



NAJWYŻSZA IZBA KONTROLI

Delegatura w Rzeszowie

LRZ.410.4.8.2024

Pani
Grażyna Czaja
Dyrektor
Publicznego Przedszkola w Czudcu

Publiczne Przedszkole
w Czudcu
ul. Starowiejska 8
38-120 Czudec

WYSTĄPIENIE POKONTROLNE

P/24/082 – Propagowanie i wdrażanie zdrowego odżywiania

I. Dane identyfikacyjne

Jednostka kontrolowana	Publiczne Przedszkole ¹ ul. Starowiejska 8, 38-120 Czudec
Kierownik jednostki kontrolowanej	Grażyna Czaja, dyrektor Publicznego Przedszkola w Czudcu ² , od 1 września 2006 r.
Zakres przedmiotowy kontroli	1. Rozwiązania organizacyjne mające na celu propagowanie i wdrażanie zdrowego odżywiania. 2. Działania na rzecz propagowania i wdrażania zdrowego odżywiania oraz ich efekty.
Okres objęty kontrolą	Od 1 stycznia 2020 r. do 31 marca 2024 r., z wykorzystaniem dowodów sporządzonych przed i po tym okresie, a dotyczących okresu objętego kontrolą.
Podstawa prawna podjęcia kontroli	Art. 2 ust. 2 ustawy z dnia 23 grudnia 1994 r. o Najwyższej Izbie Kontroli ³ .
Jednostka przeprowadzająca kontrolę	Najwyższa Izba Kontroli Delegatura w Rzeszowie
Kontroler	Cezary Paciura, główny specjalista kontroli państwowej, upoważnienie do przeprowadzenia kontroli nr LRZ/40/2024 z 21 marca 2024 r. (akta kontroli tom I str. 1-5)

¹ Dalej: Przedszkole.

² Dalej: Dyrektor.

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

II. Ocena ogólna⁴ kontrolowanej działalności

Uzasadnienie
oceny ogólnej

W ocenie Najwyższej Izby Kontroli⁵ Przedszkole w latach 2020 – 2024 (do 31 marca) na ogół prawidłowo realizowało zadania związane z propagowaniem i wdrażaniem zdrowego odżywiania.

Większości dzieciom zapewniono właściwe warunki i odpowiednią ilość czasu do spożywania posiłków. Niemniej jednak przedszkolaki z jednego oddziału spożywały posiłki na korytarzu, co naruszało zapisy § 10 ust. 2 rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 31 grudnia 2002 r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach⁶. Wszystkim dzieciom zapewniono natomiast stały dostęp do wody pitnej.

Mimo braku rozpoznania potrzeb i ryzyk, propagowanie i wdrażanie zdrowego odżywiania planowano z wykorzystaniem założeń podstawy programowej oraz wytycznych własnych i zewnętrznych programów edukacyjnych. Kształtowanie właściwych nawyków żywieniowych dzieci odbywało się poprzez cykliczną realizację programu autorskiego, programów zewnętrznych oraz organizację zajęć kulinarnych i edukacyjnych. Prowadząc program autorski nie wykonano jednak wszystkich zaplanowanych zadań oraz nie przeprowadzono jego ewaluacji według przyjętych założeń. W ocenie NIK takie podejście nie pozwoliło na dokonanie pełnej oceny osiągniętych efektów podejmowanych działań.

Zaangażowanie Przedszkola w propagowanie zasad zdrowego odżywiania nie przełożyło się w pełni na realne działania mające na celu przygotowanie posiłków zgodnych z wszystkimi wymogami 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 jednostkach⁷. Serwowane posiłki nie zawierały bowiem właściwej ilości warzyw i owoców. W prawidłowy sposób określano natomiast w jadłospisie kaloryczność serwowanych posiłków oraz występujące w nich alergeny.

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 Przedszkole funkcjonowało od poniedziałku do piątku w godzinach od 6.00 do 16.30, a dzienny czas pracy nie był krótszy niż 5 godzin.

Zgodnie z art. 108 pkt 4 ustawy z dnia 14 grudnia 2016 r. Prawo oświatowe⁹ Przedszkole zapewniało dzieciom możliwość korzystania z posiłków.

Posiłki przygotowywała i wydawała kuchnia przedszkolna. Liczba posiłków zależała m.in. od czasu przebywania dzieci w Przedszkolu i ich sytuacji zdrowotnej.

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

⁵ Dalej: NIK.

⁶ Dz. U. z 2020 r. poz. 1604, dalej: rozporządzenie Ministra Edukacji i Sportu w sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach.

⁷ Dz. U. poz. 1154, dalej: rozporządzenie Ministra Zdrowia w sprawie środków stosowanych w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży.

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 Dz. U. z 2024 r. poz. 737, dalej: upo.

Do Przedszkola dzieci miały być przyprowadzone do godz. 8.00 albo w każdym innym czasie, po wcześniejszym zgłoszeniu telefonicznym lub osobistym rodzica/opiekuna prawnego, ponieważ niezbędne to było do przygotowania odpowiedniej liczby posiłków.

Według statutu¹⁰ dzieci w Przedszkolu mogły skorzystać z jednego, dwóch lub trzech posiłków dziennie, tj. śniadania, obiadu i podwieczorku.

(akta kontroli tom I str. 3-44, 156-157)

1.2. Działalność opiekuńczo-wychowawczo-dydaktyczną Przedszkole prowadziło dla dzieci w wieku od 3 do 6 lat. W roku szkolnym 2020/2021 prowadziło ją w ośmiu, a w latach szkolnych 2021/2022 – 2023/2024 w dziewięciu oddziałach.

Według statutu, działalność Przedszkole miało prowadzić w swojej siedzibie przy ul. Starowiejskiej 8 w Czudcu.

W kontroli ustalono, że działalność opiekuńczo-wychowawczo-dydaktyczną Przedszkole prowadziło również poza swoją siedzibą¹¹, tj. w wynajmowanej sali w budynku Szkoły Podstawowej w Czudcu przy ul. Rzeszowskiej 33, gdzie dzieci z jednego oddziału jadły posiłki przygotowane przez kuchnię szkolną.

W statucie nie określono miejsc przeznaczonych do spożywania posiłków, ale na stronie internetowej¹² podano, że Przedszkole dysponuje stołówką, z której korzystają dzieci z dwóch oddziałów¹³.

Według NIK dzieci z pozostałych pięciu oddziałów posiłki spożywały w swoich salach dydaktycznych, a z jednego oddziału na korytarzu obok sali.

Szczegółowy opis niezgodności zapisów statutu z rzeczywistym funkcjonowaniem Przedszkola, przedstawiono w sekcji Stwierdzone nieprawidłowości wystąpienia pokontrolnego.

(akta kontroli tom I str. 3-44, 56-73, 82-85, 158-162)

1.3. Zgodnie z zapisem art. 102 ust. 1 pkt 11 upo, w statucie określono zasady odpłatności za korzystanie z wyżywienia w Przedszkolu.

W § 26 pkt 5 statutu podano m.in., że zasady korzystania z wyżywienia określa dyrektor Przedszkola na podstawie uchwały Rady Gminy w sprawie określenia wysokości opłat za korzystanie z wychowania przedszkolnego dzieci w przedszkolach i oddziałach przedszkolnych prowadzonych przez Gminę.

Rada Gminy ustaliła odpłatność za świadczenia w zakresie wychowania przedszkolnego, ale nie ustalała zasad i wysokości opłat za wyżywienie dzieci w Przedszkolu.

(akta kontroli tom I str. 3-44, 175)

Według art. 106 ust. 3 upo, warunki korzystania ze stołówki przedszkolnej, w tym wysokość opłat za posiłki, ustala dyrektor przedszkola w porozumieniu z organem prowadzącym przedszkole.

Warunki korzystania ze stołówki przedszkolnej, Dyrektor ustaliła w regulaminie, zaś wysokość opłat za wyżywienie w zarządzeniach.

W zarządzeniach Dyrektor podała, że do korzystania z posiłków przygotowywanych przez kuchnię uprawnione były wszystkie dzieci uczęszczające do Przedszkola, a korzystanie z wyżywienia miało charakter odpłatny. Opłata za posiłek była równa

¹⁰ § 4 pkt 8 i § 26 pkt 5.

¹¹ Dla dzieci sześciolletnich z oddziału 9.

¹² <https://przedszkoleczudec.pl> – zakładka Przedszkole Charakterystyka placówki.

¹³ Pięć i sześciolletnie dzieci z oddziału 6 i 7.

wysokości kosztów surowców zużytych do jego przygotowania i mogła ulec zmianie w związku ze wzrostem cen produktów żywnościowych.

Każdorazowa zmiana opłaty powinna nastąpić w porozumieniu z organem prowadzącym, z miesięcznym wyprzedzeniem i miała być podana do wiadomości poprzez wywieszenie na tablicy ogłoszeń.

W latach szkolnych 2020/2021 i 2021/2022 dzienna stawka dla dzieci przebywających w Przedszkolu 5 godzin i korzystających z wyżywienia wynosiła 5 zł (śniadanie, obiad dwudaniowy i kompot), a dla dzieci przebywających dłużej – 6 zł (dodatkowo 1 zł za podwieczorek).

