



NAJWYŻSZA IZBA KONTROLI

Delegatura we Wrocławiu

LWR.410.5.3.2024

Pan

Dariusz Kopaczewski

Dyrektor

Szkoły Podstawowej nr 20

im. Orła Białego we Wrocławiu

Szkoła Podstawowa nr 20 im. Orła Białego
we Wrocławiu
ul. Kamieńskiego 24
51-124 Wrocław

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

tel. 48717118301, lwr@nik.gov.pl

I. Dane identyfikacyjne

Jednostka
kontrolowana

Szkoła Podstawowa nr 20 im. Orła Białego we Wrocławiu, ul. Kamieńskiego 24,
51-124 Wrocław¹.

Kierownik jednostki
kontrolowanej

Dariusz Kopaczewski, Dyrektor Szkoły od 1 września 2017 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 dotyczącym okresu objętego kontrolą.

Podstawa prawna
podjęcia kontroli

Artykuł 2 ust. 2 ustawy z dnia 23 grudnia 1994 r. o Najwyższej Izbie Kontroli².

Jednostka
przeprowadzająca
kontrolę

Najwyższa Izba Kontroli
Delegatura we Wrocławiu

Kontroler

Katarzyna Marczyńska, inspektor kontroli państwowej, upoważnienie do kontroli nr LWR/46/2024 z 18 marca 2024 r.

(akta kontroli: tom I, str. 1-4)

¹ Dalej: Szkoła lub SP.

² Dz. U. z 2022 r. poz. 623, dalej: ustawa o NIK.

II. Ocena ogólna³ kontrolowanej działalności

OCENA OGÓLNA

W ocenie Najwyższej Izby Kontroli, funkcjonująca w latach 2020-2024 (do 31 marca) organizacja żywienia w Szkole nie była w pełni wystarczająca do występujących potrzeb. Zapewniono uczniom możliwość spożywania gorących posiłków, również w ramach specjalnych potrzeb żywieniowych, jednak długość przerw obiadowych wynosiła jedynie 15 minut, co uniemożliwiało dzieciom z klas 4-8, spożycie posiłków bez zbędnego pośpiechu. Stawki żywieniowe pobierane były przez Szkołę w prawidłowej wysokości. Personel odpowiedzialny za przygotowanie posiłków spełniał wymagane przepisami prawa warunki sanitarne, higieniczne i zdrowotne, podobnie jak używany w tych celach sprzęt. Również pracownicy Szkoły prowadzący edukację żywieniową posiadali do tego właściwe przygotowanie. Szkoła w sposób prawidłowy i rzetelny rozpoznawała potrzeby w zakresie prowadzenia działań mających na celu propagowanie i wdrażanie zdrowego odżywiania. W prawidłowy sposób zapewniono wszystkim uczniom nieograniczony dostęp do wody pitnej.

Szkoła nie badała i nie analizowała efektów działań związanych z kształtowaniem zasad zdrowego żywienia. Nie posiadała również informacji w zakresie ilości ewentualnego marnowanego jedzenia z uwagi na fakt, że za te odpady odpowiedzialna była firma cateringowa świadcząca usługi restauracyjne. Sprzedawane w sklepiku szkolnym artykuły spożywcze częściowo nie spełniały wymogów 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 jednostkach⁴, a umowa najmu powierzchni w celu prowadzenia sklepu została nierzetelnie sporządzona. Ponadto nie podjęto skutecznych działań w celu zapewnienia spełniania wymagań sanitarnych i higienicznych w szkolnej stołówce, w której stwierdzono nieprawidłowy stan sanitarno-techniczny drzwi i futryn w kuchni oraz zmywalni, jak również przypadki usuwania odpadków pokonsumpcyjnych do kanalizacji.

III. Opis ustalonego stanu faktycznego oraz oceny cząstkowej⁵ kontrolowanej działalności

OBSZAR

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

Opis stanu faktycznego

1.1. Szkoła w okresie objętym kontrolą zapewniała uczniom możliwość spożywania gorących posiłków w ciągu dnia w szkolnej stołówce⁶. Posiłki dostarczane były przez firmę cateringową w ramach zawartej umowy, w postaci dwudaniowego obiadu składającego się z zupy, drugiego dania, surówki, owocu, kompotu i wody. Kasze, makarony, ryż, ziemniaki oraz kompoty były gotowane w kuchni Szkoły przez pracowników firmy cateringowej, natomiast pozostałe posiłki wykonawca dostarczał własnym transportem. W latach szkolnych 2019/2020-2021/2022 funkcjonował w Szkole dodatkowo oddział przedszkolny, również objęty żywieniem, na które

³ Najwyższa Izba Kontroli formułuje ocenę ogólną jako ocenę pozytywną, ocenę negatywną albo ocenę w formie opisowej.

⁴ Dz. U. z 2016 r. poz. 1154. Dalej: rozporządzenie w sprawie grup środków spożywczych.

⁵ Oceny cząstkowe to oceny działalności w poszczególnych obszarach badań kontrolnych. Ocena cząstkowa może być sformułowana jako ocena pozytywna, ocena negatywna albo ocena w formie opisowej.

⁶ Przed wejściem w życie w dniu 1 września 2022 r. art. 106a ustawy z dnia 14 grudnia 2016 r. Prawo oświatowe (Dz. U. z 2024 r. poz. 737, ze zm.; dalej: upo) zapewnienie gorącego posiłku było fakultatywne.

składało się – oprócz obiadu – także śniadanie oraz podwieczorek. Korzystanie z posiłków było dobrowolne i odpłatne.

(akta kontroli: tom I, str. 5, 6, 10-23, 132-168)

1.2. Statut Szkoły⁷ określał, że uczniowie mogli korzystać ze stołówki, która była prowadzona, na podstawie zawartej z Dyrektorem Szkoły umowy, przez inny podmiot. Odpłatność za korzystanie z posiłków ustalał Dyrektor Szkoły w porozumieniu z organem prowadzącym Szkołę. Do opłat tych wliczano koszt „wsadu do kotła”. W Statucie wskazano również, że organ prowadzący Szkołę (Gmina Wrocław) określał zasady zwalniania z całości lub z części opłat.

(akta kontroli: tom I, str. 10-23)

W Regulaminie stołówki szkolnej⁸, obowiązującym w okresie od 1 stycznia 2020 r. do 1 września 2022 r., wskazano, że uprawnionymi do korzystania z posiłków w stołówce byli: uczniowie Szkoły po złożeniu deklaracji korzystania z obiadów na dany rok szkolny, a także uczniowie, których dożywianie było finansowane na podstawie decyzji przez miejskie ośrodki pomocy społecznej⁹; pracownicy Szkoły po wykupieniu obiadów w formie cateringowej. W stołówce pracownicy Szkoły mogli spożywać własne przyniesione posiłki. Regulamin nie przewidywał możliwości korzystania ze stołówki przez uczniów z własnymi posiłkami. W ww. Regulaminie określono godziny wydawania posiłków odmienne od tych wynikających z zawartych umów cateringowych, określających pory posiłków oraz harmonogramów wyjść na obiady. Powyższe opisano szerzej w sekcji *Stwierdzone nieprawidłowości*.

