłkiem między sobą. We wrześniu 2024 r. rozpoczęliśmy starania o mini lodówkę dla uczniów, która będzie pewnego rodzaju „jadłodzielnią” celem niemarnowania jedzenia (...). Produkty, które znalazłyby się w naszej lodówce byłyby świeże i fabrycznie zamknięte, a nad ich terminem przydatności czuwał będzie opiekun szkolnego koła Caritas lub osoba do tej funkcji wyznaczona. Dzięki współpracy z Fundacją „To się uda” oraz sponsorowi otrzymaliśmy informację o pozytywnym rozpatrzeniu naszego wniosku. Lodówka powinna pojawić się na dniach. Lodówka będzie uzupełniana w produkty dzięki finansowemu wsparciu Caritas. Szkolne klasy oraz korytarz często zdobią gazetki tematyczne związane ze zdrowym odżywianiem i prowadzeniem zdrowego trybu życia. W ramach aktywności fizycznej szkoła podejmuje różnorodne działania, do których należą: a/ organizowanie przy sprzyjającej pogodzie lekcji wychowania fizycznego na boisku szkolnym „Orlik” i prowadzenie gier w piłkę nożną, koszykówkę, dwa ognie, tenisa stołowego, biegów na 60 metrów; b/ zajęcia ruchowe na świeżym powietrzu w świetlicy szkolnej na terenie szkolnego placu zabaw; c/ dla oddziałów przedszkolnych – codzienne zajęcia

³² Protokół z zebrania rodziców w Przedszkolu w Dębskiej Kuźni w dniu 4 lutego 2020 r.

na świeżym powietrzu na placu zabaw, co sprzyja podnoszeniu sprawności fizycznej, hartowaniu organizmu jego natlenieniu oraz przeciwdziała pojawianiu się otyłości; d/ prowadzenie przez nauczycieli różnych przedmiotów ćwiczeń śródlekcyjnych, które rozpoczynają się po zaobserwowaniu u dzieci zmęczenia i odbywają się przy otwartym oknie przez 2–4 minuty, efektem prostych zajęć gimnastycznych jest odprężenie psychiczne i fizyczne uczniów; e/ prowadzenie przez nauczycieli wychowania fizycznego „Aktywnych przerw”, cieszących wysoką frekwencją, których celem jest m.in. przeciwdziałanie hałasowi w szkole podczas przerw międzylekcyjnych, w ramach przerwy na sali odbywają się zabawy przy muzyce, aerobik. Dodać należy, iż w kwietniu 2021 r. zgłosiliśmy szkołę do „Projektu badań profilaktycznych w kierunku nadwagi i otyłości”, który miał zostać zrealizowany przez Uniwersytecki Szpital Kliniczny w Opolu. Projekt nie został zrealizowany z powodu pandemii.

(akta kontroli str. 256-278, 550-552, 563-669, 706)

2.3. Zespół w latach 2020-2024 uczestniczył w następujących programach promujących zdrowe odżywianie: a/ „Trzymaj formę” – liczba uczniów szkoły podstawowej zaangażowanych w realizację programu w latach szkolnych 2022/2023 – 2023/2024 wynosiła kolejno: 95 i 94; b/ „Program dla Szkół – Mleko w szkole” - liczba uczniów zaangażowanych w realizację programu w ww. latach szkolnych wynosiła kolejno: 95, 54, 78, 89, 87; c/ „Program dla Szkół – Warzywa i owoce w szkole” - liczba uczniów zaangażowanych w realizację programu w kolejnych latach szkolnych ww. okresu wynosiła kolejno: 80, 29, 94, 109, 103; d/ „Junior Edu-Żywnienie” - program realizowany w roku szkolnym 2022/2023 przez 23 uczniów; e/ „Bieg po zdrowie” - program realizowany w roku szkolnym 2019/2020 przez 18 uczniów; f/ „Śniadanie daje moc” - liczba uczniów zaangażowanych w realizację programu w latach szkolnych 2019/2020 – 2023/2024 wynosiła kolejno: 72, 71, 65, 69, 70; g/ „Zdrowo jem, więcej wiem” - program realizowany w roku szkolnym 2022/2023 przez 23 uczniów; h/ „Kubusiowi Przyjaciele Natury” - program realizowany w roku szkolnym 2023/2024 przez 22 uczniów.

