



NAJWYŻSZA IZBA KONTROLI

Delegatura w Rzeszowie

LRZ.410.4.6.2024

Pani
Monika Milo
Dyrektor Szkoły Podstawowej
im. ks. Stefana Kardynała Wyszyńskiego
w Sarzynie
Sarzyna 1265
37-310 Nowa Sarzyna

WYSTĄPIENIE POKONTROLNE

P/24/082 – Propagowanie i wdrażanie zdrowego odżywiania

I. Dane identyfikacyjne

Jednostka kontrolowana	Szkoła Podstawowa im. ks. Stefana Kardynała Wyszyńskiego w Sarzynie, Sarzyna 1265, Nowa Sarzyna 37-310, zwana dalej „Szkołą”.
Kierownik jednostki kontrolowanej	Pani Monika Milo, Dyrektor Szkoły Podstawowej im. ks. Stefana Kardynała Wyszyńskiego w Sarzynie, od 1 września 2019 r. (akta kontroli str. 2)
Zakres przedmiotowy kontroli	1. Rozwiązania organizacyjne mające na celu propagowanie i wdrażanie zdrowego odżywiania. 2. Działania na rzecz propagowania i wdrażania zdrowego odżywiania i ich efekty.
Okres objęty kontrolą	Od 1 stycznia 2020 r. do 31 marca 2024 r., z wykorzystaniem dowodów sporządzanych 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 ¹
Jednostka przeprowadzająca kontrolę	Najwyższa Izba Kontroli Delegatura w Rzeszowie
Kontroler	Alina Walenia, główny specjalista kontroli państwowej, upoważnienie do kontroli nr LRZ/31/2024 z 13 marca 2024 r. (akta kontroli str. 1)

¹Dz. U. z 2022 r. poz. 623, dalej: ustawa o NIK.

II. Ocena ogólna² kontrolowanej działalności

W ocenie Najwyższej Izby Kontroli warunki organizacji żywienia zapewnione przez Szkołę w badanym okresie nie były w pełni wystarczające do występujących potrzeb. W szczególności przerwa obiadowa wynosiła jedynie 15 minut, co uniemożliwiało części dzieciom z oddziałów przedszkolnych i szkolnych, spożycie posiłków bez zbędnego pośpiechu. Zaś dzieciom z oddziałów przedszkolnych, które przebywały w placówce ponad 5 godzin, w latach szkolnych 2020/2021 – 2022/2023, nie zorganizowano podwieczorku. W prawidłowy sposób zapewniono wszystkim uczniom nieograniczony dostęp do wody pitnej. Szkoła prowadziła rzetelne działania w zakresie propagowania i wdrażania zdrowego odżywiania, z uwzględnieniem rozpoznanych potrzeb. Edukację żywieniową uczniów powierzono osobom, które posiadały do tego merytoryczne przygotowanie. Szkoła z własnej inicjatywy podejmowała różnorodne działania mające na celu zwiększenie świadomości żywieniowej uczniów, w tym poprzez uczestnictwo w projektach zewnętrznych inicjowanych przez różne podmioty. Jednakże duże zaangażowanie Szkoły w propagowanie zdrowego odżywiania nie przełożyło się w pełni na realne działania mające na celu przygotowanie i serwowanie posiłków zgodnych z zasadami zdrowego odżywiania. W szczególności w jadłospisie nie uwzględniano m.in. produktów mlecznych, owoców i warzyw, orzechów, nasion roślin strączkowych, ryb, co było niezgodne z przepisami rozporządzenia 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 jednostkach³. Ponadto, jadłospis nie spełniał również Rekomendacji dla szkół⁴ i przedszkoli⁵ – zbyt często serwowano tłuste i wysoko przetworzone produkty mięsne, wywary mięsne, a produkty mleczne i podawane napoje słodzone były cukrem. W kontrolowanym okresie nie określano również zapotrzebowania na kaloryczność oraz kaloryczności potraw ujętych w jadłospisach, co uniemożliwiało stwierdzenie spełniania bądź nie wymogów energetycznych określonych w *Normie żywieniowej*⁶ dla danych grup wiekowych w zbiorowym żywieniu. NIK pozytywnie ocenia działania placówki w zakresie możliwości kupna przez uczniów na terenie Szkoły produktów spożywczych, takich które spełniały wymogi określone w rozporządzeniu w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

² Najwyższa Izba Kontroli formułuje ocenę ogólną jako ocenę pozytywną, ocenę negatywną albo ocenę w formie opisowej.

³ Rozporządzenie 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 jednostkach, Dz. U. poz. 1154, dalej: rozporządzenie w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

⁴ *Obiady Szkolne. 60 propozycji zbilansowanych zestawów obiadowych*, Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego - Państwowy Zakład Higieny 2020, pod redakcją K. Wolnicka, A. Taraszewska, 2020 r., dalej: Rekomendacje dla szkół.

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

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

III. Opis ustalonego stanu faktycznego oraz oceny częściowej⁷ kontrolowanej działalności

OBSZAR	1. Rozwiązania organizacyjne mające na celu propagowanie i wdrażanie zdrowego odżywiania
Opis stanu faktycznego	1. W okresie objętym kontrolą zgodnie z Regulaminem Organizacyjnym⁸ jednostkami organizacyjnymi Szkoły były oddziały Przedszkolne oraz oddziały w Szkole Podstawowej. W latach 2020 – 2024 (do 31 marca) posiłki dla dzieci z Przedszkola i Szkoły były przygotowywane i wydawane przez kuchnię prowadzoną przez jednostkę. Korzystanie z posiłków było dobrowolne i odpłatne. Uczniowie oddziałów Szkoły mogli zakupić obiad, do wyboru jedno lub dwa dania. Od 1 września 2023 r. dzieciom z oddziałów przedszkolnych zapewniano trzy posiłki dziennie. Natomiast w latach szkolnych 2020/2021- 2022/2023 dzieci te otrzymywały tylko dwa posiłki dziennie: śniadanie oraz dwudaniowy obiad. Było to niezgodne z założeniami ujętymi w Rekomendacjach dla przedszkoli. Szerzej zostało to przedstawione w sekcji <i>Stwierdzone nieprawidłowości</i>. (akta kontroli tom I str.18 – 43, 61 – 63, 74 – 75) 2. Organizację żywienia w Szkole uregulowano w Statucie Szkoły, Regulaminie Organizacyjnym, regulaminie stołówki szkolnej⁹ (obowiązującym od 1 stycznia 2024 r.), a także w harmonogramie wydawania posiłków w stołówce szkolnej¹⁰. Statut Szkoły¹¹ określał strukturę organizacyjną Szkoły związaną m.in. z organizacją żywienia, tj. działalność świetlicy szkolnej i stołówki szkolnej w zakresie zapewnienia prawidłowej realizacji zadań opiekuńczych, w szczególności wspierania prawidłowego rozwoju uczniów. Wskazano, że spożywanie posiłków odbywa się w jadalni wg ustalonego harmonogramu. Określono także, że uczeń może spożywać w jadalni posiłki przyniesione z domu. Organizacja żywienia w przedszkolu określona została w Statucie Szkoły w części dotyczącej organizacji pracy oddziałów przedszkolnych w zakresie sprawowania opieki, tj. podano, że przedszkole organizuje spożywanie posiłków zgodnie z zasadami żywienia oraz możliwościami technicznymi. Dyrektor Szkoły wyjaśniła, że zapis ujęty w Statucie dotyczący możliwości technicznych oznaczał ograniczenia w wyposażeniu kuchni szkolnej w sprzęt techniczny, a tym samym serwowaniu urozmaiconych posiłków, a także ograniczeń związanych z przygotowywaniem posiłków bezglutenowych. (akta kontroli tom I str. 3 – 17, 61 – 63, 87 – 91, 125 - 128) Regulamin Organizacyjny określał strukturę organizacyjną Szkoły w zakresie żywienia, m.in. wskazano zadania przypisane dla pracowników stołówki: intendenci, szefa kuchni oraz pomocy kuchennej.

⁷ 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.

⁸ Zarządzenie nr 1/2020 Dyrektora Szkoły Podstawowej w Sarzynie w sprawie wprowadzenia Regulaminu Organizacyjnego Szkoły Podstawowej im. ks. Stefana Kardynała Wyszyńskiego w Sarzynie (regulamin obowiązujący od 7 stycznia 2020 r.). Zarządzenie nr 6/2022 z dnia 5 września 2022 r. w sprawie Regulaminu Organizacyjnego (obowiązującego od 5 września 2022 r.).

⁹ Zarządzenie nr 12/2023 Dyrektora Szkoły Podstawowej w Sarzynie z dnia 20 grudnia 2023 r. w sprawie wprowadzenia Regulaminu stołówki szkolnej. Regulamin obowiązuje od 1 stycznia 2024 r. W poprzednim okresie w Szkole nie opracowano takiego dokumentu.

¹⁰ Stanowiącym integralną część regulaminu stołówki szkolnej.

¹¹ Statut Szkoły przyjęty uchwałą Rady Pedagogicznej nr 9/2017/2018 z dnia 27 listopada 2017 r. oraz tekst jednolity Statutu przyjęty uchwałą Rady Pedagogicznej nr 9/2023/2024 z dnia 29 sierpnia 2023 r. (obowiązujący od roku szkolnego 2023/2024).

Regulamin stołówki szkolnej¹² (obowiązujący od 1 stycznia 2024 r.) wskazywał zasady spożywania posiłków, uprawnienia do korzystania z posiłków (uczniowie Szkoły, pracownicy zatrudnieni w Szkole) oraz maksymalną liczbę osób jednocześnie spożywających posiłki w stołówce. Ponadto regulamin wskazywał, że posiłki wydawane są w godzinach od 8 do 14 dla poszczególnych klas oddziałów Szkoły wg ustalonego harmonogramu.

W harmonogramie wydawania posiłków w stołówce szkolnej (stanowiącym integralną część regulaminu stołówki szkolnej) określono godziny spożywania posiłku przez uczniów poszczególnych klas.

Uczniowie z edukacji wczesnoszkolnej (klasy 1 do 3) korzystali z obiadów w trakcie zajęć lekcyjnych. Wydawanie obiadu dla tej grupy uczniów odbywało się o godzinie 10.15 (trzy oddziały), o godzinie 10.40 (trzy oddziały) i o godzinie 11.00 jeden oddział.

Uczniowie klas 4 – 8 korzystali ze stołówki szkolnej w czasie przerw lekcyjnych, tj. od godziny 11.15 do 11.30 (dwie klasy) oraz od godziny 12.15 do 12.30 (trzy klasy).

Harmonogram spożywania posiłków w oddziałach przedszkolnych określał, że śniadanie dzieci spożywały w godzinach od 8.10 do 9.15, obiad od 11.00 do 12.30 i podwieczorek od 13.00 do 14.00.

(akta kontroli tom I str. 61 – 63, 67 – 73, 189 – 190)

W Szkole obowiązywały dwie 15 minutowe przerwy, w trakcie których uczniowie klas 4 – 8 spożywali obiad. Długość przerw lekcyjnych została ustalona w porozumieniu z Radą Rodziców i Samorządem Uczniowskim. Długość przerw śródlekcyjnych oraz długość przerw obiadowych obowiązujących w Szkole została ustalona na zebraniu Rady Pedagogicznej w dniu 4 marca 2019 r.¹³.

Czas zaplanowany i przeznaczony na spożycie dwudaniowego obiadu wynosił 15 minut dla dwóch z trzech grup przedszkolnych oraz dla uczniów jednego oddziału klasy 1 oraz klas 4 – 8. Szerzej kwestie te opisano w sekcji *Stwierdzone nieprawidłowości*.

(akta kontroli tom I str. 67 – 73)

3. W latach szkolnych od 2020/2021 do 2023/2024¹⁴ zwiększył się z 39% do 53%¹⁵ udział dzieci korzystających z gorącego posiłku¹⁶ w stosunku do ogólnej liczby dzieci w oddziałach Szkoły.

Liczba dzieci korzystających z wyżywienia w poszczególnych oddziałach Szkoły była zróżnicowana¹⁷, tj. od 87% do 100% w klasach od 0 do 4 oraz od 15% do 43% w klasach od 5 do 8.

(akta kontroli tom I str. 74 – 79)

W oddziałach przedszkolnych zwiększyła się liczba dzieci spożywających posiłki (śniadanie, dwudaniowy obiad, a w roku szkolnym 2023/2024 podwieczorek) z 120 do 161 i wynikała ze wzrostu liczby dzieci w oddziałach ze 129 do 168¹⁸.