W roku szkolnym 2022/2023 dzienna stawka dla dzieci przebywających w Przedszkolu 5 godzin i korzystających z wyżywienia wzrosła do 7 zł (2 zł śniadanie i 5 zł obiad), a dla dzieci przebywających dłużej do 8 zł (dodatkowo 1 zł za podwieczorek).

Taka sama dzienna stawka żywieniowa obowiązywała w roku szkolnym 2023/2024. Wysokość opłat za posiłki w Przedszkolu zaakceptował wójt Gminy Czudec.

(akta kontroli tom I str. 3-55, 161-162)

Podczas kontroli analizą objęto liczbę dzieci korzystających z posiłków serwowanych przez kuchnię przedszkolną w miesiącu październiku w latach szkolnych 2020/2021 – 2023/2024.

I tak w październiku roku szkolnego:

- 2020/2021 do Przedszkola zapisanych było 185 dzieci i tyle też miało korzystać z wyżywienia. Średnio w miesiącu w wyniku absencji 131 dzieci korzystało z posiłków, z czego 131 (100%) ze śniadania i obiadu oraz 97 (74%) z podwieczorku,
- 2021/2022 do Przedszkola było zapisanych łącznie 212 dzieci¹⁴, z czego 187 dzieci z ośmiu oddziałów mogło korzystać z posiłków przygotowanych przez kuchnię przedszkolną. W wyniku absencji średnio ze śniadania i obiadu skorzystało 128 (100%), a z podwieczorku 102 (79,7%) dzieci,
- 2022/2023 do Przedszkola zapisano było 212 dzieci, w tym 187 miało korzystać z posiłków przygotowanych przez kuchnię przedszkolną. Ze śniadania i obiadu średnio korzystało 124 (100%), a z podwieczorku 96, co stanowiło 77,4% dzieci,
- 2023/2024 do Przedszkola zapisanych było 210 dzieci, z czego 185 mogło korzystać z posiłków przygotowanych przez kuchnię przedszkolną. W wyniku absencji średnio ze śniadania i obiadu korzystało 130, a z podwieczorku 109 dzieci, co stanowiło odpowiednio 100% i 83,8%% dzieci.

Do obiadu dzieci otrzymywały kompot przygotowany przez kuchnię przedszkolną, mogły też bez ograniczeń korzystać z wody źródlanej dostępnej w Przedszkolu¹⁵.

(akta kontroli tom I str. 176-191)

Wysokość stawki żywieniowej pobieranej przez Przedszkole sprawdzono na przykładzie 30 dzieci korzystających z posiłków przygotowanych przez kuchnię przedszkolną w październiku, z tego 11 w roku szkolnym 2021/2022, 9 w roku szkolnym 2022/2023 i 10 w roku szkolnym 2023/2024.

Nieprawidłowości w tym zakresie nie stwierdzono. Opłatę za wyżywienie pobierano w wysokości i na zasadach ustalonych przez Dyrektora w zarządzeniach. W przypadku niekorzystania przez dziecko z wyżywienia, Przedszkole zwracało dzienną stawkę żywieniową pomnożoną przez liczbę nieobecności, w oparciu o zapisy ujęte w § 4 pkt 9 statutu.

¹⁴ Zajęcia opiekuńczo-wychowawczo-dydaktyczne dla 25 dzieci Przedszkole prowadziło w Szkole Podstawowej, a dla 187 w siedzibie Przedszkola przy ul. Starowiejskiej 8 w Czudcu.

¹⁵ Woda kupowana była przez Przedszkole w 5l butlach.

(akta kontroli tom I str. 3-55, 192-199)

1.4. W kontroli sprawdzono organizację żywienia w Przedszkolu na przykładzie dzieci uczęszczających do ośmiu oddziałów w siedzibie Przedszkola, dla których posiłki przygotowywała i wydawała kuchnia przedszkolna.

Ogłędziny przeprowadzone w dniu 8 maja br. wykazały, że dzieci w Przedszkolu jadły cztery posiłki, tj. pierwsze i drugie śniadanie, obiad oraz podwieczerek. Kuchnia przygotowywała posiłki zgodnie z jadłospisem.

Śniadanie za wyjątkiem jednego oddziału, dzieci rozpoczęły o godz. 8.30, a obiad i podwieczerek odpowiednio o godz. 11.30 i 14.30.

O godz. 10.00 dzieci jadły drugie śniadanie, którego nie uwzględniono w rozkładach dnia poszczególnych oddziałów jak również w statucie Przedszkola.

W dniu oględzin dzieci z oddziału 3¹⁶, śniadanie rozpoczęły o godz. 9.00, tj. pół godziny później niż określono w ramowym rozkładzie dnia, a dzieci z oddziału 8 jadły posiłki na korytarzu obok sali dydaktycznej, co omówiono w sekcji Stwierdzone nieprawidłowości.

Dzieci posiłki spożywały na siedząco przy stolikach, do których uwag w zakresie ergonomii nie miała Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Strzyżowie. Dzieci z dwóch oddziałów posiłki jadły wspólnie w stołówce przedszkolnej, z pięciu oddziałów w salach dydaktycznych, a 10 dzieci z jednego oddziału¹⁷ przy dwóch stolikach ustawionych na korytarzu obok sali dydaktycznej.

Przedszkole zapewniało dzieciom wystarczającą ilość czasu na spożywanie posiłków. Pierwsze śniadanie i podwieczerek dzieci jadły ok. 20 minut., drugie śniadanie 15, a obiad ok. 30 minut.

Posiłki z kuchni odbierały osoby zatrudnione jako pomoc nauczyciela – woźna oddziałowa, które rozkładały talerze, szklanki i sztućce na stolikach, podawały dzieciom posiłki i picie oraz sprzątały po jedzeniu.

(akta kontroli tom I str. 158, 163-175, 200-220, 414-423)

1.5. Przedszkole miało wiedzę o dzieciach ze specjalnymi potrzebami żywieniowymi, a informacje o tym pozyskiwało od rodziców.

Przy przyjęciu dziecka do Przedszkola rodzice wypełniali arkusz informacyjny, którego jednym z elementów była informacja o stanie zdrowia, w szczególności czy dziecko przebywa pod kontrolą specjalistycznej poradni lekarskiej, posiada alergię pokarmowe oraz dietę zaleconą przez lekarza.

Według informacji sporządzonej przez Dyrektora w latach szkolnych 2020/2021 – 2022/2023 do Przedszkola uczęszczało dziecko chore na cukrzycę, które korzystało z posiłków przygotowanych przez kuchnię przedszkolną, ale pod nadzorem rodziców. Rodzice analizowali jadłospis, przynosili chleb dla diabetyków, a kuchnia przygotowywała posiłki odpowiednie dla tego typu schorzenia.

W roku szkolnym 2023/2024 pięcioro dzieci uczęszczających do Przedszkola miało specjalne potrzeby żywieniowe, z tego dwoje nie tolerowało mleka, dwoje sezamu i orzechów, a jedno jajek.

Ogłędziny organizacji i sposobu serwowania posiłków w Przedszkolu wykazały, że w pomieszczeniach (sali dydaktycznej i stołówki przedszkolnej), w których jadły posiłki dzieci ze specjalnymi potrzebami żywieniowymi wywieszono informacje jakich produktów nie mogą spożywać.

(akta kontroli tom I str. 216-217, 221-241, 397-400)

¹⁶ Sześciolatki z oddziału 3.

¹⁷ Pięcio i sześciolatek z oddziału 8.

1.6. W okresie objętym kontrolą Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Strzyżowie¹⁸ przeprowadził w Przedszkolu sześć kontroli sanitarnych, z tego po trzy bloku żywienia i oceny stanu sanitarnego.

W protokołach z kontroli bloku żywienia przeprowadzonych 22 kwietnia 2021 r. i 2022 r. oraz 18 kwietnia 2023 r. podano m.in., że kuchnia przedszkolna przygotowywała i wydawała trzy posiłki, tj. śniadanie, obiad i podwieczorek.

Przedszkole posiadało własne zaplecze kuchenne, a posiłki dla dzieci przygotowywano na miejscu w kuchni przedszkolnej, zgodnie z wymogami HACCP¹⁹. Posiłki wydawano dzieciom w naczyniach wielokrotnego użytku, które następnie myto i wyparzano w zmywarko-wyparzarce.

Próbki żywnościowe (po 150 g) przechowywano przez 72 godziny w wydzielonym urządzeniu chłodniczym, w opisanych pojemnikach z nazwą posiłku i datą jego podania. W urządzeniu chłodniczym przechowywano również nabiał, a w urządzeniu zamrażalniczym warzywa i owoce mrożone. Na regałach w magazynie przechowywano środki spożywcze suche, a w kolejnym magazynie w skrzyniach drewnianych – warzywa i owoce.

W kuchni pracowali pracownicy z aktualnymi badaniami sanitarno-epidemiologicznymi, a pomieszczenie kuchenne było wyposażone w bieżącą ciepłą i zimną wodę oraz w środki do mycia i dezynfekcji. W Przedszkolu stosowano zabezpieczenia przed szkodnikami.