W latach objętych kontrolą Przedszkole nie realizowało zewnętrznych programów dotyczących zdrowego żywienia.

(akta kontroli str. 256-278, 286-287)

2.4. W Szkole prawidłowo realizowano działania wynikające z zewnętrznych programów promujących zdrowe odżywianie. Działania podejmowane w ramach zbadanych w kontroli trzech programów³³ odpowiadały wymaganiom wynikającym z ich założeń. Programy koordynowane były przez pracowników i nauczycieli Zespołu, a zrealizowane działania i wydarzenia w ramach ww. programów dotyczyły m.in.: zapewnienia uczniom Zespołu dostępu do owoców i warzyw oraz mleka; organizacji działań towarzyszących o charakterze edukacyjnym³⁴; organizacji dnia zdrowego jedzenia i gotowania; realizacji modułów tematycznych o zdrowym żywieniu na lekcjach wychowawczych; organizacji festynu sportowego; przeprowadzenia tematycznych konkursów plastycznych („Zdrowo na talerzu”); organizacji wycieczek sportowo-rekreacyjnych; „sporządzaniu” piramidy żywieniowej.

W Zespole, w ramach realizacji programu „Trzymaj Formę” przeprowadzono badania ankietowe³⁵ wśród uczniów klas V-VIII dotyczące zdrowego odżywiania. Ankiety poddano analizie, z której wynikała duża świadomość wśród uczniów o konieczności

³³ „Program dla Szkół – (Warzywa i owoce w szkole oraz Mleko w szkole)”; „Trzymaj Formę”; „Junior Edu-Żywnienie”.

³⁴ W ramach „Programu dla Szkół” co najmniej dwa działania w każdym semestrze. Działania polegały m.in. na: sporządzaniu plakatów promujących zdrowe żywienie; poznawanie wartości odżywczych owoców i warzyw; przygotowywanie kanapek i sałatek; zajęcia „Talerz zdrowego żywienia”.

³⁵ W okresie od 1 do 28 lutego 2023 r.

zdrowego odżywiania³⁶. W ramach programu „Junior – Edu-Żywnie” przeprowadzone zostały obserwacje uczniów – uczestników programu. Wyniki wskazywały na wzrost świadomości związanej ze zdrowym odżywianiem i jego wpływem na prawidłowy rozwój człowieka.

(akta kontroli str. 670-705)

2.5. W Zespole, w latach 2020-2024, nie wydatkowano środków finansowych na działania edukacyjne prawidłowych nawyków żywieniowych, w tym związane z wynagrodzeniem dietetyka, zakupem pomocy dydaktycznych i naukowych, jak też produktów żywnościowych w ramach prowadzonych zajęć ze zdrowego odżywiania. Zastępca Dyrektora wyjaśniła, że *w działania promujące zdrowy tryb życia oraz zdrowe odżywianie włącza się okazjonalnie Rada Rodziców (dwa razy w roku), która sponsoruje zakup owoców i warzyw oraz wody na realizację celów prowadzonych przez nauczycieli programów i projektów prozdrowotnych (...). Szkoła nie ma wglądu i nie posiada wiedzy o stanie konta Rady Rodziców oraz nie kontroluje wydatkowania ich środków na zakup owoców i warzyw i wody na projekty promujące zdrowe odżywiania. Jest to inicjatywa Rady Rodziców.*

(akta kontroli str. 256-258, 276-278)

2.6. W Zespole udostępniano jadłospisy oraz podawano je do informacji dzieci i rodziców, w sposób zgodny z regulacjami wewnętrznymi Zespołu, tj. w: Regulaminie funkcjonowania kuchni w Zespole (§ 8.1) oraz Regulaminie spożywania posiłków w publicznym przedszkolu (pkt 7). Zgodnie z ww. regulacjami, jadłospis w szkole podstawowej wywieszany był w poniedziałek na każdy tydzień na drzwiach stołówki szkolnej oraz zamieszczany na stronie internetowej Zespołu. W przedszkolu jadłospis na dany tydzień wywieszany był w poniedziałek na tablicy ogłoszeń.

