



NAJWYŻSZA IZBA KONTROLI

Delegatura w Rzeszowie

LRZ.410.4.5.2024

Pani
Stanisława Piłat
p.o. Dyrektor Żłobka Gminnego
w Brzeźnicy
ul. Szkolna 4 A
39-207 Brzeźnica

WYSTĄPIENIE POKONTROLNE

P/24/082 – Propagowanie i wdrażanie zdrowego odżywiania

NAJWYŻSZA IZBA KONTROLI
Delegatura w Rzeszowie
ul. J.I.Kraszewskiego 8, 35-016 Rzeszów
tel. 48177802300, lrz@nik.gov.pl

I. Dane identyfikacyjne

Jednostka kontrolowana	Żłobek Gminny w Brzeźnicy ¹ ul. Szkolna 4 A, 39-207 Brzeźnica
Kierownik jednostki kontrolowanej	Stanisława Piłat, p.o. Dyrektor Żłobka Gminnego w Brzeźnicy ² , od 25 czerwca 2018 r.
Zakres przedmiotowy kontroli	1. Rozwiązania organizacyjne mające na celu propagowanie i wdrażanie zdrowego odżywiania. 2. Działania na rzecz propagowania i wdrażania zdrowego odżywiania 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 <i>Najwyższej Izbie Kontroli</i> ³
Jednostka przeprowadzająca kontrolę	Najwyższa Izba Kontroli Delegatura w Rzeszowie
Kontrolerzy	1. Magdalena Gierlak, główny specjalista kontroli państwowej, upoważnienie do kontroli nr LRZ/46/2024 z dnia 17 kwietnia 2024 r. 2. Paulina Wojtowicz-Maryjka, inspektor kontroli państwowej, upoważnienie do kontroli nr LRZ/25/2024 z dnia 28 lutego 2024 r.

(akta kontroli, str. 3-6)

¹ Dalej: Żłobek.

² Dalej: Dyrektor, Dyrektor Żłobka.

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

II. Ocena ogólna⁴ kontrolowanej działalności

W ocenie Najwyższej Izby Kontroli w Żłobku z dużym zaangażowaniem prowadzono działania na rzecz propagowania i wdrażania zdrowego odżywiania. Edukację żywieniową dzieci powierzono opiekunkom, które posiadały merytoryczne przygotowanie – uczestniczyły w kursach i szkoleniach związanych ze zdrowym odżywianiem, a wśród rodziców przeprowadzono badanie dotyczące satysfakcji z oferowanego żywienia, co – w ocenie Najwyższej Izby Kontroli – było działaniem prawidłowym. Kształtowanie właściwych nawyków żywieniowych dzieci odbywało się poprzez cykliczną realizację programu autorskiego, warsztatów kulinarnych oraz uczestnictwo w ogólnopolskim konkursie promującym zdrowe odżywianie.

Warunki do spożywania posiłków przez dzieci były w Żłobku wystarczające i dostosowane do występujących potrzeb, a pomieszczenia, sprzęt i personel spełniały wymagania sanitarne, higieniczne oraz zdrowotne – określone przepisami prawa⁵. Wysokość pobieranej opłaty za wyżywienie dziecka objętego opieką Żłobka była zgodna z wymogami określonymi w art. 58 ust. 1 *ustawy żłobkowej*. Żłobek w sposób rzetelny zapewnił dzieciom nieograniczony dostęp do wody pitnej.

W kontroli wykazano jednak, że przyjęta i praktykowana w Żłobku organizacja żywienia była niezgodna z *Rekomendacjami w zakresie żywienia małego dziecka*⁶, gdyż w Żłobku serwowano trzy, a nie – jak jest to wymagane – cztery posiłki dziennie. Nie dochowano też należytej staranności podczas rozpoznania potrzeb żywieniowych dzieci, ponieważ dla 29 z nich (18,7%) nie pozyskano pisemnego potwierdzenia tej informacji. Nieprawidłowość ta nie wpłynęła na prowadzone działania w zakresie żywienia dzieci.

W ocenie Najwyższej Izby Kontroli w Żłobku nierzetelnie weryfikowano dane zawarte w jadłospisach przekazanych przez firmę cateringową. Ponadto posiłki serwowane dzieciom były niezgodne z obowiązującymi Normami⁷ pod względem kaloryczności oraz ilości produktów z poszczególnych grup spożywczych określonych w *Rekomendacjach w zakresie żywienia małego dziecka*. Najwyższa Izba Kontroli wskazuje na zasadność zwrócenia większej uwagi na monitorowanie jadłospisów przekazywanych przez firmę cateringową.

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

⁵ Zgodnie z art. 24 ust. 2 ustawy z dnia 4 lutego 2011 r. o opiece nad dziećmi w wieku do lat 3 (Dz. U. z 2024 r. poz. 338, ze zm.) w żłobku zapewnia się dzieciom możliwość higienicznego spożywania posiłków. Dalej: *ustawa żłobkowa*.

⁶ *Żywnienie dzieci w żłobkach. Praktyczne wprowadzenie aktualnych norm i zaleceń*: <https://www.gov.pl/web/gis/zywnienie-dzieci-w-zlobkach>, [dostęp: 4.04.2024]. Dalej: *Rekomendacje w zakresie żywienia małego dziecka*.

⁷ *Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie*, pod red. M. Jarosza, E. Rychlik, K. Stoś, J. Charzewskiej, Warszawa 2020. Dalej: Normy.

III. Opis ustalonego stanu faktycznego oraz oceny częściowej⁸ kontrolowanej działalności

OBSZAR

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

Opis stanu faktycznego

1.1.

W okresie objętym kontrolą organizacja żywienia dzieci w Żłobku odbywała się na podstawie umów zawartych z zewnętrzną firmą cateringową⁹. Śniadanie dostarczane było do Żłobka około godziny 8:00, a obiad wraz z podwieczorkiem – około godziny 10:30. Dzieci otrzymywały trzy posiłki dziennie: śniadanie, dwudaniowy obiad oraz podwieczorek. Było to niezgodne z *Rekomendacjami w zakresie żywienia małego dziecka*. Szerzej zostało to przedstawione w sekcji *Stwierdzone nieprawidłowości*.

(akta kontroli, str. 47-50, 59-73, 148-165)

1.2.

W *Procedurach serwowania posiłków w Żłobku Gminnym w Brzeżnicy*¹⁰ określono zasady dotyczące wydawania i korzystania z posiłków, a godziny ich spożywania wskazano w § 2 pkt. 4 *Regulaminu Porządkowego Gminnego Żłobka w Brzeżnicy*¹¹. Zgodnie z aneksem nr 1 do *Regulaminu Porządkowego* (z dnia 5 września 2018 r.) oraz *Ramowym planem dnia* obejmowały one: śniadanie (9:00-9:30), dwudaniowy obiad (11:30-12:00) oraz podwieczorek (14:30). W *Regulaminie Organizacyjnym Żłobka Gminnego w Brzeżnicy*¹² zapisano, że podawanie posiłków i karmienie dzieci należało do obowiązków opiekunek, pomocy opiekunek oraz pielęgniarek.

Dzieciom przebywającym w Żłobku, zgodnie z art. 24 ust. 2 *ustawy żłobkowej*, zapewniono możliwość higienicznego spożywania posiłków, które serwowano w dwóch wyznaczonych do tego celu pomieszczeniach (jadalniach)¹³.

Dyrektor Żłobka wyjaśniła, że *nie wpłynęły skargi lub wnioski od rodziców dzieci uczęszczających do żłobka dotyczące organizacji i realizacji żywienia w Żłobku Gminnym w Brzeżnicy lub jakości serwowanych posiłków*.

(akta kontroli, str. 9-79)

1.3.