Podczas kontroli przedstawiciele PPIS sprawdzili jadłospisy i stwierdzili, że posiłki spełniały wymagania, o których mowa w § 2 ust. 2 pkt 2, 3, 4, 5, pkt 6 lit. a, b, c, d oraz § 2 ust. 2 pkt 8 rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie środków stosowanych w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży. Jadłospisy wraz z informacją o alergenach zawartych w poszczególnych potrawach wywieszono na tablicy ogłoszeń obok szatni.

Kontrole te jak i dotyczące oceny stanu sanitarnego Przedszkola przeprowadzone w maju 2021 r. oraz w listopadzie 2022 r. i 2023 r. nieprawidłowości nie wykazały.

(akta kontroli tom I str. 56-85)

NIK podczas kontroli zlecił PPIS przeprowadzenie kontroli doraźnej w Przedszkolu²⁰ w zakresie warunków żywienia, w tym stanu sanitarnego, przygotowywania i podawania posiłków, spełnienia wymogów sanitarnych, higienicznych i zdrowotnych przez personel kuchenny, a także przydatności do spożycia wody dostarczanej z wodociągu gminnego do Przedszkola.

W trakcie kontroli przeprowadzonej 18 kwietnia 2024 r. PPIS nie stwierdził środków spożywczych po upływie daty minimalnej trwałości, terminu przydatności do spożycia jak i dań gotowych wcześniej przygotowanych i zamrożonych.

Potrawy kuchnia przygotowywała bezpośrednio przed spożyciem. Jadłospis planowano na 10 dni, posiłki nie były monotonne pod względem doboru produktów, techniki kulinarne urozmaicone (unikano powtarzania), a posiłki na talerzach kolorystycznie zróżnicowane.

Analiza jadłospisu za okres od 8 do 19 kwietnia 2024 r. wykazała, że przerwy pomiędzy posiłkami wynosiły ok. 3 godz. Pierwsze śniadanie podawano dzieciom o godz. 8.30, drugie śniadanie o godz. 10.00, obiad (zupa, drugie danie i kompot) o godz. 11.30, a podwieczorek o godz. 14.30. Posiłki spełniały wymagania, o których

¹⁸ Dalej: PPIS.

¹⁹ Ang. Hazard Analysis and Critical Control Points (system analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli) to postępowanie ukierunkowane na zapewnienie bezpieczeństwa żywności.

²⁰ Art. 12 pkt 3 ustawy o NIK.

mowa w § 2 ust. 2 pkt 2, 3, 4, 5, pkt 6 lit. a, c i d oraz § 2 ust. 2 pkt 8 rozporządzenia w sprawie żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży.

Analiza jadłospisu wykazała, że stosowano większe ilości warzyw niż owoców. Przez osiem dni dzieciom podawano dwie lub trzy porcje z grupy: mięso, jaja, orzechy nasiona roślin strączkowych (§ 2 ust. 2 pkt 6 lit. b rozporządzenia w sprawie żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży), a przez dwa dni porcji z tej grupy dzieciom nie podawano.

PPIS zalecił, aby w jadłospisie zwiększyć udział produktów zbożowych z tzw. grubego przemiatu.

Kuchnia przedszkolna przygotowywała napoje, tj. herbatę, kawę zbożową, kakao i kompot. Po przeliczeniu zawartości cukru dodawanego do herbaty (na podstawie receptur i raportu magazynowego) stwierdzono, że zawierała 3,3 g cukru na 250 ml.

Intendentka odpowiedzialna za planowanie żywienia była przeszkolona w zakresie układania jadłospisu. Jadłospis weryfikowała pod kątem zgodności z aktualnymi normami żywieniowymi, obliczania wartości odżywczej i rozkładu energii na posiłki, a przy jego układaniu korzystała z programu Intendent Pro.

Według PPIS rodzice dzieci mieli dostęp do informacji o składzie potraw i produktów w jadłospisie wraz z wyróżnionymi alergenami. Przy przygotowywaniu posiłków, artykuły spożywcze starano się tak dobierać, aby eliminować produkty zawierające alergen. Dzieci ze specjalnymi potrzebami żywieniowymi miały zapewnione odpowiednie posiłki poprzez eliminowanie (zastępowanie) produktów spożywczych zawierających alergen.

PPIS stwierdził, iż w Przedszkolu brak było procedur postępowania, przygotowywania i wydawania potraw dla dzieci z alergiami pokarmowymi/nietolerancjami pokarmowymi oraz zapobiegania zanieczyszczeniom krzyżowym przez alergeny.

Zarządzeniem z 22 kwietnia 2024 r. Dyrektor wprowadziła w Przedszkolu procedurę postępowania wobec dzieci z alergiami i nietolerancjami pokarmowymi. Określiła w niej obowiązki rodziców, pracowników pedagogicznych i obsługi w zakresie opieki nad dzieckiem alergicznym.

Kolejna kontrola doraźna przeprowadzona przez PPIS w dniu 25 kwietnia br. nieprawidłowości nie wykazała.

(akta kontroli tom I str. 123-155)

1.7. W latach 2020 – 2024 (do kwietnia) przygotowywaniem posiłków dla dzieci w Przedszkolu zajmowało się czterech pracowników, tj. kucharz i trzy osoby zatrudnione na stanowisku pracownika gospodarczego – pomoc kucharza.

Planowaniem i organizowaniem zakupów oraz układaniem jadłospisu zajmowały się dwie intendentki²¹.

Ww. osoby świadczyły pracę na podstawie umowy i w pełnym wymiarze czasu pracy.

Dwie osoby odpowiedzialne za przygotowanie posiłków (kucharz i pracownik gospodarczy – pomoc kucharza) posiadały wykształcenie kierunkowe, tj. ukończoną szkołę zasadniczą w zawodzie kucharz oraz odpowiednio 25 i 29 letni staż pracy w zawodzie, w tym 21 i 14 lat w Przedszkolu.

Kucharz w 2001 r. zdał egzamin z zakresu znajomości podstawowych zagadnień higieny przy produkcji żywności przed komisją powołaną przez Podkarpackiego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Rzeszowie²², a w marcu 2024 r.

²¹ Zatrudniona w okresie od 8 lutego 1999 r. do 21 lipca 2023 r. i od 1 września 2023 r. – nadal.

²² Dalej: PWIS.

uczestniczył w zorganizowanym przez Wojewódzką Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Rzeszowie²³ szkoleniu dla kucharzy pracujących w żłobkach, przedszkolach, szkołach, internatach, ośrodkach szkolno-wychowawczych oraz właścicieli firm cateringowych, wytwarzających posiłki dla dzieci i młodzieży.

Dwie osoby zatrudnione na stanowisku pracownika gospodarczego – pomocy kucharza nie miały wykształcenia kierunkowego. Ukończyły odpowiednio: zasadniczą szkołę zawodową w zawodzie elektromechanik oraz liceum zawodowe – krawiec konfekcyjno-usługowy i pracowały w Przedszkolu od 2009 r. i 2015 r.

Żadna z osób zatrudnionych na stanowisku pracownik gospodarczy – pomoc kucharza nie uczestniczyła w kursach, szkoleniach, seminariach z zakresu żywienia, w tym dzieci w przedszkolach.

Intendentka zatrudniona w Przedszkolu od 8 lutego 1999 r. do 21 lipca 2023 r. posiadała tytuł technika ogrodnika o specjalności sadownictwo, szkółkarstwo, warzywnictwo, kwiaciarstwo.

W 2001 r. zdała egzamin z zakresu znajomości podstawowych zagadnień higieny przy produkcji żywności przed komisją powołaną przez PWIS, a w marcu 2018 r. uczestniczyła w szkoleniu i uzyskała certyfikat odnośnie zasad zbiorowego żywienia dzieci i młodzieży i układania jadłospisów zgodnych z wymaganiami prawnymi, normami żywienia i zaleceniami żywieniowymi oraz jak żywić dzieci i młodzież po reformie oświaty.

Szkolenie obejmowało m.in. podstawy racjonalnego żywienia wraz z aktualnymi normami żywienia dzieci i młodzieży, identyfikowanie i oznaczanie alergenów w daniach kulinarnych, wyliczanie wartości odżywczej dań, wymagania jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży, rodzaje chemicznych dodatków do żywności i sposoby ich rozpoznawania, alergie i nietolerancje pokarmowe u dzieci, a także zasady układania i wyliczania jadłospisów dla dzieci z zaleceniami dietetycznymi.

Od 1 września 2023 r. na stanowisku intendentki zatrudniono osobę z tytułem technika rachunkowości, która w kwietniu 2023 r. ukończyła 50 godzinny kurs o specjalności żywienie przedszkolaków.

Program szkolenia obejmował m.in. najnowsze wymagania żywienia zbiorowego w przedszkolach, planowanie jadłospisów, komponowanie menu przedszkolaka, alergie pokarmowe, dietę planetarną oraz współpracę z rodzicami.

W maju 2023 r. ukończyła 30 godzinny kurs intendenta. Celem szkolenia było zdobycie wiedzy i umiejętności z zakresu bezpieczeństwa żywności, wypełniania dokumentów i pracy z systemem HACCP, komponowania zbilansowanych jadłospisów, planowania produkcji i pracy w kuchni.

W sierpniu 2023 r. uzyskała certyfikat z zakresu zatruc pokarmowych, chorób pasożytniczych i niebezpiecznych czynników chemicznych w zakładach żywienia zbiorowego.