¹² Zarządzenie nr 12/2023 Dyrektora Szkoły Podstawowej w Sarzynie z dnia 20 grudnia 2023 r. w sprawie wprowadzenia Regulaminu stołówki szkolnej. Regulamin obowiązuje od 1 stycznia 2024 r. W poprzednim okresie w Szkole nie opracowano takiego dokumentu.

¹³ Uchwała Rady Pedagogicznej Szkoły Podstawowej im. ks. Stefana Kardynała Wyszyńskiego z dnia 4 marca 2019 r. w sprawie zaopiniowania długości przerw.

¹⁴ Dane za październik każdego roku szkolnego: 2020/2021, 2022/2023, 2023/2024.

¹⁵ W roku szkolnym 2020/2021 z ogólnej liczby 313 dzieci w oddziałach Szkoły, 122 korzystało z gorącego posiłku, tj. 39%, w kolejnych latach szkolnych było to odpowiednio: 319 dzieci i 117 korzystających z posiłku, tj. 37%; 288 dzieci i 133 korzystających z posiłku, tj. 46%; 297 dzieci i 158 korzystających z posiłku, tj. 53%.

¹⁶ Wszyscy uczniowie korzystali z dwudaniowego obiadu.

¹⁷ Dane za rok szkolny 2023/2024.

¹⁸ W roku szkolnym 2020/2021 ze 129 dzieci, śniadania i obiady spożywało 120, tj. 93%; w roku szkolnym 2021/2022 ze 155 dzieci, śniadania i obiady spożywało 147, tj. 95%; w roku szkolnym 2022/2023 ze 175 dzieci,

W latach 2020 – 2024 wysokość stawki żywieniowej dla uczniów oddziałów Szkoły wynosiła od 3 zł do 5 zł, natomiast dla dzieci z oddziałów przedszkolnych od 4,20 zł do 8 zł. Zasady odpłatności za korzystanie z gorącego posiłku określone zostały w regulaminie stołówki szkolnej, tj. w karcie zgłoszenia dziecka na obiady¹⁹.

W latach 2020 – 2024 Rada Miejska w Nowej Sarzynie nie podejmowała uchwał w sprawie maksymalnych stawek żywieniowych w przedszkolach i szkołach na terenie Gminy. Zgodnie z uchwałą nr VI/46/2011 Rady Miejskiej w Nowej Sarzynie z dnia 28 marca 2011 r. w sprawie opłat za świadczenia udzielane przez przedszkola publiczne prowadzone przez Miasto i Gminę Nowa Sarzyna – wysokość opłat za korzystanie z wyżywienia w przedszkolu ustala dyrektor szkoły w porozumieniu z organem prowadzącym, z zastosowaniem obowiązujących w tym zakresie przepisów.

Zgodnie z art. 106 ust.3 ustawy Prawo oświatowe²⁰ (upo) warunki korzystania ze stołówki szkolnej, w tym wysokość opłat za posiłki dla uczniów oddziałów szkoły i przedszkola ustalała Dyrektor Szkoły w porozumieniu z organem prowadzącym szkołę. Wysokość stawek żywieniowych ustalana była na podstawie art. 106 ust.4 upo, tj. do wysokości opłaty pobieranej za posiłek wydany uczniowi nie były wliczane wynagrodzenia pracowników i składki naliczane od tych wynagrodzeń oraz koszty utrzymania stołówki²¹.

Wysokość stawek żywieniowych obowiązujących w Szkole i w oddziałach przedszkolnych nie była określana w dokumentach wewnętrznych Szkoły. Podawana jest do wiadomości rodziców poprzez dziennik elektroniczny Librus, który jest podstawowym narzędziem komunikacyjnym z rodzicami dzieci uczęszczających do szkoły i do przedszkola.

4. Przeprowadzone w toku niniejszej kontroli oględziny²² jadalni będącej pomieszczeniem do spożywania posiłków przez uczniów Szkoły (klasy od 4 – 8) i dzieci z oddziałów przedszkolnych (5 – 6 letnich) pod względem liczby miejsc przeznaczonych do spożycia posiłku, liczby uczniów korzystających z posiłków, długości przerw przeznaczonych na spożycie posiłku potwierdziły przestrzeganie ustalonych w harmonogramie godzin wydawania posiłków. Dla każdego ucznia zapewnione zostało miejsce na spożycie posiłku. Liczba 54 miejsc przeznaczonych do spożywania posiłków w jadalni była wystarczająca do liczby uczniów z niej korzystających²³.

śniadania i obiady spożywało 84%; w roku szkolnym 2023/2024 ze 168 dzieci, śniadania, obiady i podwieczorek spożywało 161, tj. 95%.

¹⁹ Obowiązującej w latach szkolnych 2020/2021 – 2023/2024.

²⁰ Ustawa z dnia 14 grudnia 2016 r. Prawo oświatowe, Dz. U. z 2024 r. poz. 737.

²¹ Obowiązujące stawki żywieniowe wynikały z kalkulacji kosztów zakupu surowców, bez uwzględnienia innych kosztów związanych z organizacją żywienia. W okresie od 1 października 2022 r. do kalkulacji kosztów wykorzystywany był program magazynowy Spiżarnia (w ramach programu generowane były miesięczne i roczne przychody i rozchody związane z żywnością – kwoty zapłaconych faktur za dostawę produktów spożywczych i indywidualne wpłaty za żywienie z uwzględnieniem wpłat z MGOPS. Raporty te przekazywane były do Centrum Usług Wspólnych Miasta i Gminy Nowa Sarzyna). Ewidencja wydawanych obiadów prowadzona była z wykorzystaniem wprowadzonej z dniem 1 września 2021 r. Aplikacji Loca umożliwiającej generowanie na koniec każdego miesiąca raportu określającego ilość wydanych posiłków oraz zaksięgowanych wpłat i służącej do odnotowywania wpłat za żywienie, zapisywania dzieci korzystających z obiadów szkolnych i odpisywania ich w związku z nieobecnością.

²² Na podstawie art. 39 ustawy o NIK, w obecności Dyrektora Szkoły Podstawowej im. ks. Stefana Kardynała Wyszyńskiego w Sarzynie w dniu 10 kwietnia 2024 r. dokonano oględzin pomieszczenia przeznaczonego do spożywania posiłków.

²³ Z uwzględnieniem godzin spożywania posiłków wg przyjętego harmonogramu.

Wyniki oględzin potwierdziły, że żywienie dzieci w oddziałach przedszkolnych odbywało się w dwóch pomieszczeniach: w jadalni usytuowanej przy kuchni szkolnej (na 54 miejsca) oraz w jadalni usytuowanej w skrzydle przedszkolnym (na 25 miejsc). W jadalni usytuowanej w skrzydle przedszkolnym posiłki spożywały cztery grupy dzieci młodszych, 3-4 letnich, które w tym skrzydle miały swoje sale przedszkolne.

Wydawanie posiłków w oddziałach przedszkolnych zostało określone w formie harmonogramu. Posiłki dla dzieci z oddziałów przedszkolnych (3 do 6 lat) wydawane były w następujących godzinach: śniadanie od godz. 8.10 do 9.15, obiad od godz. 11.00 do 12.30 i podwieczorek od 13.00 do 13.45.

(akta kontroli tom I str. 95 – 124)

5. W Szkole nie prowadzono ewidencji dzieci ze specjalnymi potrzebami żywieniowymi.

Dyrektor Szkoły wyjaśniła, że w latach szkolnych 2020/2021 – 2022/2023 nie było dzieci wymagających żywienia specjalistycznego²⁴. W roku szkolnym 2023/2024 było jedno dziecko w klasie pierwszej chorujące na celiakię i wymagające diety bezglutenowej. Na podstawie ustaleń z rodzicami, dziecko wraz z klasą spożywa obiady w Szkole, ale posiłki przygotowują rodzice i przynoszą do Szkoły. Posiłki te w kuchni szkolnej są podgrzewane i wydawane w zestawie, aby dziecko nie poczuło się inne w grupie rówieśniczej. Przygotowywanie posiłków bezglutenowych w kuchni szkolnej nie jest możliwe ze względu na niespełnienie wymogów z tym związanych. Wielkość pomieszczenia kuchni szkolnej i jej wyposażenie (odrębne naczynia, sprzęty), a także zatrudnienie osoby tylko przygotowującej takie posiłki uniemożliwiają zapewnienie bezpiecznego przygotowywania posiłków bezglutenowych, a tym samym odpowiedzialność za życie i zdrowie dzieci. W zakresie żywienia w Szkole rozważany był problem wprowadzenia diety bezglutenowej, jednak związane byłoby to ze znacznym wzrostem stawki żywieniowej dla wszystkich uczniów, gdyż produkty bezglutenowe są znacznie droższe.

(akta kontroli tom I str. 125 – 128, 191 – 200)

6. W kontrolowanym okresie Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Leżajsku przeprowadził w Szkole cztery kontrole²⁵, w tym jedną doraźną zleconą przez NIK²⁶ w zakresie warunków żywienia, w tym: oceny stanu sanitarnego kuchni i jadalni; zapewnienia higieny przygotowania i podawania posiłków, w tym spełniania wymogów sanitarnych, higienicznych i zdrowotnych przez personel odpowiedzialny za przygotowywanie i wydawanie posiłków.

Wyniki przeprowadzonych czterech kontroli, w tym na zlecenie NIK, nie wskazywały nieprawidłowości. Stwierdzono, że stan sanitarny kuchni i jadalni nie budził zastrzeżeń, a sposób przygotowywania i wydawania posiłków w stołówce zapewniał ich bezpieczeństwo zdrowotne. Personel Szkoły odpowiedzialny za przygotowywanie i wydawanie posiłków spełniał wymogi sanitarne, higieniczne i zdrowotne.

W latach 2020 – 2024 nie wpływały skargi i wnioski w zakresie organizacji i jakości żywienia w Szkole.

(akta kontroli tom I str. 129 – 169)

²⁴ Informacje dotyczące chorób dzieci, w tym wymagających diet specjalistycznych rodzice mają obowiązek zgłaszania do wychowawcy klas na początku roku szkolnego. Następnie wychowawca przekazuje takie informacje Dyrektorowi Szkoły lub innym nauczycielom, jeżeli jest to konieczne w celu zapewnienia bezpiecznego pobytu dziecka w Szkole, w tym udzielania pierwszej pomocy w razie konieczności.

²⁵ Protokoły kontroli sanitarnej z dnia: 17 września 2019 r., 6 grudnia 2022 r., 20 kwietnia 2023 r. i 11 kwietnia 2024 r.

²⁶ Kontrola zlecona na podstawie art. 12 pkt 3 ustawy o NIK, Państwowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Leżajsku – zlecenie przeprowadzenia kontroli doraźnej z dnia 20 marca 2024 r.

W latach 2021 – 2023 zrealizowane zostały dwa projekty, w ramach których doposażono kuchnię i jadalnię, zakupiony został sprzęt kuchenny, a tym samym poprawione zostały warunki przygotowywania i spożywania posiłków. W latach 2021 – 2023 Szkoła realizowała projekt „Dostępna szkoła – innowacyjne rozwiązania w kreowaniu przyjaznej przestrzeni szkolnej” wdrażany przez Rzeszowską Agencję Rozwoju Regionalnego i współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014 – 2020. Wniosek o dofinansowanie złożył organ prowadzący Szkołę. Celem projektu było testowanie Modelu Dostępnej Szkoły²⁷, w tym dostępności stołówki szkolnej dla potrzeb uczniów. W związku z realizacją tego projektu Szkoła wykorzystwała środki w kwocie 24,2 tys. zł z przeznaczeniem na: wyposażenie stołówki w stoliki i krzeselka dostosowane do wzrostu uczniów (7,3 tys. zł); dostosowanie lady do wydawania posiłków do wymiarów określonych w modelu (0,5 tys. zł); zakup pieca konwekcyjno-parowego umożliwiającego przygotowywanie wartościowych odżywczo posiłków, ograniczając potrawy smażone na rzecz pieczonych (16,4 tys. zł).

(akta kontroli tom I str. 184 – 188)

W 2023 r. Szkoła uzyskała dofinansowanie w kwocie 80 tys. zł ze środków *Wieloletniego Rządowego Programu „Posiłek w szkole i w domu”* w ramach modułu 3 tego Programu przeznaczonego na doposażenie i poprawę standardu funkcjonowania stołówek szkolnych. Łączna kwota wydatków przeznaczonych na realizację tego Projektu w Szkole wynosiła 105.644 zł, z uwzględnieniem wkładu własnego wynoszącego 25.644 zł. Środki przeznaczone zostały na: remont kuchni i jadalni (74 381 zł), zakup wyposażenia kuchni (29 727 zł), zakup wyposażenia jadalni (1 536 zł).