Liczba dzieci korzystających z posiłków w poszczególnych latach wynosiła¹⁴:

- w roku szkolnym 2020/2021 - 52 dzieci (100% dzieci uczęszczających do Żłobka)
- w roku szkolnym 2021/2022 - 49 dzieci (100% dzieci uczęszczających do Żłobka)
- w roku szkolnym 2022/2023 - 51 dzieci (100% dzieci uczęszczających do Żłobka)
- w roku szkolnym 2023/2024 - 60 dzieci (98,4% dzieci uczęszczających do Żłobka¹⁵).

⁸ Oceny częściowe to oceny działalności w poszczególnych obszarach badań kontrolnych. Ocena częściowa może być sformułowana jako ocena pozytywna, ocena negatywna albo ocena w formie opisowej.

⁹ Umowy: nr 1/2020 z dnia 2 stycznia 2020 r. (aneksowana w dniu 29 września 2020 r.), nr 1/2021 z dnia 2 stycznia 2022 r., nr 1/2022 z dnia 3 stycznia 2022 r., nr 1/2023 z dnia 2 stycznia 2023 r. (aneksowana w dniu 30 sierpnia 2023 r.) oraz nr 1/2024 z dnia 2 stycznia 2024 r. Dalej: firma cateringowa.

¹⁰ *Procedury serwowania posiłków w Żłobku Gminnym w Brzeżnicy* – zatwierdzone 1 września 2018 r. Dalej: *Procedury serwowania posiłków*.

¹¹ W *Regulaminie Porządkowym* obowiązującym od dnia 29 czerwca 2018 r. zapisano, że dzieci otrzymają cztery posiłki dziennie: śniadanie (9:00), II śniadanie (10:30), obiad (12:00) oraz podwieczorek (14:30). Dalej: *Regulamin Porządkowy*.

¹² Dalej: *Regulamin Organizacyjny*.

¹³ Spełnianie przez Żłobek wymogów sanitarnych, higienicznych i zdrowotnych zostało potwierdzone przez PPIS w protokołach pokontrolnych nr PSN.9020.2.5.1.2021 z dnia 17 czerwca 2021 r., nr PSN.9020.2.5.2023 z dnia 22 czerwca 2023 r. oraz w protokole z kontroli doraźnej zleconej przez NIK – nr 231/HŻ/24 z dnia 25 marca 2024 r.

¹⁴ Analizą objęto rejestry wydanych posiłków oraz naliczonych opłat za wyżywienie za miesiąc październik każdego roku szkolnego objętego kontrolą.

¹⁵ Jedno dziecko w październiku 2023 r. było na etapie adaptacji i przebywało w Żłobku tylko podczas zajęć edukacyjnych i zabaw.

Zasady ustalania opłat za wyżywienie zostały wskazane w §18 *Statutu Żłobka Gminnego w Brzeźnicy*¹⁶, co było zgodne z art. 11 ust. 2 pkt. 4 *ustawy żłobkowej*. Wysokość dziennej stawki za wyżywienie dziecka w Żłobku była określana w drodze zarządzeń Dyrektora Żłobka¹⁷ i wynosiła¹⁸:

- w roku szkolnym 2020/2021 - 10,31 zł
- w roku szkolnym 2021/2022 - 10,31 zł
- w roku szkolnym 2022/2023 - 11,86 zł
- w roku szkolnym 2023/2024 - 14,74 zł.

W toku kontroli stwierdzono, że kwoty tych stawek były zgodne z wymogami określonymi w art. 58 ust. 1 *ustawy żłobkowej* i nie przekraczały ustalonej przez Radę Gminy Dębica maksymalnej dziennej wysokości opłaty za wyżywienie dziecka objętego opieką żłobka¹⁹.

(akta kontroli, str. 9-16, 74-90, 148-165)

1.4.

W Żłobku wdrożono zasady organizacji żywienia określone w *Procedurach serwowania posiłków, Regulaminie Porządkowym oraz Regulaminie Organizacyjnym*. Warunki do spożywania posiłków przez dzieci były dostosowane do występujących potrzeb. W trakcie oględzin ustalono, że w Żłobku znajdowały się dwie sale przeznaczone do spożywania posiłków (zlokalizowane obok pomieszczeń przeznaczonych do zabaw). Oględziny jadalni, w której posiłek spożywały młodsze dzieci (od pierwszego roku życia do około dwóch lat), wykazały, że:

- sala wyposażona była w 23 krzesła połączone z tackami, które umożliwiały samodzielne spożywanie posiłków przez dzieci od szóstego miesiąca życia, oraz dwa stoliki i 10 krzeseł o parametrach dostosowanych do spożywania posiłków przez dzieci w wieku do trzech lat,
- każde dziecko spożywające posiłek miało zapewnione osobne krzesło z tacką,
- długość czasu przeznaczona na spożycie posiłków wynosiła 35 minut i dla wszystkich dzieci była wystarczająca, aby zjeść posiłek bez zbędnego pośpiechu,
- sześć opiekunek udzielało pomocy podczas spożywania posiłku tym dzieciom, które takiej pomocy potrzebowały,
- po jedzeniu każdemu dziecku umyto ręce.

Podczas oględzin jadalni, w której posiłek spożywały dzieci starsze (w wieku od około dwóch do trzech lat), ustalono, że:

- sala wyposażona była w pięć stolików i 27 krzeseł o parametrach dostosowanych do potrzeb dzieci w wieku do trzech lat i umożliwiających im spożywanie posiłków,
- każde dziecko spożywające posiłek miało zapewnione miejsce siedzące przy stole,
- długość czasu przeznaczona na spożycie posiłków wynosiła 25 minut i dla wszystkich dzieci była wystarczająca, aby zjeść posiłek bez zbędnego pośpiechu,
- pięć opiekunek (po jednej przy każdym stoliku) udzielało pomocy podczas spożywania posiłku tym dzieciom, które takiej pomocy potrzebowały,
- po jedzeniu każdemu dziecku umyto ręce.

(akta kontroli, str. 9-50, 55-58, 91-104)

¹⁶ *Statut Żłobka Gminnego w Brzeźnicy* z dnia 16 kwietnia 2018 r. Dalej: *Statut*.

¹⁷ Zarządzenia Dyrektora Żłobka Gminnego w Brzeźnicy w sprawie ustalenia wysokości dziennej stawki żywieniowej i zasad wnoszenia opłat za pobyt i wyżywienie dziecka w Żłobku Gminnym w Brzeźnicy: nr 1/2020 z dnia 2 stycznia 2020 r., nr 4/2020 z dnia 1 października 2020 r., nr 1/2021 z dnia 2 stycznia 2021 r., nr 1/2022 z dnia 2 stycznia 2022 r., nr 1/2023 z dnia 2 stycznia 2023 r., nr 5/2023 z dnia 1 września 2023 r. oraz nr 1/2024 z dnia 2 stycznia 2024 r.

¹⁸ Wysokości stawki żywieniowej wg danych za miesiąc październik każdego roku szkolnego objętego kontrolą.

¹⁹ Uchwały Rady Gminy Dębica w sprawie opłat za pobyt dziecka w Żłobku: nr XLV/506/2018 z dnia 25 czerwca 2018 r. oraz nr XX/228/2020 z dnia 11 sierpnia 2020 r.

1.5.

Rodzice, składając dokumenty wskazane w *Regulaminie Organizacyjnym*, określili potrzeby żywieniowe swoich dzieci²⁰. Dane zawarte w tych dokumentach stanowiły dla Dyrektora Żłobka źródło rozpoznania potrzeb żywieniowych dzieci. Analiza dokumentacji – w zakresie potrzeb dietetycznych 155 dzieci, które w okresie objętym kontrolą uczęszczają do Żłobka – wykazała, że dla 126 dzieci (81,3%) wskazano na brak potrzeby wprowadzenia specjalnej diety, a w przypadku 29 dzieci (18,7%) informacja o potrzebach żywieniowych nie została określona. Brakujące w tym zakresie dane zostały uzupełnione w trakcie kontroli NIK²¹. Szerzej zostało to przedstawione w sekcji *Stwierdzone nieprawidłowości*.