Intendentka w marcu 2024 r. uczestniczyła w szkoleniu dla intendentów i kucharzy pracujących w żłobkach, przedszkolach, szkołach, internatach, ośrodkach szkolno-wychowawczych oraz właścicieli firm cateringowych, wytwarzających posiłki dla dzieci i młodzieży.

W kwietniu 2024 r. intendentka była uczestnikiem konferencji on-line, której tematem było zdrowe żywienie zbiorowe dzieci i młodzieży, znaczenie żywienia zbiorowego w prewencji otyłości i niedożywienia, nowoczesne podejście w profilaktyce zaburzeń odżywiania u dzieci

²³ Dalej: WSSE.

Szkolenia, w których intendentka uczestniczyła, nie były finansowane przez Przedszkole.

(akta kontroli tom I str. 86-113)

Zadania pracowników kuchni Dyrektor określiła w zakresach czynności pracowników. Kucharz podlegał bezpośrednio Dyrektorowi Przedszkola i intendentce, a do jego zadań należało m.in. planowanie z intendentką jadłospisów, przyjmowanie produktów spożywczych z magazynu, przestrzeganie receptur przygotowywanych posiłków, dbanie o najwyższą jakość i smak oraz ich wydawanie w wyznaczonych godzinach, przechowywanie próbek posiłków, a także dbanie o czystość i właściwy podział pracy w kuchni.

Do zadań intendentki z zakresu żywienia należało m.in. planowanie jadłospisu zgodnie z obowiązującymi normami kaloryczności, zamieszczanie go na stronie internetowej Przedszkola i wywieszanie na tablicy ogłoszeń, planowanie i organizowanie zakupów, wydawanie produktów spożywczych, prowadzenie codziennego dziennika żywienia, prowadzenie kartoteki magazynu żywnościowego, przestrzeganie stawki żywieniowej, właściwe przechowywanie i zabezpieczenie produktów przed zniszczeniem i sprawdzanie terminu przydatności do spożycia, nadzór nad właściwym porcjowaniem posiłków przez personel kuchni, a także sporządzanie sprawozdań dekadowych, miesięcznych i rocznych.

W zakresach czynności ww. pracowników nie było zapisów odnośnie zastępstwa podczas ich nieobecności w pracy.

(akta kontroli tom I str. 114-119)

Dyrektor wyjaśniła, że artykuły spożywcze od dostawców przyjmowała intendentka, a w przypadku produktów mięsnych intendentka wraz z kucharzem. W razie jej nieobecności towar odbierał kucharz. W nowym roku szkolnym 2024/2025 zakresy czynności zostaną zaktualizowane.

(akta kontroli tom I str. 360)

Do obowiązków pracowników gospodarczych – pomocy kucharza należało m.in. uczestniczenie przy planowaniu jadłospisu, przygotowywanie posiłków wg receptury i wydawanie w wyznaczonych godzinach, przechowywanie próbek żywnościowych, mycie naczyń, a także dbanie o czystość w pomieszczeniach kuchennych i magazynach.

(akta kontroli tom I str. 120-122)

1.8. Nauczyciele w Przedszkolu posiadali wykształcenie kierunkowe w zakresie prowadzonej edukacji przedszkolnej. Nie posiadali studiów podyplomowych, szkoleń, kursów dotyczących prowadzenia nauki o zdrowym odżywianiu.

Dyrektor wyjaśniła, że w podstawie programowej wychowania przedszkolnego nie ma edukacji żywieniowej, jest natomiast edukacja zdrowotna, w której poruszane są m.in. zagadnienia związane z koniecznością spożywania: owoców i warzyw, zdrowej żywności, w tym picia wody, kompotów, soków, a także ograniczenia spożycia słodczy, chipsów i napojów gazowanych.

W listopadzie 2016 r. kucharz i nauczycielka edukacji wczesnoszkolnej uczestniczyli w szkoleniu „Dziecko z cukrzycą w szkole” zorganizowanym przez Ministerstwo Zdrowia, Podkarpacki Urząd Wojewódzki i Kuratorium Oświaty w Rzeszowie. Program szkolenia obejmował ogólne informacje o cukrzycy, leczeniu, powikłaniach i funkcjonowaniu dziecka z tą chorobą w szkole.

W kwietniu 2018 r. Przedszkole zostało przyjęte do Rejonowej Rzeszowskiej Sieci Szkół i Placówek Promujących Zdrowie w woj. podkarpackim.

W marcu 2022 r. nauczyciele z Przedszkola uczestniczyli w szkoleniu zorganizowanym przez Fundację Słodkie Marzenia dot. opieki nad dzieckiem z cukrzycą typu 1 w placówce oświatowej. Zakres tematyczny szkolenia obejmował m.in. podstawową wiedzę o cukrzycy, zalecane sposoby wspomagania dzieci w przezwyciężaniu jej skutków oraz odżywianie i wysiłek fizyczny w cukrzycy.

(akta kontroli tom I str. 242-257, 487-576)

1.9. W latach 2020 – 2023 artykuły spożywcze do Przedszkola dostarczało trzech, a od 2024 r. pięciu dostawców.

W kontroli analizą objęto 11 umów na dostawę artykułów spożywczych do Przedszkola, z tego sześć umów (po dwie z lat 2021 – 2023) oraz pięć umów na dostawę artykułów spożywczych w 2024 r.

Analiza umów za lata 2021 – 2023 wykazała, że szczegółowy zakres dostaw określały formularze ofertowe, stanowiące integralną część umowy.

W umowach określono okres ich obowiązywania i wartość, a ewentualne spory rozstrzygać miał sąd właściwy dla siedziby Przedszkola. Do przypadków nieuregulowanych w umowach miały mieć zastosowanie odpowiednie przepisy Kodeksu cywilnego.

Umowy i formularze ofertowe nie zawierały:

- wymagań jakościowych w zakresie dostarczanych produktów, zwłaszcza terminów dostaw, warunków przechowywania, sposobu pakowania i zabezpieczenia, daty minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia, wykazu składników lub procentowej zawartości danego składnika, wymagań, aby dostarczane produkty nie zawierały m.in. barwników, konserwantów, przeciwutleniaczy regulatorów kwasowości, emulgatorów, środków żelujących, wzmacniaczy smaków czy substancji słodzących, a także uprawnień Przedszkola do kontroli dostarczanych produktów oraz sankcji za niewywiązywanie się z umowy w zakresie dostarczanych produktów.

(akta kontroli tom I str. 258-291)

Dyrektor wyjaśniła, że w umowach na dostawę artykułów spożywczych do Przedszkola nie ujęto sankcji za niewywiązywanie się z umowy, ponieważ w latach 2020 – 2023 towar dostarczany przez lokalnych dostawców był pierwszej jakości. Kontrole towarów pod względem ilości i jakości oraz certyfikatów przeprowadzała intendentka i nie było przypadków zwrotu. W związku z tym w umowach nie trzeba było pisać o karach umownych.

(akta kontroli tom I str. 359)

Analiza pięciu umów obowiązujących w 2024 r. wykazała, że dostawcy zobowiązani zostali do sukcesywnej, codziennej dostawy towaru własnym transportem od poniedziałku do piątku w godz. od 6.00 do 8.00 bez względu na wartość zamówienia. Towar miał być dostarczany zgodnie z postanowieniem umowy, Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia, złożoną ofertą i formularzem cenowym. Podane ilości produktów były szacunkowe i mogły ulec zmianie (zwiększeniu, zmniejszeniu) i nie mogły przekroczyć 20% ilości i wartości poszczególnych rodzajów artykułów, co nie stanowiło podstawy do zgłaszania roszczeń z tytułu niezrealizowanych dostaw albo podstawy do odmowy realizacji dostaw.

Artykuły miały być dostarczane na podstawie częściowych zamówień przekazywanych elektronicznie (e-mail) i telefonicznie przez intendentkę lub osobę zastępującą. Realizacja dostawy powinna nastąpić na drugi dzień od złożenia zamówienia.

Dostawcy zobowiązani zostali do dostarczania produktów pierwszej klasy jakości, świeżych, czystych oraz w opakowaniach dopuszczalnych do przechowywania

i transportu artykułów spożywczych przy zachowaniu odpowiednich reżimów sanitarnych wymaganych do przewozu żywności zgodnie z przepisami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia²⁴ oraz innych aktualnie obowiązujących przepisów dot. przedmiotu zamówienia.

W umowach Przedszkole zastrzegło, aby produkty w dniu dostawy posiadały przydatność do spożycia nie krótszą niż $\frac{3}{4}$ terminu od dnia jego wyprodukowania.

Przedszkole mogło odmówić przyjęcia dostarczonego towaru, w razie wystąpienia nieprawidłowości, co do jakości, terminu przydatności do spożycia bądź przewożonego w nieodpowiednich warunkach lub dostarczonego po ustalonym terminie. W takiej sytuacji dostawca miał obowiązek wymienić towar na pełnowartościowy lub uzupełnić braki w przeciągu dwóch godzin, aby umożliwić przygotowanie zaplanowanych posiłków.

W przeciwnym razie Przedszkole mogło uznać, że dostawca nie dotrzymał terminu dostawy, co miało skutkować upomnieniem lub naliczeniem kar umownych wynikających z umowy.

