



NAJWYŻSZA IZBA KONTROLI

Delegatura w Opolu

LOP. 410.5.5.2024

Pani
Halina Kajstura
Dyrektor
Technikum w Strzelcach Opolskich
Centrum Kształcenia Zawodowego
i Ustawicznego
ul. Powstańców Śląskich 3
47-100 Strzelce Opolskie

WYSTĄPIENIE POKONTROLNE

P/24/082 – Propagowanie i wdrażanie zdrowego odżywiania

I. Dane identyfikacyjne

Jednostka kontrolowana	Technikum w Strzelcach Opolskich - Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego ¹ , ul. Powstańców Śląskich 3, 47-100 Strzelce Opolskie
Kierownik jednostki kontrolowanej	Halina Kajstura ²
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	Agnieszka Roszczak-Fedorowicz, główny specjalista kontroli państwowej, upoważnienie do kontroli nr LOP/23/2024 r. z 13 marca 2024 r. (akta kontroli str. 1, 2-3)

¹ Dalej: Szkoła lub Technikum.

² Dalej: Dyrektor.

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

II. Ocena ogólna⁴ kontrolowanej działalności

OCENA OGÓLNA Najwyższa Izba Kontroli ocenia pozytywnie działania Szkoły związane z propagowaniem i wdrażaniem zdrowego odżywiania.

Uzasadnienie
oceny ogólnej

Podejmowane przez Szkołę działania na rzecz propagowania i wdrażania zdrowego odżywiania były prawidłowe. W Szkole prowadzono działania edukacyjne mające na celu kształtowanie prawidłowych nawyków żywieniowych, przy jednoczesnym zapewnieniu, w miejscu nauczania, dostępu do produktów spożywczych zgodnych z zasadami zdrowego odżywiania określonymi w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach⁵. Przyjęte w Szkole rozwiązania organizacyjne zapewniały również uczniom niezbędne warunki do spożywania posiłków.

Kontrola zlecona przez NIK Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Strzelcach Opolskich⁶ mająca na celu ocenę spełniania przez produkty umieszczone w automatach vendingowych⁷ wymagań określonych w ww. rozporządzeniu oraz stanu sanitarno-technicznego tych urządzeń nie wykazała nieprawidłowości.

III. Opis ustalonego stanu faktycznego

OBSZAR

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

Opis stanu
faktycznego

Szkoła działa w formie organizacyjno-prawnej jako powiatowa jednostka budżetowa. W Statucie Technikum⁸, obowiązującym w okresie objętym kontrolą, nie określono zasad organizacji żywienia uczniów. Zadania związane z wdrażaniem zdrowego odżywiania zawarte były w Szkolnym Programie wychowawczo – profilaktycznym, stanowiącym część dokumentacji obowiązującej w danym roku szkolnym⁹ wprowadzanej zarządzeniami Dyrektora¹⁰, jak też zostały przewidziane w podstawach programowych dla poszczególnych przedmiotów i klas.

(akta kontroli str. 4, 5-42, 132-133, 524-580)

⁴ Najwyższa Izba Kontroli formułuje ocenę ogólną jako ocenę pozytywną, ocenę negatywną albo ocenę w formie opisowej. W niniejszym wystąpieniu pokontrolnym zastosowano ocenę opisową.

⁵ Dz. U. z 2016 r. poz. 1154. Dalej: rozporządzenie w sprawie grup spożywczych.

⁶ Dalej: PPIS.

⁷ Urządzenia dystrybuujące produkty spożywcze i napoje.

⁸ W okresie objętym kontrolą obowiązywał Statut wprowadzony następującymi Uchwałami Rady Pedagogicznej Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Strzelcach nr 1/20-21 z dnia 28 sierpnia 2020, nr 54/20-21 z dnia 24 maja 2021 r.

⁹ 2020/2021, 2021/2022, 2022/2023 i 2023/2024.

¹⁰ Zarządzenie Dyrektora Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Strzelcach Opolskich Nr CKZiU.021.19.2020.HK z 1 września 2020 r. w sprawie wprowadzania dokumentacji obowiązującej w roku szkolnym 2020/2021; Zarządzenie Dyrektora Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Strzelcach Opolskich Nr CKZiU.021.29.2021.HK z 20 września 2021 r. w sprawie wprowadzania dokumentacji obowiązującej w roku szkolnym 2021/2022; Zarządzenie Dyrektora Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Strzelcach Opolskich Nr CKZiU.021.15.2022.HK z 31 sierpnia 2022 r. w sprawie wprowadzania dokumentacji obowiązującej w roku szkolnym 2022/2023; Zarządzenie Dyrektora Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Strzelcach Opolskich Nr CKZiU.021.17.2023.HK z 1 września 2023 r. w sprawie wprowadzania dokumentacji obowiązującej w roku szkolnym 2023/2024.

W Szkole nie zostało wydzielone odrębne pomieszczenie przeznaczone do spożywania posiłków przez uczniów. W częściach wspólnych budynku Szkoły, tj. w holu na parterze oraz na pierwszym i drugim piętrze, wydzielone zostały natomiast miejsca, które wyposażono w krzesła i stoliki¹¹ (w holu na parterze przy schodach znajdowały się dwa połączony stoliki i czterech krzesła, na pierwszym piętrze budynku głównego Szkoły, na środku holu, znajdowały się cztery stoliki z dziesięcioma krzesłami, a na drugim piętrze na końcu korytarza szkolnego, przy oknach znajdowały się trzy stoliki z pięcioma krzesłami). Dodatkowo w korytarzach Szkoły oraz w budynku Warsztatów Szkolnych znajdowały się drewniane ławki.

W obowiązujących harmonogramach lekcji, w każdym dniu przewidziana została stała przerwa śródlekcyjna trwająca 20 minut (od 10:35 do 10:55), w ramach której uczniowie mieli zapewniony czas niezbędny na spożycie posiłków.

(akta kontroli str. 4, 5-42, 121-130, 132-133, 524-580)