(akta kontroli, str. 17-46, 105-113)

1.6.

Od 1 stycznia 2020 r. do 31 marca 2024 r. Państwowa Powiatowa Inspekcja Sanitarna²² przeprowadziła w Żłobku trzy kontrole²³ w zakresie spełniania wymagań higienicznych, sanitarnych i zdrowotnych. Na podstawie analizy protokołów z kontroli sanitarnej PPIS²⁴ ustalono, że pomieszczenia, sprzęt przeznaczony do spożywania i przechowywania posiłków spełniały wymogi sanitarne, higieniczne i zdrowotne. W żadnym z protokołów pokontrolnych nie stwierdzono nieprawidłowości dotyczących naruszeń przepisów prawa w kontrolowanym obszarze.

NIK – w celu ustalenia warunków żywienia w Żłobku – zleciła Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Dębicy w trybie art. 12 pkt 3 ustawy o *NIK* przeprowadzenie kontroli doraźnej w zakresie oceny stanu sanitarnego kuchni i jadalni, zapewnienia higieny przygotowania i podawania posiłków, w tym spełniania wymogów sanitarnych, higienicznych oraz zdrowotnych przez personel odpowiedzialny za przygotowywanie i wydawanie (serwowanie) posiłków. W dniu 25 marca 2024 r. PPIS przeprowadziła badanie w zleconym zakresie. PPIS nie stwierdziła nieprawidłowości, w związku z tym nie sformułowała zaleceń, uwag oraz wniosków pokontrolnych²⁵.

(akta kontroli, str. 114-144)

1.7.

Na podstawie zawartych umów układanie jadłospisów oraz przygotowanie zbilansowanych posiłków powierzono firmie cateringowej. Szerzej zostało to opisane w pkt. 1.9 i 2.5.

(akta kontroli, str. 148-165)

1.8.

Edukacją dzieci związaną ze zdrowym odżywianiem zajmowało się 12 opiekunek zatrudnionych w Żłobku. Aktualizacja wiedzy i umiejętności – w zakresie zdrowego odżywiania – wszystkich opiekunek była realizowana zgodnie z obowiązkiem wynikającym z art. 16 ust. 4 *ustawy żłobkowej*. Osiem z nich w 2018 r. lub 2019 r. ukończyło *Szkolenie na opiekuna w Żłobku lub Klubie Dziecięcym*, którego tematyka

²⁰ *Regulamin Organizacyjny*: Załącznik nr 1 – Wzór karty zapisu (Wniosek o przyjęcie kandydata do Żłobka) oraz Załącznik nr 3 – Wzór zaświadczenia lekarskiego.

²¹ W celu uzupełnienia brakujących informacji Żłobek opracował *Oświadczenie o stosowanej diecie*, zawierające pytanie: czy dziecko stosuje dietę ogólną lub czy w związku z alergią pokarmową dziecka, konieczne jest zapewnienie diety specjalnej. Uzupełnione oświadczenie pozyskano od rodziców 16 dzieci. We wszystkich oświadczeniach wskazano na brak specjalnych potrzeb żywieniowych dzieci. Dla pozostałych 13 dzieci nie było możliwości uzupełnienia danych, ponieważ zakończyły edukację w Żłobku.

²² Dalej: PPIS.

²³ Kontrole zostały przeprowadzone: 17 czerwca 2021 r., 28 listopada 2022 r. oraz 22 czerwca 2023 r.

²⁴ Protokoły kontroli PPIS: nr PSN.9020.2.5.1.2021 z dnia 17 czerwca 2021 r., nr 830/HŻ/22 z dnia 28 listopada 2022 r., nr PSN.9020.2.5.2023 z dnia 22 czerwca 2023 r.

²⁵ Protokół kontroli sanitarnej nr 231/HŻ/24 z dnia 25 marca 2024 r.

dotyczyła m.in. zagadnień związanych z żywieniem dzieci. Ponadto – w 2023 r. – 11 opiekunek²⁶ odbyło szkolenie pt. *Bezpieczny i przyjazny żłobek*. Zakres szkolenia obejmował informacje dotyczące m.in. rozwijania zdrowych nawyków żywieniowych dzieci oraz przygotowania urozmaiconych posiłków zgodnych z zaleceniami zawartymi w aktach prawnych.

(akta kontroli, str. 146)

1.9.

Na podstawie zawartych umów kontrolę jakości serwowanych posiłków powierzono firmie cateringowej, z którą Żłobek – na początku każdego roku kalendarzowego – podpisywał umowę na przygotowanie i dostarczenie posiłków²⁷. Umowy te zawierały postanowienia dotyczące wymogów jakościowych dostarczanych potraw, mówiące m.in. o tym, że:

- usługa będzie dotyczyć dzieci w wieku żłobkowym,
- wykonawca zobowiązany będzie do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie – na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem, zgodnie z normami HACCP,
- wykonawca będzie dostarczać posiłki własnym transportem, w specjalnych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw,
- wykonawca będzie ponosił pełną odpowiedzialność za zgodność świadczonych usług z obowiązującymi normami zbiorowego żywienia i wymogami sanitarno-epidemiologicznymi, i w tym zakresie odpowiada przed PPIS.

Ponadto umowy te przewidywały możliwość naliczenia przez Żłobek kary umownej w przypadku niedostarczenia przez wykonawcę posiłków w danym dniu oraz rozwiązania umowy w przypadku trzykrotnego niedostarczenia posiłków przez wykonawcę w okresie jednego miesiąca.

Analiza czterech protokołów z kontroli przeprowadzonych przez PPIS w firmie cateringowej²⁸ wykazała m.in., że:

- środki spożywcze były zamawiane na bieżąco, a towar kupowany codziennie,
- nie stwierdzono produktów po upływie daty minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia,
- nie przygotowywano oraz nie podawano słodkich i gazowanych napojów,
- termosy, w których dostarczano posiłki, były w dobrym stanie technicznym (bez ubytków),
- serwowano produkty pochodzące z różnych grup środków spożywczych.

W trakcie oględzin odbioru posiłków²⁹ dostarczanych do Żłobka przez firmę cateringową ustalono, że zupe przywożono w stalowym termosie, a drugie danie w pojemnikach stalowych, zapakowanych w termosy styropianowe. Osoba odpowiedzialna za odbiór posiłków – po ich odebraniu – przeprowadziła kontrolę:

- wykonała pomiar temperatury dostarczonych potraw (termometrem bezdotykowym), a wyniki odnotowała w *Rejestrze kontroli temperatur wewnątrz potraw*³⁰,

²⁶ Jedna opiekunka nie uczestniczyła w szkoleniu z powodu odbywania urlopu macierzyńskiego. Natomiast do 31 sierpnia 2024 r. będzie przebywała na urlopie wychowawczym.

²⁷ Podpisane z firmą cateringową umowy zostały wskazane w przypisie nr 9.

²⁸ W umowach zawartych z firmą cateringową zapisano, że wykonawca będzie zobligowany do przekazania do Żłobka kopii protokołów kontroli sanitarnej przeprowadzonej u wykonawcy przez uprawniony organ kontroli. Protokoły z kontroli przeprowadzonych przez PPIS w firmie cateringowej w latach 2021-2023: nr 70/HŻ/21 z dnia 17 marca 2021 r., 151/HŻ/22 z dnia 31 marca 2022 r., nr 64/HŻ/23 z dnia 26 stycznia 2023 r. oraz 697/HŻ/23 z dnia 7 września 2023 r.

²⁹ Oględziny dotyczyły odbioru dostarczonego obiadu.

³⁰ Dokument, w którym pracownik odbierający posiłki wpisywał nazwy dostarczonych potraw wraz z informacją o ich temperaturze oraz w przypadku wystąpienia niezgodności wskazywał potrzebę podjęcia działań korygujących. Dalej: *Rejestr kontroli temperatur*.