(akta kontroli: tom I, str. 117-120, 132-168, 254-272)

W Regulaminie stołówki szkolnej¹⁰, obowiązującym od 1 września 2022 r., ustalono, że osobami uprawnionymi do korzystania ze stołówki szkolnej byli uczniowie, którzy mieli wykupione obiady, jak również uczniowie, których dożywianie było finansowane przez MOPS. Ze stołówki mogli także korzystać pracownicy Szkoły po wykupieniu obiadów. Z możliwości takiej nie mogli już skorzystać pracownicy Szkoły z własnymi posiłkami oraz – jak poprzednio – uczniowie także z własnymi posiłkami.

(akta kontroli: tom I, str. 121-128)

Dyrektor Szkoły wyjaśnił, że uczniowie z własnymi posiłkami, w zależności od rocznika, mogli je spożywać albo w salach lekcyjnych przypisanych do danej klasy albo – w przypadku starszych dzieci – w sklepiu szkolnym (kawiarence). Rodzice i uczniowie byli o takiej możliwości informowani podczas zebrań i lekcji wychowawczych.

(akta kontroli: tom I, str. 235-246)

Długość przerw międzylekcyjnych w latach szkolnych 2019/2020-2023/2024 została ustalona zgodnie z § 14 ust. 3 rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 31 grudnia 2002 r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach¹¹ po zasięgnięciu opinii rady rodziców oraz

⁷ Przyjęty 8 lutego 2018 r. na podstawie uchwały nr 14/2017/2018 Rady Pedagogicznej Szkoły Podstawowej nr 20 im. Orła Białego we Wrocławiu w sprawie przyjęcia przez Radę Pedagogiczną Statutu szkoły w roku szkolnym 2017/2018, zmieniony uchwałami nr 1e/2018/2019 z dnia 28 września 2018 r.; nr 10/18/19 z dnia 30 sierpnia 2019 r.; nr 17/2019/2020 z dnia 31 sierpnia 2020 r.; nr 24/2021/2022 z dnia 30 sierpnia 2022 r.; nr 4/2023/2024 z dnia 1 września 2023 r.

⁸ Przyjęty 7 stycznia 2014 r. zarządzeniem nr 1/01/2013-2014 Dyrektora Szkoły w sprawie wprowadzenia Regulaminu Stołówki Szkolnej Szkoły Podstawowej nr 20 im. Orła Białego. Dalej: Regulamin stołówki z 2014 r.

⁹ Dalej: MOPS.

¹⁰ Przyjęty 23 sierpnia 2022 r. zarządzeniem nr 1/08/2021/2022 Dyrektora Szkoły w sprawie wprowadzenia regulaminu korzystania ze stołówki szkolnej.

¹¹ Dz.U. z 2020 r. poz. 1604, ze zm. Dalej: rozporządzenie w sprawie bezpieczeństwa i higieny.

samorządu uczniowskiego. W przedstawionych opiniach nie wskazano jednak jaką długość przerw zatwierdzono. We wszystkich kontrolowanych latach szkolnych dla uczniów klas 1-3 opracowano harmonogram wydawania obiadów, a w latach 2019/2020-2021/2022 również dla dzieci z oddziałów przedszkolnych, z określonymi dla nich przerwami obiadowymi, trwającymi minimum 20 minut. Serwowanie obiadu dla wszystkich klas 1-3 oraz oddziałów przedszkolnych przypadało w godzinach między 11:00 a 14:00. W ramach przerw między lekcjami, w godzinach wydawania posiłków, tj. pomiędzy godzinami 11:30 a 11:45, 12:30 a 12:45, 14:25 a 14:40 oraz pobytu w świetlicy szkolnej lub po lekcjach, ze stołówki korzystali także uczniowie starszych klas. Taka organizacja przerw obiadowych dla uczniów klas starszych uniemożliwiała spożywanie przez nich posiłków bez pośpiechu, o czym szerzej w sekcji *Stwierdzone nieprawidłowości*.

(akta kontroli: tom I, str. 249-272)

1.3. Liczba uczniów zapisanych na gorące posiłki, na które składał się dwudaniowy obiad, według stanu na październik każdego roku szkolnego objętego kontrolą, przedstawiała się następująco: 347 (2020/2021), 386 (2021/2022), 387 (2022/2023) i 388 (2023/2024) osób, co stanowiło odpowiednio 33,20%, 35,51%, 36,03%, 37,02% ogółu dzieci w Szkole¹².

W odniesieniu do liczby uczniów zapisanych na posiłki w październiku roku szkolnego 2020/2021 wynoszącej mniej niż 35% ogółu uczniów w Szkole, Dyrektor Szkoły wyjaśnił, że mogło to być spowodowane okresem pandemii Covid-19 i obawą rodziców przed powrotem do nauczania zdalnego, co w przypadku uczniów klas 4-8 miało miejsce, jak również potencjalną dłuższą nieobecnością dzieci z powodu kwarantanny.

(akta kontroli: tom I, str. 170-177, 181-185; tom II, str. 1-12)

Wysokość stawek żywieniowych¹³ w okresie objętym kontrolą kształtowała się następująco:

- rok szkolny 2020/2021: śniadanie 2,00 zł, obiad (I i II danie) 8,00 zł, podwieczorek 1,00 zł;
- rok szkolny 2021/2022: śniadanie 2,50 zł, obiad (I i II danie) 9,00 zł, podwieczorek 1,00 zł;
- rok szkolny 2022/2023 i 2023/2024: obiad (I i II danie) 12,00 zł.

Wysokość pobieranej stawki żywieniowej była zgodna z jej wysokością określoną w poszczególnych latach objętych kontrolą.

(akta kontroli: tom I, str. 129-131, 186, 336)

Wysokość opłaty za posiłki w roku szkolnym 2022/2023 ustalono zgodnie z art. 106 ust. 3 upo w porozumieniu z organem prowadzącym szkołę, tj. Gminą Wrocław. W poprzednich latach tego nie uczyniono, o czym szerzej w sekcji *Stwierdzone nieprawidłowości*. W roku szkolnym 2023/2024, jak wyjaśnił Dyrektor Szkoły, wysokość opłaty obowiązywała w niezmienionej stawce ustalonej w poprzednim roku.

(akta kontroli: tom I, str. 107-112, 170-177)

¹² Łączna liczba uczniów w tym okresie wynosiła odpowiednio: 1045, 1087, 1074 i 1048 dzieci. Liczba faktycznie spożywających posiłki w tym czasie wynosiła: 264 (2020/2021), 329 (2021/2022), i 334 (2022/2023 oraz 2023/2024) uczniów, co stanowiło odpowiednio 25,26%, 30,27%, 31,10%, 31,87% ogółu dzieci spożywających posiłki.