W ramach Projektu w Szkole wyremontowano jadalnię (wymiana okien, szpachlowanie, malowanie, położenie płytek), pomalowano kuchnię, wymieniono drzwi w kuchni oraz zamontowano wyciąg nad piecem konwekcyjno-parowym. Zakupiono wyposażenie do kuchni m.in. garnki, robot wielofunkcyjny, tostery, gofrownice oraz wyposażenie jadalni m.in. talerze, sztućce, dzbanki itp. Wniosek o dofinansowanie składał organ prowadzący do Wojewody Podkarpackiego za pośrednictwem Podkarpackiego Kuratorium Oświaty w Rzeszowie.

(akta kontroli tom I str. 184 – 188)

7. Zgodnie z Regulaminem Organizacyjnym Szkoły w latach 2020 – 2024 za przygotowywanie i serwowanie posiłków w Szkole²⁸ odpowiadało pięć osób, tj. szef kuchni i cztery osoby zajmujące stanowisko pomocy kuchennej. W okresie tym wydawanych było dziennie od 242 do 319 obiadów dla uczniów oddziałów Szkoły i przedszkola, od 120 do 168 śniadań i od roku szkolnego 2023/2024 – 161 podwieczorków dla dzieci w oddziałach przedszkolnych.

Przygotowanie zawodowe i wykształcenie, a także ukończone kursy doskonalące w zakresie zdrowego i zbilansowanego przygotowywania i serwowania posiłków przez osoby zaangażowane w przygotowywanie i serwowanie posiłków, były następujące:

²⁷ Model Dostępnej Szkoły to wzorzec zapewnienia dostępności placówek edukacyjnych dla osób ze szczególnymi, ale różnorodnymi potrzebami, który opiera się na zasadach projektowania uniwersalnego. MDS powstał, by pomóc tym, którzy nie tylko chcą szkoły dostępnej dla wszystkich, ale też podejmują działania, by tę wizję wcielić w życie.

²⁸ Dla dzieci z oddziałów szkolnych i przedszkolnych.

- szef kuchni zatrudniony od 17 kwietnia 2023 r. (zasadnicza szkoła zawodowa zawód – sprzedawca)²⁹;

- pomoc kuchenna (4 osoby) zasadnicza szkoła zawodowa w zawodzie: krawiec odzieży damskiej (3 osoby), sprzedawca (1 osoba)³⁰;

- intendent (3 osoby zajmowało to stanowisko w kontrolowanym okresie). Aktualnie zatrudniony od 1 października 2023 r. – studia I stopnia na kierunku inżynieria bezpieczeństwa (bezpieczeństwo publiczne), studia podyplomowe w zakresie zarządzania bezpieczeństwem, szkolenie dla szefów kuchni, kucharzy.

Zgodnie z Regulaminem organizacyjnym do zadań intendenta należało m.in. planowanie i układanie jadłospisów w porozumieniu z Dyrektorem Szkoły, zgodnie z obowiązującymi normami i kalorycznością, umieszczanie jadłospisu na tablicy ogłoszeń dla rodziców. W praktyce w układaniu jadłospisów intendent nie współpracowała z dietetykiem, wykorzystywała materiały ogólnodostępne³¹ związane z żywieniem dzieci w placówkach oświatowych.

Dyrektor Szkoły wyjaśniła, że zatrudnieni w latach 2020 – 2024 pracownicy Szkoły zajmujący się przygotowywaniem i serwowaniem posiłków posiadali wiedzę praktyczną i doskonalili ją we własnym zakresie, w niewielkim stopniu uczestnicząc w szkoleniach, kursach, seminariach związanych ze zdrowym i zbilansowanym odżywianiem.

(akta kontroli tom I str. 74 – 77, 125 – 128, 201 – 210)

8. W latach 2019/2020 – 2023/2024 zadania w zakresie edukacji żywieniowej dotyczącej zdrowego odżywiania uczniów określone zostały w obowiązujących podstawach programowych kształcenia ogólnego dla szkoły podstawowej³² dla następujących przedmiotów: biologia, przyroda, edukacja dla bezpieczeństwa, przygotowanie do życia w rodzinie, wychowanie fizyczne. Edukację w tym zakresie prowadzili nauczyciele właściwych przedmiotów, którzy posiadali wymagane kierunkowe wykształcenie w zakresie nauczania tych przedmiotów.

W latach 2019/2020 – 2023/2024 edukacja żywieniowa uczniów w ramach realizowanych ogólnych podstaw programowych poszczególnych przedmiotów związanych ze zdrowym odżywianiem prowadzona była przez: 19 nauczycieli, w tym 8 z oddziału przedszkolnego, 7 nauczycieli z edukacji wczesnoszkolnej (klasy od 1 do 3) oraz 2 nauczycieli przyrody, biologii i wychowania do życia w rodzinie, 1 nauczyciela edukacji dla bezpieczeństwa, 1 nauczyciela świetlicy. Nauczyciele oddziałów przedszkolnych, edukacji wczesnoszkolnej i nauczyciele: biologii, przyrody, edukacji dla bezpieczeństwa, przygotowania do życia w rodzinie, wychowania fizycznego nie uczestniczyli w kursach, szkoleniach i seminariach, ani też innych formach doskonalenia związanych z edukacją żywieniową.

Zadania w zakresie edukacji zdrowego żywienia realizował tylko w 2022 r. dietetyk w wymiarze 4 godzin na podstawie umowy zlecenia sfinansowanej w ramach Programu Wsparcia Edukacji moduł nr 3 – „Edukacja poprzez sport” przez Stowarzyszenie Rozwoju Wsi Sarzyna.

²⁹ Dodatkowo posiadał m.in. egzamin czeladniczy, egzamin mistrzowski w zawodzie kucharza, szkolenie dla szefów kuchni, kucharzy i intendentów.

³⁰ 1 osoba dodatkowo ukończyła kurs „Teoretyczne i praktyczne przygotowanie do wykonywania zawodu kucharza”, 3 osoby kurs kucharzski.

³¹ W jednostce, w mediach.

³² Podstawa programowa kształcenia ogólnego z komentarzem, Szkoła Podstawowa: przyroda, biologia, Edukacja dla bezpieczeństwa, Wychowanie fizyczne, Przygotowanie do życia w rodzinie, Edukacja wczesnoszkolna (klasy 1 – 3). Ministerstwo Edukacji Narodowej, Dobra Szkoła. Ośrodek Rozwoju Edukacji.

Dyrektor Szkoły wyjaśniła, że nauczyciele wykonujący zadania w zakresie edukacji żywieniowej uczniów w ramach realizowanych podstaw programowych podnosili swoje kwalifikacje w ramach samokształcenia, poprzez samodzielne studiowanie literatury przedmiotu, korzystanie z webinarów. Obowiązki te wynikają z art. 6 Karty Nauczyciela³³. Przed rozpoczęciem projektów koordynowanych przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Leżajsku zwanym dalej PPIS, nauczyciele koordynujący projekty uczestniczyli w szkoleniu organizowanym przez PPIS.

(akta kontroli tom I str. 125 – 128)

9. W latach 2020 – 2024 przygotowywanie i serwowanie posiłków w Szkole prowadzono we własnej kuchni i stołówce szkolnej. Wg stanu na koniec marca 2024 r. obowiązywało 11 umów zawartych przez Szkołę z dostawcami produktów spożywczych. W poprzednim okresie obowiązywało 6 umów. Analiza aktualnie obowiązujących umów na dostawę produktów spożywczych wykazała, że we wszystkich umowach określone zostały wymagania jakościowe, tj.:

- dostarczanie towaru I gatunku w uzgodnionych ilościach i terminach wynikających z zamówienia (kasze, makarony, przyprawy, oleje, musy owocowe, herbaty, mleko i przetwory mleczne, ciastka zbożowe, mus jabłkowy),
- dostawy zgodnie z zamówieniem (owoce, warzywa, jajka),
- odpowiednie uprawnienia i warunki do należytego wykonania zamówienia (ryby, mrożonki, dżemy, przetwory owocowo – warzywne),
- zapewnienie dobrej jakości dostarczonych towarów, w przypadku wady wymiana towaru na pełnowartościowy (pierogi, kopytka),
- wymagane certyfikaty i atesty, posiadanie aktualnych decyzji właściwego organu Inspekcji Weterynaryjnej, Inspekcji Sanitarnej (owoce, warzywa, mięso i jego przetwory, wędliny, ryby, mrożonki),
- dostarczanie artykułów w oryginalnych nienaruszonych opakowaniach (z podaniem terminów przydatności do spożycia, określeniem wagi (mleko, przetwory mleczne, mięso, wędliny).

W przypadku 7³⁴ z 11 umów określono wymagania dotyczące aktualnych terminów przydatności produktów spożywczych, a także w zakresie wymagań jakościowych wskazano, że środek transportu powinien spełniać wymagania higieniczno-sanitarne (owoce, warzywa, makarony, kasze, mięso i przetwory, mleko i przetwory, pieczywo).

W postanowieniach dwóch umów³⁵ na dostawę produktów spożywczych zawarte zostały uprawnienia Szkoły do kontroli dostarczanych produktów spożywczych. W pozostałych 9 umowach zawarty został zapis, że po stwierdzeniu nieprawidłowości dostawca zobowiązuje się wymienić towar na pełnowartościowy.

W żadnej z umów nie określono kar umownych za niewywiązywanie się z warunków umowy w zakresie jakości dostarczanych produktów. Zawarte zostały natomiast zapisy dotyczące odstąpienia od umowy, jeżeli dostawca nie będzie w sposób należyty wywiązywał się z jej warunków. Nie określano również procedur odbioru i weryfikacji dostarczonych produktów spożywczych. Wskazane zostały zasady postępowania w sytuacji, gdy dostarczony produkt był niezgodny z umową lub niepełnowartościowy. Dostawca zobowiązany był do wymiany produktu na

³³ Ustawa z dnia 26 stycznia 1982 r. Karta Nauczyciela, Dz. U. z 2024 r. poz. 986.

³⁴ Od kwietnia 2024 r. w związku z realizacją umowy zawartej z dostawcą pierogów, kopytek, dostawca ten do faktury załączał handlowy dokument identyfikacyjny składu produktu, średnią zawartość składników odżywczych (wartość energetyczną w 100 g produktu: tłuszcz, węglowodany, białka, sól), a także termin przydatności do spożycia.

³⁵ Umowy z dostawcami mięsa i jego przetworów oraz wędlin.

pełnowartościowy i zgodny z zamówieniem. Jeżeli taka sytuacja powtórzy się trzykrotnie Szkoła miała prawo do odstąpienia od umowy bez wypowiedzenia.

(akta kontroli tom I str. 261 – 285)

W dokumentacji Szkoły nie było potwierdzenia na prowadzenie kontroli ilości, jakości i zgodności dostarczonych produktów spożywczych z zamówieniami i warunkami umów. W Regulaminie Organizacyjnym, ani też w opisie stanowiska pracy intendenta w zakresie planowania i organizacji zakupów, nie określono obowiązków dotyczących kontroli ilości i jakości dostarczonych produktów żywnościowych w odniesieniu do warunków umów z dostawcami produktów żywnościowych.

(akta kontroli tom I str. 261 – 264)

10. W okresie objętym kontrolą przeprowadzono jeden raz badanie wśród uczniów w zakresie satysfakcji z oferowanego żywienia. Badanie to odbyło się pod koniec roku szkolnego 2022/2023 w związku ze zmianami w marcu 2023 r. na stanowisku szefowej kuchni i intendenci. Badanie zadowolenia z posiłków w klasach od 1 do 3 miało formę tarczy strzelniczej, gdzie uczniowie w 4 obszarach określali funkcjonowanie stołówki szkolnej³⁶. W badaniu wzięło udział 83 uczniów, którzy w zdecydowanej większości bardzo dobrze ocenili jakość żywienia w Szkole. W klasach od 4 do 8 przeprowadzono badania ankietowe³⁷, w których wzięło udział 48 uczniów. Wyniki tych badań potwierdziły zadowolenie z jakości obiadów w stołówce szkolnej (94% wskazań). Nie przeprowadzono natomiast badań dotyczących dostępności w automatach vendingowych produktów spożywczych w Szkole.