- pobrała próbki jedzenia do specjalnych pojemników (opatrzonych naklejkami z informacją o dacie zapakowania produktów oraz podpisem osoby pakującej),
- w *Rejestrze dostaw posiłków*³¹ odnotowała, że temperatura dostarczonych potraw oraz stan termosów był dobry i działania korygujące w tym zakresie nie były konieczne.

Podczas kontroli stwierdzono, że do *Rejestru kontroli temperatur* wpisywano potrawy wskazane w jadłospisie, a nie faktycznie dostarczone do Żłobka. Szerzej zostało to przedstawione w sekcji *Stwierdzone nieprawidłowości*.

(akta kontroli, str. 148-176, 231-341, 382-417)

1.10.

W lipcu i sierpniu 2021 r. wśród rodziców dzieci kończących pobyt w Żłobku w dniu 31 sierpnia 2021 r., przeprowadzono badanie dotyczące m.in. satysfakcji z oferowanego żywienia. Zebrano 44 ankiety, a ich analiza wykazała, że 43 osoby oceniły bardzo dobrze jakość serwowanych posiłków, a jedna osoba raczej dobrze. Forma i treść przekazywanych informacji na temat oferowanego żywienia, w tym cotygodniowych jadłospisów, przez wszystkich ankietowanych została określona jako w pełni wystarczająca.

Dyrektor Żłobka wyjaśniła, że *wyniki ankiety były wykorzystane do prowadzenia prac organizacyjnych w żłobku i zapoznano z nimi rodziców na zebraniu organizacyjnym we wrześniu 2021 r.*

(akta kontroli, str.177-182)

1.11., 1.12.

Według wyjaśnień Dyrektor Żłobka w celu rozpoznania potrzeb w zakresie prowadzenia działań dotyczących propagowania i wdrażania zdrowego odżywiania współpracowała ona z Radą Rodziców i pielęgniarką oraz konsultowała się z rodzicami podczas ogólnych spotkań, przy czym rodzice mieli również możliwość zgłaszania swoich wniosków podczas indywidualnych spotkań z Dyrektorem oraz opiekunkami.

W Żłobku nie było dokumentów potwierdzających przeprowadzone badania w wyżej wskazanym zakresie, zatem nie można było zweryfikować, jakie potrzeby zostały rozpoznane oraz czy uwzględniono je w planowanych i podejmowanych działaniach. Szerzej zostało to przedstawione w sekcji *Stwierdzone nieprawidłowości*.

(akta kontroli, str. 183-186)

Stwierdzone
nieprawidłowości

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

1. Zgodnie z *Rekomendacjami w zakresie żywienia małego dziecka*, dziecko przebywające w żłobku powyżej ośmiu godzin powinno w tym czasie spożyć cztery posiłki, tj. dwa główne: śniadanie i obiad oraz dwa uzupełniające. Godziny ich podania powinny być dostosowane do jednego z zaproponowanych w tym dokumencie modeli. W żłobku – w którym dzieci mogą przebywać od ośmiu do 10 godzin dziennie – pierwszy posiłek powinien być serwowany najpóźniej o godzinie 8:00. Przy optymalnym (tj. zapewniającym odpowiednie przerwy między posiłkami) rozkładzie pór posiłków, w czasie 10 godzin pobytu dziecka w żłobku, I śniadanie powinno być spożyte o godzinie 8:00-8:30, II śniadanie – o 10:30, obiad – o 12:30- 13:00, a podwieczorek – o 15:30-16:00.

³¹ Dokument, w którym pracownik odbierający posiłki wpisywał potwierdzenie dostawy posiłków, ocenę stanu technicznego termosów, w których posiłki zostały dostarczone oraz w przypadku wystąpienia niezgodności wskazywał potrzebę podjęcia działań korygujących w kontrolowanym obszarze.

W okresie objętym kontrolą w Żłobku dzieci otrzymywały trzy posiłki dziennie: śniadanie o godzinie 9:00-9:30, dwudaniowy obiad – o 11:30-12:00 oraz podwieczorek – o 14:30. Dodatkowo śniadanie serwowane było zbyt późno. W wyniku analizy umów w sprawie korzystania z usług Żłobka ustalono, że w latach 2020-2024 od 67% do 84% rodziców zadeklarowało ponad ośmiogodzinny czas pobytu ich dziecka w Żłobku³².

Dyrektor Żłobka wyjaśniła, że *dzieciom przebywającym w Żłobku Gminnym w Brzeźnicy zgodnie z decyzją rodziców podjętą na spotkaniu organizacyjnym 5 września 2018 r. zapewnia się trzy posiłki dziennie. [...] W związku z tym zatwierdzony został podczas spotkania z rodzicami aneks nr 1 do Regulaminu Porządkowego Gminnego Żłobka w Brzeźnicy*.

Ponadto Dyrektor Żłobka wskazała, że *podczas corocznych spotkań organizacyjnych z rodzicami przekazywane są propozycje ilości oraz godzin serwowania posiłków dla dzieci. Takie praktyki są stosowane od początku funkcjonowania Żłobka*.

(akta kontroli, str. 47-50, 59-73, 332-341)

2. Nie dołożono należytej staranności podczas rozpoznania potrzeb żywieniowych dzieci. Analiza dokumentacji 155 dzieci, które w okresie objętym kontrolą uczęszczały do Żłobka, wykazała, że dla 29 dzieci (18,7%) Żłobek nie posiadał pisemnego potwierdzenia deklarowanych potrzeb żywieniowych.

Zgodnie z §18 pkt. 5 *Statutu*, w wyżywieniu uwzględnia się diety i zalecenia lekarskie.

Zgodnie z §2 pkt. 2 *Regulaminu Porządkowego*, w żywieniu dziecka w Żłobku uwzględnione są zasady zdrowego żywienia oraz – w razie potrzeby i za zgodą Dyrektora – diety eliminacyjne, potwierdzone stosownym zaświadczeniem lekarskim. Zalecenia lekarskie powinny zawierać określenie jednostki chorobowej oraz wykaz produktów wskazanych i przeciwwskazanych, niezbędnych do opracowania właściwej diety eliminacyjnej.

Dyrektor Żłobka wyjaśniła, że *brakujące informacje, których nie umieścili rodzice we wnioskach o przyjęcie do żłobka, przekazane zostały przez rodziców podczas spotkań organizacyjnych*. Ponadto Dyrektor wskazała, że *podczas kontroli uzupełniono informacje dla dzieci, które uczęszczały do żłobka w okresie objętym kontrolą, dotyczące potrzeb żywieniowych. Rodzice informacje te przekazali na druku*.

Występujące w dokumentach braki dotyczące specjalnych potrzeb żywieniowych dzieci nie powodowały skutków dla kontrolowanej działalności. Wszystkie dzieci uczęszczające do Żłobka korzystały z oferowanego wyżywienia.

(akta kontroli, str. 9-50, 105-113)

3. Wskazane w *Rejestrze kontroli temperatur potrawy* – z okresu 10 dni objętych analizą³³ w dniach 14 i 15 marca 2024 r. – były niezgodne z faktycznie dostarczonymi przez firmę cateringową posiłkami³⁴.

Dyrektor Żłobka wyjaśniła, że *uchybień nie były działaniem celowym i nie wynikały z zaniedbań ze strony pracownika. Pracownicy odpowiedzialni za*

³² Średnio w latach 2020-2024 było to 73%. W roku szkolnym 2020/2021 było to 69%, w 2021/2022 – 84%, w 2022/2023 – 71% oraz 2023/2024 – 67%.

³³ Za okres od 4 marca 2024 r. do 15 marca 2024 r.

