



NAJWYŻSZA IZBA KONTROLI

Delegatura we Wrocławiu

LWR.410.5.2.2024

**Pani
Malwina Adamska-Juszczak
Dyrektor Kobierzyckiego Zespołu Żłobków**

Kobierzycki Zespół Żłobków
ul. Robotnicza 19a
55-040 Kobierzyce

WYSTĄPIENIE POKONTROLNE

P/24/082 – „Propagowanie i wdrażanie zdrowego odżywiania”

NAJWYŻSZA IZBA KONTROLI

Delegatura we Wrocławiu

ul. marsz. Józefa Piłsudskiego 15-17, 50-044 Wrocław

+48 71 711 83 01, lwr@nik.gov.pl

I. Dane identyfikacyjne

Jednostka kontrolowana	Kobierzycki Zespół Żłobków, ul. Robotnicza 19a, 55-040 Kobierzyce ¹ .
Kierownik jednostki kontrolowanej	Malwina Adamska-Juszczuk, Dyrektor Kobierzyckiego Zespołu Żłobków ² , od 1 października 2018 r.
Zakres przedmiotowy kontroli	1. Rozwiązania organizacyjne mające na celu propagowanie i wdrażanie zdrowego odżywiania. 2. Działania na rzecz propagowania i wdrażania zdrowego odżywiania oraz ich efekty.
Okres objęty kontrolą	Od 1 stycznia 2020 r. do 31 marca 2024 r. z wykorzystaniem dowodów sporządzonych przed i po tym okresie, a dotyczących okresu objętego kontrolą.
Podstawa prawna podjęcia kontroli	Artykuł 2 ust. 2 ustawy z dnia 23 grudnia 1994 r. o Najwyższej Izbie Kontroli ³ .
Jednostka przeprowadzająca kontrolę	Najwyższa Izba Kontroli Delegatura we Wrocławiu
Kontroler	Waldemar Zimoch, główny specjalista kontroli państwowej, upoważnienie do kontroli nr LWR/36/2024 z 27 lutego 2024 r.

(akta kontroli: tom I, str. 1-5)

¹ Kontrolą objęto żywienie dzieci w Żłobku Gminnym w Kobierzycach (dalej: Żłobek), który wchodzi w skład ww. Zespołu. Oprócz Żłobka w Kobierzycach w skład Zespołu wchodził Żłobek w Wysokiej.

² Dalej: Dyrektor.

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

II. Ocena ogólna⁴ kontrolowanej działalności

OCENA OGÓLNA

W Żłobku zapewniono warunki do spożywania przez dzieci posiłków oraz odpowiednie warunki higieniczne, sanitarne i zdrowotne.

Zakup produktów spożywczych, sporządzanie posiłków, opracowywanie jadłospisów na rzecz podopiecznych Żłobka prowadziło Przedszkole Samorządowe w Kobierzycach⁵ na podstawie corocznie podpisywanego porozumienia. Jednakże w porozumieniu tym nie zawarto postanowień dotyczących zabezpieczenia interesu Żłobka odnośnie do np. kontroli jakości kupowanych produktów spożywczych, spełnienia odpowiednich wymogów jakościowych posiłków przygotowywanych dla Żłobka.

Stwierdzono także rozbieżności między godzinami faktycznego serwowania posiłków a godzinami określonymi w dokumentacji wewnętrznej Żłobka.

Ponadto kontrola przeprowadzona na zlecenie NIK przez Państwowy Powiatowy Inspektorat Sanitarny we Wrocławiu⁶ wykazała, że w jadłospisach nie zapewniono właściwego znakowania substancji lub produktów powodujących alergie lub reakcje nietolerancji oraz informacji o składnikach środków spożywczych/potrav podawanych dzieciom.

Dyrektor analizowała otrzymywane od rodziców informacje i na tej podstawie podejmowała działania w zakresie zapewnienia dzieciom ze specjalnymi potrzebami żywieniowymi odpowiednich posiłków oraz kierowała stosowne wnioski w tym zakresie do intendenta Przedszkola znajdującego się w tym samym budynku, odpowiadającego za sporządzanie jadłospisu.

Żłobek uczestniczył w programach związanych z tematyką zdrowego odżywiania, niemniej jednak nie opracowywano programów autorskich, przez co działania na rzecz propagowania i wdrażania zdrowego odżywiania nie były pełne, a osiągnięte efekty niemierzalne.

Prowadzone działania na rzecz propagowania i wdrażania zdrowego odżywiania były niewystarczające, ponieważ wyniki badań biegłego, powołanego przez NIK, wskazywały na serwowanie zbyt dużych porcji posiłków oraz brak serwowania właściwych produktów żywnościowych, zgodnych z Rekomendacjami w zakresie żywienia małego dziecka⁷.

Należy podkreślić, że w Żłobku zapewniono dzieciom, bez ograniczeń, odpowiedniej jakości wodę pitną.

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

⁵ Dalej: Przedszkole.

⁶ Dalej: PPIS.

⁷ Żywnienie dzieci w żłobkach. Praktyczne wprowadzenie aktualnych norm i zaleceń

<https://www.gov.pl/web/gis/zywnienie-dzieci-w-zlobkach> [dostęp: 4 kwietnia 2024 r.]; dalej: Rekomendacje.

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. Żłobek był czynny od poniedziałku do piątku w godzinach 6.30-17.00. W Żłobku zatrudnionych było 13 opiekunek, które opiekowały się dziećmi w trzech grupach wiekowych po 25 dzieci każda⁹. W Żłobku znajdowały się cztery sale przeznaczone dla dzieci o powierzchniach od 65 m² do 67 m². Trzy sale były salami zabaw dla dzieci, a jedna pełniła funkcję sypialni dla dzieci z grupy I. W każdej sali, w której przebywały dzieci, wydzielono miejsca do spożywania posiłków (Żłobek nie posiadał odrębnej sali do spożywania posiłków.) Dzieci spożywały posiłki przy stolikach, które były dostosowane do ich wzrostu. W najmłodszej grupie, dla dzieci których wzrost nie przekraczał 80 cm oraz tych, które nie potrafiły stabilnie siedzieć, wykorzystywane były wysokie krzeselka do karmienia. W Żłobku, od marca 2023 r., dzieci spożywały cztery posiłki, które serwowane były w następujących godzinach: 08:30 – śniadanie, 11:00 – zupa i owoc, 14:00 – drugie danie, 15:00 – podwieczorek. W okresie od stycznia 2020 r. do marca 2023 r. codzienne wyżywienie dzieci było podzielone na pięć posiłków według następującego rozkładu: 08:30 – śniadanie, 10:00 – owoc, 11:15 – zupa, 14:00 – drugie danie, 15:00 – podwieczorek. Posiłki trwały w zależności od grupy żłobkowej i rodzaju posiłku od 15 do 25 minut. Żłobek nie posiadał własnego zaplecza kuchennego. Posiłki dla Żłobka w ramach corocznie podpisywanego porozumienia były przygotowywane w kuchni Przedszkola, które znajduje się w tym samym budynku.