¹³ W latach szkolnych 2021/2022 i 2022/2023 wysokość stawki żywieniowej została określona w opiniach Rady Rodziców Szkoły oraz w odniesieniu do roku szkolnego 2022/2023 również w zarządzeniu Dyrektora Szkoły nr 3/06/2021/2022 z 28 czerwca 2022 r. W roku szkolnym 2023/2024 stawka żywieniowa obowiązywała w wysokości określonej w roku wcześniejszym. Nie przedstawiono natomiast dokumentu, na podstawie którego ustalono stawkę żywieniową w roku szkolnym 2020/2021.

1.4. W dniu 23 kwietnia 2024 r. przeprowadzono oględziny stołówki w godzinach wydawania obiadów, tj. 11:00-15:00. Ustalono, że znajdowało się w niej 11 stolików i 42 krzesła, co umożliwiało jednoczesne spożywanie posiłku przez 42 osoby. Ze względu na wielkość pomieszczenia dyrekcja szkoły opracowała harmonogram, w ramach którego dokonano podziału dzieci z klas 1-3 na 18 oddziałów i wyznaczono w nim czas na spożycie posiłku dla danej klasy na 20 minut. W ramach przerw między lekcjami, w godzinach wydawania posiłków, ze stołówki korzystali również uczniowie starszych klas. Posiłki porcjowano i przekładano do naczyń stołowych wielokrotnego użytku. W jadalni, przy wydzielonym stanowisku, dzieci samodzielnie pobierały sztućce oraz kompot i wodę w kubeczkach. Przez czas spożywania posiłków w jadalni obecny był dyżurujący nauczyciel, który pomagał dzieciom w przenoszeniu posiłków do stolików. Brudne naczynia dzieci odstawiały na ustawiony w jadalni regał. Dania wydawane przez pracowników stołówki były zgodne z obowiązującym w tym dniu jadłospisem, tj. na pierwsze danie zupa pomidorowa, na drugie danie udko pieczone z kurczaka, ziemniaki oraz surówka, na deser jabłko. Stoliki były na bieżąco sprzątane przez pracowników stołówki. Każdy uczeń miał zapewnione miejsce i czas na spożycie posiłku. Średni czas spożycia posiłku przez dzieci wynosił około 20 min. Uczniowie klas 1-3, dla których ten czas był niewystarczający, mieli możliwość kontynuowania posiłku a następnie byli odprowadzani przez dyżurującego nauczyciela do swojej klasy. Dzieci, po zgłoszeniu takiej chęci pracownikom stołówki, otrzymywały dodatkową porcję zupy, surówki czy kurczaka. Część dzieci zostawiała niezjedzoną porcję drugiego dania i odstawiała na regał z brudnymi naczyniami.

(akta kontroli: tom I, str. 195-202)

Zgodnie z dokumentacją powykonawczą, dotyczącą m.in. remontu z elementami przebudowy wężła kuchennego wraz z jadalnią w 2012 r., w stołówce przewidziano 48 miejsc. Dyrektor Szkoły wyjaśnił, że pomimo wskazania w ww. dokumentacji liczby 48 miejsc, nie było możliwe ich zapewnienie z uwagi na zbyt małą powierzchnię stołówki. Zwiększenie liczby miejsc uniemożliwiłoby bezpieczne przejście uczniów z posiłkami.

(akta kontroli: tom II, str. 1-12)

W dniu 23 kwietnia 2024 r. przeprowadzono również oględziny sklepiu szkolnego (kawiarenki), gdzie były stoliki przewidziane do spożywania posiłków własnych przez uczniów. Na drzwiach wejściowych umieszczono informację o godzinach jego otwarcia, tj. od 07:30 do 16:00, przy czym poniżej tej informacji zawarto także dodatkową, mówiącą o tym, że z przyczyn niezależnych od właściciela jest on czynny „bardzo często tylko do godziny 15:00 a czasem też krócej”. Znajdowała się tam ponadto tabliczka z oznaczeniem, że jest to miejsce spożywania posiłków. W kawiarence znajdowało się pięć stolików i 16 krzeseł. W chwili oględzin 15 dzieci spożywało w niej posiłki. W sklepiu nie prowadzono sprzedaży produktów niezapakowanych – wyrobów cukierniczych i pieczywa¹⁴. Godziny otwarcia kawiarenki były niezgodne z godzinami określonymi w umowie najmu nr 1/UN/2023/2024 z 4 września 2023 r., o czym szerzej w sekcji *Stwierdzone nieprawidłowości*.

(akta kontroli: tom I, str. 189-193, 195-199, 335)

1.5. W Szkole zapewniono spożywanie gorących posiłków dzieciom ze specjalnymi potrzebami żywieniowymi, w tym z alergiami, na podstawie aktualnych zaświadczeń lekarskich. Liczba uczniów korzystających z posiłków dostosowanych do potrzeb żywieniowych w okresie objętym kontrolą wyniosła łącznie 45. W poszczególnych

¹⁴ Oględziny przeprowadzono w dniu 27 maja 2024 r.

latach szkolnych liczba ta kształtowała się następująco: 5 (2019/2020)¹⁵, 8 (2020/2021)¹⁶, 9 (2021/2022)¹⁷, 13 (2022/2023)¹⁸ oraz 10 (2023/2024)¹⁹ uczniów.

(akta kontroli: tom I, str. 24, 96-102)

1.6. Stołówka szkolna, w okresie objętym kontrolą, została skontrolowana jeden raz przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego we Wrocławiu²⁰ i miało to miejsce w 2020 r. Nie stwierdzono wówczas nieprawidłowości.

(akta kontroli: tom I, str. 5-9, 203-230)

W okresie objętym kontrolą wpłynęła do Szkoły jedna skarga dotycząca obiadu. W 2023 r. rodzic zgłosił, że jego córka otrzymała na obiad porcję paluszków rybnych z pleśnią. W wyniku przeprowadzonych czynności wyjaśniających ustalono, że wskazana przez uczennicę pleśń była skórka (cienką pozostałością po niej), będącą naturalną częścią ryby, wykorzystywaną do produkcji paluszków rybnych. Podawane w kuchni paluszki rybne były z kawałków całej ryby, a nie ze zmieszanych części, w związku z czym taki ich wygląd był prawidłowy. Ustalono również, że opiekunka grupy w taki sam sposób wyjaśniła uczennicy zaistniałą sytuację.

(akta kontroli: tom I, str. 95)

W dniu 4 kwietnia 2024 r., na zlecenie NIK, na podstawie art. 12 pkt 3 ustawy o NIK, PPIS przeprowadził kontrolę sanitarną stołówki szkolnej w zakresie dotyczącym oceny spełnienia obowiązujących przepisów dla zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia oraz materiałów i przedmiotów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, w wyniku której stwierdzono m.in., że: zakres działalności stołówki był zgodny z wydaną decyzją zatwierdzenia; z żywienia oprócz posiłków w ramach diety podstawowej korzystało również siedem osób z diety bezmlecznej, jedna osoba z diety bezglutenowej oraz dwie osoby z diety niezawierającej wieprzowiny; stołówka była zabezpieczona przed szkodnikami; osoby zatrudnione w stołówce posiadały aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych oraz czystą odzież roboczą.