W sprawie braku wydzielenia oddzielnych pomieszczeń do spożywania posiłków Dyrektor wyjaśniła, że (...) W okresie styczeń 2020 – sierpień 2020 ze względu na pandemię Covid lekcje odbywały się zdalnie, w związku z czym uczniowie nie przebywali na terenie szkoły. W następnym roku szkolnym (2020/2021) szkoła funkcjonowała w warunkach zaostrzonych przepisów covidowych, w tym dotyczących nakazu stosowania maseczek w przestrzeniach szkolnych. Klasy przebywały również okresowo na kwarantannie. Znacznie ograniczało to możliwości wydzielania pomieszczenia do spożywania posiłków. Kolejne lata szkolne (2021/2022; 2022/2023 oraz 2023/2024) były związane ze znacznym wzrostem liczby uczniów w szkole, w związku z kolejno wprowadzonymi reformami. (...) Efektem ww. reform był wzrost liczby uczniów technikum z 680 (2018) do 1096 (2023). W tym czasie łączna liczba uczniów (technikum + branżowa szkoła I stopnia wzrosła z 953 (2018) do 1403 (2023). W związku z powyższym priorytetem dla szkoły było przyjęcie maksymalnej liczby uczniów do szkoły w okresie zwiększonego naboru, tak aby potencjalni kandydaci nie zostali bez możliwości kontynuacji edukacji. Dlatego też wszystkie możliwe pomieszczenia zostały okresowo przeznaczone na sale lekcyjne. Dzięki wielu skoordynowanym działaniom szkoły, organu prowadzącego oraz PKS Strzelce Opolskie udało się przyjąć do szkoły maksymalnie dużą liczbę kandydatów oraz zorganizować lekcje na pierwszej zmianie. (...) Od kilku lat szkoła wraz z organem prowadzącym podejmuje intensywne działania mające na celu zwiększenie kubatury budynku (budowa nowej Sali gimnastycznej, wnioskowanie o rozbudowę budynku w ramach projektów Branżowego Centrum Umiejętności). Pozytywne zakończenie tych projektów pozwoli na (...) przeorganizowanie szkoły.

Ponadto Dyrektor wyjaśniła, że W związku ze wzrostem liczby uczniów w ciągu 5 lat o prawie 50% w roku szkolnym 2022/2023 został powołany zespół doradczy ds. wsparcia w zakresie organizacji pracy szkoły w roku szkolnym 2023/2024, w skład którego wchodziło 9 nauczycieli. Nauczyciele pracujący w zespole konsultowali się również z samorządem uczniowskim. Celem zespołu było wsparcie zespołu kierowniczego w zakresie poszukiwania rozwiązań usprawniających pracę szkoły. Jednym z pomysłów było utworzenie w przestrzeniach korytarzowych kilku stref chillout. W akcji uczestniczył samorząd uczniowski, jego opiekunowie pozyskali darowiznę na zakup stolików i krzeseł z Nadleśnictwa Strzelce Opolskie. Do akcji przyłączyła się również Rada Rodziców, która również wyasygnowała środki na zakup stolików. Dodatkowo nauczyciele, w przypadku zajęć blokowych, proponują uczniom pozostanie pod ich opieką na przerwie w sali lekcyjnej, tak aby mogli spożyć posiłek.

(akta kontroli str. 131-133)

¹¹ Tzw. strefa chillout.

W latach 2020-2024 (do 31 marca) edukacją uczniów w zakresie zdrowego odżywiania zajmowali się nauczyciele Technikum posiadający wymagane kwalifikacje. Zadania związane z edukacją zdrowotną prowadzone były w ramach realizacji podstawy programowej przez nauczycieli posiadających kwalifikacje do nauczania następujących przedmiotów: wychowanie fizyczne (siedmiu nauczycieli), chemia (trzech nauczycieli), biologia (dwóch nauczycieli), edukacja dla bezpieczeństwa (trzech nauczycieli) oraz kształcenie w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych (sześciu nauczycieli). Nauczycielka przedmiotu edukacja dla bezpieczeństwa posiadała zaświadczenie o ukończeniu szkolenia Zdrowy styl życia dzieci i młodzieży realizowanego na zlecenie Ministerstwa Zdrowia¹².

(akta kontroli str. 63-69, 135-137, 241-288)

W okresie objętym kontrolą zagadnienia związane ze zdrowym odżywianiem omawiane były we wszystkich klasach, również przez pedagoga i psychologa, na zajęciach i konsultacjach indywidualnych z uczniami i opiekunami prawnymi. Tematyka ww. zajęć i konsultacji obejmowała problematykę zdrowego odżywiania, wpływu odżywiania na efektywne uczenie się, wpływu odżywiania na stres oraz wpływu prawidłowego odżywiania na poprawę ogólnego funkcjonowania organizmu – szczególnie w procesie edukacji.

(akta kontroli str. 221-238, 243)

W protokołach z zebrań Rad Pedagogicznych sporządzanych w okresie objętym kontrolą¹³ znajdowały się zapisy potwierdzające podejmowanie działań profilaktycznych wobec uczniów, w tym .in.. przeprowadzanie z psychologiem konsultacji indywidualnych w przypadkach zaburzeń odżywiania - mających na celu minimalizowanie ich skutków, prowadzenie profilaktyki prozdrowotnej oraz prowadzenie rozmów indywidualnych, poradnictwa oraz wsparcia.

(akta kontroli str. 221-238)

Jak wyjaśniła Dyrektor, tematyka zdrowego odżywiania pojawiała się systematycznie w różnych elementach pracy dydaktycznej i wychowawczej. Tematami konsultacji przeprowadzanych przez pedagoga i psychologa w zakresie prawidłowego odżywiania był m.in.: wpływ odżywiania na efektywne uczenie się; wpływ odżywiania na stres, zdrowe odżywianie; wpływ prawidłowego odżywiania na poprawę ogólnego funkcjonowania organizmu, szczególnie w procesie edukacji.

(akta kontroli str. 243)

Informacje dotyczące poziomu satysfakcji z dostępności produktów spożywczych w Szkole pozyskiwane były od uczniów i od rodziców/opiekunów¹⁴ jedynie w roku szkolnym 2022/2023. Wcześniej, tj. w roku szkolnym 2020/2021 i 2021/2022 nie przeprowadzano w Szkole takich analiz. W okresie styczeń 2020 r. – sierpień 2020 r. ze względu na pandemię Covid-19 uczniowie nie uczęszczali do szkoły, a w roku szkolnym 2020/2021, z uwagi na sytuację epidemiczną, wprowadzane były okresowe kwarantanny. W latach 2020-2022 funkcjonujący w Szkole tzw. sklep uczniowski, zawiesił swoją działalność i ostatecznie został zlikwidowany¹⁵.

(akta kontroli str. 60-62, 145, 519-523)

W Szkole podejmowano działania na rzecz rozpoznawania i zaspokojenia potrzeb uczniów w zakresie zapewnienia dostępu do artykułów spożywczych spełniających

¹² W ramach programu wieloletniego pn. Narodowa Strategia Onkologiczna na lata 2020-2030.

¹³ Protokół nr 9/19-20 z 14 lutego 2020 r., protokół nr 17/19-20 z 29 czerwca 2020 r., protokół nr 11/20-21 z 26 stycznia 2021 r., protokół nr 20/20-21 z 28 czerwca 2021 r., protokół nr 19/21-22 z 27 czerwca 2022 r., protokół nr 9/22-23 z 6 lutego 2023 r.

¹⁴ W trakcie zebrań Rady Rodziców.

¹⁵ Podmiot zewnętrzny prowadzący sklep uczniowski wypowiedział umowę zawartą ze Szkołą.

wymogi zdrowego żywienia, co skutkowało uruchomieniem w czerwcu 2022 r. czterech automatów vendingowych.