(akta kontroli: tom I, str. 7-9)

1.2. Uchwałą Nr XLI/802/18 z dnia 24 sierpnia 2018 r.¹⁰ Rady Gminy Kobierzyce, od 1 października 2018 r. utworzona została jednostka budżetowa o nazwie „Kobierzycki Zespół Żłobków”, w skład którego wchodził „Żłobek Gminny w Kobierzycach”. Załącznikiem Nr 1 do ww. uchwały był Statut jednostki budżetowej, który zawierał ogólne zapisy dotyczące żywienia dzieci uczęszczających do Żłobka. W rozdziale 4 Statutu określono jedynie zasady ustalenia opłat za pobyt i wyżywienie dzieci.

Zarządzeniem nr KZZ/10/2018 Dyrektor, od 1 października 2018 r. wprowadziła również Regulamin Organizacyjny Kobierzyckiego Zespołu Żłobków¹¹ określający strukturę organizacyjną i szczegółowy zakres działań. Jak wynikało z wprowadzonego Regulaminu, Żłobek był czynny od 06:30 do 17:00, przez cały rok od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy i przerw ustalonych z organem prowadzącym. W Regulaminie tym, w Rozdziale III, w § 9 pkt 4, zawarto informację, że organizację pracy dla poszczególnych grup w Żłobku określa ramowy rozkład dnia, uwzględniający wiek dzieci, rodzaj i formę zajęć wychowawczych i edukacyjnych. W § 9 pkt 6 Regulaminu, Dyrektor określiła ramowy plan dnia, uwzględniając w nim czas i rodzaj posiłków¹². Uwzględniono również, że plan zajęć dla najmłodszych dzieci dostosowany jest do ich indywidualnych potrzeb,

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 Maksymalna liczba dzieci 75 (w grupie I pracowało pięć opiekunek, w grupie II i III po cztery opiekunki).

¹⁰ Uchwała nr XLI/802/18 Rady Gminy Kobierzyce z dnia 24 sierpnia 2018 r. w sprawie utworzenia Kobierzyckiego Zespołu Żłobków (Dz. Urz. Woj. Dol. poz. 4137).

¹¹ Dalej: Regulamin.

¹² Godziny posiłków: 08:30 - 8:45 – śniadanie, 10:30 – II śniadanie, 11:30-12:00 – zupa, 14:15 - 14:40 – II danie, 15:30 – podwieczorek.

tj.: karmienia, spania, czy też toalety. Ustalono również, że wszystkie dzieci uczęszczające do Żłobka dostają na żądanie wodę do picia przez cały dzień. W Regulaminie, w Rozdziale VI, ujęto zapisy dotyczące kosztów pobytu dziecka w Żłobku, w szczególności opłat za wyżywienie.

W dniu 5 października 2023 r. zarządzeniem Nr KZZ.021.11.2023 Dyrektor wprowadziła nowy Regulamin Organizacyjny dla Kobierzyckiego Zespołu Żłobków. W Regulaminie tym dokonano zmian m.in. w ramowym rozkładzie dnia. Zmiana ta dotyczyła czasu i liczby spożywanych posiłków przez dzieci¹³, z tolerancją czasową do 15 minut.

Godziny serwowania posiłków nie zawsze były zgodne z godzinami ustalonymi w Regulaminie, o czym szerzej w sekcji *Stwierdzone nieprawidłowości*.

(akta kontroli: tom I, str. 10-48)

1.3. W okresie od 1 stycznia 2020 r. do 31 marca 2024 r. z usług Żłobka mogło korzystać maksymalnie 75 podopiecznych. W kontrolowanym okresie obłożenie Żłobka wynosiło 100% i wszystkie dzieci korzystały z pełnego wyżywienia. W oparciu o złożone przez rodziców deklaracje żywieniowe, pracownik Żłobka przekazywał do kuchni przedszkolnej pisemną informację o liczbie dzieci przybyłych do placówki danego dnia, w tym o dzieciach poniżej pierwszego roku życia, celem przygotowania odpowiedniej liczby porcji w ramach każdego posiłku. Dla dzieci, które nie ukończyły pierwszego roku życia, przygotowywane były posiłki dostosowane do ich wieku i potrzeb żywieniowych (np. mleko modyfikowane zamiast mleka krowiego, warzywa na parze lub kaszki). Konsystencja posiłków również dostosowywana była do wieku dziecka (posiłki były zblendowane lub rozgniatane).

W latach objętych kontrolą wysokość stawki żywieniowej w Żłobku przedstawiała się następująco:

- ✓ 8,00 zł – od 1 stycznia 2020 r. do 31 grudnia 2021 r.;
- ✓ 9,00 zł – od 1 stycznia 2022 r. do 31 sierpnia 2022 r.;
- ✓ 10,00 zł – od 1 września 2022 r. do 31 października 2022 r.;
- ✓ 13,00 zł – od 1 listopada 2022 r. do 31 grudnia 2023 r.;
- ✓ 15,00 zł – od 1 stycznia 2024 r. do 31 marca 2024 r.

Żłobek obciążał i pobierał od rodziców we właściwej wysokości stawkę żywieniową. Wysokość ta wynikała z iloczynu dni przebywania dziecka w Żłobku z określoną wartością stawki w danym okresie. Do października 2023 r. była ona pobierana jako płatność przed okresem pobytu dziecka w placówce (płatność „z góry”), po tym okresie jako płatność po okresie pobytu (płatność „z dołu”).

Dyrektor wyjaśniła, że zmiana stawki żywieniowej w okresie od 1 września 2022 r. do 1 stycznia 2024 r. z 10,00 zł do 15,00 zł wynikała ze wzrostu cen artykułów spożywczych potrzebnych do przygotowania posiłków dla dzieci i utrzymującej się w tym okresie inflacji. Stwierdziła również, że wzrost stawki żywieniowej nie wpłynął na pogorszenie, ani poprawę posiłków przygotowywanych dla dzieci uczęszczających do Żłobka.

Stawki ustalone i pobierane za wyżywienie były zgodne z postanowieniami Rady Gminy Kobierzyce w tym zakresie.

(akta kontroli: tom I, str. 49-66)

1.4. Z przeprowadzonych oględzin wynikało, że w części ogólnodostępnej Żłobka, tj. w korytarzu, znajdowała się tablica ogłoszeń, na której umieszczany był jadłospis z wymienionymi poszczególnymi posiłkami dla dzieci. Jadłospis ten był ustalony na kolejne dwa tygodnie. Żłobek posiadał trzy pomieszczenia, w których spożywane były

¹³ Godziny posiłków: 08:30 – śniadanie, 11:00 – zupa i owoc, 14:00 – II danie, 15:20 – podwieczorek.

posiłki przez podopiecznych. Były one salami zabaw o powierzchni 65 m² - 67 m², z wydzielonym miejscem do konsumpcji (około 40% powierzchni) w każdej z sal. W sali dla najmłodszych dzieci miejsc przeznaczonych do spożywania posiłków było 30, natomiast w pozostałych dwóch salach po 25 miejsc. Każda sala wyposażona była w krzeselka i stoliki. W najmłodszej grupie znajdowały się również podwyższone krzeselka dla najmniejszych dzieci.