Jednocześnie stwierdzono następujące nieprawidłowości: część odpadków pokonsumpcyjnych była usuwana do kanalizacji poprzez rozdrabnianie w młynku koloidalnym; nieprawidłowy stan sanitarno-techniczny skrzydeł drzwi i futryn w kuchni i zmywalni naczyń, o czym szerzej w sekcji *Stwierdzone nieprawidłowości*.

(akta kontroli: tom I, str. 56-72)

1.7. Za przygotowanie i serwowanie posiłków uczniom w Szkole, w okresie objętym kontrolą, odpowiedzialne były firmy cateringowe, które zatrudniały dietetyków układających jadłospisy. Elementem koniecznym, wskazywanym w specyfikacji warunków zamówienia, w każdorazowo przeprowadzanym postępowaniu przetargowym, było zatrudnienie przez wykonawcę dietetyka na podstawie umowy o pracę w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. Kodeks pracy²¹,

¹⁵ W tym: dieta bezmleczna (3), dieta bez laktozy i wieprzowiny (1), dieta bez mleka i przetworów mlecznych, mleka sojowego i produktów sojowych, pszenicy, orzechów laskowych, wieprzowiny, cielęciny, selera (1).

¹⁶ W tym: dieta bezmleczna (3), dieta bez jajek, ziemniaków, pszenicy, białka mleka krowiego, soi, moreli (1), dieta bez orzechów (1), dieta bezglutenowa (1), dieta bez laktozy i wieprzowiny (1), dieta bez ziemniaków, marchwi, jabłek, orzechów laskowych (1).

¹⁷ W tym: dieta bez jajek, orzeszków ziemnych, soi, brzoskwini, moreli, nektarynek, ale dopuszczono naleśniki, pierogi ruskie, krostki z małą ilością jajka (1), dieta bezmleczna (5), dieta bezglutenowa (1), dieta bez laktozy i wieprzowiny (1), dieta bez ziemniaków, marchwi, jabłek, orzechów laskowych (1).

¹⁸ W tym: dieta bez wieprzowiny (2), dieta bezmleczna (9), dieta bez ziemniaków, marchwi, jabłek i orzechów laskowych (1), dieta z wykluczeniem orzeszków ziemnych (1).

¹⁹ W tym: dieta bez wieprzowiny (2), dieta bezmleczna (7), dieta bezglutenowa (1).

²⁰ Dalej: PPIS.

²¹ Dz.U. z 2023 r. poz. 1465, ze zm.

o ile czynność ta nie była wykonywana przez daną osobę osobiście w ramach prowadzonej przez nią na podstawie wpisu do CEIDG²² działalności gospodarczej. W wyniku przeprowadzonych postępowań wyłoniono wykonawców, którzy spełniali powyższe kryteria. Wymóg ten znalazł również odzwierciedlenie w zawartych umowach z wykonawcami.

(akta kontroli: tom I, str. 10-23, 117-128, 132-169)

1.8. W okresie objętym kontrolą edukację uczniów w zakresie zdrowego odżywiania prowadziło ogółem 39 nauczycieli zatrudnionych w placówce oraz pielęgniarka szkolna²³. Uczestnictwem w szkoleniach i webinarach związanych z powyższą tematyką legitymowało się siedmiu nauczycieli²⁴, a kolejnych siedmiu posiadało wykształcenie w tym zakresie²⁵. Ponadto dwóch nauczycieli pełniło rolę koordynatorów ds. promocji zdrowia w ramach utworzonego w tym celu zespołu. Pozostali nauczyciele prowadzili zajęcia ze zdrowego odżywiania wynikające z podstawy programowej w ramach edukacji wczesnoszkolnej jako wychowawcy klas, a także w związku z nauczaniem przedmiotami w klasach 4-8 (biologia, chemia, wychowanie fizyczne, itp.). Zdrowe odżywianie było również przedmiotem godzin wychowawczych prowadzonych przez wychowawców klas 4-8 na podstawie opracowanych programów wychowawczo-profilaktycznych, jak również zajęć w świetlicy.

(akta kontroli: tom I, str. 378-458; tom II, str. 1-12, 84-91)

1.9. W okresie objętym kontrolą Szkoła zawarła pięć umów²⁶ z dwoma podmiotami zewnętrznymi²⁷ świadczącymi usługi restauracyjne dla potrzeb dzieci uczęszczających do Szkoły. We wszystkich umowach zawarto zapisy zobowiązujące wykonawców do zapewnienia żywienia zbiorowego zgodnie z zasadami określonymi w rozporządzeniu w sprawie grup środków spożywczych i innych przepisach dotyczących wymogów prawa żywnościowego, a także systemem HACCP²⁸ i zasadami GMP²⁹, odnoszącymi się do wymagań jakościowych dostarczanych posiłków (termin i godzina dostarczenia, temperatura, itp.) oraz zgodnie z zalecanymi normami żywieniowymi dla grup wiekowych dzieci szkolnych. Przewidywały one również sankcje za niewywiązywanie się z postanowień umów, które polegały m.in. na:

- stosowaniu kar umownych w wysokości: [1] 1500,00 zł za podanie posiłku niezgodnego z jadłospisem; [2] 1000,00 zł za każde stwierdzenie przypadku wydania niekompletnego posiłku, o zaniżonej gramaturze lub o niewłaściwej temperaturze;
- możliwości wypowiedzenia umowy przez Zamawiającego bez wyznaczenia dodatkowego terminu, z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy w przypadku:

²² Centralna Ewidencja i Informacja o Działalności Gospodarczej.

²³ Liczba nauczycieli w poszczególnych latach objętych kontrolą wynosiła odpowiednio: 21 (2019/2020), 24 (2020/2021), 29 (2021/2022 i 2022/2023) i 35 (2023/2024). Zmienność tej liczby była wynikiem fluktuacji kadry.

²⁴ Szkolenia i webinary dotyczyły m.in. prawidłowego żywienia w wieku szkolnym, trendów w żywności i odżywianiu oraz cukrzycy.

²⁵ Osoby te posiadały wykształcenie na kierunku: pielęgniarstwo (1), technologia żywienia (1), technologia chemiczna (1), wychowanie fizyczne (2), studia podyplomowe z techniki, obejmujące zdrowe żywienie (1), psychologia (1).

²⁶ Umowa nr: SP20/1/2019 z 30 sierpnia 2019 r., SP/20/2/2020 z 3 września 2020 r., ZP/1/2021 z 6 lipca 2021 r., ZP/1/2022 z 23 sierpnia 2022 r. oraz P/1/2023 z 1 sierpnia 2023 r.

²⁷ Umowa nr SP20/1/2019 z 30 sierpnia 2019 r. została zawarta ze spółką z Wrocławia. Pozostałe umowy zawarto ze współnikami spółki cywilnej z Wrocławia.

²⁸ Ang. Hazard Analysis and Critical Control Point System – System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli określany często systemem zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności.