Dyrektor Szkoły wyjaśniła, że monitoring satysfakcji z oferowanego żywienia prowadzony był na bieżąco. Wśród dzieci w wieku przedszkolnym i młodszym wieku szkolnym (klasy od 1 – 3) prowadzone były obserwacje w zakresie spożywanych posiłków. Nauczyciele udzielali informacji zwrotnych jakie dania zjadane są chętnie, a jakie mniej i na tej podstawie wprowadzane były zmiany w jadłospisie. Informacja zwrotna na temat funkcjonowania stołówki szkolnej zbierana była także od rodziców. Odbywało się to w trakcie zebrań klasowych oraz posiedzeń Rady Rodziców.

(akta kontroli tom I str. 286 – 288)

11-12. W latach 2019/2020 – 2023/2024 potrzeby w zakresie propagowania i wdrażania zdrowego stylu życia rozpoznawano w oparciu o informacje gromadzone na podstawie: badań przesiewowych prowadzonych raz w roku przez pielęgniarkę szkolną w klasach 1 - 8 szkoły podstawowej oraz wśród dzieci sześciolletnich; testów sprawnościowych prowadzonych na lekcjach wychowania fizycznego dwa razy w roku w klasach 4 – 8; obserwacji pedagogicznych prowadzonych na bieżąco przez nauczycieli, wychowawców oraz pedagoga szkolnego; badań ankietowych kierowanych do uczniów; realizacji działań projektowych i ich wyników; bieżącej współpracy z rodzicami.

W ramach prowadzonej diagnozy, w tym obserwacji uczniów Szkoły, wyników prowadzonych ankiet oraz ogólnodostępnych danych, zidentyfikowano ryzyka dla zdrowia uczniów, które dotyczyły w szczególności: nieprawidłowej masy ciała będącej skutkiem ograniczonej aktywności fizycznej; spożywania w nadmiernej ilości produktów przetworzonych, z wysoką zawartością cukrów, soli, tłuszczów, typu fast food;

³⁶ Oceniano: organizację wydawania posiłków, jakość dań, różnorodność dań, czystość na stołówce - 1 oznaczała ocenę najslabszą, 8 najlepszą. Oceny 6 – 8 przedstawiały się następująco: organizacja wydawanych posiłków (74%), jakość dań (85%), różnorodność dań (86%), czystość (82%).

³⁷ Pytania dotyczyły jakości obiadów (czy smakuja), wskazania 5 zup i 5 drugich dań stanowiących propozycje do jadłospisu. Wyniki badań ankietowych wskazywały, że do jadłospisu wprowadziliby: gofry, sosy z makaronem, lasagne, pizzę, frytki z nugetssami, gołąbki, hamburgery, frytki z posypką, zapiekanki, kebab, buchty.

Identyfikacja ryzyk pozwoliła wskazać na ich czynniki, do których zaliczono w szczególności: niewłaściwe wybory żywieniowe; zbyt małą ilość wypijanej wody; niespożywanie 5 posiłków dziennie; zbyt małą ilość owoców i warzyw w posiłkach; monotonną dietę; unikanie aktywności fizycznej; spędzanie czasu przed komputerem. Zdiagnozowane potrzeby oraz zdefiniowane obszary ryzyka były podstawą do planowania w Szkole działań profilaktycznych w zakresie edukacji żywieniowej, które uwzględnione zostały w: programach wychowawczo-profilaktycznych Szkoły na poszczególne lata szkolne³⁸, w podstawach programowych nauczania (edukacji przedszkolnej, wczesnoszkolnej, przyrody, biologii, edukacji dla bezpieczeństwa, przygotowania do życia w rodzinie, wychowania fizycznego oraz zajęć z wychowawcą), a także w założeniach programów/projektów profilaktycznych wdrażanych przez Szkołę³⁹.

(akta kontroli tom I str. 286 – 291, 300 – 408)

W okresie objętym kontrolą Dyrektor Szkoły nie wnioskowała o to, aby pielęgniarka szkolna przedstawiała Radzie Pedagogicznej zagadnienia dotyczące edukacji zdrowotnej i promocji zdrowia. Pielęgniarka nie uczestniczyła również w zebraniach Rady Pedagogicznej.

Ustalono, że w latach objętych kontrolą w grupie dzieci sześciolletnich uczęszczających do oddziałów przedszkolnych⁴⁰ zwiększyła się ich liczba z nieprawidłową masą ciała związaną głównie z niedowagą z 33,3% do 54,3%⁴¹.

(akta kontroli tom I str. 289 – 292)

W latach szkolnych 2019/2020 – 2023/2024 w grupie dzieci z oddziałów szkolnych nauczania wczesnoszkolnego (klasy od 1 do 3) odsetek dzieci z nieprawidłową masą ciała wynosił od 25,1% do 81% i związany był głównie z niedowagą masy ciała. Nadwaga i otyłość dotyczyła 40 dzieci z 518 ogółem uczniów w tej grupie wiekowej (7,7%), niedowaga 202 dzieci (39%).

W grupie uczniów klas od 4 do 6 odsetek dzieci z nieprawidłową masą ciała wynosił od 13,5% do 57,1% i dotyczył głównie nadwagi i otyłości, tj. z 523 ogólnej liczby uczniów w klasach od 4 do 6 niedowaga była u 72 uczniów (13,7%), a nadwaga i otyłość u 111 uczniów (22,1%).

W grupie uczniów klas od 7 do 8 odsetek z nieprawidłową masą ciała wynosił od 30,7% do 65,7%. Spośród 356 uczniów w tej grupie wiekowej 83 uczniów miało niedowagę (23,3%), a 96 otyłość (26,9%).

(akta kontroli tom I str. 293 – 296)

³⁸ Program Wychowawczo – Profilaktyczny Szkoły Podstawowej im. ks. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Sarzynie: obowiązujący w roku szkolnym 2019/2020 (uchwalony w dniu 30 września 2019 r. przez Radę Rodziców w porozumieniu z Radą Pedagogiczną), obowiązujący w roku szkolnym 2020/2021 – uchwała nr 5/2020/2021 z dnia 15 września 2020 r., obowiązujący w roku szkolnym 2021/2022 – uchwała nr 6/2021/2022 z dnia 14 września 2021 r., obowiązujący w roku szkolnym 2022/2023 – uchwała nr 6/2022/2023 z dnia 15 września 2022 r., obowiązujący w roku szkolnym 2023/2024 – uchwała nr 8/2023/2024 z dnia 15 września 2023 r.

³⁹ Np. w ramach realizacji programów profilaktycznych we współpracy z Powiatową Stacją Sanitarno-Epidemiologiczną w Leżajsku, powstanie Eko sfery aktywnego wypoczynku i towarzyszące temu działania edukacyjne, organizacja zdrowych śniadań, promocja spożywania warzyw i owoców.

⁴⁰ Dzieci poniżej 6 roku życia (3 – 5 lat) nie są objęte opieką medyczną w Szkole, zatem nie gromadzone są dane dotyczące ich masy ciała. Takie dane posiadają jedynie lekarze rodzinni, pod opieką których pozostają dzieci. Szkoła nie posiada dostępu do tych dokumentów.

⁴¹ Wskaźnik dzieci z nieprawidłową masą ciała w stosunku do liczby dzieci w oddziale przedszkolnym w poszczególnych latach szkolnych przedstawiał się następująco: w 2019/2020 – 33,3% z 33 dzieci, niedowaga – 10, nadwaga – 1, w 2020/2021 – 30,8%, z 26 dzieci, niedowaga – 6, nadwaga – 2, w 2021/2022 – 44,1%, z 34 dzieci, niedowaga – 14, nadwaga – 1, w 2022/2023 – 30,4%, z 46 dzieci, niedowaga – 13, nadwaga – 1, w 2023/2024 – 54,3%, z 46 dzieci, niedowaga – 24, nadwaga – 1.

Ustalone
nieprawidłowości

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

1. W oddziałach przedszkolnych w latach szkolnych 2020/2021 – 2022/2023 zapewniono dla dzieci tylko dwa posiłki: śniadanie i obiad. Zgodnie z Rekomendacjami dla przedszkoli, placówka taka powinna zapewnić co najmniej śniadanie, obiad i podwieczerek.

W badanym okresie w oddziałach przedszkolnych liczba dzieci, które przebywały powyżej 5 godzin w ciągu dnia⁴² w przedszkolu wynosiła:

- w roku szkolnym 2020/2021 (praca przedszkola od 7.00 do 15.30) – 8 dzieci,
- w roku szkolnym 2021/2022 (praca przedszkola od 7.00 do 15.30) – 35 dzieci,
- w roku szkolnym 2022/2023 (praca przedszkola od 6.00 do 16.00) – 65 dzieci, w tym 31 do godziny 16.00.

W wyjaśnieniu Dyrektor Szkoły wskazała, że podwieczerek wprowadzono dopiero od 1 września w roku szkolnym 2023/2024, wcześniej nie było takiej potrzeby, gdyż oddziały przedszkolne pracowały krócej, większość dzieci odbieranych było przez rodziców po pięciogodzinnym pobycie lub po drzemce popołudniowej. Pod koniec roku szkolnego 2022/2023 rodzice zdecydowali, aby podwieczerek był zapewniony, co związane było ze wzrostem opłat za żywienie. Dzieci, które wybierane są wcześniej z przedszkola otrzymują podwieczerek do domu.

(akta kontroli tom I str. 61 – 63, 66, 76 – 77, 87 – 91)

2. W badanym okresie przerwy między lekcjami, w ciągu których uczniowie spożywali obiad dwudaniowy wynosiły 15 minut. Zgodnie z zapisami Statutu Szkoły jednym z zadań przedszkola realizowanych podczas zajęć grupowych było celebrowanie posiłków, rozwijanie umiejętności samoobsługi przed, w czasie, a także po posiłku. Zaplanowany i przeznaczony czas na spożycie takiego obiadu nie odpowiadał zaleceniom Głównego Inspektora Sanitarnego⁴³. Dotyczyło to uczniów dwóch z trzech grup przedszkolnych oraz uczniów jednego oddziału klasy 1 i klas 4 – 8. Zgodnie z zaleceniami GIS, przerwa obiadowa, niezależnie od innych przerw, powinna trwać minimum 20 minut.

(akta kontroli tom I str. 71 – 73)

Dyrektor Szkoły wyjaśniła, że wprowadzona zostanie modyfikacja harmonogramu i jego dostosowanie do rzeczywistych potrzeb. Faktycznie jest to zbyt krótki czas, co potwierdza wychowawca klasy i w praktyce dzieci przychodzą na obiad 10 minut wcześniej. W przypadku starszych uczniów zostali oni podzieleni na dwie grupy – na pierwszej dłuższej przerwie posiłek spożywają dzieci młodsze (klasy 4 – 5), natomiast na drugiej dłuższej przerwie dzieci starsze (klasy 6 – 8). Obowiązują dwie 15 minutowe przerwy (11.15 - 11.30) i (12.15 – 12.30), które są wystarczające na spokojne spożycie posiłku. Długość przerw została ustalona przez Radę Pedagogiczną w porozumieniu z Radą Rodziców i Samorządem Uczniowskim w dniu 4 marca 2019 r. Poprzednio w Szkole była jedna długa 20 minutowa przerwa obiadowa, ale rozwiązanie to się nie sprawdzało i zdecydowano o podziale na dwie przerwy krótsze.

(akta kontroli tom I str. 61 – 63, 67 – 73, 95 – 124, 189 – 90)

OCENA CZĄSTKOWA

W ocenie Najwyższej Izby Kontroli warunki lokalowe dotyczące organizacji żywienia zorganizowane przez Szkołę były wystarczające. Pomieszczenia Szkoły stanowiące blok żywieniowy spełniały wymagania sanitarno-techniczne. Nie zapewniono jednak dla części oddziałów przedszkolnych i szkolnych możliwości spożycia przez dzieci

⁴² Tj. czas przekraczający bezpłatny pobyt nauczania, wychowania, opieki.

⁴³ Określonymi przez GIS Departament Zdrowia Publicznego i Promocji Zdrowia, w Poradniku do oceny higieny procesu nauczania – uczenia się w szkole podstawowej, Warszawa 2010.

posiłków bez zbędnego pośpiechu, gdyż przerwa obiadowa wynosiła jedynie 15 minut, i była krótsza od zaleceń wskazanych przez GIS. W latach szkolnych 2020/2021 – 2022/2023 dzieciom z oddziałów przedszkolnych, które przebywały w nich ponad 5 godzin (a od czasu wydania obiadu minęło 3 godziny), nie zapewniono podwieczorku. Taka organizacja nie odpowiadała zasadom określonym w Rekomendacjach dla przedszkoli, zgodnie z którymi dzieciom należy zapewnić śniadanie, obiad i podwieczorek. Najwyższa Izba Kontroli ocenia, że działania w zakresie propagowania i wdrażania zdrowego odżywiania były rzetelnie planowane, z uwzględnieniem rozpoznanych – na podstawie przeprowadzonej diagnozy – potrzeb rozwojowych uczniów. Osoby odpowiedzialne za edukacją żywieniową uczniów posiadały odpowiednie przygotowanie merytoryczne.