Po przygotowaniu posiłku w przedszkolnej kuchni, pracownicy Żłobka przewozili posiłki z kuchni przedszkolnej na wózku kelnerskim do sal pobytu dzieci. Następnie wydawano dzieciom posiłki do stolików, a po ich zakończeniu zbierano naczynia i odwożono je do kuchni przedszkolnej.

Dzieci otrzymujące posiłek dysponowały odpowiednią ilością czasu na jego spożycie dostosowaną do swoich możliwości i potrzeb.

(akta kontroli: tom I, str. 67-87)

1.5. W okresie objętym kontrolą wszystkie dzieci uczęszczające do Żłobka korzystały z posiłków. Dzieci nie korzystały z posiłków przynoszonych przez rodziców. Kuchnia przedszkolna uwzględniała indywidualne diety dzieci żłobkowych.

Rodzice mieli możliwość poinformowania Żłobka o potrzebie stosowania u dziecka diety eliminacyjnej poprzez:

- ✓ dokonanie wpisu w karcie zgłoszenia w procesie rekrutacji;
- ✓ dokonanie wpisu w karcie informacyjnej po przyjęciu dziecka do Żłobka;
- ✓ pisemne osobiste lub e-mailowe oświadczenie rodzica;
- ✓ przedstawienie zaświadczenia od lekarza.

Zgłoszenia od rodziców o konieczności stosowania diety eliminacyjnej u dziecka były przyjmowane w ciągu całego okresu uczęszczania dziecka do Żłobka. Każda zgłoszona zmiana w diecie dziecka wymagała formy pisemnej.

Dyrektor wyjaśniła, że dieta była stosowana u dziecka od następnego dnia po zgłoszeniu do zakończenia trwania umowy o świadczenie usług przez Żłobek.

Rodzice posiadali możliwość, na każdym etapie uczęszczania dziecka do Żłobka, zmiany diety w formie pisemnej.

W każdym dniu wyznaczony pracownik Żłobka, do godziny 8.30 przekazywał do kuchni Przedszkola pisemną informację o:

- ✓ łącznej liczbie dzieci obecnych w placówce danego dnia;
- ✓ liczbie obecnych dzieci poniżej pierwszego roku życia, które mają dietę dla dzieci młodszych;
- ✓ obecnych w danym dniu dzieciach, które są na diecie (liczba i rodzaj diety).

Liczba stosowanych diet:

- ✓ rok szkolny 2019/2020: 11 diet eliminacyjnych, w tym cztery diety wykluczające wyłącznie nabiał i siedem diet „mieszanych” (np. bezmleczne, bez orzechów, bez czekolady);
- ✓ rok szkolny 2020/2021: osiem diet eliminacyjnych, w tym trzy diety wykluczające wyłącznie nabiał i cztery diety „mieszane” (np. bezmleczne, bez miodu, bez orzechów), jedna dieta wykluczająca owoce (pomarańcza);
- ✓ rok szkolny 2021/2022: 22 diety eliminacyjne, w tym 10 diet wykluczających wyłącznie nabiał, 11 diet „mieszanych” (np. bez nabiału, bez cytrusów i kakao), jedna dieta wykluczająca owoce (banan i cytrusy);
- ✓ rok szkolny 2022/2023: 14 diet eliminacyjnych, w tym dziesięć diet wykluczających wyłącznie nabiał, cztery diety „mieszane” (np. bez surowego jabłka, marchwi i żółtka jaja kurzego);

- ✓ rok szkolny 2023/2024: dziewięć diet eliminacyjnych, w tym siedem diet wykluczających wyłącznie nabiał, dwie diety „mieszane” (bez nabiału, rodzynek, winogrona i bez nabiału i jabłek).

(akta kontroli: tom I, str. 88-101)

1.6. W okresie kontrolowanym, w Żłobku, nie odnotowano skarg, zażaleń i wniosków.

PPIS nie przeprowadzał w Żłobku kontroli.

Na podstawie art. 12 pkt 3 ustawy o NIK, zlecono PPIS przeprowadzenie kontroli w zakresie: stanu sanitarnego kuchni i jadalni, zapewnienia higieny przygotowania i podawania posiłków, a także zdolności do spożycia wody z wodociągu. Biorąc pod uwagę, że Żłobek działał w oparciu o porozumienie o dostarczaniu posiłków przez Przedszkole, PPIS dokonał kontroli w zakresie stanu sanitarnego kuchni w Przedszkolu, jadalni w Żłobku, zapewnienia higieny przygotowania posiłków w Przedszkolu, podawania posiłków w Żłobku, a także zdolności do spożycia wody z wodociągu w Żłobku.

W ramach kontroli przeprowadzonej przez PPIS ustalono m.in., że:

- ✓ jadłospisy tygodniowe z bieżącego tygodnia udostępnione były do wglądu rodziców na tablicy informacyjnej w Żłobku;
- ✓ posiłki dla dzieci produkowane były na podstawie jadłospisów dekadowych, układanych przez intendenta zatrudnionego w Przedszkolu;
- ✓ dzieci spożywały posiłki w salach stałego pobytu, w wyznaczonych miejscach jadalni, wyposażonych w stoliki i krzeselka dostosowane do wzrostu dzieci w Żłobku;
- ✓ przygotowane w kuchni posiłki i napoje podawane były przez pracownika kuchni zatrudnionego w Przedszkolu do rozdzielni, skąd odbierane były przez woźne żłobkowe;
- ✓ w Żłobku obowiązywała dokumentacja systemu HACCP¹⁴ opracowana na zasadach warunków wstępnych;
- ✓ w Żłobku do wydawania posiłków zatrudnione były trzy osoby na stanowisku woźna oddziałowa, które posiadały aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych;
- ✓ odzież robocza była prawidłowa, czysta, w wystarczającej liczbie w Żłobku i Przedszkolu;
- ✓ jakość wody udostępniana dzieciom w Żłobku pod względem fizyko-chemicznym odpowiadała wymaganiom sanitarnym;
- ✓ jakość wody w Żłobku pod względem mikrobiologicznym odpowiadała wymaganiom sanitarnym ustalonym dla wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

W toku kontroli PPIS stwierdził również nieprawidłowości, które szczegółowo przedstawiono w sekcji *Stwierdzone nieprawidłowości*.

(akta kontroli: tom I, str. 102-143)

1.7. Żłobek nie posiadał własnego zorganizowanego zaplecza kuchennego do przygotowywania i serwowania posiłków dla dzieci. Porozumienie, które co roku zawierano z Przedszkolem, posiadało jedynie zapisy o monitorowaniu i przekazywaniu liczby posiłków przygotowywanych przez Przedszkole oraz czasie

¹⁴ System HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point – system analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli), to postępowanie ukierunkowane na zapewnienie bezpieczeństwa żywności. System HACCP swoim zasięgiem obejmuje cały łańcuch żywnościowy poczynając od produkcji rolnej, poprzez przetwarzanie, magazynowanie oraz handel i transport żywności. Nadzorowi podlega również sektor związany z produkcją opakowań, które mają kontakt z żywnością.

ich przygotowania, rozliczeniu finansowym z Przedszkolem, a także, że posiłki serwowane w Żłobku, przygotowane w oparciu o jadłospisy dekadowe, będą sporządzane przez intendenta zatrudnionego w Przedszkolu. Jak wynika z ustaleń kontroli zleconej PPIS, intendenta zatrudniona w Przedszkolu brała udział w zewnętrznych szkoleniach oraz korzystała z dostępnej literatury i oprogramowania dotyczącego zdrowego żywienia. Natomiast Żłobek nie korzystał w okresie kontrolowanym z pomocy dietetyka.