³⁴ W dniu 14 marca 2024 r. posiłki wskazane w *Rejestrze kontroli temperatur* – zupa: krem z dyni z grzankami, II danie: kotlet mielony z szynki wieprzowej w panierce z ziemniakami, surówką selerową z brzoskwinia i jogurtem naturalnym, ziemniaki z masłem, kompot, a na podwieczorek: maca i owoc (1/2 gruszki), a faktycznie dostarczone – zupa: krem z kalafiora z grzankami, II danie: klops gotowany, ziemniaki z masłem, surówka z marchwi i jabłek ze śmietaną, kompot wielowocowy, a na podwieczorek: chrupki kukurydziane i mandarynka oraz w dniu 15 marca 2024 r. posiłki wpisane do *Rejestru kontroli temperatur* – zupa na rosolu z ryżem, a faktycznie dostarczone – zupa pomidorowa z ryżem, w surówce do obiadu znajduje się śmietana – w recepturze potraw jogurt.

rejestr potraw – bezpośrednio po otrzymaniu jadłospisu od firmy cateringowej – wpisywali na cały tydzień wykazy posiłków, a następnie każdego dnia odnotowywali ich przyjęcie. Ponadto Dyrektor wskazała, że pracownikowi odpowiedzialnemu za prowadzenie Rejestru potraw zwrócono uwagę, aby odnotowywane były potrawy zgodne z recepturą potraw.

(akta kontroli, str. 167-169, 332-364)

4. W Żłobku nie było dokumentacji potwierdzającej prowadzenie rozpoznania potrzeb mających na celu propagowanie i wdrażanie zdrowego odżywiania. Uniemożliwiło to stwierdzenie, czy diagnoza we wskazanym zakresie została przeprowadzona rzetelnie. Ponadto brak dokumentów potwierdzających przeprowadzone badania uniemożliwił weryfikację zgłaszanych potrzeb oraz czy wszystkie z nich zostały uwzględnione w planowanych do realizacji działaniach. Dyrektor wyjaśniła, że *rodzice wskazywali na potrzeby promocji wśród dzieci „mody” na jedzenie owoców i warzyw oraz wyrabianie właściwych przyzwyczajeń żywieniowych dzieci. Sygnalizowane potrzeby nie były dokumentowane pisemnie, ale nie pozostawały bez sprawczej reakcji – miały przełożenie na organizowane przedsięwzięcia, warsztaty, pogadanki, świętowanie dni związanych z promocją zdrowego żywienia.*

(akta kontroli, str. 183-186)

OCENA CZĄSTKOWA

W Żłobku – zgodnie z art. 24 ust. 2 ustawy żłobkowej – zapewniono dzieciom możliwość higienicznego spożywania posiłków. Obejmowała ona całokształt obowiązków organizacyjnych oraz technicznych pozwalających dzieciom na spożywanie posiłków w warunkach higienicznych. W Żłobku wydzielono odpowiednią przestrzeń, z trwale zachowywaną czystością, w której dzieci mogły się posilić. Stawka żywieniowa pobierana była w prawidłowej wysokości – zgodnie z wymogami określonymi w art. 58 ust. 1 ustawy żłobkowej. Niemniej jednak przyjęta w Żłobku organizacja żywienia była niezgodna z *Rekomendacjami w zakresie żywienia małego dziecka*, gdyż serwowano dzieciom trzy posiłki dziennie: śniadanie (9:00-9:30), dwudaniowy obiad (11:30-12:00) oraz podwieczorek (14:30)³⁵. Dla 29 z 155 dzieci (18,7%) Żłobek nie posiadał pisemnego potwierdzenia rozpoznania potrzeb w zakresie rodzaju stosowanej diety, co – w ocenie Najwyższej Izby Kontroli – było działaniem nierzetelnym.

Nie dołożono również należytej staranności do monitorowania odbieranych posiłków, ponieważ do *Rejestru kontroli temperatur* – w kontrolowanym 10-dniowym okresie – dwukrotnie przepisano informacje o rodzajach posiłków z jadłospisu znajdującego się na tablicy ogłoszeń, a nie o faktycznie dostarczonych przez firmę cateringową.

W ocenie Najwyższej Izby Kontroli Dyrektor Żłobka w sposób prawidłowy przeprowadziła wśród rodziców badanie dotyczące satysfakcji z oferowanego żywienia, a edukację żywieniową dzieci powierzyła osobom, które posiadały właściwe przygotowanie. Jednocześnie Najwyższa Izba Kontroli zwraca uwagę na potrzebę prowadzenia pisemnej dokumentacji rozpoznanych potrzeb w zakresie prowadzenia działań mających na celu propagowanie i wdrażanie zdrowego odżywiania.

³⁵ *Żywnienie dzieci w żłobkach. Praktyczne wprowadzenie aktualnych norm i zaleceń:* <https://www.gov.pl/web/gis/zywnienie-dzieci-w-zlobkach>, [dostęp: 4.04.2024].

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

Opis stanu
faktycznego

2.1.

W ramach działań ukierunkowanych na kształtowanie prawidłowych nawyków żywieniowych dzieci realizowany był program autorski – *Gdy maluszek zdrowo je, to wesoło bawi się* – opracowany przez opiekunki pracujące w Żłobku. Program miał na celu propagowanie zasad zdrowego odżywiania wśród dzieci w wieku żłobkowym, uświadomienie dzieciom, że należy szanować jedzenie i nie marnować go, a także przypomnienie rodzicom, że zbilansowana dieta odgrywa bardzo ważną rolę w prawidłowym rozwoju dziecka. Opiekunki – w ramach prowadzonych cyklicznie zajęć edukacyjnych – zorganizowały (w latach 2021-2024) 17 warsztatów kulinarnych³⁶, które miały zachęcić dzieci do przygotowania i spożywania zdrowych posiłków. Dzieci – poprzez zabawę – poznawały nazwy składników oraz ich pochodzenie, a także – wraz z opiekunkami – przygotowywały m.in.: sałatki, gofry, kanapki i soki. Warsztaty kulinarne realizowane były przez opiekunki w trakcie zajęć edukacyjnych i angażowały wszystkie dzieci obecne w danym dniu w Żłobku.

Ponadto opracowane przez opiekunki materiały edukacyjne – *10 złotych zasad w żywieniu dziecka po pierwszym roku życia* – zostały przekazane rodzicom³⁷.

W ocenie Dyrektora Żłobka – sformułowanej na podstawie obserwacji – efektem prowadzonych działań było zdobycie przez dzieci zamierzonych umiejętności, nawyków oraz utrwalenie w nich potrzeby stosowania zasad zdrowego odżywiania na co dzień. Dyrektor Żłobka wyjaśniła, że *osiągnięcia dzieci określono na podstawie obserwacji ich zachowania: systematycznego picia wody przez dzieci, stosowania zabiegów higienicznych w trakcie i po posiłku, obserwacji zachowania dzieci przy stole podczas posiłków*.

(akta kontroli, str. 97-104, 187-210)

2.2., 2.3.

W latach objętych kontrolą Żłobek uczestniczył w jednym ogólnopolskim konkursie promującym zdrowe odżywianie, zorganizowanym przez Studium Prawa Europejskiego – *Bezpieczny i przyjazny żłobek*³⁸. Konkurs ten został przeprowadzony w okresie od 16 lutego 2023 r. do 10 czerwca 2023 r. Żłobek zrealizował dziewięć spośród 11 przewidzianych w regulaminie konkursu zadań – w tym trzy związane ze zdrowym odżywianiem – i otrzymał certyfikat³⁹.