W przypadku trzykrotnego upomnienia dostawcy w związku z wykonaniem zamówienia z nienależytą starannością lub nieterminowo, a także z powodu dostarczenia wadliwego lub niepełnowartościowego towaru, Przedszkole miało prawo odstąpienia od umowy w każdym czasie ze skutkiem natychmiastowym, a dostawcy nie przysługiwały kary umowne.

Obowiązującą formą odszkodowania z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania umowy miały być kary umowne w wysokości:

- 10% łącznej wartości brutto przedmiotu umowy z tytułu odstąpienia od umowy,
- 1% wartości brutto partii dostawy zrealizowanej z opóźnieniem za każdą godzinę opóźnienia,
- 20% wartości partii dostawy zrealizowanej z nienależytą starannością/jakością.

Naliczenie kar umownych nie wyłączało uprawnień Przedszkola do dochodzenia odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych.

Wszelkie zmiany i uzupełnienia umowy wymagały pisemnego aneksu pod rygorem nieważności, a ewentualne spory miał rozstrzygać sąd właściwy do siedziby Przedszkola.

(akta kontroli tom I str. 292-358)

Dyrektor wyjaśniła, że wszystkie artykuły spożywcze dostarczone do Przedszkola w 2024 r. były zgodne z umowami i ofertami oraz spełniały wymagania HACCP.

Potwierdziła to kontrola PPIS przeprowadzona w Przedszkolu na zlecenie NIK, podczas której stwierdzono, że towar przyjmowany do magazynu sprawdzano pod względem świeżości, terminów ważności i uszkodzeń opakowań.

(akta kontroli tom I str. 360, 123-148)

1.10. W okresie objętym kontrolą wśród rodziców i dzieci uczęszczających do Przedszkola nie przeprowadzano badań satysfakcji oferowanego żywienia.

Dyrektor wyjaśniła, iż badań takich nie przeprowadzano, ponieważ nie było to konieczne. Nikt nie zgłaszał uwag i wniosków, a rodzice dzieci pozytywnie się wypowiadali na temat żywienia w Przedszkolu.

(akta kontroli tom I str. 361-362)

W okresie objętym kontrolą w Przedszkolu nie wprowadzono procedury przyjmowania i rozpatrywania skarg i wniosków jak również nie prowadzono rejestru skarg i wniosków.

²⁴ Dz. U. z 2023 r. poz. 1448, ze zm.

Szerzej to omówiono w sekcji Stwierdzone nieprawidłowości wystąpienia pokontrolnego.

(akta kontroli tom I str. 363-364)

1.11. Przedszkole działało na podstawie polityki oświatowej państwa ogłaszanej przez Ministra Edukacji i Nauki oraz w oparciu o plany nadzoru pedagogicznego opracowane przez Dyrektora.

W okresie objętym kontrolą Przedszkole pozyskiwało informacje od rodziców o sytuacji zdrowotnej dzieci. Na tej podstawie nauczyciele wiedzieli co dziecko lubi, co może, a czego jeść nie może i jakie w związku z tym są niezbędne działania. Rodzice na bieżąco mogli śledzić jadłospis w Przedszkolu, a w trakcie bezpośrednich spotkań z pracownikami lub za pomocą skrzynki²⁵ mogli przekazywać sugestie, uwagi i wnioski oraz przedstawić swoje postulaty dot. propagowania i wdrażania zdrowego odżywiania. W okresie objętym kontrolą rodzice nie zgłaszali w powyższym zakresie sugestii, uwag i wniosków.

W okresie objętym kontrolą nie rozpoznawano – w inny niż wskazano powyżej sposób – potrzeb i ryzyk w zakresie propagowania i wdrażania zdrowego odżywiania. Nie zdiagnozowano również potrzeb i ryzyk w tym zakresie.

Według Dyrektora, dzieci w wieku od 3 do 6 lat są pod całkowitą opieką rodziców i to na nich spoczywa odpowiedzialność za ich zdrowie. Zdarzają się sytuacje, że nauczyciel zauważa dziecko z nadmiernym apetytem lub otyłe i w takich sytuacjach informuje o tym fakcie rodziców. Organizację i sposób żywienia omawiano na zebraniach rodziców na początku roku szkolnego, ale w okresie objętym kontrolą sugestii takich rodzice nie przedstawiali. Znajomość psychologii rozwojowej dziecka oraz zalecenia PPIS pozwalały na zorganizowanie w Przedszkolu żywienia dostosowanego do wieku i potrzeb dziecka.

(akta kontroli tom I str. 397-400)

1.12. Mimo, iż w okresie objętym kontrolą w Przedszkolu nie rozpoznawano potrzeb w zakresie propagowania i wdrażania zdrowego odżywiania, to w rocznych planach zajęć dydaktyczno-wychowawczo-opiekuńczych ujmowane były treści dotyczące tych zagadnień. Opracowane zostały w oparciu o Podstawę Programową Wychowania Przedszkolnego oraz Przewodnik metodyczny²⁶.

W ramach podstawy programowej zaplanowano m.in. zajęcia z dziećmi pn. Zdrowie naszym skarbem, Ruch to zdrowie, Zdrowe odżywianie czy Z wizytą w przychodni. Ponadto w planach pracy ujęto również programy wewnętrzne i zewnętrzne, w których jednym z elementów było zdrowe odżywianie.

(akta kontroli tom I str. 123-155, 365-396, 401-413)

Stwierdzone
nieprawidłowości

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

1. Rzeczywista organizacja spożywania posiłków nie odpowiadała regulacjom ujętym w dokumentacji Przedszkola. W statucie, określającym pracę Przedszkola nie podano, że zajęcia dydaktyczno-opiekuńczo-wychowawcze prowadzono także w budynku Szkoły Podstawowej w Czudcu gdzie mieścił się oddział przedszkolny, dla którego posiłki przygotowywała kuchnia szkolna.

W statucie nie wskazano również, że Przedszkole dysponuje stołówką, w której posiłki spożywały dzieci z dwóch oddziałów.

²⁵ Dostępnej w Przedszkolu w miejscu, gdzie wywieszony był jadłospis.

²⁶ Poradnik pomocniczy dla nauczyciela wychowania przedszkolnego. Zawiera propozycje tematów i scenariuszy wraz z instrukcją.

W statucie jak i w rozkładzie dnia podano natomiast, że dzieci w Przedszkolu w ciągu dnia mogły korzystać z trzech posiłków serwowanych przez kuchnię przedszkolną, tj. śniadania, obiadu i podwieczorku. Faktycznie, jak ustalono w kontroli, dzieci korzystały z czterech posiłków, w tym z drugiego śniadania, którego nie ujęto w rozkładzie dnia oddziałów,

Niezgodnie z rozkładem dnia dwukrotnie w tygodniu, tj. z półgodzinnym opóźnieniem niż podano w rozkładzie dnia, serwowano śniadanie dzieciom z jednego oddziału.

(akta kontroli tom I str. 3-44, 56-72, 158-162, 200-215, 424-427)

W ramowym rozkładzie określono szczegółowy rozkład dnia w Przedszkolu, który uwzględniał potrzeby i zainteresowania dzieci, oczekiwania rodziców, zasady ochrony zdrowia i higieny, realizację podstawy programowej oraz strukturę organizacyjną placówki.

Według rozkładu dnia poszczególnych oddziałów, śniadanie dzieci powinny rozpocząć o godz. 8.30, obiad o godz. 11.30, a podwieczorek o godz. 14.30. Jedzenie śniadania i obiadu miało trwać do 30 minut.

(akta kontroli tom I str. 3-44, 163-174)

Dyrektor wyjaśniła, że w roku szkolnym 2021/2022 do Przedszkola zgłosiło się dużo dzieci, dlatego podjęto decyzję o wynajęciu sali w Szkole Podstawowej. W statucie tego nie zapisano, ponieważ miała to być sytuacja przejściowa.

Przedszkole oferuje dzieciom trzy główne posiłki, tj. śniadanie, obiad dwudaniowy z kompotem oraz podwieczorek. Od stycznia 2024 r. o godz. 10.00 dzieciom serwowane jest drugie śniadanie, w celu uzupełnienia i wzbogacenia diety, które traktowane jest jako dodatek do śniadania.

Dwa razy w tygodniu o 8.30 dzieci rozpoczynają naukę języka angielskiego i w związku z tym śniadanie serwowano o innej porze. Pozostałe posiłki dzieci z tego oddziału, spożywały zgodnie z rozkładem dnia.

Stosowne zmiany zostaną naniesione podczas nowelizacji statutu na rok szkolny 2024/2025.

(akta kontroli tom I str. 424-427)

2. Dzieci z jednego oddziału jadły posiłki na korytarzu obok swojej sali dydaktycznej. Takie rozwiązanie nie spełniało wymogu określonego w § 10 ust. 2 rozporządzenia Ministra Edukacji i Sportu w sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach, który stanowi, że gorące posiłki są spożywane wyłącznie w jadalniach lub innych pomieszczeniach wydzielonych w tym celu. W statucie również nie określono miejsca spożywania posiłków dla tego oddziału.