Dyrektor wyjaśniła, że w ramach współpracy i w trosce o zapewnienie dzieciom uczęszczającym do Żłobka najwyższej jakości żywienia przekazywane były intendencie Przedszkola, które dostarcza posiłki do Żłobka, informacje o szkoleniach dotyczących żywienia dzieci w żłobkach oraz materiały o żywieniu dzieci w wieku do lat 3.

Działania te okazały się niewystarczające, ponieważ zgodnie z opinią biegłego, serwowane posiłki nie spełniały warunków określonych w Rekomendacjach.

(akta kontroli: tom I, str. 7-9, 148-168)

1.8. W Żłobku zatrudnionych było 13 pracowników na stanowisku opiekuna (osoby zajmujące się dziećmi), w tym dwie osoby z wykształceniem wyższym pedagogicznym oraz 11 osób z wykształceniem średnim (zawodowym, policealnym lub ogólnokształcącym). Każda z 11 osób posiadała skończony kurs na opiekuna żłobkowego. Opiekunki w okresie kontrolowanym nie brały udziału w szkoleniach zewnętrznych związanych z żywieniem dzieci w Żłobku.

Dyrektor wyjaśniła, że opiekunki zatrudnione w Żłobku nie brały udziału w szkoleniach zewnętrznych związanych bezpośrednio z żywieniem dzieci w Żłobku, ponieważ nie układały one jadłospisów. Nie znajdowała uzasadnienia do przeszkolenia pracowników w tym zakresie, ponieważ nabyta przez nie wiedza nie znalazłaby zastosowania w bieżącej pracy z dzieckiem. Opiekunki dziecięce, zgodnie z ustawą z dnia 4 lutego 2011 r. o opiece nad dziećmi w wieku do lat 3¹⁵, brały udział w szkoleniach z udzielania pierwszej pomocy (co dwa lata) oraz systematycznie aktualizowały wiedzę i umiejętności w zakresie opieki i wczesnej edukacji dzieci w wieku do lat trzech, metodyki i praktyki pracy z dziećmi, zrozumienia potrzeb dzieci i współpracy z rodzicami.

W dniu 25 marca 2024 r., w trakcie kontroli NIK, wszyscy pracownicy Żłobka zatrudnieni do opieki nad dziećmi brali udział szkoleniu dotyczącym zdrowego odżywiania – „Zdrowe nawyki żywieniowe – praktyczne porady dla opiekunów żłobkowych”. Szkolenie organizowała firma Nutricia i Poradnia Żywnościowa PROzdrowiam, a szkolenie w formie on-line prowadziła psychodietetyk. Szkolenie to było bezpłatne.

(akta kontroli: tom I, str. 144-147)

1.9. Kobierzycki Zespół Żłobków co roku zawierał z Przedszkolem porozumienie, które dotyczyło korzystania z posiłków przygotowanych przed Przedszkolem dla dzieci uczęszczających do Żłobka. W porozumieniu tym m.in. zawarto zapis, iż posiłki dla dzieci w Żłobku będą przygotowywane w oparciu o jadłospis dekadowy, opracowany przez intendenta Przedszkola oraz będzie on na bieżąco aktualizowany z uwzględnieniem obowiązujących norm i zaleceń żywieniowych. Ustalono również, że planowana łączna dzienna liczba posiłków to około 75. Jednocześnie w porozumieniu wprowadzono zastrzeżenie, że Żłobek do godz. 8:30 każdego dnia zobowiązuje się do poinformowania Przedszkola o rzeczywistej liczbie dzieci przebywających w Żłobku i związanej z tym liczbie posiłków. W porozumieniu ustalono, że do noty obciążającej, wystawionej przez Przedszkole, dołączone zostanie każdorazowo zestawienie kosztów poniesionych na przygotowanie posiłków

¹⁵ Dz. U. z 2024 r. poz. 338, ze zm.; dalej: ustawa o opiece nad dziećmi w wieku do lat 3.

dla dzieci. W ww. porozumieniu strony nie zawierały zapisów i postanowień dotyczących kwestii zabezpieczenia interesu Żłobka odnośnie do np. kontroli jakości kupowanych produktów spożywczych, spełnienia odpowiednich wymogów jakościowych posiłków przygotowywanych dla Żłobka, o czym szerzej w sekcji *Stwierdzone nieprawidłowości*.

(akta kontroli: tom I, str. 156-168, 321)

1.10. Żłobek, cyklicznie raz lub dwa razy w roku, przeprowadzał ankiety dotyczące satysfakcji rodziców z działalności placówki, jednakże w okresie kontrolowanym nie pojawiły się w ankietach pytania dotyczące żywienia dzieci.

Dyrektor wyjaśniła, że rodzice dzieci uczęszczających do Żłobka mają możliwość wypowiedzenia się w pytaniu otwartym na temat tego, co można zrobić w Żłobku lepiej lub jakie rzeczy są według nich robione dobrze w placówce. Jak wynikało z ankiet, rodzice nie zgłaszali żadnych zastrzeżeń w zakresie żywienia.

(akta kontroli: tom I, str. 145-147)

1.11. W Żłobku raz na miesiąc monitorowano wzrost i wagę dzieci. W przypadku zauważenia nadwagi lub niedowagi dziecka, opiekunki Żłobka informowały o tym fakcie rodziców dziecka. Przy współpracy opiekunek z rodzicami ustalano wspólny plan działania, np. przy stwierdzeniu nadwagi u dziecka było to ograniczenie dodatków przy posiłku.

Na zlecenie Żłobka, kuchnia przedszkolna uwzględniała w przygotowywanych posiłkach zgłaszane indywidualne diety dzieci. Rodzice informowali kierownictwo Żłobka o potrzebie stosowania wymaganej diety eliminacyjnej, dokonując wpisu w karcie zgłoszenia w procesie rekrutacji, w karcie informacyjnej po przyjęciu dziecka do Żłobka, składając pisemnie osobiście lub e-mailowo wysyłając oświadczenie lub też zaświadczenie od lekarza. Dyrektor przyjmowała takie zgłoszenia w ciągu całego okresu uczęszczania dziecka do Żłobka.

(akta kontroli: tom I, str. 300-302)

Dyrektor wyjaśniła, że eliminuje się zdiagnozowane ryzyko nieprawidłowej wagi dzieci poprzez korekty diety dziecka. W każdym miesiącu jest sprawdzana waga i wzrost dzieci. W przypadku zauważenia nieprawidłowości w wadze dziecka (niedowaga lub nadwaga) opiekunowie przeprowadzają rozmowę z rodzicem dziecka. Ponadto prowadzone są zajęcia, które mają na celu zachęcanie dzieci do aktywności fizycznej, dzieci są uczone prawidłowych nawyków żywieniowych. Ponadto w Żłobku zapobiega się negatywnemu wpływowi produktów z np. alergenami na zdrowie dziecka poprzez stosowanie diet eliminacyjnych. Każda zmiana w diecie dziecka wymaga formy pisemnej.