Żłobek – realizując zadanie dotyczące zdrowego odżywiania wynikające z regulaminu konkursu – podjął działanie polegające na wspieraniu rozwoju zdrowych nawyków żywieniowych dzieci poprzez przeprowadzenie lekcji pt. *Pysznie, zdrowo, kolorowo*. Podczas zajęć, które odbyły się dnia 24 marca 2023 r., dzieci z pomocą opiekunek przygotowały zdrowe wiosenne kanapki, a rodzice dostarczyli produkty potrzebne do ich wykonania. W zajęciach *Pysznie, zdrowo, kolorowo* wzięło udział 20 dzieci, które były obecne w Żłobku w dniu realizacji zajęć. Ponadto opiekunka, koordynując realizację konkursu, ukończyła kurs *Bezpieczny i przyjazny żłobek*, którego tematyka

³⁶ Warsztaty kulinarne zostały zorganizowane: 9 lutego 2021 r., 15 marca 2021 r., 6 maja 2021 r., 15 października 2021 r., 8 listopada 2021 r., 15 marca 2022 r., 1 kwietnia 2022 r., 28 października 2022 r., 9 listopada 2022 r., 14 grudnia 2022 r., 2 lutego 2023 r., 20 stycznia 2023 r., 9 maja 2023 r., 19 maja 2023 r., 31 maja 2023 r., 24 października 2023 r., 21 lutego 2024 r.

³⁷ W szatni znajdowały się dwie tablice ogłoszeń. Na jednej z nich zamieszczono osiem plakatów (format A4) dotyczących standardów zdrowego żywienia. Na drugiej tablicy znajdował się jeden plakat (format A3) – *#Zdrowie malucha*, a poniżej niego cztery plakaty (format A4) – *Dekalog żywienia małego dziecka w żłobku i w domu*.

³⁸ Informacje na temat konkursu: <https://zlobek.com/> [dostęp: 11.04.2024].

³⁹ Zgodnie z regulaminem konkursu warunkiem otrzymania tytułu i dyplomu *Bezpieczny i przyjazny żłobek* było uzyskanie co najmniej 80% punktów za zrealizowanie ośmiu spośród 11 zaproponowanych zadań.

obejmowała zagadnienia związane ze zdrowym żywieniem dzieci oraz przygotowaniem posiłków zgodnych z zaleceniami zawartymi w aktach prawnych⁴⁰. Organizator konkursu nie zakładał prowadzenia badań mierzących efekty działań związanych z jego realizacją i nie udostępnił uczestnikom narzędzi badawczych, które mogliby wykorzystać.

Dyrektor Żłobka wyjaśniła, że *dokonano oceny działań oraz uzyskanych efektów w odniesieniu do założonych celów konkursu. Takiej oceny dokonano podczas spotkań grupowych pracowników z dyrektorem, przed napisaniem ostatecznego sprawozdania z realizacji zadań konkursu.*

Ponadto Dyrektor wyjaśniła, że *wnioski, które wyciągnięto i opracowano, wykorzystano w planowaniu pracy Żłobka w kolejnych latach [...]. W kwietniu 2024 r. jako efekt naszych działań planujemy założyć przy naszym Żłobku ogród sensoryczny, w którym wspólnie z dziećmi wysiejemy nasiona warzyw, zasadzimy sadzonki, a następnie dzieci będą obserwowały wzrost zasianych i posadzonych warzyw, a w terminie późniejszym podczas wspólnych warsztatów wykorzystamy zbiory do przygotowania razem z dziećmi zdrowych sałatek, a tym samym rozwijania dobrych nawyków żywieniowych. W roku żłobkowym 2024/2025 zaproponujemy rodzicom udział w kolejnej edycji konkursu dla nowej grupy wychowanków.*

(akta kontroli, str. 187-188, 211-219)

2.4.

W latach objętych kontrolą, na zakupy związane z kształtowaniem prawidłowych nawyków żywieniowych dzieci wydatkowano łącznie 3944,48 zł, z tego 3219,50 zł w 2022 r. oraz 724,98 zł w 2023 r.

W 2022 r. całą kwotę przeznaczono na zakup pomocy dydaktycznych i naukowych, które zostały wykorzystane przez opiekunki, w ramach prowadzonych zajęć dotyczących zdrowego odżywiania. Natomiast w 2023 r. koszt zakupu pomocy dydaktycznych i naukowych wyniósł 394,98 zł, a na opłacenie kursu *Bezpieczny i przyjazny żłobek*, w którym uczestniczyła jedna opiekunka, przeznaczono 330,00 zł. Dyrektor Żłobka wyjaśniła, że *na realizację zadań związanych z kształtowaniem nawyków żywieniowych kwota poniesiona z budżetu żłobka jest niewielka, w większości są to darowizny, pomoc rodziców i organizacji środowiskowych, zaangażowanych opiekunów oraz współpraca ze szkołą.*

(akta kontroli, str. 220-229)

2.5.

Zgodnie z wymogiem określonym w §2 pkt. II ust. 1 *Regulaminu Porządkowego* rodzice dzieci uczęszczających do Żłobka mieli dostęp do pełnej informacji dotyczącej żywienia i śledzenia jadłospisów. W szatni na tablicy ogłoszeń, w widocznym miejscu umieszczony był jadłospis oraz *Ramowy plan dnia* zawierający informacje o godzinach, w jakich dzieci spożywały poszczególne posiłki. Jadłospis obowiązujący w danym tygodniu (od poniedziałku do piątku) zamieszczany był na tablicy w każdy poniedziałek. W jadłospisie – oprócz informacji o rodzaju potraw – znajdowały się dane dotyczące wielkości porcji poszczególnych posiłków, wraz z informacją o ich łącznej wielkości, kaloryczności poszczególnych produktów, wraz z ich łączną kalorycznością na dany dzień. Ponadto w jadłospisie wskazano zawarte w posiłkach alergeny, co było zgodne z obowiązkiem określonym w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy

⁴⁰ Odbycie kursu przez opiekunkę koordynującą jego realizację był obowiązkowym zadaniem wynikającym z regulaminu konkursu.

Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004⁴¹.

Biegła powołana przez NIK⁴² do przeprowadzenia analizy jakościowej jadłospisów i zasad zgodności jadłospisów z zasadami żywienia dzieci na podstawie badania⁴³ : jadłospisów za okres od 4 marca 2024 r. do 15 marca 2024 r., receptur posiłków oraz *Ramowego planu dnia* sporządziła sprawozdanie wraz z opinią. Stwierdziła, że jadłospis zawierał prawidłowo zapisane informacje o alergenach, ale nie spełniał wymogów w zakresie liczby serwowanych posiłków, ich kaloryczności oraz ilości produktów z danej grupy spożywczej.

Ponadto podczas kontroli stwierdzono, że posiłki faktycznie serwowane uczniom różniły się od posiłków wskazanych w jadłospisie umieszczonym na tablicy ogłoszeń i podanym do wiadomości rodziców.

Szerzej zostało to przedstawione w sekcji *Stwierdzone nieprawidłowości*.

(akta kontroli, str. 47-50, 73, 97-104, 231-364)

2.6.

Firma cateringowa – zgodnie z §2 pkt 9 zawartych umów – była zobowiązana do codziennego odbioru odpadów pokonsumpcyjnych. W związku z tym – w ocenie Dyrektor – Żłobek nie musiał prowadzić analizy w zakresie ilości i rodzaju marnowanego jedzenia. Szerzej zostało to przedstawione w sekcji *Stwierdzone nieprawidłowości*.

(akta kontroli, str. 148-165, 365-369)

2.7.

Wszystkim dzieciom został zapewniony nieograniczony dostęp do wody pitnej. Woda niegazowana w 5-litrowych butelkach znajdowała się w pomieszczeniu przeznaczonym do zabaw (grupa młodszych dzieci) oraz w jadalni (grupa starszych dzieci). Opiekunki rozlewały wodę do kubków i podawały dzieciom do picia zgodnie ze zgłaszanymi przez nie potrzebami. W pomieszczeniu socjalnym znajdował się zapas wody pitnej w 5-litrowych butelkach (12 sztuk). Niniejsze ustalenia zostały potwierdzone podczas kontroli doraźnej, przeprowadzonej na zlecenie NIK przez PPIS.