W sprawie podejmowanych przez Szkołę działań w celu rozpoznania takich potrzeb Dyrektor wyjaśniła, że działania te polegały na przeprowadzaniu rozmów z uczniami Szkoły i przedstawicielem Rady Rodziców, z dyrektorami innych szkół, w których automaty już funkcjonowały i z firmami dostarczającymi automaty.

(akta kontroli str. 50-59, 145)

Przewodniczący Rady Rodziców Szkoły wyjaśnił, że podczas zebrań Rady Rodziców przeprowadzonych w latach 2021-2022 zwrócono uwagę na potrzebę funkcjonowania automatów. Na zebraniach wskazywano m.in., że młodzież sygnalizowała w domach potrzebę zakupu w Szkole kanapek, przekąsek i napojów. Zwrócono, też uwagę na konieczność dostosowania zawartości automatów do wytycznych Ministra Zdrowia. Rada Rodziców uznała, że w automatach powinny znajdować się zdrowe przekąski, kanapki, napoje zimne i ciepłe. Ponadto wskazywano, że automaty powinny być obsługiwane bezgotówkowo.

W protokole z zebrania Rady Rodziców z 14 września 2023 r. w pkt. 7 zamieszczono zapis, że rodzice zapytali o dostępność artykułów spożywczych w Szkole i możliwość poszerzenia asortymentu. Dyrektor wyjaśniła, że ze względów lokalowych brak jest możliwości obecnie stworzenia wydzielonego pomieszczenia. Zespół ds. organizacji roku szkolnego przygotował tzw. strefy chillout, wskazując, że obowiązuje rozporządzenie dotyczące tego, co może być w szkole dostępne.

(akta kontroli str. 147- 152, 424)

Jak wyjaśniła Dyrektor, w wyniku rozpoznania potrzeb uczniów, w Szkole przygotowane zostało zapytanie ofertowe obejmujące zakres oczekiwań oraz wskazujące na konieczność przestrzegania przez oferenta rozporządzenia w sprawie grup spożywczych. Tematyka dostępności produktów oraz oczekiwań były analizowana była m.in.: w trakcie zebrań Rady Rodziców oraz w trakcie rozmów z dostawcą automatów vendingowych¹⁶. Podmiot ten po uruchomieniu automatów – w ramach analizy popytu i podaży m.in. pozyskiwał informacje zwrotne od uczniów dotyczące poziomu satysfakcji z oferowanych produktów.

(akta kontroli str. 145)

Nauczyciel kształcenia w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych wyjaśnił, że do Szkoły 31 stycznia 2024 r. zgłosiła się Firma „Śniadaniowcy – śniadanie dla Mistrzów” z ofertą asortymentu śniadaniowego w postaci: kanapek, sałatek, deserów jogurtowych. Przekazali do degustacji swoje oferowane wyroby. Nauczyciel przedmiotów gastronomicznych wraz z klasą 4 TRB (grupa hotelarska) w ramach powtórzenia wiadomości z zasad żywienia i analizy składu żywności z przedmiotu Przygotowanie i podawanie śniadań, przeanalizował skład oferowanego asortymentu zarówno pod względem organoleptycznym jak i zdrowotności (składu chemicznego). Zostały wyciągnięte następujące wnioski: skład chemiczny dość czysty (z wykorzystaniem naturalnych surowców) – bez konserwantów, barwników, zagęstników, emulgatorów; produkty świeże szykowane codziennie rano (miałyby być sprzedawane z Food Tracka na długiej przerwie); opakowanie pozwalające na zachowanie zasad higieny podczas spożycia w szkole; oferowane produkty smaczne i zrównoważone pod względem energetycznym i odżywczym; cena za wysoka porównując do podobnego asortymentu, który uczniowie mogą nabyć w drodze do szkoły.

(akta kontroli str. 146)

¹⁶ Również w styczniu 2024 r., tj. w okresie, w którym prowadzono rozmowy z nowym oferentem.

Dyrektor wyjaśniła także, że wiedzę w zakresie rozpoznawania potrzeb uczniów w zakresie zdrowego odżywiania (...) zdobywano również poprzez: rozmowy wychowawców klas z uczniami oraz rodzicami (wychowawcy przekazują wnioski do zespołu wychowawczego), obserwację zachowań uczniów oraz współpracę z Powiatową Stacją Sanitarno-Epidemiologiczną i z Powiatowym Centrum Pomocy Rodzinie. Ponadto wyjaśniła, że (...) W badanym okresie priorytetem było bezpieczeństwo oraz bezpieczny powrót ucznia do szkoły i społeczności szkolnej po nauce zdalnej (...).

Dyrektor wyjaśniła również, że Szkoła aktywnie uczestniczy w programach edukacyjnych związanych z profilaktyką zdrowia publicznego, które pośrednio lub bezpośrednio są związane ze zdrowym odżywianiem. W czasie realizacji oraz przy przygotowaniu sprawozdań analizuje się potrzeby realizacji kolejnych działań.

(akta kontroli str. 118-119, 153)

W okresie objętym kontrolą Dyrektor w celu rozpoznania ryzyka związanego z ewentualnym wzrostem liczby uczniów z nadwagą lub niedowagą oraz monitorowaniem tego stanu, na bieżąco współpracowała z pielęgniarką szkolną¹⁷. Dwa razy w roku szkolnym pielęgniarka przekazywała Dyrektorowi Szkoły sprawozdania dotyczące realizowanych zadań, które następnie były przedstawiana na zebraniach Rady Pedagogicznej Szkoły. W ośmiu sporządzonych w okresie objętym kontrolą protokołach zebrań Rady Pedagogicznej Szkoły¹⁸ w części *Sprawozdanie pielęgniarki szkolnej* wymieniono działania podejmowane przez pielęgniarkę, tj. m.in.: a/ prowadzenie badań przesiewowych w celu wykrycia zaburzeń rozwoju (z uwzględnieniem m.in. wagi i wzrostu), b/ prowadzenie profilaktyki prozdrowotnej wśród uczniów poprzez indywidualne rozmowy z uczniami, rodzicami i pracownikami Szkoły, c/ rozpowszechnianie ulotek i broszur o tematyce m.in. racjonalnego odżywiania, d/ opieka nad uczniami przewlekle chorymi m.in. z cukrzycą oraz nadwagą i edukacja tych osób w zakresie stosowania odpowiedniej diety.