(akta kontroli: tom I, str. 145-147, 300-307, 322)

1.12. Dyrekcja Żłobka rozpoznawała potrzeby w zakresie propagowania i wdrażania zdrowego odżywiania na podstawie ankiet z badania satysfakcji wśród rodziców z oferowanego wyżywienia, składanych zgłoszeń o konieczności stosowania odpowiednich diet, a także na podstawie monitorowania rozwoju fizycznego podopiecznych. Działania Żłobka w zakresie propagowania i wdrażania zdrowego odżywiania były realizowane przede wszystkim w kierunku eliminacji zdiagnozowanych ryzyk, tj. m.in. występowania nieprawidłowej masy ciała dzieci na skutek niezdrowej diety czy też obecności w serwowanych produktach spożywczych alergenów.

(akta kontroli: tom I, str. 145-147, 300-307, 322)

Stwierdzone
nieprawidłowości

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

1. Godzina serwowania podwieczorku ustalona na godz. 15.00 była niezgodna z godziną określoną w Regulaminie wprowadzonym 5 października 2023 r. (na godz. 15.20). Przed zmianą Regulaminu (od marca 2023 r.) niezgodności godzin serwowania posiłków dotyczyły drugiego śniadania, zupy, drugiego dania i podwieczorku.

Dyrektor wyjaśniła, że godziny spożywania posiłków zostały zmodyfikowane ze względu na zbyt krótką przerwę między posiłkami w godzinach popołudniowych, kiedy prowadzone były z dziećmi zajęcia ruchowe, zabawy i inne aktywności. Dzieci niechętnie spożywały pełną porcję owocu lub zupy. Były zainteresowane tylko jednym z nich. Dokonując tych zmian miała również na uwadze ograniczenie ilości czasu, które dzieci spędzały w statycznej pozycji przy stoliku na korzyść zaspokożenia ich naturalnej potrzeby ruchu. Poprzedni rozkład utrudniał realizację działań wychowawczo-dydaktycznych, utrudniał organizację dłuższego pobytu dzieci na świeżym powietrzu oraz zabaw ruchowych na placu zabaw. Ograniczenie częstotliwości spożywania posiłków korzystnie wpłynęło na dzieci, które chętniej zjadają zarówno zupę jak i owoc.

(akta kontroli: tom I, str. 7-9)

Najwyższa Izba Kontroli wskazuje, że Regulamin normuje m.in. zasady organizacji wewnętrznej Żłobka, współdziałania poszczególnych komórek organizacyjnych, i winien być przestrzegany.

2. Kontrola PPIS wykazała, że sposób znakowania substancji lub produktów powodujących alergię lub reakcje nietolerancji w jadłospisie za okres od 11 marca do 22 marca 2024 r. był niezgodny z art. 9 ust. 1 lit. c w związku z załącznikiem nr II do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004¹⁶.

Stwierdzono, że:

- ✓ alergeny zidentyfikowano w odniesieniu do całego posiłku, a nie do poszczególnych składników potraw, które je zawierają,
- ✓ jako określenie alergenu użyto słowa "gluten"¹⁷.

Dyrektor wyjaśniła, że nieprawidłowości dotyczące jadłospisu, który był przygotowywany przez intendenta zatrudnionego w Przedszkolu, zostały omówione na spotkaniu w dniu 19 marca 2024 r. Intendent Przedszkola zobowiązał się do umieszczania prawidłowego oznaczenia alergenów.

(akta kontroli: tom I, str. 102-143)

3. W badanych jadłospisach za okres od 11 marca do 22 marca 2024 r. brak było informacji o składnikach środków spożywczych/potraw podawanych dzieciom, co stanowiło naruszenie § 19 ust. 1 pkt 3 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych¹⁸.

Dyrektor wyjaśniła, że nieprawidłowości dotyczące jadłospisu, zostały omówione na spotkaniu w dniu 19 marca 2024 r. Intendent Przedszkola zobowiązał się do

¹⁶ Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011 r., str. 18, ze zm., dalej: rozporządzenie nr 1169/2011.

¹⁷ Gluten jest mieszaną białek gliadyny i gluteiny, występujących w ziarnach zbóż. Jako ich przykłady można wymienić pszenicę i jej odmiany (np. orkisz, kamut, durum, płaskurka, żyto, pszenżyto oraz jęczmień) i w jadłospisach powinien być przedstawiony alergen w nazwie własnej, nie w określeniu ogólnym „gluten”.

¹⁸ Dz. U. z 2015 r. poz. 29, ze zm.; dalej: rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

umieszczania prawidłowego oznaczenia składników środków spożywczych oraz potraw podawanych dzieciom w jadłospisie.

(akta kontroli: tom I, str. 109-143)

4. W porozumieniach zawartych z Przedszkolem, które dotyczyły korzystania z posiłków przygotowanych przed Przedszkolem dla dzieci uczęszczających do Żłobka, nie zagwarantowano możliwości weryfikacji (kontroli), w szczególności czy posiłki spełniały właściwe wymagania wynikające z obowiązujących przepisów czy Rekomendacji, a skutkiem tego opracowane przez intendenta jadłospisy, następnie przygotowane przez Przedszkole i serwowane w Żłobku posiłki nie spełniały określonych wymagań (co zostało potwierdzone opinią biegłego).

Dyrektor wyjaśniła, że dzieci uczęszczające do Żłobka korzystają z posiłków przygotowywanych przez Przedszkole na podstawie porozumienia zawieranego każdego roku. Współpraca pomiędzy Przedszkolem a Żłobkiem układa się dobrze i nie było, do tej pory, potrzeby umieszczenia w porozumieniu zapisów dotyczących dodatkowych form zabezpieczenia odnośnie do jakości przygotowywanych posiłków lub jakości kupowanych produktów do ich przygotowania. W celu rozszerzenia monitorowania jakości przygotowywanych posiłków, ewentualne korekty porozumienia mogą zostać wprowadzone od nowego roku. W porozumieniu, które będzie podpisywane na rok 2025 mogą znaleźć się zapisy dotyczące m.in. okresowej weryfikacji stanów magazynowych, sprawdzenia przez Dyrektora lub wyznaczonego pracownika Żłobka jakości produktów wykorzystywanych do przygotowania posiłków.

(akta kontroli: tom I, str. 321)

OCENA CZĄSTKOWA

Organizacja Żłobka stwarzała warunki do spożywania przez dzieci posiłków. Wymogi higieniczne, sanitarne i zdrowotne z tym związane były przestrzegane. Zakup produktów spożywczych, sporządzanie posiłków, opracowywanie jadłospisów na rzecz podopiecznych Żłobka prowadziło Przedszkole na podstawie corocznie podpisywanego porozumienia. Jednakże nie zawarto w nim zapisów i postanowień dotyczących kwestii zabezpieczenia interesu Żłobka odnośnie do np. kontroli jakości kupowanych produktów spożywczych, spełnienia odpowiednich wymogów jakościowych posiłków przygotowywanych dla Żłobka. Ponadto kontrola PPIS wykazała, że w jadłospisach nie zapewniono właściwego znakowania substancji lub produktów powodujących alergię lub reakcje nietolerancji oraz informacji o składnikach środków spożywczych/potraw podawanych dzieciom. Stwierdzono także rozbieżności między czasem faktycznego serwowania posiłków a godzinami serwowania posiłków określonymi w dokumentacji wewnętrznej Żłobka.