²⁹ Ang. Good Manufacturing Practice – Dobra Praktyka Produkcyjna.

[1] niespełnienia wymogów i standardów jakościowych, potwierdzonych przez Zamawiającego odpowiednią dokumentacją lub właściwymi badaniami; [2] trzykrotnego obniżenia średniej stawki „wsadu do kotła” (powyżej 10%) wynikającej z raportów dekadowych; [3] niedostarczenia na wezwanie Zamawiającego wymaganych prawem atestów, certyfikatów i zaświadczeń związanych z realizowaną usługą;

- możliwości wypowiedzenia umowy przez Zamawiającego z wyznaczeniem dodatkowego terminu w przypadku wykonywania usługi przez Wykonawcę wadliwie, nieterminowo, niezgodnie z opisem przedmiotu zamówienia lub wskazaniemi Zamawiającego.

W okresie objętym kontrolą nie wystąpiły okoliczności uzasadniające zastosowanie powyższych sankcji.

(akta kontroli: tom I, str. 132-168, 170-177)

Dodatkowo w ww. umowach ustalono zabezpieczenie należytego wykonania umowy w wysokości 2% wartości umownej wynagrodzenia brutto, tj. odpowiednio w kwocie: 16 388,02 zł³⁰ i 21 787,20 zł³¹.

(akta kontroli: tom I, str. 132-168)

W umowach zawarto również przepisy dotyczące możliwości przeprowadzenia przez Zamawiającego kontroli serwowanych posiłków. W tym celu Wykonawca miał obowiązek przygotowania dodatkowego posiłku na własny koszt. Z powyższych uprawnień Szkoła skorzystała i w okresie objętym kontrolą przeprowadziła łącznie 57 kontroli posiłków³² w zakresie zgodności dostarczanych posiłków z jadłospisem, w tym gramatury, jak również pod kątem ich wyglądu, zapachu, smaku, temperatury i godziny dostarczenia. W ich wyniku stwierdzono uwagi co do serwowanych kompotów (trzy przypadki),³³ zbyt dużą ilość cebuli w surówce (jeden przypadek), zbyt dużą porcję obiadową (jeden przypadek)³⁴, a także w jednym przypadku zwrócono uwagę, aby zamieniać grzanki np. na pestki z dyni. Dyrektor Szkoły wyjaśnił, że Kierownik Gospodarczy, oprócz wyrywkowych kontroli kończących się sporządzeniem protokołu, prowadziła również codzienną kontrolę posiłków, w trakcie której weryfikowała czy stwierdzone wcześniej uwagi zostały wyeliminowane. Tymczasem w okresie od 1 stycznia do 31 sierpnia 2020 r. Szkoła nie egzekwowała od Wykonawcy, zawartego w umowie obowiązku, codziennego sporządzania protokołu kontroli posiłków, o czym szerzej w sekcji *Stwierdzone nieprawidłowości*.

(akta kontroli: tom I, str. 113-116, 132-168, 170-177, 194)

1.10. W Szkole nie przeprowadzano badań w formie ankiet wśród rodziców i uczniów odnośnie satysfakcji z oferowanego żywienia i dostępności produktów spożywczych. Dyrektor Szkoły wyjaśnił, że każdorazowo pod koniec roku szkolnego prosił w czasie spotkań Radę Rodziców o wyrażenie opinii w zakresie dotyczącym jakości obsługi oraz przygotowywanych posiłków, a także o ewentualne sugestie w tej kwestii. Wyjaśnił również, że rodzice mieli możliwość zgłaszania przez dziennik elektroniczny lub w czasie cotygodniowych konsultacji uwag i sugestii dotyczących spraw

³⁰ Dotyczy umowy nr ZP/1/2021.

³¹ Dotyczy umowy nr ZP/1/2022 i P/1/2023.

³² W tym w poszczególnych latach: 16 (2020/2021), 17 (2021/2022), 13 (2022/2023), 11 (2023/2024) – wg stanu na dzień 10 kwietnia 2024 r.

³³ Zbyt duża ilość goździków w kompiecie jabłkowym (1), zbyt słodki kompot cytrusowy z melisą (1), uwag do kompotu jabłkowo-gruszkowego nie sprecyzowano (1).

³⁴ Dostarczone produkty posiadały następującą gramaturę: kotlet mielony 91 g zamiast 80 g, ziemniaki z koperkiem 208 g zamiast 150 g, marchewka z groszkiem 73 g zamiast 70 g, 5 szt. śliwek zamiast 1 szt. owocu.

szkolnych, w tym żywienia. Do tej pory, jak wyjaśnił, opinie w tym zakresie były pozytywne.

Liczba uczniów zapisanych na posiłki w okresie objętym kontrolą systematycznie wzrastała i w roku szkolnym 2023/2024 wyniosła 37,02%, tj. wzrosła o prawie 4% w porównaniu do roku szkolnego 2020/2021, gdzie liczba ta wynosiła 33,20%.

(akta kontroli: tom I, str. 96-102, 170-177, 181-185)

1.11., 1.12. Dyrektor Szkoły rozpoznał potrzeby w zakresie prowadzenia działań mających na celu propagowanie i wdrażanie zdrowego odżywiania w ramach corocznie przeprowadzanej diagnozy, o której mowa w art. 26 ust. 3 upo w zakresie występujących w środowisku szkolnym potrzeb rozwojowych uczniów. W odniesieniu do wszystkich aspektów życia Szkoły diagnozy dokonywano na podstawie: ankiet wśród uczniów, rodziców, pracowników szkoły; obserwacji zachowań uczniów; analiz frekwencji, wyników nauczania; rozmów z rodzicami/opiekunami prawnymi, nauczycielami, zespołem kierowniczym i specjalistami ds. pomocy psychologiczno-pedagogicznej; informacji ze środowiska lokalnego: Policji, straży miejskiej, poradni psychologiczno-pedagogicznej, kuratorów sądowych i społecznych; wyników badań zewnętrznych uwzględniających aspekt lokalny i makrospołeczny funkcjonowania osób realizujących obowiązek szkolny. Ponadto Dyrektor Szkoły współpracował ze szkolną pielęgniarką zwłaszcza w obszarze działań związanych z wynikami badań Polskiego Towarzystwa Badań nad Otyłością, które od wielu lat wskazywały na problem nadwagi i otyłości wśród dzieci i młodzieży. W związku ze stwierdzeniem potrzeb związanych z propagowaniem i wdrażaniem zdrowego odżywiania wśród uczniów, w szczególności, u których stwierdzono nadwagę lub otyłość, co roku powoływano Zespół ds. Promocji Zdrowia odpowiedzialny za przeprowadzanie akcji i realizację programów dotyczących promocji zdrowia.