OBSZAR

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

Opis stanu faktycznego

1-2. Ustalono, że do zadań Szkoły wynikających z obowiązujących w poszczególnych latach programów wychowawczo-profilaktycznych należało m.in.: kształtowanie postaw prozdrowotnych uczniów, w tym wdrażanie ich do zachowań higienicznych, bezpiecznych dla zdrowia własnego i innych osób; przekazywanie wiedzy z zakresu prawidłowego odżywiania się i korzyści płynących z aktywności fizycznej.

Szkoła zrealizowała zadania wynikające z programów wychowawczo-profilaktycznych, co zostało potwierdzone w zapisach dzienników, a także w rocznych sprawozdaniach przedstawianych na posiedzeniu Rady Pedagogicznej.

Liczba godzin podstawy programowej dla ww. przedmiotów w cyklu kształcenia, w tym liczba zaplanowanych/zrealizowanych godzin na propagowanie i wdrażanie zdrowego żywienia przedstawiała się następująco: w przypadku edukacji wczesnoszkolnej (I etap edukacji) klasy od 1 – 3, z 1944 godzin w cyklu kształcenia, 30 godzin dotyczyło zdrowego odżywiania, tj. 1,5% łącznej liczby godzin w cyklu kształcenia; w przypadku starszych klas – przyroda klasa 4 z 72 godzin, 3 godziny, tj. 4,2%, biologia klasy 5 – 8 ze 180 godzin, 4 godziny, tj. 2,2%, wychowanie do życia w rodzinie klasy 5 – 8 z 90 godzin, 3 godziny, tj. 3,3%, edukacja dla bezpieczeństwa klasa 8 z 30 godzin, 4 godziny, tj. 13,3%, wychowanie fizyczne klasy 6 – 8 łącznie 360 godzin, a profilaktyka realizowana była na bieżąco w ramach lekcji w zależności od potrzeb.

W latach 2019/2020 – 2023/2024 liczba godzin podstawy programowej dla przedszkola w roku szkolnym wynosiła od 1080 (6 latki) do 1440 godzin (3 latki). W ramach ogólnej liczby godzin podstawy programowej na propagowanie i wdrażanie zdrowego żywienia zaplanowanych zostało od 30 do 90 godzin rocznie dla poszczególnych grup wiekowych dzieci przedszkolnych (tj. od 2 do 3,5% ogólnej liczby godzin podstawy programowej dla przedszkola).

W zakresie podstawy programowej wychowania przedszkolnego problematyka edukacji żywieniowej ujęta w programie wychowania przedszkolnego obejmowała m.in. racjonalne odżywianie (spożywanie owoców i warzyw, ograniczanie spożywania słodczy i chipsów), sprawność ruchową (uczestnictwo w zabawach ruchowych kształtujących postawę ciała), naukę o zdrowiu i w chorobach (kształtowanie odpowiednich nawyków żywieniowych zapobiegających chorobom).

(akta kontroli tom I str. 214 – 260)

Zgodnie z założeniami programów przebieg pracy wychowawczo-profilaktycznej i jej efekty poddawane były obserwacji i ocenie. Informacje zwrotne pochodzące od uczniów, rodziców, nauczycieli służyły do doskonalenia pracy dydaktycznej i wychowawczej. Stosowane metody ewaluacji to: obserwacja i analiza zachowań

uczniów, postępów w nauce, frekwencja na zajęciach dydaktycznych, udział w konkursach.

(akta kontroli tom I str. 300 – 408, tom II str. 1 – 12, 426 – 429)

W wyjaśnieniu Dyrektor Szkoły wskazała, że wszystkie działania, jakie podejmowane były w obszarze promocji zdrowego stylu życia, w tym zasad zdrowego odżywiania (wynikające z programów wychowawczo-profilaktycznych, programów/projektów zewnętrznych) poddawane były ewaluacji. Ewaluację prowadzono w oparciu o różnorodne formy, uzależnione od wieku dzieci, zakresu tematycznego poddawanego ewaluacji, rodzaju zajęć/lekcji/projektu. Najczęściej były to obserwacje, rozmowy kierowane, wywiady z uczniami i rodzicami, testy, quizy internetowe, ćwiczenia praktyczne. Wnioski z ewaluacji wykorzystywano w następujący sposób:

- wprowadzano nowe metody i formy przekazywania wiedzy, jeżeli okazało się, że uczniowie nie posiadli wiedzy na zadowalającym poziomie;
- wprowadzano zajęcia praktyczne, aby podkreślić znaczenie śniadania dla funkcjonowania organizmu – wspólne przygotowywania zdrowych śniadań, gdy okazało się, że ponad połowa dzieci przychodzi do szkoły bez śniadania;
- założono ogródek przyszkolny, aby dzieci same mogły doświadczyć hodowli warzyw i przy okazji poznać ich właściwości odżywcze;
- wprowadzono aktywne przerwy, aby zachęcić uczniów do aktywności fizycznej, gdy testy sprawnościowe pokazały spory odsetek uczniów o niskiej kondycji fizycznej;
- przygotowano szeroko zakrojony projekt dotyczący promocji zdrowego stylu życia „Sportowo – aktywnie i zdrowo” w ramach Erasmus+, gdzie we współpracy ze szkołami w Hiszpanii i na Węgrzech zaplanowano podejmować działania na rzecz uczniów i rodziców, zmierzające do zmiany nawyków żywieniowych.

(akta kontroli tom II str. 13 – 252)

W latach 2019/2020 – 2023/2024 Szkoła prowadziła działania ukierunkowane na kształtowanie prawidłowych nawyków żywieniowych, aktywności fizycznej oraz zapobieganie marnowaniu żywności. Działania w tym zakresie wynikały z założeń 11 programów/projektów realizowanych w Szkole i adresowanych do dzieci 5 – 6 letnich z oddziałów przedszkola i uczniów oddziałów Szkoły z klas 1 – 8.

Samorząd Uczniowski w roku szkolnym 2023/2024 podjął inicjatywę zdrowych śniadań. Uczniowie z własnych środków i Rady Rodziców (500 zł) zakupili produkty i na porannych przerwach przygotowywali zdrowe posiłki.

Personel Szkoły odpowiedzialny za edukację żywieniową uczniów realizujący treści programowe w ramach obowiązujących podstaw programowych (przyroda, biologia, edukacja dla bezpieczeństwa, wychowanie przedszkolne, edukacja wczesnoszkolna, wychowanie fizyczne, przygotowanie do życia w rodzinie) nie opracowywał własnych autorskich programów edukacyjnych.

W ramach realizowanych zewnętrznych programów/projektów profilaktycznych promujących zdrowe żywienie tylko w przypadku „Program dla szkół” Szkoła zobowiązana była warunkami umowy do przeprowadzania działań towarzyszących o charakterze edukacyjnym. Działania te realizowane z udziałem uczniów klas 1 – 5 obejmowały m.in. wspólne przygotowywanie posiłków, prowadzenie ogródka szkolnego, organizację konkursów tematycznych, wyjazd na zieloną szkołę. W pozostałych projektach, które realizowała Szkoła nie określono obowiązku ewaluacji tych projektów, nie wskazano także na jakich zasadach mają mieć mierzone ich efekty. Realizacja programów we współpracy z Powiatową Stacją Sanitarno-Epidemiologiczną⁴⁴ (dalej PSSE) nie była powiązana z obowiązkiem mierzenia ich

⁴⁴ Trzymaj Formę, „Nie pal proszę przy mnie”, „Bieg po zdrowie”, „Czyste powietrze wokół nas”.

efektów. Szkoła nie miała w tym zakresie obowiązków, które wynikałyby z zawartych umów/porozumień, ponieważ umowy/porozumienia nie były podpisywane. Sprawozdania ze wszystkich projektów realizowanych we współpracy z PSSE w Leżajsku sporządzane były elektronicznie na platformie, bez możliwości ich wygenerowania.

(akta kontroli tom I str. 214 – 260, tom II str.47 – 50, 253 – 257, 426 – 429)

3. W latach 2019/2020 – 2023/2024 Szkoła realizowała programy/projekty, których celem były działania promujące zdrowe odżywianie, aktywność fizyczna. Programy koordynowane były przez nauczycieli Szkoły. W okresie tym w Szkole realizowane były następujące projekty/programy promujących zdrowe odżywianie wśród uczniów oddziałów Szkoły (1 – 8):

- w roku szkolnym 2019/2020 w czterech programach uczestniczyło 406 uczniów, tj. „Trzymaj Formę”⁴⁵ (171 uczniów klas od 5 – 8), „Nie pal przy mnie proszę”⁴⁶ (33 uczniów klasy 3), „Bieg po zdrowie”⁴⁷ (28 uczniów klasy 4), „Program dla szkół”⁴⁸ (174 uczniów klas 1 – 5),

- w roku szkolnym 2020/2021 w pięciu programach uczestniczyło 427 uczniów, tj. „Trzymaj Formę” (109 uczniów klas 5 – 8), „Nie pal przy mnie proszę” (12 uczniów klasy 1), „Bieg po zdrowie” (34 uczniów klasy 4), „Program dla szkół” (172 uczniów klas 1 - 5), „W harmonii z naturą w zgodzie z sobą”⁴⁹ (100 uczniów klas 1 – 8),

- w roku szkolnym 2021/2022 – w czterech programach uczestniczyło 365 uczniów, tj. „Trzymaj Formę” (123 uczniów klas 5 – 8), „Nie pal przy mnie proszę” (32 uczniów klasy 2), „Bieg po zdrowie” (37 uczniów klasy 4), „Program dla szkół” (173 uczniów klas 1 – 5),

- w roku szkolnym 2022/2023 - w pięciu programach uczestniczyło 395 uczniów, tj. „Trzymaj Formę” (106 uczniów klas 5 – 8), „Nie pal przy mnie proszę” (48 uczniów klasy 1 - 2), „Bieg po zdrowie” (41 uczniów klasy 4), „Program dla szkół” (177 uczniów klas 1 – 5), „Sportowo, aktywnie i marszowo”⁵⁰ (23 uczniów klas 1 – 8),

- w roku szkolnym 2023/2024 – w sześciu programach uczestniczyło 800 uczniów, tj. „Trzymaj Formę” (120 uczniów klas 5 – 8), „Nie pal przy mnie proszę” (49 uczniów klasy 1), „Bieg po zdrowie” (32 uczniów klasy 4), „Program dla szkół” (188 uczniów klas 1 – 5), „Erasmus+ Aktywnie, sportowo i zdrowo”⁵¹ (297 uczniów klas 1 – 8), Działaj Lokalnie „Eko strefa aktywnego wypoczynku”⁵² (114 uczniów klas 1 – 3).

(akta kontroli tom II str. 13 – 14, 16 – 49, 51 – 207, 217 – 239, 423 – 425)

W latach szkolnych 2019/2020 – 2023/2024 dzieci z oddziałów przedszkolnych (5 – 6 letnie) uczestniczyły w następujących programach promujących zdrowe odżywianie:

⁴⁵ Ogólnopolski program edukacyjny „Trzymaj Formę” adresowany do uczniów klas 5 – 8 i ich rodziców współorganizowany jest przez Główny Inspektorat Sanitarny oraz Polską Federację Producentów Żywności Związek Pracodawców w ramach realizacji strategii WHO dotyczącej diety, aktywności fizycznej i zdrowia. Program koordynowany wdrażany przez PSSE w Leżajsku. Wnioskodawca – Szkoła Podstawowa w Sarzynie.

⁴⁶ Program edukacji antytytoniowej dla uczniów klas 1 – 3 szkół podstawowych. Program wdrażany przez PSSE w Leżajsku. Wnioskodawca Szkoła Podstawowa w Sarzynie.

⁴⁷ Bieg po zdrowie – Program antytytoniowej edukacji zdrowotnej. Główny Inspektorat Sanitarny. Wnioskodawca Szkoła Podstawowa w Sarzynie.

⁴⁸ „Program dla szkół” to unijny projekt koordynowany przez Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa (KOWR), który polega na dostarczaniu dzieciom owoców, warzyw oraz mleka i przetworów mlecznych.

⁴⁹ Program realizowany przez Gminę Nowa Sarzyna, Wnioskodawca Stowarzyszenie Rozwoju Wsi Sarzyna.