OBSZAR

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

Opis stanu
faktycznego

2.1. Pracownicy Żłobka nie opracowywali programów autorskich związanych z żywieniem małych dzieci.

Dyrektor wyjaśniła, że opracowywanie programów nie jest obligatoryjne, a Żłobek nie odpowiada bezpośrednio, jedynie pośrednio za żywienie dzieci. Ponadto wskazując na wiek naszych podopiecznych uznaliśmy, że nasze dotychczasowe działania związane z propagowaniem zdrowego żywienia są wystarczające (udział w szkoleniach, projektach, codzienna działalność promująca zdrowe odżywianie). W prowadzonych zajęciach edukacyjnych (realizacja programów edukacyjnych) znajdowały się działania związane ze zdiagnozowanymi potrzebami (ryzykami), takimi jak: nieprawidłowa waga dzieci czy też nieodpowiednie żywienie (dieta eliminacyjna). Działania te prowadzone były w formie dostosowanej adekwatnie do wieku dzieci w poszczególnych grupach.

W Żłobku obchodziło się również „święta nietypowe” związane z tematyką zdrowego żywienia, np. Dzień dentysty (5 marca), Europejski dzień zdrowego odżywiania i gotowania (8 listopada), Dzień jabłka (28 września), podczas których opiekunki prowadzą zajęcia tematyczne dostosowane do wieku i możliwości dzieci.

(akta kontroli: tom I, str. 145-147, 279, 285-305, 289-292)

2.2. Żłobek regularnie od 2019 r. brał udział w akcji „Zdrowo i sportowo”¹⁹, która miała na celu zwiększenie świadomości na temat roli aktywności fizycznej w życiu codziennym, w tym odpowiedniego odżywiania i odpoczynku. W ramach ww. akcji, opiekunki prowadziły z dziećmi zajęcia ruchowe oraz zajęcia edukacyjne na temat zdrowego odżywiania i zdrowego trybu życia. Żłobek otrzymywał corocznie od organizatorów akcji również materiały edukacyjne na temat sportu, zdrowia, higieny, diety i zdrowego odpoczynku. Z przekazanymi materiałami, poprzez wywieszanie ich na tablicy ogłoszeń mogli zapoznawać się rodzice podopiecznych Żłobka. W ramach uczestnictwa Żłobek corocznie otrzymywał certyfikat potwierdzający realizację założonych działań.

Ponadto Żłobek otrzymywał od Fundacji „NUTRICIA” materiały edukacyjne w zakresie realizacji programu w obszarze „Edukacja żywieniowa w 1000 pierwszych dni”.

W marcu 2022 r. Żłobek brał udział w projekcie „Zdrowy uśmiech”, którego celem, wśród wielu innych zadań prozdrowotnych, było m.in. wdrażanie profilaktyki dotyczącej dbałości o zdrowe zęby u dzieci. W ramach tego projektu zrealizowany został warsztat, w którym m.in. przekazywano dzieciom wiedzę o tym, które produkty korzystnie, a które niekorzystnie wpływają na zdrowie zębów.

Programy, w których uczestniczył Żłobek nie zakładały pomiaru efektów. Pracownice Żłobka realizując zajęcia edukacyjne związane z propagowaniem zdrowego odżywiania wśród dzieci w wieku od jednego roku do trzech lat (zarówno zajęcia teoretyczne jak i praktyczne – wspólne gotowanie), starały się przekazać dzieciom, że prawidłowe nawyki żywieniowe wpłyną pozytywnie na ich zdrowy tryb życia.

Dyrektor wyjaśniła, że opiekunki w ramach prowadzonych zajęć wychowawczo-dydaktycznych z dziećmi realizują tematykę dotyczącą zdrowych nawyków żywieniowych, jak również w codziennych kontaktach z dziećmi, np. przy okazji spożywania posiłków informują o zaletach spożywanych dań, podkreślając ich walory zdrowotne oraz, że duża część projektów i akcji dotyczących m.in. zdrowego żywienia była w okresie kontrolowanym dedykowana dla przedszkoli i szkół – w związku z tym brak było możliwości określania mierników i oceny ich realizacji. Jednak w miarę możliwości, jeśli tylko była możliwość zgłoszenia do takiego programu Żłobka (niektórzy organizatorzy nie wyrażają na to zgody) placówka brała udział w takich akcjach, dostosowując treści i działania do możliwości wychowanków.

W akcjach prowadzonych samodzielnie w Żłobku udział brali wszyscy podopieczni, zaś zajęcia prowadzone były przez pracowników Żłobka w ramach wykonywania swoich codziennych czynności. Przekazane materiały były nieodpłatne, Żłobek nie ponosił z tego tytułu żadnych kosztów.

(akta kontroli: tom I, str. 285-305)

W Żłobku nie wydatkowano bezpośrednio środków finansowych na kształtowanie (edukację) prawidłowych nawyków żywieniowych. Wszystkie akcje prowadzone w Żłobku, czy to samodzielnie, czy też przy udziale instytucji lub firm zewnętrznych były bezpłatne.

(akta kontroli: tom I, str. 285-305)

¹⁹ „Zdrowo i Sportowo” to ogólnopolski program edukacyjny skierowany do nauczycieli, wychowawców i trenerów dzieci w wieku przedszkolnym oraz wczesnoszkolnym (klasy 1-3) tj. do 10 roku życia. To również kampania skierowana do rodziców i wszystkich opiekunów dzieci.

2.3. Biegły, powołany w toku kontroli²⁰, przeprowadził ocenę jakościową jadłospisu i zasad zgodności jadłospisu z zasadami żywienia dzieci uczęszczających do Żłobka. Ocena ta została wydana na podstawie jadłospisu za okres od 11 marca do 22 marca 2024 r. Analiza dotyczyła spełnienia wymagań określonych w art. 22 ustawy o opiece nad dziećmi w wieku do lat 3, w tym w zakresie zapewnienia w posiłkach energii dla dzieci w wieku 1-3 lat, określonej w normach.

Biegły stwierdził, że jadłospis zawierał wymaganą gramaturę potraw oraz był sporządzany przy udziale specjalistycznego programu IntendentPro²¹, kaloryczność wyliczona dla posiłków była zgodna z normami dla dzieci.

Jadłospis spełniał wymogi określone w Rekomendacjach dotyczące m.in. pieczywa mieszanego, ziemniaków, mięsa, makaronów, jaj, cukru i soli. Natomiast nie spełniał wymogów określonych w Rekomendacjach w zakresie zapewnienia odpowiedniej wielkości serwowanych porcji, właściwej częstotliwości serwowania wszystkich rekomendowanych produktów oraz nieplanowania do spożycia wszystkich wymaganych produktów spożywczych, co szczegółowo przedstawiono w sekcji *Stwierdzone nieprawidłowości*.