(akta kontroli: tom I, str. 96-106, 337-342; tom II, str. 1-12, 87-91)

Dyrektor Szkoły nie występował z wnioskiem do pielęgniarki szkolnej o przedstawienie na posiedzeniach rady pedagogicznej zagadnień z zakresu edukacji zdrowotnej, o których mowa w art. 18 ust. 4 ustawy z dnia 12 kwietnia 2019 r. o opiece zdrowotnej nad uczniami³⁵. Wyjaśnił również, że Rada Rodziców nie zgłaszała potrzeby, aby w jej zebraniach uczestniczyła pielęgniarka szkolna. Z ogólnymi wynikami badań przesiewowych zapoznawano wychowawców klas oraz rodziców uczniów, których te badania dotyczyły. Dyrektor Szkoły wskazał ponadto, że pielęgniarka nie doradzała mu w sprawie organizacji posiłków w Szkole.

(akta kontroli: tom II, str. 1-12)

Liczba uczniów³⁶ z nieprawidłową masą ciała w okresie objętym kontrolą wykazywała pomiędzy rokiem szkolnym 2019/2020 a 2023/2024 tendencję wzrostową dotyczącą niedowagi (z 5,03% do 11,76%), nadwagi (z 6,80% do 12,75%) i otyłości (z 1,48% do 2,45%) względem ogółu uczniów objętych badaniami przesiewowymi. Dane w tym zakresie zaprezentowano poniżej:

- niedowaga – łącznie 185 uczniów, co stanowiło 8,72% uczniów objętych badaniami przesiewowymi, w tym w poszczególnych latach odpowiednio: 17 (5,03%), 30 (6,88%), 48 (8,63%), 42 (10,97%), 48 (11,76%);

³⁵ Dz. U. poz. 1078.

³⁶ W latach 2019/2020-2023/2024 łączna liczba uczniów objętych badaniami przesiewowymi wyniosła łącznie 2121 osób, w tym w poszczególnych latach odpowiednio: 338, 436, 556, 383, 408.

- nadwaga – łącznie 223 uczniów, co stanowiło 10,51% uczniów objętych badaniami przesiewowymi, w tym w poszczególnych latach odpowiednio: 23 (6,80%), 46 (10,55%), 59 (10,61%), 43 (11,23%), 52 (12,75%);
- otyłość – łącznie 40 uczniów, co stanowiło 1,89% uczniów objętych badaniami przesiewowymi, w tym w poszczególnych latach odpowiednio: 5 (1,48%), 12 (2,75%), 4 (0,72%), 9 (2,35%), 10 (2,45%).

(akta kontroli: tom I, str. 103)

W Programach wychowawczo-profilaktycznych³⁷ obowiązujących w latach szkolnych 2020/2021-2023/2024 jako jeden z celów głównych wskazano promowanie zdrowego stylu życia. Określono także cele szczegółowe w postaci: propagowania zdrowego trybu życia, profilaktyki otyłości, popularyzacji aktywnych sposobów spędzania wolnego czasu, kształtowania nawyków dbania o zdrowie oraz poszerzania zainteresowań i wiedzy uczniów w zakresie uprawiania sportu. Wskazano w nich jako jeden z obszarów ryzykownych – brak miejsca i zbyt krótką przerwę obiadową, aby zjeść w spokoju posiłek, co do którego nie określono działań.

(akta kontroli: tom I, str. 337-342)

Stwierdzone
nieprawidłowości

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

1. Regulamin stołówki z 2014 r., obowiązujący w okresie od 1 stycznia 2020 r. do 1 września 2022 r., nie przewidywał możliwości korzystania ze stołówki przez uczniów z własnymi posiłkami, podczas gdy w analogicznej sytuacji mogli z niej korzystać pracownicy Szkoły. Jednocześnie zawierał w swej treści godziny wydawania posiłków odmienne od tych wynikających z zawartych umów cateringowych, określających pory posiłków oraz harmonogramów wyjść na obiady.

Posiłki wydawane były w godzinach: 08:30-09:00 (śniadanie), 11:00-15:00 (obiad i podwieczorek). Natomiast w § 1 ust. 3 Regulaminu godziny wydawania posiłków określono między godziną 12:00 a 14:00.

Dyrektor Szkoły wyjaśnił, że pracownicy Szkoły, pomimo takiej możliwości, nie spożywali własnych posiłków w stołówce szkolnej. Natomiast przepisy dotyczące pory wydawania posiłków omyłkowo pozostawiono w Regulaminie sprzed okresu rozbudowy w 2015 r. Szkoły, kiedy dzieci było mniej i w krótszym czasie serwowano posiłki.

(akta kontroli: tom I, str. 107-112, 129-131, 170-177, 186)

2. Organizacja przerw obiadowych w Szkole dla uczniów klas starszych (od 4 do 8) pomiędzy godzinami 11:30 a 11:45, 12:30 a 12:45, 14:25 a 14:40 uniemożliwiała spożywanie posiłków przez uczniów bez pośpiechu, co było działaniem nierzetelnym.

Dyrektor Szkoły wyjaśnił, że wydłużenie przerw obiadowych dla uczniów klas starszych, w przypadku, gdy trzy z nich wynoszą po 15 minut, spowodowałoby przesunięcie zakończenia zajęć lekcyjnych z godz. 17:10 na późniejszą porę, co niekorzystnie wpłynęłoby na higienę pracy uczniów i nauczycieli. Jednocześnie wskazał, że liczba przerw piętnastominutowych podczas pełnionych przez niego kadencji wzrosła z jednej do trzech, uwzględniając przyrost liczby uczniów w placówce. W dniu 14 maja 2024 r., na prośbę organu prowadzącego Szkołę, opisano kwestie związane z przepełnieniem placówki i wskazano propozycję

³⁷ Dalej: PWP.

rozwiązania problemu przez m.in. zaplanowanie drugiej stołówki. Dyrektor Szkoły wyjaśnił przy tym, że Gmina Wrocław bierze pod uwagę rozbudowę Szkoły w postaci wybudowania osobnego budynku dla klas 1-3 ze stołówką dla uczniów edukacji wczesnoszkolnej.

(akta kontroli: tom I, str. 249-272; tom II, str. 1-12)

NIK wskazuje, że zgodnie z zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego³⁸ przerwa obiadowa, niezależnie od innych przerw, powinna trwać minimum 20 minut.

3. Dyrektor Szkoły nie ustalił w porozumieniu z organem prowadzącym Szkołę, tj. Gminą Wrocław wysokości opłat za posiłki w latach szkolnych 2020/2021 i 2021/2022, co było niezgodne z art. 106 ust. 3 upo.

W swoich wyjaśnieniach Dyrektor Szkoły wskazał, że powyższe było wynikiem niedopatrzenia ze strony pracownika. Natomiast w roku szkolnym 2022/2023 po uzyskaniu przez pracownika wiedzy w tym zakresie wysokość opłaty została ustalona zgodnie z przepisami prawa.

(akta kontroli: tom I, str. 117-120, 132-168, 235-246, 254-272)

4. Godziny otwarcia sklepiku szkolnego (kawiarenki) były niezgodne z godzinami określonymi w umowie najmu nr 1/UN/2023/2024 z 4 września 2023 r. W § 2 ust. 2 wskazanej umowy Najemca został zobowiązany do jego prowadzenia w godzinach 07:00 – 17:00. W toku oględzin kawiarenki w dniu 23 kwietnia 2024 r. ujawniono na drzwiach wejściowych informację o godzinach jego otwarcia, tj. od 07:30 do 16:00, przy czym poniżej tej informacji zawarto także dodatkową, mówiącą o tym, że z przyczyn niezależnych od właściciela jest on czynny „bardzo często tylko do godziny 15:00 a czasem też krócej”.