⁵⁰ Program Wsparcia Edukacji „Sportowo, aktywnie i marszowo”. Minister Edukacji i Nauki, moduł nr 3 – „Edukacja poprzez sport”. Wnioskodawca: Stowarzyszenie Rozwoju Wsi Sarzyna.

⁵¹ Projekt Erasmus+ dotyczy szkół partnerskich (w Polsce – Szkoła Podstawowa w Sarzynie, za granicą w Hiszpanii i na Węgrzech). Beneficjenci to nauczyciel i uczniowie szkół partnerskich. Głównym celem jest wzrost o 30% do czerwca 2025 r. odsetka uczniów szkół partnerskich, którzy wdrożą idee zdrowego stylu życia. Wnioskodawca Szkoła Podstawowa w Sarzynie.

⁵² Projekt „Eko strefa aktywnego wypoczynku” zrealizowany w ramach konkursu grantowego „Działaj Lokalnie 2023”. Wnioskodawca Stowarzyszenie Wsi Sarzyna. (114 uczniów z klas 1 – 3 w roku szkolnym 2023/2024).

- „Czyste Powietrze Wokół Nas”⁵³ od 49 (w roku szkolnym 2019/2020) do 103 dzieci (w roku szkolnym 2022/2023),

- Działaj lokalnie „Eko strefa aktywnego wypoczynku” – 93 dzieci (w roku szkolnym 2023/2024).

(akta kontroli tom II str. 15, 16 – 20, 21 – 46, 32 – 42, 47 – 48, 49, 141 – 207)

4. W ramach realizowanych zewnętrznych programów/projektów profilaktycznych promujących zdrowe żywienie tylko w przypadku „Program dla szkół” Szkoła zobowiązana była warunkami umowy do przeprowadzania działań towarzyszących o charakterze edukacyjnym. Działania te realizowane z udziałem uczniów klas 1 – 5 obejmowały m.in. wspólne przygotowywanie posiłków, prowadzenie ogródka szkolnego, organizacja konkursów tematycznych, wyjazd na zieloną szkołę. W pozostałych projektach, które realizowała Szkoła nie określono obowiązku ewaluacji tych projektów, nie wskazano także na jakich zasadach miały być mierzone ich efekty. Realizacja programów we współpracy z PSSE⁵⁴ nie była powiązana z obowiązkiem mierzenia ich efektów. Szkoła nie miała w tym zakresie obowiązków, które wynikałyby z zawartych umów/porozumień, ponieważ umowy/porozumienia nie były podpisywane. Sprawozdania ze wszystkich projektów realizowanych we współpracy z PSSE w Leżajsku sporządzane były elektronicznie na platformie, bez możliwości ich wygenerowania.

(akta kontroli tom I str. 214 – 260, tom II str. 47 – 50, 253 – 257, 426 – 429)

Ze realizowanych przez Szkołę w latach 2020 – 2024 programów/projektów promujących zdrowe odżywianie wśród uczniów oddziałów Szkoły i dzieci z przedszkola (5 – 6 letnich) do analizy wybranych zostało trzy, tj.:

- *Program dla szkół* (Owoce i warzywa w szkole oraz Mleko w szkole) wdrażany w latach szkolnych 2019/2020 – 2023/2024,

- *Trzymaj Formę*, wdrażany w latach 2019/2020 – 2023/2024,

- *Działaj lokalnie: Eko strefa aktywnego wypoczynku*, wdrażany w roku szkolnym 2023/2024 (w okresie od 1 sierpnia 2023 r. do 31 grudnia 2023 r.).

Ocenie poddano wypełnianie przez Szkołę wymogów wynikających z tych programów, zakres ich realizacji, osiągnięte rezultaty, metody ich pomiaru, a także upowszechnianie informacji z nich wynikających.

Ustalono, że w przypadku analizowanych programów/projektów zrealizowane zostały w pełni zaplanowane zadania. Nad działaniami określonymi w programach/projektach oraz zaangażowaniem w nie uczniów, sprawowany był nadzór przez nauczycieli odpowiedzialnych za te projekty.

(1) W latach 2020 – 2024 Szkoła uczestniczyła w „Programie dla Szkół” (Owoce i warzywa w Szkole oraz Szklanka mleka). Celem Programu poprzez działania towarzyszące o charakterze edukacyjnym było kształtowanie dobrych nawyków żywieniowych za pomocą promowania spożycia owoców i warzyw oraz mleka i przetworów mlecznych. W programie w poszczególnych latach szkolnych uczestniczyli wszyscy uczniowie klas od 1 do 5, tj. w 2019/2020 – w I semestrze – 174, w II – 173, w 2020/2021 – w II semestrze 172⁵⁵, w 2021/2022 – w semestrze I – 172 i w II – 173, w 2022/2023 – w I semestrze – 177 i w II – 178, w 2023/2024 – w I semestrze – 187, w II – 188.

⁵³ Program „Czyste Powietrze Wokół Nas” realizowany przez Głównego Inspektora Sanitarnego od 2008 roku. Program jest dostosowany do dzieci w wieku 5-6 lat. Realizowany jest przez nauczycieli, wychowawców przedszkolnych oraz przez przedstawicieli środowiska przedszkolnego i szkolnego. Wnioskodawca Szkoła Podstawowa w Sarzynie.

⁵⁴ Trzymaj Formę, „Nie pal proszę przy mnie”, „Bieg po zdrowie”, „Czyste powietrze wokół nas”.

⁵⁵ W okresie zajęć zdalnych „Program dla szkół” nie był realizowany.

W warunkach umowy „Programu dla szkół” określono, że obowiązkiem Szkoły było m.in.: przeprowadzenie co najmniej dwóch działań towarzyszących o charakterze edukacyjnym. Szkoła wywiązywała się z obowiązku przekazywania do KOWR⁵⁶ danych w zakresie monitorowania realizacji Programu. W rocznych sprawozdaniach do KOWR podano, że zakres działań o charakterze edukacyjnym związanym z korzyściami wynikającymi ze spożywania owoców i warzyw, mleka i ich przetworów⁵⁷ obejmował m.in. wyjazd klas 3 na Zieloną Szkołę do Rymanowa Zdroju, zajęcia z dietetykiem, zakładanie i prowadzenie ogródków szkolnych, redagowanie gazetki tematycznej, wykonywanie prac planistycznych na temat zdrowego odżywiania, a także organizowanie zabaw kulinarnych (przygotowywanie zdrowych soków, sałatek, kanapek). Efektem zrealizowanego programu było m.in. zwiększenie dostępu uczniów do produktów mlecznych oraz owoców i warzyw, poszerzenie wiedzy o zdrowym odżywianiu. Zastosowane metody pomiaru osiągniętych efektów to: obserwacje pedagogiczne, rozmowa kierowana, ćwiczenia interaktywne.

Wyniki przeprowadzonej przez KOWR kontroli⁵⁸ w zakresie realizacji „Programu dla szkół” potwierdziły jego prawidłową realizację przez Szkołę.

(akta kontroli tom II str. 13 – 14, 43 – 46, 208 – 252, 426 – 429)

(2) Ogólnopolski Program Edukacyjny „Trzymaj Formę” propagujący zbilansowane odżywianie połączone z aktywnością fizyczną adresowany do uczniów klas 5 – 8. W programie uczestniczyło w latach objętych kontrolą odpowiednio: 171, 109, 123, 108 i 120 uczniów klas 1 – 5. W związku z realizacją Programu⁵⁹ działania ujęte w jego harmonogramie zrealizowane zostały w formie: prelekcji, pogadanki, ćwiczeń fizycznych, zabaw, gier zespołowych, zajęć praktycznych, wycieczek, zawodów sportowych. Na realizację działań Programu przeznaczono w poszczególnych latach szkolnych po 43 godziny, poza programami nauczania poszczególnych przedmiotów w Szkole. W wyniku realizacji Programu poszerzyła się wiedza uczniów o zdrowym odżywianiu, zbilansowanej diecie i znaczeniu aktywności fizycznej dla zdrowia człowieka.

(akta kontroli tom II str. 13 – 14, 424 – 429)

(3) Działaj lokalnie „Eko strefa aktywnego wypoczynku”⁶⁰. Projekt realizowany był w roku szkolnym 2023/2024 i skierowany do 93 dzieci z oddziału przedszkolnego w wieku 5 – 6 lat, a także do dzieci z edukacji wczesnoszkolnej 114 uczniów z klas 1 – 3. Dokumentacja dotycząca rozliczenia zrealizowanego przez Szkołę⁶¹ projektu wskazywała, że zrealizowano zadania obejmujące: utworzenie ekologicznej strefy wypoczynku i aktywności fizycznej; edukację w zakresie zasad i świadomości zdrowego odżywiania, aktywnego spędzania wolnego czasu; zorganizowanie strefy ekologicznych upraw (donice, skrzynie); przedstawienie wiedzy o znaczeniu i roli pszczoł dla ekosystemu, wartościach energetycznych miodu.

⁵⁶ Na formularzu udostępnionym na stronie internetowej KOWR.

⁵⁷ Dane przedstawiane w sprawozdaniach do KOWR były takie jak przedstawiane na posiedzeniu Rady Pedagogicznej z realizacji programów profilaktycznych – „Owoce i warzywa w szkole”, „Szkłanka mleka”, a następnie *Program dla szkół* w latach szkolnych: 2019/2020 -2023/2024.

⁵⁸ Kontrola z dnia 12 kwietnia 2023 r.

⁵⁹ Na podstawie sprawozdań koordynatora programu Trzymaj Formę za lata szkolne 2019/2020 – 2022/2023 (przedstawiane Radzie Pedagogicznej). Sprawozdania do PSSE w Leżajsku przedstawiane były poprzez platformę elektroniczną – bez możliwości ich wygenerowania przez Szkołę. Program ten realizowany był przez nauczycieli: wychowania fizycznego, przyrody, biologii, wychowawców klas z udziałem rodziców. Uczestniczyli uczniowie klas 5 – 8.

⁶⁰ Wnioskodawcą projektu było Stowarzyszenie Rozwoju Wsi Sarzyna z siedzibą w Sarzynie.

⁶¹ Rozliczenie sporządzało Stowarzyszenie Rozwoju Wsi Sarzyna. Szkoła realizowała zadania Projektu (uczestniczyła w realizacji Projektu) na podstawie zawartych porozumień o współpracy ze Stowarzyszeniem.

Zadania te realizowano w formie ćwiczeń interaktywnych, wywiadów, zabaw edukacyjnych, a także zajęć praktycznych.

(akta kontroli tom II str. 13 – 14, 15, 47 – 50, 141 – 207, 423 – 429)

5. W latach 2019/2020 – 2023/2024 wydatki dotyczące działań edukacyjnych praktycznych w zakresie kształtowania prawidłowych nawyków żywieniowych wśród dzieci i młodzieży wynosiły 16,4 tys. zł, z tego kwota 8,4 tys. zł związana była z realizacją przez Szkołę projektów dotyczących zdrowego żywienia, a kwota 8 tys. zł stanowiła środki Rady Rodziców. Nie realizowane były wydatki z przeznaczeniem na ten cel z budżetu Szkoły. W ramach realizowanych projektów przez oddziały Szkoły współfinansowanych środkami Rady Rodziców wydatki przeznaczone zostały na następujące działania edukacyjne w zakresie zdrowego żywienia:

- „Erasmus+ Aktywnie. Sportowo i zdrowo” – 4 tys. zł, na zakup produktów żywnościowych na śniadania, sałatki w ramach zdrowego odżywiania oraz przygotowanie gier o zdrowym odżywianiu oraz projektów edukacyjnych, np. „ile cukru w...” (dla klas 1 – 8, 297 uczniów),
- „Aktywnie, sportowo i marszowo” – 0,4 tys. zł, na wynagrodzenie dla dietetyka (dla klas 1 – 8, 123 uczniów),
- „Trzymaj Formę” – 6 tys. zł, na zakup produktów spożywczych w celu przygotowywania zdrowych posiłków (dla klas 5 – 8, od 106 – do 171 uczniów),
- „Eko strefa aktywnego wypoczynku” – 5 tys. zł, na zakup materiałów, skrzyń, do prowadzenia upraw, produktów na zdrowe kanapki, soki (dla klas 1 - 3, 114 uczniów),
- „W harmonii z naturą w zgodzie ze sobą” – 1 tys. zł, na zakup produktów spożywczych na przygotowanie kanapek, sałatek i soków w ramach „zielonego dnia” (dla klas 1 – 8, 100 uczniów).