(akta kontroli str. 220-238)

Szkoła dysponowała informacjami o uczniach z nieprawidłową masą ciała. Liczba uczniów z nieprawidłową masą ciała (niedowagą, nadwagą i otyłością uczniów) w poszczególnych latach szkolnych¹⁹, w których przeprowadzany był bilans zdrowych dzieci (tj. w pierwszych i ostatnich klasach), wynosiła odpowiednio:

a) I klasa: na 209 uczniów w roczniku 2021/2022: jeden uczeń z niedowagą (0,48%), 16 uczniów z nadwagą (7,65%) i siedmiu uczniów z otyłością (3,35%); 309 uczniów w roczniku 2022/2023: czterech uczniów z niedowagą (1,26%), 26 uczniów z nadwagą (8,41%) i siedmiu uczniów z otyłością (2,26%); 322 uczniów w roczniku 2023/2024: 12 uczniów z niedowagą (3,72%), 43 uczniów z nadwagą (13,35%), ośmiu uczniów z otyłością (2,48%);

b) IV klasa: na 184 uczniów w roczniku 2021/2022: nie stwierdzono uczniów z niedowagą, czterech uczniów z nadwagą (2,17%), jeden uczeń z otyłością (0,54%); 321 uczniów w roczniku 2022/2023: 12 uczniów z niedowagą (3,74%), 26 uczniów z nadwagą (8,1 %), dwóch uczniów z otyłością (0,62%);

c) V klasa: na 151 uczniów w roczniku 2023/2024: sześciu uczniów z niedowagą (3,97%), 12 uczniów z nadwagą (7,94%) i czterech uczniów z otyłością (2,65%).

(akta kontroli str. 239, 220-238)

¹⁷ Gabinet funkcjonował codziennie w godzinach od 7:30 – 15:00.

¹⁸ Protokół nr 9/19-20 z 4 lutego 2020 r., protokół nr 17/19-20 z 29 czerwca 2020 r., protokół nr 11/20-21 z 26 stycznia 2021 r., protokół nr 20/20-21 z 28 czerwca 2021 r., protokół nr 19/21 z 27 stycznia 2022 r., protokół nr 19/21-22 z 27 czerwca 2022 r., protokół nr 9/22-23 z 6 lutego 2023 r., protokół nr 18/22-23 z 26 czerwca 2023 r.

¹⁹ W roku szkolnym 2020/2021 nie przeprowadzono bilansów szkolnych z uwagi na czasowe zamknięcie Szkoły z powodu pandemii Covid-19.

Stwierdzone
nieprawidłowości

OCENA CZĄSTKOWA

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

Szkoła zapewniła prawidłową organizację działań podejmowanych na rzecz propagowania i wdrażania zdrowego odżywiania. Osoby, które realizowały zadania związane z edukacją żywieniową były odpowiednio przygotowane merytorycznie. W Szkole podejmowano też działania zmierzające do rozpoznawania i zaspokojenia potrzeb uczniów i rodziców zakresie zdrowego odżywiania, jak też zapewnienia warunków do spożywania posiłków (długa przerwa, utworzenie strefy chillout).

OBSZAR

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

Opis stanu
faktycznego

W okresie objętym kontrolą Szkoła realizowała Programy wychowawczo-profilaktyczne, które obejmowały m.in. kształtowanie zdrowego stylu życia oraz postawy życia bez nałogów. W okresie objętym kontrolą ww. programy zatwierdzane były co roku (we wrześniu) na posiedzeniu Rady Pedagogicznej.

Analiza treści Programów wychowawczo-profilaktycznych obowiązujących w latach szkolnych 2020/2021-2023/2024 wykazała, że ww. latach szkolnych we wszystkich klasach przewidziano działania profilaktyczne, które pośrednio były związane z propagowaniem i wdrażaniem zdrowego odżywiania. Obejmowały one następujące tematy na zajęciach lekcyjnych: *Dbam o siebie; Moje zdrowie – moja sprawa; Kształtowanie nawyków dbania o swoje zdrowie; Nadmiar szkodzi – napoje energetyczne, odżywki i inne; Profilaktyka chorób cywilizacyjnych.*

W ramach ww. programów w Szkole prowadzone były badania ankietowe skierowane do uczniów, rodziców i nauczycieli. Osoby objęte tym badaniem nie wskazywały na potrzebę realizacji zadań związanych bezpośrednio ze zdrowym odżywianiem.

(akta kontroli str. 302-396)

W odniesieniu do efektów działań podejmowanych w ramach realizacji ww. programów Dyrektor wyjaśniła, że *Efekty działań były omawiane na zespole wychowawczym, na zebraniach z rodzicami i miały wpływ na tworzenie programu wychowawczo-profilaktycznego na następny rok szkolny. Wychowawcy nie sporządzają notatek w zakresie omawianych tematów na zebraniach z rodzicami. W kontrolowanym okresie nie pojawiły się wnioski o zmianę asortymentu dostępnych produktów w szkole, uczniowie oceniali dostępność produktów jako zadowalającą, a wyroby jako smaczne. Nie pojawiły się też propozycje innych działań (...).*

(akta kontroli str. 298)

Na podstawie zapisów w dziennikach lekcyjnych z lat szkolnych 2020/2021, 2021/2022, 2022/2023 i 2023/2024 stwierdzono, że realizacja działań ujętych w programach wychowawczo-profilaktycznych była dokumentowana wpisem w e-dzienniku dokonywanym m.in. przez: a/ wychowawców poszczególnych klas, b/ nauczycieli biologii, chemii, wychowania fizycznego i przedmiotów zawodowych branży gastronomicznej, c/ pielęgniarkę szkolną, d/ pedagoga i psychologa. Przykładowe tematy zrealizowanych zajęć brzmiały: *O mądrej diecie – jak zadbać o siebie, Moda na dopalacze – o groźnych skutkach zażywiania substancji psychoaktywnych, Promocja zdrowego trybu życia.*

(akta kontroli str. 397-423)

W okresie objętym kontrolą, nauczyciele realizujący zadania związane z edukacją zdrowotną podejmowali zaplanowane działania, które ukierunkowane były na propagowanie zdrowego odżywiania, i dotyczyły one m.in.:

- a) realizacji ww. Programów wychowawczo-profilaktycznych (działania podejmowane były przez wszystkich nauczycieli w szczególności na zajęciach z wychowawcą²⁰).
- b) w ramach kształcenia w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych, zajęcia obejmujące zagadnienia zdrowego odżywiania wynikające z podstawy programowej prowadziło sześciu wykwalifikowanych nauczycieli²¹ (w tym nauczyciela będącego również dietetykiem klinicznym); organizowane były również konkursy kulinarne, zajęcia dla przedszkolaków oraz warsztaty szkolne dla innych uczniów Szkoły;
- c) w ramach realizacji podstawy programowej w klasach od pierwszej do czwartej w przedmiotach:
- biologia dla technikum (zakres podstawowy) realizowano zaplanowane zadania z zakresu *Zdrowe odżywianie*, obejmujące tematy: *Choroby i higiena ruchu, Organiczne składniki pokarmowe, Rola witamin, Nieorganiczne składniki pokarmowe, Zasady racjonalnego odżywiania*;
 - chemia dla technikum (zakres podstawowy) – omawiano tematy: *Procesy chemiczne zachodzące w żywności*²², *Cukry proste i dwucukry*²³, *Tłuszcze – budowa, otrzymywanie i właściwości*²⁴, *Lecznicze i toksyczne właściwości substancji*²⁵, *Alkohole monohydroksylowe*;
 - edukacja dla bezpieczeństwa – omawiano tematy dotyczące piramidy zdrowego odżywiania, stylu życia i zdrowia człowieka oraz profilaktyki chorób cywilizacyjnych;
 - wychowanie fizyczne – omawiano tematy dotyczące zdrowego i aktywnego trybu życia, zdrowej diety i odżywiania się.