(akta kontroli str. 334-424)

Z treści opinii, sporządzonej przez biegłą powołaną przez NIK³⁷ na potrzeby kontroli wynikało, że receptura dań oraz jadłospisy dla uczniów szkoły podstawowej za okres od 11 do 22 marca 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 jednostkach³⁸ 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 4 - od poniedziałku do piątku potrawy smażone podawane były nie częściej niż dwa razy, a do smażenia używany był olej roślinny spełniający kryteria; c/ § 2 ust. 2 pkt 5 - napoje przygotowywane na miejscu zawierały nie więcej niż 10 g cukrów na 250 ml produktu gotowego do spożycia; d/ § 2 ust. 2 pkt 6 lit. c - warzywa lub owoce były w każdym posiłku; e/ § 2 ust. 2 pkt 8 - co najmniej raz w tygodniu była podawana ryba;

2/ spełniały wymogi określone w Rekomendacjach dla szkół Narodowego Instytutu Zdrowia, Państwowy Zakład Higieny – Państwowy Instytut Badawczy³⁹ w zakresie: a/ w menu dekadowym unikano powtarzania potraw; b/ menu uwzględniało sezonowość warzyw i owoców; c/ spełniona była zasada, że jeśli w II daniu zaplanowano ziemniaki, wówczas zupa powinna zawierać inne źródła

³⁶ Analizę przeprowadzono w odniesieniu do każdego z pytań zawartych w ankiecie – łącznie 10.

³⁷ Postanowienie LOP.410.5.4.2024 r. z 21 marca 2024 r. o powołaniu biegłego z dziedziny dietetyki i zdrowego żywienia.

³⁸ Dz.U. z 2016 r. poz. 1154, dalej: rozporządzenie Ministra Zdrowia.

³⁹ Obiady Szkolne - Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego - Państwowy Zakład Higieny 2020 r., 60 propozycji zbilansowanych zestawów obiadowych, red. K. Wolnicka, A. Taraszewska, 2020 r., dalej: Rekomendacje dla szkół.

węglowodanów jak np. kasza, ryż, makaron; w dni, kiedy zaplanowano zupę, tj. 11, 13, 18 i 22 marca 2024 r. zasada została spełniona, a w pozostałych dniach nie było zupy w jadłospisie.

W przedstawionej opinii biegła sformułowała następujące rekomendacje dotyczące żywienia uczniów szkoły podstawowej: *posiłki powinny zawierać produkty z następujących grup środków spożywczych: produkty zbożowe lub ziemniaki, warzywa lub owoce, mleko lub produkty mleczne, mięso, ryby, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych i inne nasiona oraz tłuszcze. Mięso nie musi być składnikiem obiadu ale obiad musi zawierać inne źródła białka jak: jaja, nasiona roślin strączkowych (fasola, bób, ciecierzycy, soczewica, groch), ryby, orzechy i należy je uwzględniać w obiadach. Zaleca się aby w jadłospisie w każdym dniu w każdym posiłku były warzywa lub owoce. Zupy, sosy oraz potrawy powinny być sporządzane z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników. Obiad szkolny musi zawierać porcję produktów zbożowych (jak makarony, kasze, ryż, płatki). Mięso powinno być chude i dobrej jakości, częściej mięso białe jak indyk, kurczak niż czerwone jak np. wieprzowina, wołowina. Mimo iż przepisy dopuszczają dosładzanie napojów określoną ilością cukru, to zgodnie z rekomendacjami zaleca się ograniczenie cukru do minimum. Zaleca się, aby nie dosładzać przygotowywanych na miejscu napojów. Dobrze jest aby wywary były jarskie. Rekomendowane jest podawanie w jadłospisie informacji na temat użytych składników, co ma charakter informacyjny oraz edukacyjny dla rodziców, np. zupa pomidorowa ze świeżych pomidorów z makaronem razowym zabieleną jogurtem, posypana koperkiem. Zgodnie z rozporządzeniem UE nr 1169/2011 dla każdej potrawy muszą zostać podane zawarte w niej alergeny.*

(akta kontroli str. 161-167, 174-192)

Zbadane w kontroli jadłospisy dla uczniów szkoły podstawowej nie spełniały części wymogów określonych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia, rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentowi informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń (...) ⁴⁰ oraz wymogów określonych w Rekomendacjach dla szkół, co opisano w sekcji *Stwierdzone nieprawidłowości*.