Ponadto niezgodnie z rozporządzeniem nr 1169/2011, jadłospis przekazywany do informacji publicznej nie zawierał pełnej informacji o alergenach występujących w serwowanych posiłkach, co szerzej przedstawiono w sekcji *Stwierdzone nieprawidłowości*.

(akta kontroli: tom I, str. 309-317)

2.4. W kontrolowanym okresie oddano do utylizacji łącznie 15 ton zlewek oraz wszystkich odpadów biodegradowalnych z kuchni, w tym: w 2020 r. – 3,5 tony, w 2021 r. – 3,6 tony, w 2022 r. – 4,1 tony, w 2023 r. – 3,8 tony.

Dyrektor wyjaśniła, że z informacji uzyskanych od intendenta zatrudnionego w Przedszkolu, podane ilości odpadów dotyczą sumarycznie Żłobka (maksymalnie 75 dzieci), Przedszkola (około 210 dzieci) oraz Szkoły Podstawowej w Kobierzycach kl. 0-III (śniadania i obiady dla 230 dzieci). Nie ma możliwości rozdzielania odpadów na poszczególne placówki, ponieważ całość odpadów, w tym zlewki talerzowe, trafiają do jednego pojemnika podstawionego przez firmę odbierającą odpady BIO.

W podanych ilościach odpadów znajdują się również odpady bio-kuchenne, tj. obierki z warzyw i owoców pochodzących z cateringu przygotowywanego przez Przedszkole dla Szkoły Podstawowej w Kobierzycach (około 230 dzieci).

W Żłobku starano się ograniczać ilość oddawanych do Przedszkola odpadów pokonsumpcyjnych poprzez zgłaszanie do pracowników kuchni Przedszkola liczby dzieci obecnych danego dnia, dla których powinny być przygotowane posiłki. Ponadto, jak wynikało z przeprowadzonych oględzin, posiłek dla każdego dziecka był porcjowany przez pracownika Żłobka przed podaniem, porcje były dostosowane do wieku dziecka. Natomiast młodsze dzieci były karmione przez opiekunów, dzięki czemu zjadały całą porcję posiłku lub większość swojej porcji. Starsze dzieci były karmione i zachęcane do zjadania całej porcji.

Dyrektor wyjaśniła, że jeśli istnieje taka możliwość, dzieci dostają dokładki na swoją prośbę.

(akta kontroli: tom I, str. 306, 308, 319)

2.5. W Żłobku wszystkie dzieci posiadały nieograniczony dostęp do wody pitnej. Dystrybutor wody znajdował się w pomieszczeniu socjalnym w bliskiej odległości od sal dla dzieci. Pracownik Żłobka (woźna lub opiekunka) przynosiła wodę dla wszystkich dzieci do posiłku, jak i po każdym spacerze lub na życzenie dzieci. Woda

²⁰ Powołany na podstawie art. 49 ust. 1 i 2 ustawy o NIK.

²¹ Program komputerowy służący do tworzenia jadłospisów.

była przynoszona z dystrybutora za pomocą dzbanka i rozlewana do kubeczków wielokrotnego użytku dostarczanych z kuchni.

Dyrektor wyjaśniła, że dzieci otrzymują wodę w ciągu całego dnia na życzenie. Spragnione dziecko sygnalizuje opiekunowi chęć napicia się i potrzeba taka jest niezwłocznie zaspakajana. W grupie dzieci najmłodszych opiekunowie proponują dzieciom wodę zadając im pytanie i wskazując na kubeczek z wodą.

Na korzystanie z dystrybutora do wody co roku podpisywana była nowa umowa, a w ramach umowy przeprowadzany był serwis urządzenia.

Badania wody przeprowadzone w Żłobku na zlecenie NIK przez PPIS nie wykazały nieprawidłowości.

(akta kontroli: tom I, str. 135-143, 264-277)

Stwierdzone
nieprawidłowości

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

1. Jadłospis za okres od 11 marca do 22 marca 2024 r., poddany ocenie biegłego, przekazany do informacji rodzicom nie zawierał pełnych informacji o alergenach, co było niezgodne z rozporządzeniem nr 1169/2011., tj.:
 - ✓ w dniach 11 marca oraz 14 marca 2024 r. w jadłospisie obiadu dla drugiego dania nie wpisano alergenów,
 - ✓ 14 marca 2024 r. w jadłospisie podwieczorku nie wskazano alergenu jajka;
 - ✓ 12 marca i 20 marca 2024 r. w jadłospisie pierwszego dania brak było wskazanego alergenu.

(akta kontroli: tom I, str. 312-313)

Dyrektor wyjaśniła, że jadłospisy dla Żłobka opracowuje intendent zatrudniony przez Przedszkole w Kobierzycach. On też odpowiada za ich prawidłowe sporządzenia. Nieprawidłowości i uchybienia ustalone i przekazane przez biegłego zostały omówione z intendentem zatrudnionym w Przedszkolu, który zapewnił, że zastosuje się do wymogów z rozporządzenia nr 1169/2011.

(akta kontroli: tom I, str. 320)

2. Jadłospis za okres od 11 marca do 22 marca 2024 r. nie spełniał wymogów określonych w Rekomendacjach:
 - ✓ we wszystkie dni serwowana porcja chleba była za duża, tj. 40 g, zamiast wymaganych 20 g - 25 g,
 - ✓ we wszystkie dni serwowana porcja ziemniaków była za duża, tj. 100 g, zamiast dwa, trzy razy w tygodniu maksymalnie po 80 g,
 - ✓ w żadnym dniu w dekadzie nie zaplanowano makaronu lub klusek lanych na mleku do śniadania w ilości 10/15 g (suchego produktu) na dziecko,
 - ✓ kasze, ryż, płatki śniadaniowe jako podstawa śniadania były serwowane cztery razy w dekadzie, co odbiegało od Rekomendacji, w której produkty te powinny być serwowane od pięciu do siedmiu razy w dekadzie,
 - ✓ kasze, ryż, płatki jako podstawa drugiego dania obiadowego były serwowane niewystarczająco często, czyli jeden raz tygodniu (14 marca 2024 r. – kasza bulgur, 21 marca 2024 r. – kasza mix jęczmienna), a 19 marca 2024 r., w dniu, w którym do II dania zaplanowano ziemniaki, nie uwzględniono tych produktów jako dodatku do zup lub podwieczorków, zgodnie z Rekomendacjami produkty te powinny być serwowane od pięciu do siedmiu razy w dekadzie w ilości od 10 g do 15 g suchego produktu na dziecko,
 - ✓ tylko dwa dni w dekadzie spełnione zostało zalecenie uwzględnienia 300 ml mleka na dobę (15 marca i 19 marca 2024 r.), w pozostałe dni serwowane porcje były za małe (150 ml), zamiast wspomnianych 300 ml,