(akta kontroli str. 63-69, 135-137, 241-288)

W sprawie działań podejmowanych w ramach zajęć wychowania fizycznego w okresie występowania pandemii Covid-19 i pracy zdalnej Szkoły w tym okresie, Dyrektor wyjaśniła, że *Tematyka zajęć w okresie styczeń 2020 r. - czerwiec 2021 r. odpowiadała na nowe potrzeby uczniów wynikające z pandemii Covid. Zwłaszcza w okresie styczeń - czerwiec 2020 r. nauczyciele zauważyli problemy związane z ograniczoną aktywnością uczniów oraz „zajadaniem” czasu spędzanego w domu, niezdrowym odżywianiem, w tym pojawiające się sygnały o wzroście wagi. Dlatego też w szczególności na zajęciach z wychowawcą oraz w ramach wychowania fizycznego omawiano tematykę zdrowego odżywiania w okresie mniejszej aktywności fizycznej oraz zachęcano uczniów do wyjścia z domu i podejmowania samodzielnie aktywności. Stąd pojawił się pomysł na projekty: Piechotą po normalność, Nie tylko*

²⁰ W ramach Programów wychowawczo-profilaktycznych Szkoła realizowała zadanie pn. *Promocja Zdrowego Stylu Życia* – w którym realizowana była tematyka prawidłowego odżywiania się i zaburzeń odżywiania pn. *Nadmiar szkodzi – napoje energetyczne, odżywki i inne*; W ramach lekcji z wychowawcą w klasach od pierwszej do czwartej tematami lekcji była m.in. profilaktyka chorób cywilizacyjnych, promocja zdrowego trybu życia, jak żyć zdrowo, a także prawidłowe odżywianie.

²¹ Kwalifikacje: a) dyplom ukończenia Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego Akademii Rolniczej w Warszawie, tytuł inżyniera uzyskany na Wydziale Żywności człowieka i wiejskiego gospodarstwa domowego, b) dyplom ukończenia Akademii Rolniczej we Wrocławiu z tytułem magister i inżynier Technologii żywności, c) dyplom ukończenia Uniwersytetu w Krakowie na Wydziale Technologii Żywności z tytułem doktora nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, d) dyplom ukończenia Śląskiej Wyższej Szkoły Medycznej w Katowicach na Wydziale Ochrony Zdrowia, licencjat w zakresie nauk medycznych, nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej, specjalność - Dietetyka Kliniczna, tytuł magistra w zakresie nauk medycznych oraz nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej specjalność psychodietetyka, e) dyplom ukończenia - Akademii Rolniczej w Poznaniu na Wydziale Technologii Żywności w zakresie Żywności człowieka z tytułem magistra inżyniera Technologii żywności, f) studia podyplomowe_Nauczanie przedmiotów zawodowych w ramach branży hotelarsko-gastronomiczno-turystycznej.

²² Przetwarzanie i przechowywanie żywności - dodatki do żywności (określanie składu produktu żywnościowego na podstawie etykiety: numer identyfikacyjny dodatku do żywności E).

²³ Skutki zdrowotne nadmiaru glukozy i fruktozy w organizmie człowieka.

²⁴ Tłuszcze jako niezbędny składnik pożywienia (choroby wywołane przez otyłość).

²⁵ Substancje obecne w różnych napojach i ich wpływ na ludzki organizm np. kofeina, coca-cola, napoje izotoniczne, napoje energetyczne - doping chemiczny /sterydy/- na co zwracać uwagę przy przyjmowaniu leków? - od czego zależy szkodliwość substancji? /substancje uzależniające: nikotyna, alkohol etylowy, narkotyki/.

piechotą po normalność, Majówka na sportowo. Uczniowie mieli za zadanie podjąć dowolną aktywność i przesyłać do nauczycieli zrzuty ekranów pokonanej trasy w dowolnej aplikacji. Kilometry były zliczane i ogłaszane były wyniki klasowe. W akcję włączyli się nauczyciele, którzy również zgłaszali swoje aktywności.

(akta kontroli str. 244)

W ramach działania pn. Promocja zdrowego stylu życia, Szkoła w okresie objętym kontrolą realizowała trzy zadania: 1) Ochrona i wzmacnianie zdrowia psychicznego dzieci i młodzieży, 2) Wspieranie inicjatyw/działań w zakresie zachęcania i wspierania uczniów do rozwijania aktywności fizycznej, 3) Wspieranie rozwoju umiejętności cyfrowych uczniów. Realizacja ww. zadań w zakresie dotyczącym prawidłowego odżywiania, odbywała się m.in. poprzez: prowadzenie lekcji na temat prawidłowego odżywiania się i zaburzeń odżywiania²⁶, organizowanie zawodów sportowych, rajdów i wycieczek, prowadzenie zajęć dotyczących dbałości o higienę psychiczną. Jako stan oczekiwany po realizacji ww. zadań wskazano, m.in., że uczniowie wiedzą jak prawidłowo się odżywiać oraz chętnie uczestniczą w zajęciach wychowania fizycznego i rozwijają aktywność fizyczną.

(akta kontroli str. 296- 297, 302-423)

Dyrektor wyjaśniła również, że *Dodatkowo nauczyciele uczący na bieżąco realizują zagadnienia dotyczące zdrowego odżywiania w trakcie różnego rodzaju rozmów, pogadarek, czy zwracania uczniom uwagi, np. na spożywanie słodzonych napojów lub energetyków w czasie lekcji. Takie działania są systematycznie realizowane, jednak nie są dokumentowane. Nauczyciele korzystają wielokrotnie ze swojej wiedzy oraz zasobów internetowych. W bibliotece również dostępne są pozycje książkowe z zakresu odżywiania. Z książek tych mogą korzystać uczniowie w czytelni, mogą wypożyczać, jak również nauczyciele mogą z nich korzystać w trakcie lekcji jako pomoc dydaktyczna.*

(akta kontroli str. 292-294, 297)

W sprawie badania efektów podejmowanych działań profilaktycznych w zakresie odżywiania Dyrektor wyjaśniła, że *Lekcje poświęcone zdrowemu odżywianiu (...) kończą się rekapitulacjami, w trakcie których nauczyciel ocenia efekt zajęć, zrozumienie tematu. Wyciąga również wnioski w zakresie ewentualnych dalszych lekcji w tym temacie oraz potrzeb uczniów. Efekty działań były omawiane na zespole wychowawczym, na zebraniach z rodzicami i miały wpływ na tworzenie programu wychowawczo-profilaktycznego na następny rok szkolny. Wychowawcy nie sporządzają notatek w zakresie omawianych tematów na zebraniach z rodzicami. W kontrolowanym okresie nie pojawiły się wnioski o pogłębianie tematu oraz zmianę stosowanych form i metod pracy. Nie pojawiły się też propozycje innych działań. Nie przeprowadzono badań ankietowych. (...) materiałów z realizowanych aktywnych metod pracy typu quizy, mapa myśli, praca w grupach nie przechowujemy.*

(akta kontroli str. 292-294, 297)

W okresie objętym kontrolą Szkoła nie opracowywała i nie realizowała własnych programów edukacyjnych bezpośrednio związanych z kształtowaniem prawidłowych nawyków żywieniowych.