(akta kontroli tom I str. 3-44, 56-72, 158-162, 200-215)

Dyrektor wyjaśniła, że w roku szkolnym 2016/2017 na gabinet logopedy przeznaczono salę dydaktyczną dla dzieci przebywających w Przedszkolu 5 godzin. Sala jest mała, a obok niej na korytarzu ustawiono dwa stoliki z krzesłami. Na ćwiczenia gimnastyczne, zabawy ruchowe dzieci wychodzą na salę ruchu. Na fakt, że dzieci jedzą na korytarzu, jako pierwszy zwrócił uwagę kontroler.

(akta kontroli tom I str. 424-427)

3. W okresie objętym kontrolą w Przedszkolu nie prowadzono rejestru skarg i wniosków, co stanowiło naruszenie art. 254 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego²⁷, ponieważ skargi i wnioski składane oraz przekazywane do organów samorządu terytorialnego i innych organów samorządowych, a także związane z nimi pisma i dokumenty rejestruje się

²⁷ Dz. U. z 2024 r. poz. 572, dalej: KPA.

i przechowuje w sposób ułatwiający kontrolę przebiegu i terminu załatwiania skarg i wniosków.

W Przedszkolu nie opracowano również procedury przyjmowania skarg i wniosków.

Dyrektor wyjaśniła, że obok szatni, na stoliku przy tablicy ogłoszeń ustawiono skrzynkę sugestii uwag i wniosków, gdzie rodzice mogli się wypowiedzieć na różne tematy. W latach 2020 – 2024 (do kwietnia) nie wpłynęła żadna skarga na działalność Przedszkola, w związku z tym – w jej ocenie – „nie ma potrzeby opracowania rejestru” skarg i wniosków.

(akta kontroli tom I str. 363-364)

OCENA CZĄSTKOWA

W ocenie NIK nie wszystkim dzieciom z Przedszkola zapewniono odpowiednie warunki do spożywania posiłków. Dzieci z jednego oddziału jadły na korytarzu obok swojej sali dydaktycznej. Takie rozwiązanie nie spełniało wymogu określonego w § 10 ust. 2 rozporządzenia Ministra Edukacji i Sportu w sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach. Posiłki dla dzieci przygotowywała i wydawała kuchnia przedszkola, której pracownicy posiadali odpowiednie przygotowanie zawodowe. Przedszkole dysponowało wiedzą o dzieciach ze specjalnymi potrzebami żywieniowymi, którym zapewniono spożywanie posiłków poprzez stosowanie produktów zamiennych. W Przedszkolu wprowadzono zaplanowaną edukację dzieci dotyczącą propagowania i wdrażania zdrowego odżywiania, jednak bez pełnego rozpoznania potrzeb i ryzyk w tym obszarze. Najwyższa Izba Kontroli zwraca uwagę, iż pełna diagnoza w tym zakresie pozwoliłaby optymalnie dostosować rodzaj działań do aktualnych potrzeb dzieci. W ocenie NIK stwierdzone nieprawidłowości, dotyczące braku rejestru skarg i wniosków, miały charakter formalny i pozostawały bez wpływu na organizację żywienia.

OBSZAR

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

Opis stanu faktycznego

2.1. Zgodnie z art. 1 pkt 15a upo, system oświaty zapewnia w szczególności upowszechnienie wśród dzieci i młodzieży wiedzy o zasadach racjonalnego odżywiania oraz przeciwdziałania marnotrawieniu żywności.

Powyższe zadanie Przedszkole wykonywało prowadząc edukację przedszkolną w oparciu o Podstawę Programową Wychowania Przedszkolnego, a także poprzez realizację programów własnych i zewnętrznych.

W latach szkolnych 2021/2022 – 2023/2024 Przedszkole realizowało program autorski (działanie własne) pt. „Zdrowy przedszkolak”²⁸ przeznaczony dla dzieci w wieku przedszkolnym.

Program opracowała nauczycielka Przedszkola, a jego celem było kształtowanie potrzeby i umiejętności dbania o własne zdrowie i bezpieczeństwo. Głównym celem programu było stworzenie warunków do kształtowania zachowań dot. zdrowia i bezpieczeństwa. Jednym z celów szczegółowych²⁹ było kształcenie nawyków właściwego, prawidłowego i zdrowego odżywiania. W ramach zaplanowanych do realizacji zadań ujęto m.in. propagowanie racjonalnego odżywiania, roli witamin w rozwoju dziecka, zachęcanie do picia mleka i włączenie się do akcji „Szkłanka mleka dla każdego ucznia”, a także robienie surówek z warzyw przyniesionych przez

²⁸ Dalej: Program.

²⁹ Program zakładał również inne cele szczegółowe nie związane z tematyką propagowania i wdrażania zdrowego odżywiania.

dzieci. Jako formy i metody pracy zaplanowano realizację zajęć dydaktycznych, pracę indywidualną i grupową z dziećmi oraz spotkanie z lekarzem.

W każdym roku szkolnym w Programie uczestniczyło po 25 dzieci. Dzieciom przekazywano nawyki właściwego, prawidłowego i zdrowego odżywiania. Odbывало się to poprzez zachęcanie do picia mleka oraz przygotowywanie zdrowych kanapek, tostów z pełnoziarnistego pieczywa i kompotów. Dzieci robiły też surówki z przyniesionych warzyw.

Ewaluację Programu zaplanowano przeprowadzić na podstawie rozmów i obserwacji zachowań dzieci w trakcie pokonywania problemów powstałych podczas wykonywania czynności praktycznych oraz ankiety skierowanej do rodziców.

W kontroli ustalono, że w ramach realizacji Programu, Przedszkole nie włączyło się do akcji „Szlanka mleka dla każdego dziecka” oraz nie odbyło się spotkanie z lekarzem. W ramach ewaluacji nie przeprowadzono ankiet wśród rodziców.

Szerszy opis zawarto w sekcji Stwierdzone nieprawidłowości wystąpienia pokontrolnego.

Przeprowadzoną formą ewaluacji była obserwacja dzieci podczas wykonywania pracy plastycznej pod hasłem „Zdrowy talerz”. Poprzedziło ją rozpoznawanie owoców i warzyw za pomocą zmysłów. Następnie dzieci wykonały różnymi technikami prace plastyczne z owoców i warzyw, a na zakończenie otrzymały porcelanowy talerz z namalowanymi zdrowymi produktami.

(akta kontroli tom I str. 428-438, 536)

2.2. – 2.3. Przedszkole uczestniczyło w ośmiu programach zewnętrznych (ogólnopolskich), w których jednym z elementów było zdrowe odżywianie.

W toku kontroli analizą objęto trzy z tych programów.

W roku szkolnym 2021/2022 Przedszkole uczestniczyło w Programie Placówki Promującej Zdrowie na lata 2020 – 2023 „W zdrowym ciele zdrowy duch – jedz warzywa będziesz zdrow”³⁰.

Głównym celem Programu W zdrowym ciele zdrowy duch, było nabycie przez dzieci umiejętności w aspekcie fizycznym, psychicznym, higieny osobistej, bezpieczeństwa, a także kształtowanie indywidualnej i społecznej wartości zdrowia oraz rozwijanie własnych kompetencji dziecka w celu zwiększania potencjału zdrowotnego.

W ramach modułu Higiena i nawyki higieniczne – Zdrowie i racjonalne odżywianie dzieci miały przełamać niechęć do niektórych potraw, opanować umiejętność dokładnego gryzienia, przeżuwania i spożywania urozmaiconych potraw, dostarczania organizmowi odpowiednich składników odżywczych, a także zaznajomienie się z racjonalnym odżywianiem, ograniczeniem niektórych produktów i odpowiednim przygotowaniem żywności do spożycia.

Efektem Programu W zdrowym ciele zdrowy duch miało być przyswojenie przez dzieci wiedzy o tym co sprzyja, a co zagraża zdrowiu oraz jaki wpływ na zdrowe odżywianie ma samopoczucie fizyczne i psychiczne.

Sprawdzenie nabytych umiejętności i osiągnięć zaplanowano w oparciu o rozmowy i oceny opisowe z wykorzystaniem arkuszy obserwacji, pomiar umiejętności dzieci po zakończonej pracy dydaktyczno-wychowawczej, dokumentowanie prac dzieci w różnorodnych formach oraz zaangażowanie i udział w akcjach prozdrowotnych.

Nauczyciele w ramach Programu W zdrowym ciele zdrowy duch, sprawdzali czy dzieci potrafiły wymienić podstawowe produkty spożywcze, w tym zdrowe dla organizmu, przeprowadzić ich podział, ułożyć prosty jadłospis, zaplanować własne

³⁰ Dalej: Program W zdrowym ciele zdrowy duch.

posiłki, a także czy przy pomocy dorosłych potrafią wykonać sałatkę owocową, warzywną, soki i kanapki. Nauczyciele zwracali również uwagę na potrzebę mycia rąk przed posiłkiem i po wyjściu z toalety, a także jak kulturalnie zachować się podczas posiłku.

(akta kontroli tom I str. 428-429, 439-449)

W latach szkolnych 2020/2021 – 2022/2023 Przedszkole realizowało ogólnopolski program edukacyjny „Skąd się biorą produkty ekologiczne”³¹, w którym uczestniczyło łącznie 288 dzieci.