- ✓ nie spełnione zostało zalecenie w zakresie mlecznych napojów fermentowanych w zakresie wielkości dobowej porcji oraz częstotliwości podawania, tj. dwa razy na tydzień po 100g/dziecko jako baza (np. koktajlu) oraz codziennie jako dodatek technologiczny,
- ✓ sery twarogowe były podawane zbyt rzadko w dekadzie oraz w zbyt małej ilości, pasta z twarogiem serwowana dwa razy w dekadzie (12 marca i 19 marca 2024 r.) w porcji 20 g/dziecko, produkty te powinny być serwowane dwa razy w dekadzie po 30 g/dziecko,
- ✓ zaplanowano zbyt dużą porcję sera podpuszczkowego, tj. 20 g, zamiast od 7 g do 10 g jeden raz w tygodniu,
- ✓ nie we wszystkich badanych dniach żywienia uwzględniono ilość 200 g warzyw na dobę. Dni, w których nie spełniono tego zalecenia: 12 marca 2024 r. (ok. 130 g), 13 marca 2024 r. (ok. 100 g), 14 marca 2024 r. (ok. 120 g),
- ✓ warzywa nie były serwowane codziennie do każdego posiłku. Na dziesięć analizowanych jadłospisów, warzyw nie podawano w sześciu dniach, tj.: 11 marca, 12 marca, 14 marca, 15 marca, 18 marca, 21 marca 2024 r.,
- ✓ owoce 200 g na dobę oraz owoce w każdym posiłku – zalecenie to nie zostało spełniono w żadnym dniu w dekadzie,
- ✓ zaplanowano za duże porcje mięsa, tj., w dniach 1 marca 2024 r. – pulpet 60 g, 12 marca 2024 r. – kotlet mielony 60 g, 14 marca 2024 r. – zraz wołowy 60 g, zamiast porcji o gramaturze po 35 g,
- ✓ zaplanowano za duże porcje wędlin, tj. dniu 11 marca i 18 marca 2024 r. porcja 20 g do śniadania, zamiast dwa razy w dekadzie po 10 g,
- ✓ zaplanowano za dużą porcję ryby, tj. 60 g dwa razy w dekadzie (15 marca i 22 marca 2024 r.) zamiast trzy razy w dekadzie po 33 g,
- ✓ w jadłospisie stosowana jest porcja 6 g tłuszczu zwierzęcych do kanapek zamiast rekomendowanych 5 g.

Dyrektor wyjaśniła, że zgodnie z art. 22 ustawy o opiece nad dziećmi w wieku do lat 3, Żłobek zapewnia przebywającym w nim dzieciom wyżywienie zgodne z wymaganiami dla danej grupy wiekowej wynikającymi z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej, opracowywanych przez Instytut Żywności i Żywienia im. prof. dra med. Aleksandra Szczygła w Warszawie. Ocena przeprowadzona przez biegłego opierała się na Rekomendacjach w zakresie żywienia małego dziecka opracowanych przez Głównego Inspektora Sanitarnego. Wskazane przez biegłego nieprawidłowości w dużej mierze dotyczyły nieodpowiednich racji pokarmowych, które były za duże lub za małe. Posiłek dla każdego dziecka jest porcjowany przez pracownika żłobka przed podaniem. Porcje są dostosowane do wieku i potrzeb dziecka. Dziecko decyduje, czy posiłek zje i ile. Dzieci są zachęcane do zjadania całej swojej porcji. Wartość energetyczna i odżywcza diety dzieci jest zgodna z aktualnymi normami żywienia. Rekomendacje przekazane przez biegłego dietetyka zostały omówione z intendentem zatrudnionym w Przedszkolu, który zapewnił, że zastosuje się do nich i dostosuje wielkość porcji produktów w jadłospisie tak, aby były zgodne z Rekomendacjami (m.in. poprzez zwiększenie produktów mlecznych, zmniejszenie porcji chleba).

(akta kontroli: tom I, str. 309-317, 320)

OCENA CZĄSTKOWA

Żłobek uczestniczył w zewnętrznych programach edukacyjnych związanych z tematyką zdrowego odżywiania, niemniej jednak w placówce nie opracowywano własnych programów autorskich w tym zakresie. W Żłobku prowadzono działania związane ze zdrowym odżywianiem, m.in. w celu minimalizowania powstawania odpadów spożywczych, jednakże działania te były nieefektywne. Wyniki badań

biegłego wskazywały bowiem na przypadki serwowania zbyt dużych porcji posiłków oraz braku serwowania właściwych produktów żywnościowych, co było niezgodne z Rekomendacjami. W Żłobku zapewniono dzieciom bez ograniczeń odpowiedniej jakości wodę pitną.

IV. Uwagi i wnioski

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

Uwagi

W świetle stwierdzonych nieprawidłowości w odniesieniu do badanych i analizowanych jadłospisów oraz braku zabezpieczenia w pełni interesu Żłobka w podpisywanych corocznie porozumieniach z Przedszkolem w zakresie korzystania z posiłków przygotowanych przed Przedszkolem, tj. przy ograniczonym wpływie Żłobka na jakość przygotowywanych posiłków, należy podjąć działania na rzecz cyklicznego szkolenia pracowników w zakresie prowadzenia wczesnej edukacji żywieniowej dzieci do lat trzech. Nie bez znaczenia dla prawidłowego żywienia pozostaje dążenie do ograniczenia w przygotowywanych dla Żłobka posiłkach produktów przetworzonych.

Wnioski

1. Doprowadzenie do zgodności godzin faktycznego wydawania posiłków z godzinami określonymi na te czynności w Regulaminie.
2. Podjęcie działań na rzecz zawarcia porozumienia z Przedszkolem uwzględniającego zapisy i postanowienia dotyczące zabezpieczenia interesu Żłobka odnośnie do jakości kupowanych produktów spożywczych oraz spełnienia odpowiednich wymogów jakościowych posiłków przygotowywanych dla Żłobka.
3. Podjęcie działań na rzecz stosowania właściwych produktów żywnościowych oraz prawidłowych wielkości porcji produktów żywnościowych w serwowanych posiłkach, zgodnie z Rekomendacjami, w tym w szczególności poprzez zmniejszenie wielkości porcji produktów mięsnych na rzecz zwiększenia ilości produktów mlecznych.
4. Doprowadzenie do prawidłowego oznaczania w jadłospisach substancji lub produktów powodujących alergię lub reakcje nietolerancji zgodnie z wymogami rozporządzenia Nr 1169/2011.
5. Doprowadzenie do zamieszczania w jadłospisach wymaganych informacji o składnikach środków spożywczych/potrav podawanych dzieciom, zgodnie z § 19 ust. 1 pkt 3 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

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

Obowiązek
poinformowania
NIK o sposobie
wykorzystania uwag
i wykonania wniosków

Zgodnie z art. 62 ustawy o NIK należy poinformować Najwyższą Izbę Kontroli, w terminie 21 dni od otrzymania wystąpienia pokontrolnego, o sposobie wykonania wniosków pokontrolnych oraz o podjętych działaniach lub przyczynach niepodjęcia tych działań.

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

Wrocław, 8 lipca 2024 r.

Kontroler
Waldemar Zimoch
Główny specjalista
kontroli państwowej

.....
podpis

Najwyższa Izba Kontroli
Delegatura we Wrocławiu
p.o. Dyrektor
Marcin Kaliński

.....
podpis