Inne, podejmowane przez uczniów i nauczycieli działania w zakresie związanym z kształtowaniem prawidłowych nawyków żywieniowych polegały na organizacji i udziale w konkursach kulinarnych, prowadzeniu zajęć dla przedszkolaków oraz prowadzeniu warsztatów szkolnych dla innych uczniów Szkoły. I tak:

²⁶ Przykładowe tematy lekcji: *Dbam o siebie! - mój sposób bycia, wygląd to moja wizytówka (higiena, zachowanie), Zdrowie psychiczne, fizyczne i inne dysfunkcje, Moje zdrowie – moja sprawa, Kształtowanie nawyku dbania o swoje zdrowie, Nadmiar szkodzi – napoje energetyczne, odżywki i inne, Profilaktyka chorób cywilizacyjnych, FAS.*

a) w roku szkolnym 2019/2020 uczniowie brali udział w V Wojewódzkim Konkursie kulinarnym *Regionalne Smaki, Rok Daniela Dary Lasu* oraz przeprowadzone zostały zajęcia kulinarne dla przedszkolaków na terenie Publicznego Przedszkola nr 8 w Strzelcach Opolskich;

b) w roku szkolnym 2020/2021 uczniowie klas gastronomicznych brali udział w warsztatach kulinarnych organizowanych przez Opolską Grupę Rybacką w ramach projektu *Czas na rybę* oraz w kapitule konkursowej Powiatowego Konkursu *Mój przepis na domowy chleb*;

c) w roku szkolnym 2021/2022 uczniowie brali udział w szkolnych warsztatach *Czas na rybę* zakończonych konkursem kulinarnym potraw z karpia i pstrąga oraz w szkolnym konkursie z biologii *Zdrowy styl Życia*, ponadto zorganizowane zostały warsztaty kulinarne z wykorzystaniem różnych gatunków dyń pn. *Dzień Szefa Kuchni*;

d) w roku szkolnym 2022/2023 uczniowie brali udział w *Olimpiadzie Wiedzy o Żywności i Żywieniu*, w wojewódzkich warsztatach kulinarnych *Kuchnia Myśliwska* w Opolu i w Kędzierzynie-Koźlu oraz w warsztatach *Czas na rybę* w Kędzierzynie-Koźlu, zorganizowany został szkolny konkurs wiedzy o zdrowym stylu życia *Dbam o zdrowie* oraz warsztaty *Śniadanie dla przedszkolaka*²⁷, w trakcie których uczniowie klas gastronomicznych przygotowywali śniadanie wraz z przedszkolakami w Publicznym Przedszkolu nr 8 w Strzelcach Opolskich;

e) w roku szkolnym 2023/2024 uczniowie brali udział w wojewódzkim konkursie kulinarnym *Kupuję świadomie, stawiam na region i tradycję na moim stole*, w IX wojewódzkim konkursie *Wiedzy o Żywności i Żywieniu*, w warsztatach kulinarnych *Kuchnia Myśliwska* oraz w warsztatach *Dietetyki i Jakości Żywności* dotyczących właściwości zdrowotnych owoców oraz warzyw (uczniowie samodzielnie tworzyli receptury, na podstawie których wytwarzali soki), uczniowie uczestniczyli też w prelekcjach pt. *Bomba niewybuchowa czyli witaminowa* oraz *Kriogenika w przemyśle spożywczym*, w IX *Olimpiadzie Wiedzy o Żywności i Żywieniu*, w konkursie - *Konkurs chlebem pachnący* propagującym tradycyjne, zdrowe metody produkcji pieczywa. Nauczyciel przedmiotów gastronomicznych był również członkiem komisji konkursowej Wojewódzkiego Konkursu *Opolskie śniadanie ze smakiem*.

(akta kontroli str. 241-242, 451)

W roku szkolnym 2022/2023 Szkoła wzięła udział w pilotażowym projekcie Ministerstwa Zdrowia pn. *Zdrowy styl życia dzieci i młodzieży – zbilansowana dieta i eliminacja cukru*²⁸. Realizację Projektu powierzono nauczycielowi, który uczestniczył w szkoleniu dotyczącym pilotażu i ewaluacji materiałów dydaktycznych Edukacyjnego Programu dla Zdrowia w Szkołach pn. *Zdrowy styl życia dzieci i młodzieży – zbilansowana dieta i eliminacja cukru* prowadzonego na zlecenie Ministra Zdrowia w ramach programu wieloletniego pn. *Narodowa Strategia Onkologiczna na lata 2020-2030*.

(akta kontroli str. 118-119, 153, 157-178)

Dyrektor wyjaśniła, że *Rodzice uczniów zostali poinformowani o udziale w projekcie przez e-dziennik, otrzymali dostęp do materiałów dotyczących zdrowego stylu życia za pośrednictwem linka: <https://www.profilaktykawedukacji.pl/rodzice>. Nauczycielka zwróciła się również do rodziców z prośbą o wypełnienie anonimowej ankiety.*

(akta kontroli str. 118-119, 153)

W ramach realizacji Projektu nauczycielka przeprowadziła lekcję wychowawczą w klasie drugiej ponadpodstawowej, pn. *Zdrowy styl życia dzieci i młodzieży – zbilansowana dieta i eliminacja cukru*, według przygotowanego scenariusza lekcji

²⁷ Warsztaty odbyły się w ramach projektu *Zdrowe dzieciaki znają wszystkie smaki*.

²⁸ Dalej: Projekt.

pt. *Zbilansowana dieta czyli jaka?* – zwiększenie świadomości spożywania cukru w różnych postaciach. Celem głównym ww. lekcji było zapoznanie uczniów z zasadami komponowania zbilansowanej diety oraz kształcenie umiejętności eliminowania błędów dietetycznych. Po zakończeniu realizacji Projektu została przeprowadzona ankieta wśród uczniów, której wyniki zostały przesłane do organizatora, tj. Ministerstwa Zdrowia.