(akta kontroli str. 161-167, 174-192)

Z treści ww. opinii wynikało ponadto, że receptura posiłków oraz jadłospisy dla uczniów przedszkola za okres od 11 do 22 marca 2024 r.:

1/ spełniały wymagania rozporządzenia Ministra Zdrowia określone w: 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 4 - do smażenia używany był olej roślinny spełniający kryteria; d/ § 2 ust. 2 pkt 6 lit. c - warzywa lub owoce były w każdym posiłku; e/ § 2 ust. 2 pkt 5 - napoje przygotowywane na miejscu zawierały nie więcej niż 10 g cukrów na 250 ml produktu gotowego do spożycia;

2/ spełniały wymagania rozporządzenia UE nr 1169/2011 w zakresie informacji o alergenach;

3/ spełniały wymogi określone w Rekomendacjach dla przedszkoli Narodowego Instytutu Zdrowia, Państwowy Zakład Higieny – Państwowy Instytut Badawczy⁴¹

⁴⁰ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r., Dz. U. UE. L. 304 z dnia 1 stycznia 2018 r., dalej: rozporządzenie UE nr 1169/2011.

⁴¹ Żywnienie w przedszkolu w praktyce, wyd. Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH - Państwowy Instytut Badawczy 2021 r., dalej: Rekomendacje dla przedszkoli.

w zakresie: a/ oferowane posiłki były urozmaicone smakowo, były zróżnicowane pod względem tekstury; b/ w menu dekadowym unikano powtarzania potraw; c/ jadłospis: uwzględniał sezonowość potraw; zapewniał przynajmniej jeden posiłek zawierający produkty zbożowe pełnoziarniste (pieczywo żytnie, razowe, graham, płatki zbożowe np. owsiane, gryczane, makaron pełnoziarnisty, ryż brązowy); zawierał szczegółowe informacje na temat rodzaju użytych produktów.

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. Posiłki smażone nie powinny być serwowane częściej niż dwa razy w tygodniu. W obiedzie musi być uwzględniona jedna porcja z grupy mięso, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych. W tygodniu musi być zaplanowana ryba. Obiad musi uwzględniać produkty zbożowe, tj. makaron, kasza, ryż lub produkty mączne. Dobrze jest aby wywary były jarskie. Mięso i wędliny powinny być chude (preferowane mięso to kurczak, indyk) i dobrej jakości. Mimo, iż przepisy dopuszczają dosładzanie napojów określoną ilością cukru to zgodnie z rekomendacjami zaleca się ograniczenie cukru do minimum.*

(akta kontroli str. 161, 168-173, 193-255)

Zbadany w kontroli jadłospisy dla przedszkola nie spełniały części wymogów określonych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia oraz wymogów określonych w Rekomendacjach dla przedszkoli, co opisano w sekcji *Stwierdzone nieprawidłowości*.

(akta kontroli str. 161, 168-173, 193-255)

2.7. W Zespole podejmowano działania mające na celu ograniczenie marnowania żywności poprzez: a/ zbieranie każdego dnia informacji o absencjach uczniów zapisanych na posiłki; b/ oddawanie rodzicom dzieci przedszkolnym niezjedzonych śniadań oraz podwieczorków; c/ różnicowanie wielkości serwowanych porcji posiłków – mniejsze porcje dla dzieci młodszych, starsze – większe porcje.

W Zespole nie prowadzono ewidencji dotyczącej jedzenia pozostającego po gorących posiłkach i nie gromadzono informacji/danych w zakresie ilości marnowanego jedzenia. Nie zawierano także umów na odbiór odpadów spożywczych i resztek obiadowych.

Zastępca Dyrektora wyjaśniła, że w latach 2020-2024 nie zauważono w Szkole sytuacji związanej z marnowaniem jedzenia. W celu niemarnowania jedzenia stosuje się w Szkole zasadę odpisywania obiadów. Rodzic dziecka, którego nie będzie w danym dniu lub określonym czasookresie, ma możliwość zgłoszenia nieobecności do godziny 8⁰⁰ danego dnia lub w innym dniu przypadającym na dłuższy czasookres, przekazując informację do sekretariatu, kuchni bądź wychowawcy. Wszystkie zebrane informacje przekazuje pomoc kuchenna telefonicznie do placówki dostarczającej posiłki. Tam dysponuje się właściwą ilością wsadu do kotła i zgodnie z zamówieniem odpowiednią ilość obiadów przesyła się do naszej Szkoły. Tak zastosowana polityka powoduje ograniczenia marnowania jedzenia. Dodatkowo, w przedszkolu i szkole podstawowej uwzględnia się wielkość porcji na etapie przygotowania, zgodnie z normami żywieniowymi dla danej grupy wiekowej, w zależności od rodzaju posiłku przewidziane są tzw. dokładki.