(akta kontroli str. 91-104, 133-144, 370-381)

Stwierdzone
nieprawidłowości

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

1. Zgodnie z art. 22 *ustawy żłobkowej* żłobek zapewnia przebywającym w nim dzieciom wyżywienie zgodne z wymaganiami dla danej grupy wiekowej wynikającymi z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej. Norma na energię dla dzieci od pierwszego do trzeciego roku życia wynosi 1000 kcal na dobę. Kaloryczność posiłków serwowanych w żłobku powinna pokrywać 70-75% dziennego zapotrzebowania energetycznego i wynosić 700-750 kcal.
Analiza jadłospisu za okres od 4 marca 2024 do 15 marca 2024 r. wykazała, że w sześciu dniach na 10 objętych kontrolą, posiłki zaserwowane dzieciom miały większą kaloryczność niż określają to Normy. Normę tę przekroczono w dniach: 4 marca 2024 r. (870 kcal), 5 marca 2024 r. (859 kcal), 6 marca 2024 r.

⁴¹ Dz. U. UE. L. z 2011 r. Nr 304, str. 18, ze zm.

⁴² NIK powołała biegłego w dziedzinie dietetyki na podstawie art. 49 ust. 1 i 2 ustawy o NIK.

⁴³ Biegła dokonała analizy jadłospisu pod kątem spełnienia wymagań określonych w: *Normach, Rekomendacjach w zakresie żywienia małego dziecka oraz ustawie żłobkowej*.

(919 kcal), 11 marca 2024 r. (850 kcal), 12 marca 2024 r. (850 kcal), 15 marca 2024 r. (897 kcal).

Dyrektor wyjaśniła, że ma świadomość, że *żłobek ma zapewnić przebywającym w nim dzieciom wyżywienie zgodne z wymaganiami dla danej grupy wiekowej wynikającymi z aktualnych norm żywienia. W związku z tym, że w naszym żłobku posiłki są serwowane przez firmę cateringową, dlatego też na niej spoczywa dostosowanie kaloryczności serwowanych posiłków dla dzieci (zasada umowna wzajemnego zaufania).* Ponadto wskazała, że *po otrzymaniu uwag pokontrolnych zwróciliśmy się do firmy cateringowej o to, aby serwowane posiłki spełniały wymogi określone w Rekomendacjach w zakresie żywienia małego dziecka. Ze swej strony będziemy weryfikować informacje zawarte w jadłospisie oraz recepturach potraw, aby nie było jakichkolwiek rozbieżności w zakresie kaloryczności posiłków oraz rodzajów potraw.*

(akta kontroli, str. 231-364)

2. Posiłki serwowane w okresie od 4 marca 2024 r. do 15 marca 2024 r. nie spełniały wymogów określonych w *Rekomendacjach w zakresie żywienia małego dziecka* pod względem zapewnienia odpowiedniej ilości produktów z następujących grup spożywczych: 1. mąka i makrony, 2. kasze, ryż, płatki, 3. warzywa, 4. owoce, 5. mleko, 6. sery podpuszczkowe, 7. mięso, 8. wędliny, 9. ryby⁴⁴.

Aktualne zalecenia w zakresie żywienia dzieci do trzech lat w placówkach opieki zostały określone przez Głównego Inspektora Sanitarnego w opublikowanym podręczniku⁴⁵. W publikacji tej zamieszczono tabelę określającą rację pokarmową żywienia w żłobku dla dzieci od pierwszego roku życia do trzech lat, która zapewnia 70-75% całodziennego zapotrzebowania organizmu, wyrażoną w produktach z zastosowaniem wymienników.

Dyrektor wyjaśniła, że *po otrzymaniu uwag pokontrolnych zwróciliśmy się do firmy cateringowej o to, aby serwowane posiłki spełniały wymogi określone w Rekomendacjach w zakresie żywienia małego dziecka. Ze swej strony będziemy weryfikować informacje zawarte w jadłospisie oraz recepturach potraw, aby nie było jakichkolwiek rozbieżności w zakresie kaloryczności posiłków oraz rodzajów potraw.*

(akta kontroli, str. 231-364)

3. Kaloryczność wskazana w jadłospisie podanym do wiadomości rodziców różniła się od kaloryczności wskazanej w *Recepturach posiłków* w każdym z 10 dni objętych kontrolą⁴⁶. Ponadto w czterech dniach: 4 marca 2024 r., 12 marca 2024 r., 14 marca 2024 r. oraz 15 marca 2024 r. posiłki, które zaserwowano

⁴⁴ 1) mąka i makrony: 1-3x w dekadzie jako podstawa śniadania (makaron suchy 10-15 g/dziecko), np. makaron/kluski lane na mleku – w żadnym dniu w dekadzie nie zaplanowano makaronu lub klusek lanych na mleku do śniadania; 2) kasze, ryż, płatki: 2-3x w tygodniu jako podstawa II dania obiadowego (20 g suchego produktu/dziecko) – tylko 1x w dekadzie (5 marca 2024 r. – ryż z kurczakiem i warzywami); 3) warzywa codziennie w każdym posiłku – dni, w których nie spełniono tego zalecenia: 5 marca, 6 marca, 7 marca, 8 marca, 11 marca, 12 marca, 13 marca, 14 marca, 15 marca 2024 r.; 4) owoce 200 g na dobę oraz owoce w każdym posiłku – zalecenie to nie zostało spełniono w żadnym dniu w dekadzie; 5) mleko - codzienna porcja mleka do śniadania: na zupę mleczną (8x w dekadzie): 180-200 ml + napój mleczny (2x w dekadzie) – w żadnym dniu w dekadzie nie spełniono tego zalecenia, serwowane porcje są za małe (150 ml), a w dniu 13 marca 2024 r. nie zaplanowano mleka do śniadania; 6) sery podpuszczkowe: 1x /tydz. 7-10 g lub 2x/tydz. 5-7 g (np. wiórki), w tym ser żółty i mozzarella – ser żółty występuje częściej niż 1- 2 x w tygodniu i za duże porcje, w dniach 7 marca 2024 r. i 13 marca 2024 r. porcja sera żółtego do śniadania 20 g; 7) mięso: za duże porcje mięsa – w dniach 5 marca 2024 r. gulasz z szynki 80 g, 7 marca 2024 r. kotlet mielony drobiowy 80g, 14 marca 2024 r. kotlet mielony z szynki wieprzowej 60 g; 8) wędliny: wędliny lub pasty mięsne do śniadania 2x/dekada po 10 g – w dniu 11 marca 2024 r. szynka z indyka 15 g do śniadania; 9) ryby: do II dania 3x/dekada po 33 g (świeża)/35 g (mrożona)/dziecko (lub inne posiłki) – ryba w dekadzie pojawiała się 2 razy w dniach 8 marca 2024 r. do śniadania pasta serowo-rybna 40 g, 15 marca 2024 r. kotlet rybny 80 g do obiadu.

⁴⁵ Żywnienie dzieci w żłobkach. Praktyczne wprowadzenie aktualnych norm i zaleceń: <https://www.gov.pl/web/gis/zywnienie-dzieci-w-zlobkach>, [dostęp: 4.04.2024].

⁴⁶ Za okres od 4 marca 2024 r. do 15 marca 2024 r.

dzieciom, różniły się od potraw wskazanych w jadłospisie wywieszonym na tablicy ogłoszeń w zakresie rodzaju produktów⁴⁷.

Zgodnie z §2 pkt. II ust. 1 *Regulaminu Porządkowego* rodzicom dzieci uczęszczających do Żłobka zapewnia się dostęp do pełnej informacji dotyczącej żywienia i śledzenia jadłospisów. Wbrew temu obowiązкови informacja o wprowadzonych zmianach nie została przekazana do wiadomości rodziców.