Jak wyjaśniła Dyrektor, *wyników ankiety już nie posiadamy, ale zostały one uwzględnione przy ewaluacji programu profilaktyczno-wychowawczego.*

(akta kontroli str. 118-119, 153, 157-178)

W odniesieniu do podejmowanych przez Szkołę działań przeciwdziałających marnowaniu żywności Dyrektor Szkoły wyjaśniła, że *W szkole nie ma stołówki. Nie jest też prowadzona sprzedaż przez szkołę artykułów spożywczych, w związku z powyższym nie ma programu zapobiegania marnowania żywności. Jedyne miejsce, gdzie wytwarza się posiłki to zajęcia pracowni gastronomicznej. Uczniowie zgodnie z programem wspólnie przygotowują dania, które później spożywają w całości lub częstują innych. Nauczyciel w trakcie tych zajęć szczególnie dba o kształtowanie prawidłowych nawyków żywieniowych oraz zwraca baczna uwagę na zapobieganie marnowania żywności. Szkoła nie posiada ogródka warzywnego, natomiast posiada mały sad owocowy, w którym są śliwki i jabłonie. Uczniowie we wrześniu z owoców tych drzew tworzą różne dania w ramach pracowni gastronomicznej. Ze względu na wiek uczniów szkoły ponadpodstawowej, rodzice oraz członkowie rodzin niechętnie włączają się do życia szkoły. Frekwencja rodziców na zebraniach w technikum wynosi około 40%. W szkole organizuje się konkursy związane z tematyką odżywiania. Na stronach internetowych umieszcza się również informacje z ww. zakresu. W kontrolowanym okresie uczniowie brali też udział w warsztatach na Politechnice Opolskiej. Udział w zajęciach o tematyce zdrowego odżywiania biorą uczniowie obecni w danym dniu w szkole. Układ tematów jest taki, aby w 5-letnim cyklu kształcenia każdy z uczniów był objęty pogadanką/lekcją na temat zdrowego odżywiania. Nie tworzymy odrębnych list uczniów biorących udział w poszczególnych tematach. Frekwencja jest zapisana w e-dzienniku.*

(akta kontroli str. 297)

Szkoła w okresie objętym kontrolą, poza udziałem w ww. programie pilotażowym, nie uczestniczyła w zewnętrznych programach promujących wyłącznie zdrowe odżywianie i nie prowadziła programów całorocznych związanych bezpośrednio z tą tematyką. W związku z tym nie zawierała również żadnych umów i porozumień w tym zakresie.

(akta kontroli str. 153, 159-178, 298)

Dyrektor Szkoły wyjaśniła, że ze względu na sytuację pandemiczną nie odbywały się projekty w roku szkolnym 2019/2020, 2020/2021. Jesienią realizowany jest projekt w ramach obchodów Międzynarodowego Dnia Szefa Kuchni. Organizatorem są uczniowie oraz nauczyciele przedmiotów zawodowych technikum żywienia i usług gastronomicznych. W ramach projektu przygotowywane są przekąski lub dania dla uczniów szkoły. Co roku jest inna tematyka: Dzień szefa kuchni i dzień dyni - 2021 r., Miodowe przekąski – 2022 r., Bogracz dla uczniów – 2023 r. Szkoła uczestniczyła w zewnętrznych programach związanych tematycznie również ze zdrowym odżywianiem. Tematem wiodącym tych programów są zachowania prozdrowotne, które są nieodłącznie związane ze zdrowym odżywianiem. (...) Większość programów związanych ze zdrowym odżywianiem skierowana jest do przedszkoli oraz uczniów szkół podstawowych i były już realizowane przez naszych uczniów na wcześniejszych etapach edukacyjnych.

(akta kontroli str. 153)

W okresie objętym kontrolą wydatki ponoszone przez Szkołę w zakresie dotyczącym kształtowania prawidłowych nawyków żywieniowych dotyczyły w szczególności zakupu artykułów spożywczych i sprzętu kuchennego potrzebnych do realizacji zajęć prowadzonych w klasach w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych. Wydatki te obejmowały również zakup artykułów wykorzystywanych przez uczniów do przygotowywania się do udziału w konkursach m.in. *Regionalne smaki, Mój przepis na domowy chleb, konkurs Wielkanocny, Zdrowy styl życia, Dbam o zdrowie*. W ramach lekcji młodzież prowadziła także warsztaty kulinarne m.in. dla przedszkolaków i organizowała Dni Szefa Kuchni. Ze środków Szkoły finansowany był zakup nagród dla zwycięzców konkursów (książki o tematyce prawidłowego odżywiania i zdrowych nawyków żywieniowych). W poszczególnych latach objętych kontrolą wydatki poniesione ww. zakresie przez Szkołę przedstawiały się następująco: 18 662,51 zł w 2020 r., 22 504,65 zł w 2021 r., 20 099,49 zł w 2022 r., 29 434,91 zł w 2023 r. i 7 478,89 zł (wg stanu na dzień 31 marca 2024 r.).

(akta kontroli str. 498, 500-517, 81-587)

Jak wyjaśniła Dyrektor, *działająca przy Szkole Rada Rodziców również wspiera działania kształtujące prawidłowe nawyki żywieniowe wśród młodzieży. Jest to głównie finansowanie nagród dla uczestników konkursów lub warsztatów kulinarnych o tematyce zdrowego odżywiania. Środki jakie przeznacza Rada Rodziców to około 200 zł rocznie. (...) Rada Rodziców finansuje zakup wody pitnej w przypadku zawodów sportowych oraz innych aktywności. W badanym okresie łączne wydatki poniesione przez Radę Rodziców na ten cel wyniosły 852,84 zł. Zakup wody niegazowanej i niskogazowanej jest również finansowany z budżetu szkoły. Dodatkowo Rada Rodziców zakupiła owoce na kwotę 100 zł.*

(akta kontroli str. 298, 581)

Szkoła w okresie objętym kontrolą podejmowała działania w celu zapewnienia w automatach vendingowych asortymentu odpowiadającego zasadom zdrowego żywienia. W zapytaniu ofertowym Szkoły²⁹ na dostarczenie i obsługę automatów vendingowych, określono wymóg umieszczania w nich asortymentu odpowiadającego produktom dopuszczonym do sprzedaży w Szkołach, stosownie do wytycznych określonych w rozporządzeniu w sprawie grup spożywczych. Umowę na instalację automatów Szkoła zawarła 1 września 2022 r. Zgodnie z postanowieniami tej umowy dostawca ww. automatów zobowiązał się do dostarczania własnych, rzemieślniczych kanapek z lokalnego pieczywa, spełniających wymogi ww. rozporządzenia i dostosowania asortymentu do potrzeb uczniów. Każdej ze stron umowy przysługiwało prawo jej rozwiązania, z zachowaniem jednomiesięcznego okresu wypowiedzenia.

(akta kontroli str. 50 - 59)

Dyrektor Szkoły wyjaśniła, że *w sprawie asortymentu produktów udostępnionych do sprzedaży w automatach vendingowych prowadzono konsultacje z rodzicami w ramach zebrań Rady Rodziców.*

(akta kontroli str. 147-152, 424)

W sprawie oczekiwań uczniów co do dostępności produktów w automatach Dyrektor wyjaśniła, że *uczniowie wnioskują o poszerzenie ofert, zwłaszcza o chipsy oraz czekoladowe batoniki, jednak ze względu na rozporządzenie Ministra Zdrowia nie można takich propozycji zrealizować.*

(akta kontroli str. 145)

²⁹ Z 6 lipca 2022 r.