Dyrektor Szkoły wyjaśnił, że kawiarenka tylko okresowo miała skrócony czas pracy do godziny 15:00 i wynikało to z konieczności załatwienia spraw osobistych prowadzącego kawiarenkę. Zmiana godzin jej otwarcia została ustalona ustnie z Najemcą, który tłumaczył prośbę tym, że od godziny 16:00 uczniowie już z niej nie korzystają, a później zawarto aneks do umowy najmu. W tym czasie, jak wyjaśnił, uczniowie ze względu na brak w Szkole alternatywnego miejsca spożywania posiłków, z uwagi na braki lokalowe, nie mieli zapewnionego innego pomieszczenia przeznaczonego do spożywania posiłków.

(akta kontroli: tom I, str. 189-193, 195-199; tom II, str. 1-12, 71, 72)

NIK wskazuje, że aneks do powyższej umowy został zawarty w dniu 29 maja 2024 r., tj. w dniu, w którym zwrócono się pisemnie do Dyrektora Szkoły o udzielenie wyjaśnień w tym zakresie oraz ponad miesiąc po przeprowadzonych oględzinach. W aneksie określono, że Najemca będzie prowadził kawiarenkę w godzinach 07:30-16:00.

5. Dyrektor Szkoły nie podjął skutecznych działań w celu zapewnienia spełniania wymagań sanitarnych i higienicznych w szkolnej stołówce, o których mowa w art. 59 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia³⁹, w § 10 pkt 1 rozporządzenia w sprawie bezpieczeństwa i higieny,

³⁸ Określonymi w Poradniku do oceny higieny procesu nauczania – uczenia się w szkole podstawowej, Warszawa 2010. Dalej: GIS.

³⁹ Dz.U. z 2023 r. poz. 1448. Dalej: ustawa o bezpieczeństwie żywności. Zgodnie z tym przepisem podmioty działające na rynku spożywczym są obowiązane przestrzegać w zakładach wymagań higienicznych określonych w rozporządzeniu (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34, str. 319). W protokole kontroli przeprowadzonej przez PPIS wskazano na naruszenie załącznika II rozdział 1 ust. 1, rozdział II ust. 1 lit. e i rozdział VI ww. rozporządzenia.

w art. 30 ust. 1 ustawy z dnia 14 grudnia 2012 r. o odpadach⁴⁰, jak również w art. 9 ust. 2 pkt 1 i 2 ustawy z dnia 7 czerwca 2001 r. o zbiorowym zaopatrzeniu w wodę i zbiorowym odprowadzaniu ścieków⁴¹.

Przeprowadzona 4 kwietnia 2024 r., na zlecenie NIK, przez PPIS kontrola sanitarna stołówki wykazała, że:

- stan sanitarno-techniczny skrzydeł drzwi i futryn w kuchni i zmywalni naczyń stołowych był nieprawidłowy – w dolnej części zniszczone, rozpulchnione, prowizorycznie oklejone taśmą izolacyjną, trudne do utrzymania w czystości;
- część odpadków pokonsumpcyjnych była usuwana do urządzeń kanalizacyjnych po rozdrobnieniu przy pomocy młynka koloidalnego, zamontowanego w basenie do mycia naczyń w pomieszczeniu zmywalni naczyń stołowych.

W odpowiedzi⁴² na stwierdzone przez PPIS nieprawidłowości przedstawiciel firmy cateringowej w złożonych temu organowi wyjaśnieniach wskazał, że w uzgodnieniu z Dyrektorem Szkoły sprawa stanu sanitarno-epidemiologicznego drzwi i futryn została zgłoszona do Zarządu Inwestycji Miejskich z przewidywanym terminem wymiany stolarki drzewnej do 31 grudnia 2024 r. Odnosząc się natomiast do kwestii odpadków pokonsumpcyjnych wyjaśnił, że młynek koloidalny został wyłączony z użytkowania, zaś odpady są codziennie zabierane przez kierowcę. W toku przeprowadzonej 24 kwietnia 2024 r. kontroli sprawdzającej przez PPIS stwierdzono, że nie usunięto niezgodności w zakresie nieprawidłowego stanu sanitarno-technicznego skrzydeł drzwi i futryn w kuchni i zmywalni naczyń oraz nie usunięto młynka koloidalnego, przez co istniała możliwość usuwania odpadków do kanalizacji, po ich wcześniejszym rozdrobnieniu. W piśmie z 26 kwietnia 2024 r. przedstawiciel firmy cateringowej wskazał, że od tego dnia odpady pokonsumpcyjne są odbierane przez przedsiębiorcę zajmującego się gospodarką odpadami, załączając w tym celu kserokopię umowy. Z kolei Dyrektor Szkoły w piśmie z 26 kwietnia 2024 r. poinformował PPIS, że ze względu na stan techniczny kanalizacji, zależy mu, aby młynek pozostał i był użytkowany wyłącznie do splukiwania resztek przy bieżącym splukiwaniu naczyń i pojemników kuchennych, wskazując jednocześnie, że został on przewidziany w projekcie modernizacji stołówki. PPIS w odpowiedzi z 27 maja 2024 r. poinformował Dyrektora Szkoły, że kwestie stosowania młynków koloidalnych do unieszkodliwiania odpadów leżą w kompetencjach Ministra Środowiska i Głównego Inspektora Ochrony środowiska, którzy zgodnie z ustawą z dnia 20 lipca 1992 r. o Inspekcji Ochrony Środowiska⁴³ prowadzą nadzór nad instalacjami i urządzeniami chroniącymi środowisko przed zanieczyszczeniem i wszelkie pytania w tym zakresie należy kierować do ww. organów.

Dyrektor Szkoły został zaznajomiony z protokołem ww. kontroli i wyjaśnił, że w jego ocenie stan sanitarno-techniczny skrzydeł drzwi i futryn był zadowalający, jednakże w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami zgłoszono konieczność ich wymiany do Zarządu Inwestycji Miejskich, ze wskazaniem terminu realizacji do końca 2024 r. Odnosząc się do kwestii usuwania części odpadków pokonsumpcyjnych do urządzeń kanalizacyjnych Dyrektor Szkoły wyjaśnił, że młynek koloidalny został wyłączony z użytkowania, natomiast nie został zdemontowany.

⁴⁰ Dz.U. z 2023 r. poz. 1587, ze zm.

⁴¹ Dz.U. z 2024 r. poz. 757.

⁴² Pismo z dnia 15 kwietnia 2024 r.

⁴³ Dz.U. z 2024 r. poz. 425.