Dyrektor wyjaśniła, że *rozbieżności wyniknęły ze zmian w jadłospisach, których nie podano do ogólnej wiadomości rodziców, gdyż nie otrzymaliśmy w terminie aneksu do jadłospisów. Nie było to działanie zamierzone i celowe [...] Po kontroli zwróciliśmy się do firmy cateringowej, aby na bieżąco informowała nas o ewentualnych zmianach w jadłospisach i przekazywano je w odpowiednim terminie.*

(akta kontroli, str. 47-50, 167-169, 231-364)

4. Żłobek, przekazując firmie cateringowej odpady pokonsumpcyjne, w *Rejestrze odbioru odpadów pokonsumpcyjnych*⁴⁸ nie wskazywał ich rodzaju oraz ilości, co było działaniem nierzetelnym.

Dyrektor wyjaśniła, że *nie dokonywano analizy w zakresie ilości marnowanego jedzenia w żłobku, gdyż takie zjawisko, jak „marnowania jedzenia”, w naszym żłobku nie istnieje. Odpady pokonsumpcyjne są odbierane (zgodnie z umową) przez firmę cateringową. Ponadto wskazała, że przed przekazywaniem odpadów pokonsumpcyjnych nie dokonywano szczegółowej analizy w zakresie rodzaju oraz ilości przekazywanych odpadów. Z prowadzonych obserwacji możemy wyciągnąć wniosek, że w zasadzie nie ma produktów czy potraw, które są najczęściej przekazywane jako odpady pokonsumpcyjne.*

Nieprowadzenie monitoringu „marnowanego” jedzenia uniemożliwił określenie skali tego zjawiska, ustalenia przyczyn i wprowadzenia ewentualnych zmian powodujących sukcesywne zmniejszenie ilości przekazywanych odpadów.

(akta kontroli, str. 148-165, 365-369)

OCENA CZĄSTKOWA

Żłobek prowadził działania ukierunkowane na kształtowanie prawidłowych nawyków żywieniowych poprzez cykliczną realizację programu autorskiego pt. *Gdy Maluszek zdrowo je, to wesoło bawi się*, warsztatów kulinarnych oraz zajęć wynikających z regulaminu konkursu *Bezpieczny i przyjazny żłobek*, pt. *Pysznie, zdrowo, kolorowo*, co – w ocenie Najwyższej Izby Kontroli – należy uznać za działania prawidłowe. Programy te realizowano zgodnie z założeniami. Jednak brak prowadzenia przez Żłobek pisemnej dokumentacji osiągniętych efektów uniemożliwił Najwyższej Izbie Kontroli ich weryfikację i ocenę.

Najwyższa Izba Kontroli pozytywnie ocenia zapewnienie dzieciom nieograniczonego dostępu do wody pitnej. Jednakże w Żłobku nie dołożono należytej staranności do monitorowania jadłospisów przekazywanych przez firmę cateringową i do wiadomości rodziców nie podano zmian, które zostały wprowadzone w jadłospisie, co było niezgodne z obowiązkiem określonym w §2 pkt. II ust. 1 *Regulaminu Porządkowego*.

⁴⁷ W przekazanym jadłospisie w dniu 4 marca 2024 r. – na podwieczorek pasta jajeczno-kielbasiana, w recepturze pasta jajeczna z wędliną wieprzową; w dniu 12 marca 2024 r. – na podwieczorek serek truskawkowy, a w recepturze borówkowy; w dniu 14 marca 2024 r. – zupa: krem z dyni z grzankami, II danie: kotlet mielony z szynki wieprzowej w panierce z ziemniakami, surówką selerową z brzoskwinia i jogurtem naturalnym, ziemniaki z masłem, kompot, a na podwieczorek: maca i owoc (1/2 gruszki), a w recepturze – zupa: krem z kalafiora z grzankami, II danie: klops gotowany, ziemniaki z masłem, surówka z marchwi i jabłek ze śmietaną, kompot wielowocowy, a na podwieczorek: chrupki kukurydziane i mandarynka; w dniu 15 marca 2024 r. – zupa na rosole z ryżem, a w recepturach zupa pomidorowa z ryżem, w surówce do obiadu znajduje się śmietana – w recepturze potraw jogurt.

⁴⁸ W *Rejestrze odbioru odpadów pokonsumpcyjnych* codziennie (od poniedziałku do piątku) odnotowywano datę i godzinę przekazania odpadów oraz ewentualne uwagi. Wskazane w rejestrze dane były potwierdzane podpisem osoby odbierającej.

Ponadto posiłki serwowane dzieciom w kontrolowanym okresie – od 4 marca 2024 r. do 15 marca 2024 r. – były niezgodne z aktualnymi normami żywieniowymi dla dzieci do lat trzech. Jadłospis zawierał niewystarczającą ilość produktów z poszczególnych grup spożywczych określonych w *Rekomendacjach w zakresie żywienia małego dziecka*, a kaloryczność potraw – w sześciu dniach na 10 dni objętych kontrolą – przekroczyła określoną w Normach wartość. W ocenie Najwyższej Izby Kontroli nie dołożono również należytej staranności do monitorowania „marnowanego” jedzenia, ponieważ w *Rejestrze odbioru odpadów pokonsumpcyjnych* nie odnotowywano danych w zakresie ilości odpadów pokonsumpcyjnych, które były przekazywane firmie cateringowej

IV. Uwagi i wnioski

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami, Najwyższa Izba Kontroli, na podstawie art. 53 ust. 1 pkt 5 ustawy o NIK, przedstawia następujące uwagi i wnioski:

- | | |
|---------|--|
| Uwagi | <ol style="list-style-type: none">1. NIK zwraca uwagę na potrzebę pisemnego dokumentowania przeprowadzonych działań i analiz. Brak pisemnego potwierdzenia prowadzonych badań, będących podstawą podejmowanych decyzji, uniemożliwia ocenę rzetelności procesu ich podejmowania.2. NIK zwraca uwagę na potrzebę wzmocnienia nadzoru nad firmą cateringową, aby dostarczane posiłki spełniały obowiązujące wytyczne w zakresie żywienia dzieci do trzeciego roku życia oraz monitorowania ilości przekazywanych firmie cateringowej odpadów pokonsumpcyjnych. |
| Wnioski | <ol style="list-style-type: none">1. Zapewnienie w Żłobku czterech posiłków, gdy dzieci przebywają w nim powyżej ośmiu godzin i dostosowanie ich czasu podania do jednego z modeli zaproponowanych w <i>Rekomendacjach w zakresie żywienia małego dziecka</i>.2. Rzetelne rozpoznanie potrzeb żywieniowych każdego dziecka i potwierdzanie w dokumentacji informacji o potrzebie lub braku stosowania specjalnej diety.3. Dostosowanie kaloryczności oraz wielkości porcji produktów w jadłospisie, tak aby zapewnić ilość energii w serwowanych posiłkach zgodną z wartościami określonymi w Normach.4. Zapewnienie posiłków zawierających odpowiednią ilość grup produktów wskazanych w <i>Rekomendacjach w zakresie żywienia małego dziecka</i>.5. Podawanie do wiadomości rodziców wszystkich zmian wprowadzanych do jadłospisów.6. Odnotowywanie w <i>Rejestrze kontroli temperatur</i> wpisów dotyczących odebranych posiłków zgodnie z faktycznie dostarczonymi przez firmę cateringową potrawami. |

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 Rzeszowie. 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 wykorzystania uwag i wykonania wniosków pokontrolnych oraz o podjętych działaniach lub przyczynach niepodjęcia tych działań.

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

Rzeszów, 2 lipca 2024 r.

Kontrolerzy:

Magdalena Gierlak
Główny specjalista kontroli
państwowej

/-/

Paulina Wojtowicz-Maryjka
Inspektor kontroli państwowej

/-/

Najwyższa Izba Kontroli
Delegatura w Rzeszowie
p.o. Dyrektor
Stefan Gados

z up.
p.o. Wicedyrektor
Delegatury Najwyższej Izby Kontroli
w Rzeszowie
/-/
Stanisław Jarzyna