W okresie objętym kontrolą do Szkoły nie zgłaszano uwag, skarg i wniosków dotyczących oferowanego asortymentu produktów spożywczych.

(akta kontroli str. 49)

W ramach niniejszej kontroli, Najwyższa Izba kontroli, działając na podstawie art. 12 pkt. 3 ustawy o NIK, zleciła PPIS w Strzelcach Opolskich przeprowadzenie kontroli doraźnej automatów vendingowych. Kontrola miała na celu ocenę spełniania przez produkty umieszczone w ww. automatach wymagań określonych w rozporządzeniu w sprawie grup spożywczych oraz ich stanu sanitarno-technicznego. W protokole z kontroli przeprowadzonej przez ww. organ z 8 kwietnia 2024 r. wskazano m.in., że: a/ urządzenia dystrybucyjne znajdujące się Szkole zostały zainstalowane po uzyskaniu u zgody Dyrektora, na podstawie zawartej umowy i oferty obejmującej dostawę i obsługę czterech lub więcej urządzeń vendingowych, w tym dwóch z gorącymi napojami i dwóch z chłodnymi napojami, przekąskami i kanapkami, b/automaty były dostosowane do wymogów przechowywania żywności oraz dostarczania kanapek własnej produkcji spełniających wymagania rozporządzenia w sprawie grup spożywczych, c/ automaty utrzymane były w czystości oraz właściwym stanie technicznym, d/ prowadzony był rejestr wykonywanych prac w zakresie mycia i dezynfekcji oraz przeglądu automatów, e/ zapewniono identyfikowalność wprowadzanych do obrotu środków spożywczych, w zakresie spełniania zasad systemu *traceability*, tj. identyfikowalności produktu³⁰, f/ właściciel posiadał aktualną dokumentację do celów sanitarno-epidemiologicznych, g/ sprawdzono wprowadzany do obrotu asortyment znajdujący się w urządzeniach dystrybucyjnych pod kątem spełniania wymagań rozporządzenia w sprawie grup spożywczych. Ww. kontrola nie ujawniła nieprawidłowości. Ponadto w protokole kontroli stwierdzono, że (...) *podjęto współpracę z dyrektorem szkoły, w celu przeprowadzenia działań edukacyjnych, dotyczących spożycia nadmiaru kofeiny. Przekazano materiały informacyjne. Zaplanowano zajęcia edukacyjne w tym zakresie, którymi zostaną objęte uczniowie dziesięciu klas Technikum (około 300 uczniów). W holu szkoły wykonana zostanie tematyczna ekspozycja wizualna.*

(akta kontroli str. 588-601)

Szkoła zapewniła uczniom dostęp do wody z wodociągu, która w okresie objętym kontrolą była zdatna do picia, co potwierdzały okresowe oceny jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi z wodociągu publicznego w Strzelcach Opolskich sporządzone przez PPIS³¹. Dostęp do wody z wodociągów był zapewniony we wszystkich pomieszczeniach sanitarnych Szkoły zlokalizowanych na każdej kondygnacji budynku, osobno dla dziewcząt i chłopców oraz w pomieszczeniach sanitarnych mieszczących się przy sali gimnastycznej. Woda do picia była dostępna również w automatach vendingowych. W protokołach z kontroli przeprowadzonych przez PPIS w Strzelcach Opolskich³² wskazano m.in., że Szkoła nie prowadziła dożywiania uczniów, dostępne były automaty do sprzedaży zimnych i ciepłych napojów oraz produktów spożywczych. W ww. protokołach nie sformułowano uwag, zastrzeżeń lub nieprawidłowości w tym zakresie.

(akta kontroli str. 71-94, 441-450)

W sprawie zapewnienia uczniom dostępu do wody wodociągowej i informacji dotyczącej jej zdatności do picia, Dyrektor wyjaśniła, że *Szkoła zapewnia uczniom dostęp do wody wodociągowej, która jest zdatna do picia w dostępnych umywalkach. Kierownik*

³⁰ Identyfikowalność polega na śledzeniu każdego produktu i wyrobu w całym procesie, od momentu wprowadzenia surowców do fabryki, do momentu wysyłki produktów końcowych odbiorcom.

³¹ Okresowa ocena jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi z wodociągu publicznego w Strzelcach Opolskich z dnia: 9 lipca 2020 r., 14 maja 2021 r., 19 stycznia 2022 r., 26 lipca 2022 r., 18 stycznia 2023 r., 20 lipca 2023 r., 15 lutego 2024 r.

³² Protokoły kontroli z dnia: 8 września 2020 r., 28 października 2021 r., 18 lipca 2022 r. i 22 września 2023 r.

gospodarczy na bieżąco analizuje dokument: „Okresowa ocena jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi pochodzącej z wodociągu publicznego Strzelce Opolskie na dzień...”. Informację o zdatności wody do picia przekazuje wychowawca uczniom ustnie na początku roku szkolnego w klasie pierwszej omawiając zasady funkcjonowania ucznia w szkole. Każda pierwsza klasa realizuje tzw. program adaptacji klas 1 w pierwszych dniach szkoły.

(akta kontroli str. 299, 511)

Stwierdzone
nieprawidłowości

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

OCENA CZĄSTKOWA

Podejmowane przez Szkołę działania w zakresie propagowania i wdrażania zdrowego odżywiania były prawidłowe i dostosowane do potrzeb. Potrzeby te były identyfikowane m.in. na podstawie wyników analiz realizacji Programu wychowawczo-profilaktycznego, informacji pozyskiwanych od Rady Rodziców, Rady Pedagogicznej oraz pielęgniarstwa szkolnej, jak również podczas rozmów z uczniami. W okresie objętym kontrolą podejmowane były liczne działania dotyczące problematyki zdrowego odżywiania oraz przeciwdziałania marnowaniu żywności. W Szkole zapewniono uczniom dostęp do produktów spożywczych zgodnych z zasadami zdrowego żywienia, a także nieograniczony dostęp do wody pitnej.

IV. Uwagi i wnioski

W związku z niestwierdzeniem nieprawidłowości Najwyższa Izba Kontroli nie formułuje uwag ani wniosków.

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. 61 b ust. 2 ustawy o NIK, nie przysługuje do wystąpienia pokontrolnego zmienionego zgodnie z treścią uchwały w sprawie zastrzeżeń.

Opole, 28 czerwca 2024 r.

Kontroler

Agnieszka Roszczak-Fedorowicz
Główny specjalista k.p.

Najwyższa Izba Kontroli

Delegatura w Opolu

Dyrektor
Iwona Zyman

.....
podpis

.....
podpis