Ogólnym założeniem Programu edukacyjnego opracowanego przez Głównego Inspektora Sanitarnego we współpracy z Ministerstwem Rolnictwa i Rozwoju Wsi i adresowanym do dzieci w wieku 5 – 6 lat i ich rodziców było zwiększenie świadomości i wiedzy na temat rolnictwa ekologicznego, a także budowanie nawyków żywieniowych wśród najmłodszych. Celem szczegółowym było zrozumienie, czym jest rolnictwo i produkty ekologiczne, kształtowanie umiejętności wyboru produktów ekologicznych, propagowanie zdrowego odżywiania oraz zwiększenie wiedzy i świadomości przedszkolaków na temat nawyków higieniczno-zdrowotnych.

Podstawowymi narzędziami Programu edukacyjnego była publikacja „Skąd się biorą produkty ekologiczne, anonimowy film edukacyjny oraz scenariusz zajęć dla nauczycieli”.

W kwestionariuszu z realizacji podano, że Program edukacyjny został zrealizowany zgodnie z wytycznymi przekazanymi przez koordynatorów powiatowych. Dzieciom zorganizowano projekcję filmów związanych z tematyką żywności ekologicznej, zdrowy styl życia propagowano poprzez zabawy ruchowo-muzyczne i konkursy, pokazano domową produkcję przetworów oraz zapoznano z pracą młyna i piekarza. Dzieci zapoznały się uprawami ekologicznymi, w tym ziół. Przy pomocy nauczycieli dzieci posiały nowalijki pomidorów, o które dbały i obserwowały jak rosną, a następnie zrobiły z nich zdrowe i ekologiczne kanapki. Do Przedszkola zaproszono też dietetyka, który przeprowadził pogadankę na temat zdrowego stylu życia.

Program wzbudził zainteresowanie i ciekawość dzieci, które chętnie uczestniczyły w zajęciach teoretycznych i praktycznych.

(akta kontroli tom I str. 428-429, 450-458)

Wizytację Programu w marcu 2021 r. i 2023 r. przeprowadził PPIS. W ocenie realizacji PPIS stwierdził, że koordynatorzy Programu uczestniczyli w szkoleniu w WSSE oraz współpracowali z Powiatową Stacją Sanitarno-Epidemiologiczną w Strzyżowie. Zajęcia prowadzono według poradnika, tj. poprzez poznawanie niskoprzetworzonych produktów ekologicznych i piramidy zdrowego odżywiania, a także zachęcanie do rozpoznawania i wyrabiania właściwych nawyków w zakresie higieny. Program realizowano zgodnie z założeniami, a efektem było zwiększenie świadomości dzieci na temat rolnictwa ekologicznego i budowanie właściwych nawyków żywieniowych.

(akta kontroli tom I str. 479-486)

W roku szkolnym 2023/2024, 25 dzieci³² z Przedszkola uczestniczyło w ogólnopolskim programie edukacyjnym „Kubusiowi przyjaciele natury”³³ poświęconym tematyce ekologicznej.

Celem Programu Kubusiowi przyjaciele była edukacja dzieci i zachęcenie do ruchu od najmłodszych lat. Przedszkole otrzymało pakiet materiałów edukacyjnych, a nauczyciele dzięki specjalnemu folderowi ze scenariuszem lekcji i pomocy dydaktycznej mogli przygotować odpowiednie zajęcia dla dzieci w celu rozwijania

³¹ Dalej: Program edukacyjny.

³² Oddział nr 2.

³³ Dalej: Program Kubusiowi przyjaciele.

kreatywności i samodzielnego myślenia oraz przyswajania wiedzy poprzez zabawę. Po zrealizowaniu scenariuszy lekcyjnych Przedszkole miało prawo do posługiwania się specjalnym certyfikatem.

Dzieci uczyły się jak szanować rośliny i zwierzęta, segregować śmieci, dbać o zasoby naturalne Ziemi, jak być aktywnym oraz dlaczego warto jeść owoce i warzywa.

W oparciu o dostarczone materiały dzieci zrealizowały scenariusz „Misja sklep – na tropie mądrych zakupów i życia w zgodzie z naturą”.

Dowiedziały się jak należy kształtować dobre nawyki w zakresie odżywiania oraz aktywnego spędzania czasu. Przy współpracy z nauczycielem dzieci utrwaliły prawidłowy wygląd talerza zdrowego żywienia opracowany przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego z zachowaniem proporcji – więcej warzyw niż owoców, a poprzez zabawy ruchowe zostały uświadomione jak sport wpływa na prawidłowy rozwój ciała i zdrowia.

Przedszkolaki wcieliły się też w klientów sklepów spożywczych, co miało u nich rozwinąć nawyk przemyślanych zakupów (planowania posiłków i zamrażania jedzenia) aby ograniczyć marnotrawienie żywności.

Przedszkole otrzymało certyfikat „Kubusiowi przyjaciele natury”.

(akta kontroli tom I str. 428-429, 459-478, 517)

Dyrektor wyjaśniła, że Przedszkole jako placówka oświatowa promowało zdrowy styl życia, w tym zdrowe odżywianie. Pomagały w tym odpowiednie programy, a dowodem realizacji były wpisy nauczycieli w dzienniku przedszkolnym. Z realizacji programów promujących zdrowy styl życia sporządzano krótkie sprawozdania.

W latach 2020 – 2024 nauczyciele realizujący programy nie dokonywali ocen i uzyskanych efektów, gdyż autorzy programów tego nie wymagali.

Według Dyrektora dzieci chętnie uczestniczyły w zajęciach, nabywały też nowe umiejętności, którymi dzieliły się z rodzicami.

(akta kontroli tom I str. 487-573)

2.4. W latach 2020 – 2024 (do marca) Przedszkole nie wydatkowało żadnych środków finansowych na kształtowanie (edukację) prawidłowych nawyków żywieniowych wśród dzieci w Przedszkolu.

Dyrektor wyjaśniła, że pracownicy korzystali z bezpłatnych szkoleń i konferencji, a spotkanie z dietetykiem (rodzicem dziecka) nie generowało kosztów.

W Przedszkolu nie praktykowano specjalnego nagradzania za udział w konkursach, ponieważ na drobne upominki, starano się znaleźć sponsorów wśród rodziców dzieci.

(akta kontroli tom I str. 577-578)

2.5. W toku kontroli analizą objęto dekadowy jadłospis opracowany przez Przedszkole za okres od 11 do 15 marca i od 18 do 22 marca 2024 r., raporty dzienne wydawanych produktów z magazynu, receptury i kaloryczność posiłków przygotowywanych i serwowanych przez kuchnię przedszkolną.

Analizę pod kątem oceny jakościowej i zgodności z zasadami żywienia przeprowadziła biegła dietetyk powołana przez NIK³⁴.

W sprawozdaniu z badania biegła stwierdziła, że za wyjątkiem jednego przypadku, jadłospis spełniał wymagania, o których mowa w § 2 ust. 2 pkt 1, 2, 3, 4, 5 i pkt 6 lit. a, b i d oraz w § 2 ust. 2 pkt 8 rozporządzenia w sprawie żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży, tj.:

- na codzienne żywienie składały się produkty pochodzące z różnych grup środków spożywczych;

³⁴ Postanowieniem dyrektora Delegatury NIK w Rzeszowie z dnia 17 marca 2024 r.

- posiłki zawierały produkty pochodzące z następujących grup spożywczych: produkty zbożowe lub ziemniaki, warzywa lub owoce, mleko lub produkty mleczne, mięso, ryby, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych, inne nasiona oraz tłuszcze;
- zupy, sosy oraz potrawy sporządzane były z naturalnych składników bez użycia koncentratów spożywczych;
- od poniedziałku do piątku potrawy smażone podawano nie częściej niż dwa razy, a do smażenia używano olej roślinny (rzepakowy) spełniający kryteria powołanego wyżej rozporządzenia;
- przygotowywane przez Przedszkole napoje zawierały nie więcej niż 10 g cukru na 250 ml produktu gotowego do spożycia, a także co najmniej dwie porcje mleka lub przetworów mlecznych, jedną porcję z grupy: mięso, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych, jedną porcję produktów zbożowych w śniadaniu i obiedzie oraz co najmniej raz w tygodniu podawano porcję ryby.

Jadłospis nie spełniał natomiast wymagań określonych w § 2 ust. 2 pkt 6 lit. c rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie środków stosowanych w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży, ponieważ nie w każdym posiłku, tj. śniadaniu pierwszym i drugim oraz podwieczorku uwzględniono warzywa i owoce.

Według biegłej jadłospis spełniał wymagania określone w Rekomendacjach dla przedszkoli³⁵ gdyż oferował posiłki urozmaicone smakowo i zróżnicowane pod względem tekstury, zawierał szczegółowe informacje na temat rodzaju użytych produktów, uwzględniał sezonowość produktów, nie było w nim tłustych i wysoko przetworzonych produktów mięsnych, a do potraw używano w większości wywary jarskie.

Nie spełniał natomiast wymogów określonych w zakresie niesłodzenia cukrem serwowanych napojów (herbata, kompot).

Dyrektor wyjaśniła, że przy próbach wdrożenia Rekomendacji dla przedszkoli, napoje były wylewane z powodu „całkowitego braku chęci ze strony dzieci do ich spożycia”, co wiązało się z marnotrawieniem.

Dyrektor stwierdziła, że normy cukru w napojach, o których mowa w rozporządzeniu Ministra Zdrowia w sprawie środków stosowanych w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży zostały zachowane.