W oddziałach przedszkolnych (dla dzieci 5 – 6 letnich, 70 dzieci) na działalność edukacyjną w zakresie kształtowania prawidłowych nawyków żywieniowych przeznaczona została kwota 3 tys. zł w ramach projektu „Eko strefa aktywnego wypoczynku”. Środki te przeznaczone zostały na zakup materiałów, skrzynek do prowadzenia upraw, a także produktów żywnościowych do przygotowywania zdrowych kanapek, soków.

(akta kontroli tom II str. 253 – 257)

6. Na podstawie oględzin ustalono, że informacje o jadłospisach⁶² umieszczone zostały na tablicy ogłoszeń znajdującej się w holu głównym przy wejściu do Szkoły i do pomieszczeń przedszkola, a także przy wejściu na stołówkę. Jadłospisy podawane były do wiadomości z tygodniowym wyprzedzeniem (od poniedziałku do piątku). Informacje o jadłospisach były dostępne dla dzieci i rodziców. Jadłospisy zawierały informację o alergenach, a od 10 kwietnia 2024 r.⁶³ również informacje o składnikach, recepturach dań, a także o kaloryczności potraw.

Zgodnie z art. 52c ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia⁶⁴ w jednostkach systemu oświaty w ramach żywienia zbiorowego dzieciom i młodzieży stosowane mogą być wyłącznie środki spożywcze, które spełniają wymagania określone w rozporządzeniu w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty. W § 2 ust. 1 tego rozporządzenia wskazano, że środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty muszą spełniać

⁶² Jadłospisy obejmowały śniadanie i podwieczorek serwowany w Przedszkolu oraz I i II danie serwowane w Przedszkolu i Szkole.

⁶³ W okresie od 27 marca 2024 r. w związku z dostępem do internetowej aplikacji Intendent pro.

⁶⁴ Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, Dz. U. z 2023 r. poz. 1448.

odpowiednie wymagania dla danej grupy wiekowej, wynikające z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej.

Według § 19 rozporządzenia *w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych*⁶⁵ jadłospisy posiłków serwowanych dzieciom w jednostkach systemu oświaty powinny zawierać wykaz składników poszczególnych potraw, w tym alergenów. Wykaz ten powinien znajdować się w miejscu dostępnym bezpośrednio dla rodziców i dzieci.

(akta kontroli tom I str. 95 – 124, tom II str. 258 – 350, 379 – 382, 383 – 396)

Szczegółowe badanie jadłospisu za okres od 11 do 22 marca 2024 r. przeprowadzone przez biegłego w dziedzinie dietetyki wykazało m.in., że:

- spełniał on wymogi rozporządzenia *w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty* określone w §2 ust. 2 pkt 1, 4, 5, 6 lit. b, 6 lit. d. W pozostałym zakresie nie spełniał wymogów tego rozporządzenia, co szerzej opisano w sekcji *Stwierdzone nieprawidłowości*.

- spełniał on wymogi określone w Rekomendacjach dla szkół i przedszkoli, w zakresie zawarcia informacji o produktach użytych do przygotowania potraw oraz uwzględniania w potrawach produktów sezonowych. W pozostałym zakresie nie spełniał wymogów Rekomendacji dla szkół i przedszkoli, co szerzej opisano w sekcji *Stwierdzone nieprawidłowości*.

Ponadto jadłospisy poddano badaniu pod względem zgodności z *Raportami dziennymi produktów wydanych z magazynu* w celu przygotowania posiłków. Analiza wykazała, że posiłki przygotowywane z produktów pobranych z magazynu i rzeczywiście serwowane w Przedszkolu i w Szkole różniły się od tych wskazanych w jadłospisach udostępnionych rodzicom, co szerzej opisano w sekcji *Stwierdzone nieprawidłowości*.

W jednostce nie obliczano średnioważonej normy na energię, co uniemożliwiało ocenę zgodności przedstawionej wartości energetycznej jadłospisu z zapotrzebowaniem dzieci uczęszczających do placówki, określonej w *Normie żywieniowej*, co szerzej opisano w sekcji *Stwierdzone nieprawidłowości*.

(akta kontroli tom II str. 258 – 367)

7. Zgodnie z zasadami określonymi w programie pn. „Program dla Szkół”⁶⁶ owoce, warzywa oraz mleko i przetwory mleczne przekazywane były uczniom na drugiej i trzeciej przerwie. Wychowawcy klas oraz nauczyciele dyżurujący czuwali nad tym, aby uczniowie spożywali produkty w Szkole.

(akta kontroli tom II str. 208 – 239, 397 - 398)

W Szkole obowiązywała umowa nr 5/2022 z dnia 1 września 2022 r. na codzienny⁶⁷ nieodpłatny odbiór odpadów pokonsumpcyjnych/zlewki kuchenne/odpady gastronomiczne ze stołówek szkolnej. W warunkach umowy określono, że odpady zostaną użyte jako kompost przy kompostowniku domowym i nie będą wykorzystywane do karmienia zwierząt. W poprzednim okresie⁶⁸ w Szkole funkcjonował rozdrabniacz (młynek) podłączony do kanalizacji i resztki

⁶⁵ Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. *w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych*, Dz. U. z 2023 r. poz. 2233.

⁶⁶ Umowy (na każdy semestr) zawierane były przez Szkołę z Zatwierdzonym Dostawcą (posiadającym zatwierdzenie do uczestnictwa w „Programie dla szkół” zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie szczegółowego zakresu zadań realizowanych przez Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa dla szkół. Dostawcą produktów w ramach „Programu dla szkół” była firma z Sandomierza.

⁶⁷ Każdego dnia do godziny 15.00.

⁶⁸ W latach 2020, 2021, 2022 (do 30 sierpnia).

pokonsumpcyjne trafiały do kanalizacji. Obierki warzyw jako odpady komunalne utylizowane były przez ZGK w Nowej Sarzynie.

Dyrektor Szkoły wyjaśniła, że w Szkole podejmowane były działania mające na celu ograniczenie marnowania żywności. Do działań ograniczających marnowanie żywności należy zaliczyć m.in. różnicowanie wielkości serwowanych porcji posiłków (dzieci młodsze mniejsze porcje, a pozostała część porcji serwowana jest na półmiskach, starsze większe porcje); bieżące planowanie i dokonywanie zakupów zwłaszcza produktów szybko psujących się; przygotowywanie liczby posiłków z uwzględnieniem codziennej absencji uczniów; możliwość zabrania posiłku „na wynos”.

(akta kontroli tom II str. 397 – 399)

8. Na terenie Szkoły znajdowały się dwa automaty vendingowe (automat z żywnością pakowaną oraz automat do herbaty) na podstawie umowy o współpracy z 1 września 2023 r.⁶⁹. W warunkach tej umowy wskazano, iż m.in.: produkty znajdujące się w automacie będą spełniały wymogi rozporządzenia w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty; w przypadku nieprzestrzegania powyższej zasady będą naliczane kary umowne łącznie z rozwiązaniem umowy bez wypowiedzenia; w sprawach nieuregulowanych umową o współpracy mają zastosowanie przepisy kodeksu cywilnego.

(akta kontroli tom II str. 410 – 412)

PPIS w Leżajsku działając na zlecenie NIK⁷⁰ przeprowadził w Szkole w dniu 12 kwietnia 2024 r. kontrolę w zakresie dostępności w automatach vendingowych asortymentu środków spożywczych czy spełniały zasady zdrowego żywienia określone w rozporządzeniu w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty. Kontrola PPIS wykazała, że asortyment produktów spożywczych zamieszczonych w automatach vendingowych odpowiadał zasadom zdrowego żywienia.

W poprzednim okresie PPIS nie przeprowadzał kontroli w tym zakresie.

W kontrolowanym okresie Dyrektor Szkoły nie ustalała z Radą Rodziców zestawu artykułów spożywczych dopuszczonych do sprzedaży w automatach. Dyrektor Szkoły wyjaśniła, że rodzice byli informowani, że wszystkie produkty dostępne w automatach spełniają wymogi rozporządzenia w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

(akta kontroli tom I str. 87 – 91, tom II str. 400 – 409)

9. W Szkole zapewniono dostęp do wody pitnej z wodociągu, a także z sześciu dystrybutorów z wodą umieszczonych na terenie Szkoły w ogólnodostępnych miejscach.

Woda do Szkoły dostarczana była wodociągiem, zarządzanym przez ZGK w Nowej Sarzynie. Woda pochodziła z ujęcia w Sarzynie, znajdującego się, w odległości ok. 500 m. Woda z wodociągu była regularnie badana przez Laboratorium Badawcze GBA Polska. Ostatnie badanie przeprowadzone zostało 8 lutego 2024 r., w związku z którym w dniu 16 lutego 2024 r. Stacja Sanitarno- Epidemiologiczna w Leżajsku wydała decyzję o przydatności do spożycia wody z wodociągu Nowa Sarzyna.

⁶⁹ Automaty vendingowe zostały postawione na terenie Szkoły w grudniu 2022 r. na okres próbny (bez zawierania umowy). Aktualnie obowiązująca umowa dotycząca współpracy o lokalizacji automatów vendingowych została zawarta 1 września 2023 r.

⁷⁰ Kontrola zlecona na podstawie art. 12 pkt 3 ustawy o NIK, Państwowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Leżajsku – zlecenie przeprowadzenia kontroli doraźnej z dnia 20 marca 2024 r.

Woda była wykorzystywana do celów gastronomicznych i higienicznych. Uczniowie zostali poinformowani o tym, że woda z kranu nadaje się do picia⁷¹.

Oprócz dostępu do wody z wodociągu uczniowie na terenie Szkoły mieli dostęp do wody poprzez dystrybutory. Woda dostarczana była w pięciolitrowych butlach przez firmę Eden⁷². Na terenie Szkoły usytuowanych było 6 punktów/dystrybutorów z nieograniczonym dostępem do wody pitnej. Dystrybutory usytuowane były w miejscach ogólnie dostępnych dla dzieci i uczniów⁷³.

Dyrektor Szkoły wyjaśniła, że dostawa odbywa się raz w miesiącu, puste butle wymieniane są na pełne. W miesiącu zużywanych jest 6 butli, w skali roku daje to ok. 60 sztuk. W razie konieczności lub w okresie wiosenno-letnim lub wczesną jesienią zamawiana jest większa ilość butli, gdyż ze względu na temperaturę obserwujemy większe zużycie, natomiast w okresie zimowym, gdy zużycie jest mniejsze, zamawiamy mniej. Dostawa odbywa się na podstawie zawartej umowy.

(akta kontroli tom I str. 95 – 124, tom II str. 413 – 422)

Przeprowadzone w toku niniejszej kontroli oględziny⁷⁴ pomieszczeń Szkoły, w których zapewniono dostęp do wody zdatnej do picia w łazienkach oraz miejsc, gdzie usytuowane zostały dystrybutory z wodą wykazały, że dla każdego ucznia zapewniono nieograniczony dostęp do wody pitnej. Informacje o zdatności wody do picia z kranu zamieszczone zostały w łazienkach uczniowskich. Dystrybutory z wodą usytuowane zostały w miejscach ogólnie dostępnych dla dzieci przedszkola i uczniów oddziałów Szkoły umożliwiającym nieograniczony dostęp do wody pitnej.

(akta kontroli tom I str. 95 – 124)

Ustalone
nieprawidłowości

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

1. Jadłospis na okres od 11 do 22 marca 2024 r. nie spełniał wymogów określonych w §2 ust. 2 pkt 2, 3, 6 lit. a i c oraz pkt 8 rozporządzenia *w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty*, w ten sposób, że:

- jadłospis nie zawierał orzechów, nasion roślin strączkowych i innych nasion – § 2 ust. 2 pkt 2;
- zupy, sosy oraz potrawy nie były sporządzane z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników⁷⁵ – § 2 ust. 2 pkt 3;
- nie uwzględniano co najmniej dwóch porcji mleka lub przetworów mlecznych⁷⁶ – § 2 ust. 2 pkt 6 lit. a;

⁷¹ Informacje o tym wychowawcy przekazywali na lekcjach wychowawczych oraz spotkaniach z rodzicami oraz nauczyciele biologii i przyrody, w ramach prowadzonych zajęć. Informacje o zdatności wody do picia zamieszczone były również w łazienkach uczniowskich.

⁷² Umowa najmu (z dnia 11 czerwca 2018 r.) sprzedaży zawarta przez Gminę Nowa Sarzyna z podmiotem dostarczającym wodę w dystrybutorach (firma Eden – dar natury).

⁷³ Dystrybutory znajdują się: skrzydło przedszkolne – pokój nauczycielski – wodę podają dzieciom nauczyciele, sala zabaw nad skrzydłem przedszkolnym, gdzie usytuowana jest świetlica, hol na pierwszym piętrze, hol na drugim piętrze, parter – boczne skrzydło i jadalnia.