(akta kontroli str. 159, 256-279)

2.8. W Zespole nie funkcjonował sklepik szkolny, jak również na jego terenie nie występowały automaty vendingowe.

(akta kontroli str. 132-160, 361-417)

2.9. Zespół zapewniał wszystkim uczniom nieograniczony dostęp do wody pitnej. Woda z sieci wodociągowej dostępnej w Szkole oraz Przedszkolu była zdatna do picia. Dodatkowo, w dwóch miejscach w Szkole – w jadalni oraz przy portierni zapewniono dostęp do wody pitnej z naczynia z filtrem – dzbanka filtrującego. W Szkole znajdowały się wywieszone informacje o możliwości korzystania z wody do picia z dzbanka – w jadalni oraz przy portierni. W Przedszkolu woda do picia znajdowała się w dużych pięciolitrowych butelkach i była podawana dzieciom według ich potrzeb w kubeczkach wielokrotnego użytku.

(akta kontroli str. 132-160, 341-417)

Stwierdzone
nieprawidłowości

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

W Zespole nie podjęto skutecznych działań w celu zapewnienia dostarczania przez współpracujące z Zespołem jednostki oświatowe Gminy Chrzastowice posiłków spełniających wymogi określone w przepisach rozporządzenia Ministra Zdrowia, rozporządzenia UE nr 1169/2011 oraz Rekomendacjach dla szkół i przedszkoli.

Z treści opinii sporządzonej przez biegłą wynikało, że receptura dań oraz jadłospisy dla uczniów szkoły podstawowej za okres od 11 do 22 marca 2024 r. i tak:

1/ nie spełniały wymagań rozporządzenia Ministra Zdrowia określonych w: a/ § 2 ust. 2 pkt 2, gdyż w zbadanych jadłospisach dekadowych nie zaplanowano produktów z grup: jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych i inne nasiona; b/ § 2 ust. 2 pkt 6 lit. b, zgodnie z którym posiłek zawiera co najmniej jedną porcję z grupy mięso, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych, a w dniu 22 marca 2024 r. w obiedzie nie było produktów z ww. grupy produktów spożywczych; c/ § 2 ust. 2 pkt 6 lit. d, zgodnie z którym w obiedzie powinna występować co najmniej jedna porcja produktów zbożowych, a w dniach 15, 19 oraz 20 marca 2024 r. takie produkty nie występowały;

2/ nie spełniały wymagań art. 9 ust. 1 lit. c) rozporządzenia UE nr 1169/2011, gdyż jadłospisy nie zawierały informacji o alergenach;

3/ nie wypełniały wymogów określonych w Rekomendacjach dla szkół, gdyż: a/ oferowane posiłki nie były urozmaicone smakowo, nie były atrakcyjne pod względem doboru produktów np. ze względu na ich kolor jak i techniki kulinarne; b/ jadłospis nie zawierał szczegółowych informacji na temat rodzaju użytych produktów np. szynka drobiowa, wieprzowa itp. (z wyjątkiem 14 marca); c/ nie przewidziano przynajmniej jednego posiłku zapewniającego produkty zbożowe pełnoziarniste (pieczywo żytnie, razowe, graham, płatki zbożowe np. owsiane, gryczane, makaron pełnoziarnisty, ryż brązowy); d/ serwowane napoje były słodzone cukrem (kompot); e/ wywary nie były w większości wywarami jarskimi: na cztery zaplanowane zupy, trzy z nich były na mięsie; f/ nie stosowano głównie chudych produktów mięsnych (przewidziano następujące potrawy: 11 marca - żurek z kielbasą śląską, 12 marca - spaghetti z karkówki, 14 marca - gulasz wieprzowy, 18 marca - łazanki z karkówką wieprzową, 19 marca - kotlet schabowy, 20 marca - kielbasa śląska;

4/ nie zawierały wyliczeń zapotrzebowania na energię dla danej grupy wiekowej (normy średnioważonej).