Informacje o alergenach w jadłospisie podano zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r.³⁶

Jadłospis był zgodny z normą na energię w zakresie kaloryczności określonej w normach żywienia³⁷.

(akta kontroli tom I str. 365-396, 609-610)

2.6. Dyrektor wyjaśniła, że w Przedszkolu podejmowano działania mające na celu ograniczenie marnotrawienia żywności.

Intendentka codziennie weryfikowała liczbę dzieci, dla których kuchnia powinna przygotować posiłki. Posiłki były urozmaicone, dostosowane do liczby dzieci, w miarę możliwości kolorowe oraz tak przygotowywane, aby zostały zjedzone. Jeżeli kanapki ze śniadania nie zostały zjedzone, kuchnia zabezpieczała je przed zeschnięciem, a następnie podawała dzieciom przy podwieczorku. Podwieczorki zwykle były

³⁵ Żywnienie w przedszkolu w praktyce, wyd. Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PHZ – Państwowy Instytut Badawczy, 2021, dalej: Rekomendacje dla przedszkoli.

³⁶ Dz. U. UE. L. 304 z dnia 1 stycznia 2018 r., dalej: rozporządzenie UE nr 1169/2011.

³⁷ Normy żywienia dla populacji polskiej i ich zastosowanie pod redakcją M. Jarosza, E. Rychlik, K. Stoś, J. Charzewskiej, Warszawa 2020, dalej zwane: Normą żywienia.

„deserowe” więc kanapki były zjadane. W miarę możliwości dzieci mogły też otrzymać repetę zupy, drugiego dania lub kompotu.

Dzieci uczestniczyły w spotkaniach z osobą zajmującą się przygotowywaniem posiłków i zdrowym odżywianiem (kucharzem) oraz przeprowadzano pogadanki o marnotrawieniu żywności.

Od półrocza roku szkolnego 2023/2024 dzieci z grup sześciolatków same sobie robiły kanapki i nalewały zupę, ponieważ zauważono, że chętniej zjadają tak przygotowane posiłki.

Podczas kontroli doraźnej przeprowadzonej na zlecenie NIK, PPIS stwierdził, że odpady pokonsumpcyjne gromadzono w zamykanych pojemnikach, które na koniec dnia odbierał pracownik kuchni. Odpady komunalne segregowano i przechowywano w plastikowych workach, które odbierano raz w tygodniu.

(akta kontroli tom I str. 123-149, 200-215, 579-602)

2.7. Dzieci w Przedszkolu miały nieograniczony dostęp do wody źródlanej. W każdej sali dydaktycznej i stołówce przedszkolnej znajdowała się 5 litrowa butla wody źródlanej³⁸, z której nauczyciele i pomoce nauczycieli nalewali ją do kubków dzieci. Dzieci wodę piły na „życzenie”, podczas drugiego śniadania i po ćwiczeniach lub spacerze.

Do celów technologicznych i gospodarczych, tj. do gotowania, mycia, prania i sprzątanía, Przedszkole wykorzystywało wodę z gminnej sieci wodociągowej. Woda była przydatna do spożycia pod względem mikrobiologicznym i fizykochemicznym i odpowiadała wymogom określonym w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi³⁹.

O przydatności wody z wodociągu do gotowania, Przedszkole nie informowało rodziców i dzieci.

Podczas kontroli przeprowadzonej w Przedszkolu na zlecenie NIK, PPIS stwierdził, że woda z wodociągu gminnego spełniała wymagania określone w rozporządzeniu w sprawie jakości wody.

(akta kontroli tom I str. 123-149, 200-215, 603-608)

Stwierdzone
nieprawidłowości

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

1. W ramach realizacji Programu Przedszkole nie włączyło się do akcji „Szlanka mleka dla każdego dziecka” oraz nie odbyło się spotkanie z lekarzem, mimo iż takie działania przewidziano w Programie. Ponadto w ramach ewaluacji nie przeprowadzono ankiet wśród rodziców, pomimo iż zaplanowano takie działania.

Autorka programu wyjaśniła, że Program wprowadzono do realizacji w latach wcześniejszych, ale w kolejnych latach akcja „Szlanka mleka dla każdego dziecka” wygasła. Dzieci zachęcano do picia mleka i spożywania zup mlecznych. Spotkanie z lekarzem nie odbyło się z przyczyn osobistych zaproszonego gościa.

(akta kontroli tom I str. 428-438, 536)

2. Analizując dekadowy jadłospis za okres od 11 do 22 marca 2024 r. biegła dietetyk stwierdziła, że nie spełniał wymogu określonego w § 2 ust. 2 pkt 6 lit. c rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie środków stosowanych w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży, ponieważ w pierwszym lub drugim śniadaniu i podwieczorku nie zawsze uwzględniano warzywa i owoce. I tak:

³⁸ Kuracjusz Beskidzki.

³⁹ Dz. U. poz. 2294, dalej: rozporządzenie w sprawie jakości wody.

- 11 marca br. w trakcie drugiego śniadania dzieci piły wodę, a podczas podwieczorku jadły wafle ryżowe i marmoladę owocową;
- 12 marca podczas pierwszego śniadania dzieci jadły zupę mleczną z kaszą jęczmienną i bułkę paryską z masłem i powidłem śliwkowym;
- 14 marca na pierwsze śniadanie dzieciom przygotowano płatki orkiszowe na mleku i bułkę paryską z masłem i miodem;
- 18 marca podczas drugiego śniadania dzieci piły wodę, a na podwieczorek jadły proziaki z masłem;
- 19 marca na pierwsze śniadanie dzieciom zaserwowano płatki kukurydziane na mleku oraz bułkę paryską z marmoladą;
- 20 marca kuchnia na podwieczorek przygotowała dzieciom bułkę grahamkę z masłem i szynką z indyka;
- 21 marca 2024 r. na pierwsze śniadanie dzieci jadły zupę mleczną z makaronem i bułkę paryską z żółtym serem, a na podwieczorek chałkę z masłem.

Zgodnie z zapisem § 2 ust. 1 rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie środków stosowanych w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży, środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego w jednostkach systemu oświaty muszą spełniać odpowiednie wymagania dla danej grupy wiekowej wynikające z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej.

(akta kontroli tom I str. 365-396)

Dyrektor wyjaśniła, że uwaga dotycząca warzyw i owoców w każdym posiłku jest jak najbardziej zasadna. Brak warzyw i owoców, w tzw. drugim śniadaniu wynikał z tego, iż śniadanie to nieprawidłowo nazwano. W trakcie śniadania dzieciom nie podawano warzyw i owoców, gdyż byłyby nie zjedzone. Przesunięto to na późniejszy czas, nazywając ten posiłek drugim śniadaniem.

(akta kontroli tom I str. 609-610)

OCENA CZĄSTKOWA

W celu propagowania i wdrażania zdrowego odżywiania w Przedszkolu – mimo braku rozpoznania potrzeb i ryzyk – prowadzono działania ukierunkowane na kształtowanie prawidłowych nawyków żywieniowych. Realizowano je w oparciu o podstawę programową, jak i z wykorzystaniem programów autorskich i zewnętrznych, co – w ocenie Najwyższej Izby Kontroli – należy uznać za działania prawidłowe. W ramach realizacji Programu nie udało się wykonać wszystkich zaplanowanych działań. Ponadto nie dokonywano jego ewaluacji zgodnie z przyjętymi założeniami.

W ocenie NIK brak takich działań uniemożliwił dokonanie weryfikacji pod względem osiąganych efektów. Przedszkole zapewniało nieograniczony dostęp do wody pitnej dla dzieci, a także podejmowało działania w celu ograniczania marnotrawienia żywności. Nie dołożono natomiast należytej staranności przy opracowaniu dekadowego jadłospisu. Dlatego posiłki serwowane dzieciom w kontrolowanym okresie nie były w pełni zgodne z rozporządzeniem Ministra Zdrowia w sprawie środków stosowanych w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży, gdyż nie zawierały wystarczającej ilości owoców i warzyw.

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 wnioski:

Wnioski

1. Przestrzeganie postanowienia § 2 ust. 2 pkt 6 lit. c rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie środków stosowanych w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży, tj. uwzględnianie w każdym posiłku warzyw i owoców.

2. Zapewnienie spożywania posiłków przez dzieci z oddziału 8 w jadalni lub innym pomieszczeniu wydzielonym w tym celu - stosownie do postanowienia § 10 ust. 2 rozporządzenia Ministra Edukacji i Sportu w sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach.
3. Podjęcie działań w celu zaktualizowania postanowień statutu Przedszkola w zakresie wyżywienia dzieci.
4. Zaktualizowanie rozkładów dnia oddziałów w zakresie liczby i godzin serwowanych posiłków.
5. Realizowanie wszystkich działań ujętych w programach oraz prowadzenie ich ewaluacji według przejętych założeń.
6. Zapewnienie rejestrowania skarg i wniosków, zgodnie z przepisem art. 254 KPA.

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 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, 18 lipca 2024 r.

Najwyższa Izba Kontroli
Delegatura w Rzeszowie
Dyrektor

Kontroler

Stefan Gados

Cezary Paciura
gł. specjalista kontroli państwowej

/-/

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

Stanisław Jarzyna