⁷⁴ Oględziny przeprowadzone w dniu 10 kwietnia 2024 r. w pomieszczeniach, w których zapewniono dzieciom z oddziałów przedszkola i uczniom dostęp do wody pitnej (pomieszczenia Szkoły i Przedszkola, jadalnia, łazienki szkolne).

⁷⁵ W dniu 13 marca 2024 r. kostki rosółowe, keczup; w dniu 20 marca 2024 r. rosół wołowy w paście, kostki rosółowe.

⁷⁶ W dniu 13 marca 2024 r. produkt mleczny znajdował się tylko w podwieczorku, tj. jogurt; w dniu 19 marca 2024 r. produkt mleczny znajdował się tylko w śniadaniu, tj. płatki miodowe na mleku; w dniu 21 marca 2024 r. produkt mleczny znajdował się tylko w śniadaniu, tj. płatki śniadaniowe na mleku.

- nie uwzględniano warzyw lub owoców w każdym posiłku⁷⁷ – § 2 ust. 2 pkt 6 lit. c;
- brak podania porcji ryby w jednym tygodniu – § 2 ust. 2 pkt 8.

Dyrektor Szkoły wyjaśniła, że jadłospisy będą objęte większym nadzorem, a wydawane posiłki zostaną sprawdzone pod kątem spełnienia obowiązujących wymogów.

(akta kontroli tom II str. 258 – 263, 354 – 372)

2. Jadłospis na okres od 19 lutego do 1 marca 2024 r. nie spełniał wymogów Rekomendacji dla przedszkoli i szkół w zakresie:

- podania informacji o rodzaju użytych produktów np. szynka drobiowa, wieprzowa, chleb graham itp.⁷⁸;
- oferowania posiłków urozmaiconych smakowo i zróżnicowanych pod względem tekstury (w jednym dniu);
- unikania powtarzania się potraw – w dekadowych jadłospisie cztery rodzaje posiłków (płatki kukurydziane na mleku, chrupki kukurydziane, mus owocowy, pancakes) były powtarzane dwukrotnie;
- serwowania przynajmniej jednego posiłku zapewniającego produkty zbożowe pełnoziarniste: pieczywo żytnie, razowe, graham, płatki zbożowe np. owsiane, gryczane, makaron pełnoziarnisty, ryż brązowy (w czterech dniach);
- serwowania co najmniej jednej porcji owoców (w czterech dniach⁷⁹);
- serwowania co najmniej dwóch porcji warzyw (w sześciu dniach);
- serwowania produktów mlecznych jak np. jogurty, maślanki czy serki bez dodatku cukru (w jednym dniu);
- niesłodzenia cukrem serwowanych napojów: herbata, kompot – wszystkie napoje były słodzone cukrem;
- wykorzystywania do potraw w większości wywarów jarskich – stosowano wywary mięsne (w pięciu dniach⁸⁰);
- niestosowania tłustych i wysokoprzetworzonych produktów mięsnych, tj: tłuste wędliny, mięsa i wyroby mięsne np. parówki, kielbasy (w czterech dniach⁸¹).

Dyrektor Szkoły wskazała, że w pełnym zakresie wdrożone zostaną zalecenia i rekomendacje dla Szkoły dotyczące żywienia w oddziałach przedszkolnych i oddziałach Szkoły, a wynikające z zaleceń opinii Biegłego z dnia 23 kwietnia 2024 r. Z nieprawidłowościami i rekomendacjami zapoznany został personel przygotowujący i serwujący posiłki, a także intendientka, którzy zostaną przeszkoleni w zakresie zasad komponowania i przygotowywania posiłków. Dyrekcja Szkoły obejmie większym nadzorem posiłki wydawane przez stołówkę szkolną pod kątem spełniania wymogów

⁷⁷ W dniu 11 marca 2024 r. na śniadanie – rogal maślany z masłem i dżemem truskawkowym; w dniu 12 marca 2024 r. na śniadanie – płatki czekoladowe kulki na mleku, na podwieczorek – pancakes; w dniu 13 marca 2024 r. na śniadanie – parówki z chlebem i ketchupem oraz herbata z cytryną, na podwieczorek – jogurt owocowy kupny; w dniu 14 marca 2024 r. na śniadanie – płatki kukurydziane na mleku, na podwieczorek – chrupki kukurydziane; w dniu 18 marca 2024 r. na podwieczorek – wafle ryżowe; w dniu 19 marca 2024 r. na śniadanie – płatki miodowe na mleku; w dniu 20 marca 2024 r. na podwieczorek – pancakes; w dniu 21 marca 2024 r. na śniadanie – płatki kukurydziane; w dniu 22 marca 2024 r. na podwieczorek – mini chrupki kukurydziane.

⁷⁸ W czterech dniach nie spełniono tego zalecenia – brak określenia rodzaju chleba lub szynki.

⁷⁹ Nie uwzględniając cytryny.

⁸⁰ W dniach: 12 marca 2024 r. zupa ogórkowa na porcji rosółowej z boczkiem i kielbasą; 13 marca 2024 r. rosół na porcji rosółowej i kostkach rosółowych; 14 marca 2024 r. zupa pomidorowa na porcji rosółowej; 18 marca 2024 r. zupa kalafiorowa na porcji rosółowej; 19 marca 2024 r. zupa krupnik na żeberkach; 20 marca 2024 r. barszcz biały z ziemniakami na rosole wołowym w paście, kostkach rosółowych z boczkiem i kielbasą zwyczajną.

⁸¹ W dniach: 11 marca 2024 r. kielbasa zwyczajna do zupy, boczek; 13 marca 2024 r. parówki na śniadanie; 19 marca 2024 r. zupa krupnik na żeberkach; 20 marca 2024 r. barszcz biały z ziemniakami z boczkiem i kielbasą zwyczajną.

rozporządzenia w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

(akta kontroli tom II str. 258 – 263, 354 – 372)

3. Porównanie jadłospisów udostępnianych na tablicach ogłoszeń, za okres od 11 do 22 marca 2024 r. oraz *Raportów dziennych produktów wydanych z magazynu* dla tych samych okresów wykazało, że posiłki rzeczywiście serwowane różniły się od tych, które były w jadłospisach. I tak:

- w dniu 11 marca 2024 r. w jadłospisie na obiad przewidziana była zupa ziemniaczana z boczkiem i kielbasą, a z magazynu nie pobrano boczku, pobrano 1 kg kielbasy zwyczajnej do przygotowania 322 porcji obiadowych;

- w dniu 14 marca 2024 r. w jadłospisie na obiad przewidziana była surówka z białej kapusty, jabłka i marchwi, a podano ogórki.

Ponadto z magazynu wydano produkty, których nie przewidziano w jadłospisach: w dniu 19 marca 2024 r. flipsy batony karmelowe (168 szt.), a w dniu 21 marca 2024 r. soki hortex (336 szt.).

Dyrektor Szkoły wyjaśniła, że w związku z tymi błędami intendientka przejdzie dodatkowe szkolenie, aby w przyszłości uniknąć takich błędów.

(akta kontroli tom II str. 258 – 372)

4. W okresie objętym kontrolą nie obliczano średnioważonej normy na energię, co uniemożliwiało ocenę zgodności przedstawionej wartości energetycznej jadłospisu z zapotrzebowaniem dzieci uczęszczających do placówki, określonej w *Normie żywieniowej*. W związku z tym w Szkole nie posiadano wiedzy czy serwowane w ciągu dnia posiłki w ramach żywienia zbiorowego spełniają wymogi energetyczne określone w *Normie żywieniowej*.

Zgodnie z § 2 ust. 1 rozporządzenia w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty wskazano, że *środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty muszą spełniać odpowiednie wymagania dla danej grupy wiekowej, wynikające z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej*.

Dyrektor Szkoły wyjaśniła, że do dań wskazanych w jadłospisach nie sporządzano receptur posiłków. Kaloryczność dań wyliczano, z wykorzystaniem tradycyjnych metod, tj. publikacji książkowych, informacji dostępnych w Internecie. Obliczenia te prowadzono do wybranych posiłków, aby orientacyjnie sprawdzić, czy danie mieści się w normie kaloryczności. W celu usprawnienia pracy intendientki szkolnej i sprostania wymogom w zakresie poprawności sporządzania jadłospisów zakupiona została aplikacja internetowa Pro. Od kwietnia 2024 r. jadłospisy sporządzane były zgodnie z wymaganiami rozporządzenia.

(akta kontroli tom II str. 258 – 353, 359 – 396)

OCENA CZĄSTKOWA

W ocenie Najwyższej Izby Kontroli działania edukacyjne Szkoły w zakresie propagowania zdrowego odżywiania, realizowane w ramach przyjętych programów wychowawczo-profilaktycznych i programów zewnętrznych były dostosowane do skali rozpoznanych potrzeb. Prowadzono je zgodnie z założeniami podstawy programowej, programów wychowawczo-profilaktycznych oraz wytycznymi określonymi w zewnętrznych programach edukacyjnych. Najwyższa Izba Kontroli ocenia, że działania prowadzone w ramach zewnętrznych programów zdrowotnych pn. *Trzymaj formę*, *Program dla szkół* oraz *Eko strefa aktywnego wypoczynku* były realizowane rzetelnie i odpowiadały wymogom wynikającym z tych programów. Ponadto Szkoła

w sposób rzetelny zapewniła wszystkim uczniom nieograniczony dostęp do wody pitnej. Realne działania mające na celu przygotowanie i serwowanie posiłków zgodnych z zasadami zdrowego odżywiania nie były w pełni skuteczne. W badanym okresie nie określano zapotrzebowania na kaloryczność oraz kaloryczności potraw ujętych w jadłospisach, co uniemożliwiało stwierdzenie spełniania bądź nie wymogów energetycznych określonych w *Normie żywieniowej* dla danych grup wiekowych w zbiorowym żywieniu. Ponadto, w jadłospisie objętym kontrolą nie uwzględniano m.in. produktów mlecznych, owoców i warzyw, orzechów, roślin strączkowych, ryb, co było niezgodne z przepisami rozporządzenia w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty. Jadłospis nie spełniał również Rekomendacji dla szkół i przedszkoli m.in. w zakresie niestosowania tłustych i wysoko przetworzonych produktów mięsnych oraz serwowania produktów mlecznych bez dodatku cukru oraz wywarów jarskich. Dodatkowo wszystkie podawane napoje słodzone były cukrem. Szkoła zawierając umowy z podmiotami prowadzącymi sprzedaż produktów spożywczych z wykorzystaniem automatów vendingowych, zabezpieczyła właściwie interes placówki, poprzez zawarcie stosownych zapisów. W kontroli stwierdzono, że produkty dostępne dla uczniów w takich aparatach spełniały wymogi rozporządzenia w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

IV. Uwagi i wnioski

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

- | | |
|---------|--|
| Uwaga | W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami NIK zwraca uwagę na potrzebę dalszego doskonalenia zawodowego personelu przygotowującego i serwującego posiłki w zakresie zasad zdrowego i zbilansowanego ich komponowania. |
| Wnioski | <ol style="list-style-type: none"> 1. Dostosowanie długości przerw do czasu spożywania posiłków bez zbędnego pośpiechu. 2. Serwowanie posiłków spełniających wszystkie wymogi rozporządzenia w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty. 3. Podjęcie działań celem dostosowania serwowanych posiłków do wytycznych zawartych w Rekomendacjach dla szkół i przedszkoli. 4. Zapewnienie serwowania posiłków spełniających <i>Normę żywieniową</i> w zakresie kaloryczności, zgodnie z zasadami zbiorowego żywienia. |

V. Pozostałe informacje i pouczenia

Wystąpienie pokontrolne zostało sporządzone w dwóch egzemplarzach; jeden dla kierownika jednostki kontrolowanej, drugi do akt kontroli.

Prawo zgłoszenia
zastrzeżeń

Zgodnie z art. 54 ustawy o NIK kierownikowi jednostki kontrolowanej przysługuje prawo zgłoszenia na piśmie umotywowanych zastrzeżeń do wystąpienia pokontrolnego, w terminie 21 dni od dnia jego przekazania. Zastrzeżenia zgłasza się do dyrektora Delegatury w 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, 15 lipca 2024 r.

Kontroler
Alina Walenia
Główny specjalista kontroli
państwowej

/-/

Najwyższa Izba Kontroli
Delegatura w Rzeszowie
Dyrektor
Stefan Gados

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

Stanisław Jarzyna