Biegła stwierdziła także, że receptura dań oraz jadłospisy dla uczniów przedszkola za okres od 11 do 22 marca 2024 r.:

1/ nie spełniały wymagań rozporządzenia Ministra Zdrowia określonych w: a/ § 2 ust. 2 pkt 2, gdyż w zbadanych jadłospisach dekadowych nie zaplanowano orzechów; b/ § 2 ust. 2 pkt 4 - od poniedziałku do piątku potrawy smażone podawane były częściej niż dwa razy (w tygodniu od 11 do 15 marca trzykrotnie); c/ § 2 ust. 2 pkt 6 lit. b – posiłki nie zawierały co najmniej jednej porcji z grupy mięso, jaja,

orzechy, nasiona roślin strączkowych (w dniach 15, 18, 20 marca); d/ § 2 ust. 2 pkt 6 lit. d - w obiedzie nie występowała co najmniej jedna porcja produktów zbożowych (w dniach 13 i 21 marca); e/ § 2 ust. 2 pkt 8 - co najmniej raz w tygodniu nie była podawana ryba (w okresie od 11 do 22 marca rybę przewidziano jeden raz);

2/ nie spełniały wymogów określonych w Rekomendacjach dla przedszkoli w zakresie: a/ dosładzania napojów cukrem; b/ przewagi wywarów jarskich - zgodnie z przesłanymi recepturami zupy były na wywarach mięsnych; c/ niestosowania tłustych i wysokoprzetworzonych produktów mięsnych, tj.: tłustych wędlin, mięsa i wyrobów mięsnych np. parówki i kielbasy - w recepturach potraw widniały tłuste gatunki mięs jak np. łopatka wieprzowa, kielbasa biała parzona; d/ nie stosowano zasady, że jeśli w II daniu zaplanowano ziemniaki, wówczas zupa powinna zawierać inne źródła węglowodanów jak np. kasza, ryż, makaron;

3/ nie zawierały wyliczeń zapotrzebowania na energię dla danej grupy wiekowej (normy średnioważonej).

(akta kontroli str. 161-255)

Dyrektor Zespołu wyjaśniła, że ze względu na to, że placówki nasze nie dysponują właściwymi warunkami do przygotowywania obiadów, konieczne było zorganizowanie cateringu. Ceny obiadów powodowały, że posiłkami zainteresowana była spora grupa rodziców. Kilkakrotnie rozmawialiśmy telefonicznie ze szkołą w Dębnie na temat jakości posiłków. Otrzymywaliśmy informację, że za taką kwotę nie są w stanie gotować inaczej. Robiliśmy rozeznanie wśród firm dostarczających obiady, za każdym razem cena za nie była zdecydowanie wyższa. Biorąc pod uwagę opinię biegłej zorganizujemy spotkanie z organem prowadzącym, dyrektorem szkoły w Dębnie i dyrektorem przedszkola w Chrzastowicach w celu poprawy jakości posiłków spożywanych przez nasze dzieci.

(akta kontroli str. 707-712)

OCENA CZĄSTKOWA

W okresie objętym kontrolą w Zespole podejmowane były działania na rzecz propagowania i wdrażania zdrowego odżywiania. Uczniowie uczestniczyli w zajęciach lekcyjnych, programach autorskich oraz programach zewnętrznych propagujących zdrowe odżywianie. Stwierdzono jednak, że receptura dań oraz jakość gorących posiłków podawanych uczniom Zespołu, nie była w pełni zgodna z obowiązującymi normami prawnymi i rekomendacjami.

IV. Wnioski

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

1. Dostosowanie organizacji żywienia w szkole podstawowej do występujących potrzeb.
2. Podjęcie działań organizacyjnych zmierzających do zapewnienia w przedszkolu trzech posiłków dziennie.
3. Podejmowanie skutecznych działań w celu zapewnienia uczniom Zespołu posiłków zgodnych z obowiązującymi normami prawnymi i rekomendacjami.

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, 11 lipca 2024 r.

Kontroler

Damian Mielcarek
główny specjalista kontroli państwowej

/-/

.....
podpis

Najwyższa Izba Kontroli
Delegatura w Opolu
Dyrektor

Janusz Madej
p.o. Wicedyrektor
Delegatury NIK w Opolu

/-/

.....
podpis