(akta kontroli: tom I, str. 56-72, 203-230, 235-246; tom II, str. 73-78)

6. W okresie od 1 stycznia do 31 sierpnia 2020 r. nie egzekwowano od Wykonawcy obowiązku codziennego sporządzania protokołu kontroli i przekazywania go do osoby wskazanej przez Dyrektora Szkoły (podpisanego przez przedstawicieli obu stron w chwili wydawania posiłków), zawierającego dane dotyczące w szczególności oceny organoleptycznej, gramatury serwowanych posiłków oraz zgodności z planowanym jadłospisem, co było niezgodne z § 2 ust. 9 umowy nr SP20/1/2019 z 30 sierpnia 2019 r.

Dyrektor Szkoły oraz Kierownik Gospodarczy⁴⁴ wyjaśnili, że Zamawiający dokonywał kontroli posiłków, jednakże ze względu na braki kadrowe oraz późniejszy lockdown nie egzekwowano od Wykonawcy codziennego sporządzania protokołów. Kontrola posiłków była przeprowadzana na bieżąco i nie wykazywano uchybień w realizacji umowy.

(akta kontroli: tom I, str. 132-143, 170-177, 231-234)

OCENA CZĄSTKOWA

Określona przez Szkołę organizacja żywienia zapewniała uczniom możliwość spożywania gorących posiłków, jednak nie była w pełni dostosowana do występujących potrzeb. Nie zapewniono uczniom klas 4-8 możliwości spożycia posiłków bez zbędnego pośpiechu, gdyż przerwa obiadowa wynosiła jedynie 15 minut, i była krótsza od zaleceń wskazanych przez GIS. Stawki żywieniowe były pobierane przez Szkołę w prawidłowej wysokości, choć nie zostały ustalone w porozumieniu z Gminą Wrocław na lata 2020/2021 oraz 2021/2022. Personel odpowiedzialny za przygotowanie posiłków spełniał wymagane przepisami prawa warunki sanitarne, higieniczne i zdrowotne, podobnie jak używany w tych celach sprzęt. Działania w zakresie propagowania i wdrażania zdrowego odżywiania były rzetelnie planowane, z uwzględnieniem rozpoznanych – na podstawie przeprowadzonej diagnozy – potrzeb rozwojowych uczniów. Osoby odpowiedzialne za edukację żywieniową uczniów posiadały odpowiednie przygotowanie merytoryczne. W Szkole nie podjęto jednak skutecznych działań w celu zapewnienia spełniania wymagań sanitarnych i higienicznych w szkolnej stołówce, w której stwierdzono nieprawidłowy stan sanitarno-techniczny drzwi i futryn w kuchni oraz zmywalni, jak również przypadki usuwania odpadków pokonsumpcyjnych do kanalizacji.

OBSZAR

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

Opis stanu faktycznego

2.1., 2.2. Określone w PWP cele zostały realizowane poprzez działania skierowane do uczniów wszystkich klas w takich formach, jak:

- godziny wychowawcze,
- zajęcia lekcyjne (m.in. biologia, wychowanie do życia w rodzinie, wychowanie fizyczne),
- szkolne konkursy,
- spotkania z pielęgniarką szkolną,
- przygotowywanie przez uczniów na warsztatach kulinarnych w trakcie zajęć zdrowych kanapek, sałatek⁴⁵,
- zakładanie ogródków klasowych,

⁴⁴ Osoba odpowiedzialna za nadzór nad realizacją umowy.

⁴⁵ Działania te były prowadzone przez Szkołę równolegle do działań wynikających z jej uczestnictwa w programach, o których mowa w pkt 2.3. i 2.4. niniejszego wystąpienia pokontrolnego.

- wyjścia na szkolne pikniki⁴⁶,
- własnoręczne przygotowywanie potraw przez uczniów w ramach warsztatów w Akademii Młodego Kucharza oraz Starej Piekarni,
- udział Szkoły w programach „Program dla szkół”, „Uczeń w formie”, „Od uprawy do potrawy” itp. i prezentowanie treści z nich wynikających w postaci filmów edukacyjnych, zajęć kulinarnych, a także organizowanie gier i prowadzenie zajęć według gotowych scenariuszy,
- zaznajamianie uczniów w trakcie edukacji wczesnoszkolnej z powstawaniem produktów spożywczych, ich walorami smakowymi i znaczeniem w codziennym odżywianiu,
- zaznajamianie uczniów z zasadami racjonalnego odżywiania oraz przeciwdziałanie marnowaniu żywności,
- prezentacje uczniowskie na temat zaburzenia odżywiania oraz zdrowego stylu życia (klasy 4-8).

(akta kontroli: tom I, str. 106, 273-331, 343-377, 379-458; tom II, str. 84-91)

Działania edukacyjne były realizowane przez wychowawców edukacji wczesnoszkolnej, wychowawców klas 4-8 i wychowawców świetlicy, a także nauczycieli przedmiotów w ramach realizowanej podstawy programowej. Działania w tym zakresie realizowała również pielęgniarka szkolna, która przeprowadzała pogadanki wśród uczniów w zakresie zdrowego żywienia, jak również typowała dzieci na podstawie badań przesiewowych do udziału w programie „Uczeń w formie”.

(akta kontroli: tom I, str. 273-331, 343-377, 379-458; tom II, str. 84-91)

Cele określone w PWP były również realizowane poprzez działania skierowane do rodziców w postaci zadań polegających na propagowaniu zdrowego stylu życia przez zwrócenie uwagi na higienę osobistą i otoczenie, żywność i żywienie, aktywność ruchową i umysłową, zachowania sprzyjające i zagrażające zdrowiu oraz realizacji ogólnopolskich programów profilaktycznych. Ich realizacja następowała poprzez umieszczanie na tablicach szkolnych korytarzy informacji o zajęciach sportowych w Szkole i w okolicach oraz o rozpoczynających się i trwających programach promujących zdrowe odżywianie i o programach profilaktycznych, jak również w czasie spotkań z pielęgniarką szkolną. Działania te były częściowo również realizowane w czasie nauki zdalnej z dziećmi podczas pandemii Covid-19. Podnoszono również kompetencje rodzicielskie w powyższym zakresie poprzez rozmowy z rodzicami podczas konsultacji, zebrań, pogadanek. Przekazywano także adresy poradni specjalistycznych wspierających rodziny. W ramach realizowanych przez Szkołę programów, jak np. „Uczeń w formie” organizowano edukację zdrowotną dla rodziców dzieci, u których stwierdzono nieprawidłowości związane z okresem rozwojowym tj. otyłość lub nadwagę, podczas której dziecko obejmowano opieką lekarza pediatry, dietetyka, psychologa i rehabilitanta.

(akta kontroli: tom I, str. 106, 343-377)

W okresie objętym kontrolą nie realizowano autorskich programów pracowników Szkoły.

(akta kontroli: tom II, str. 1-12)

Dyrektor Szkoły wyjaśnił, że Szkoła nie badała efektów działań wynikających z PWP poprzez ankiety czy testy. Sporządzane co roku sprawozdania z realizacji PWP, jak wyjaśnił, stanowiły formę ich ewaluacji. Ponadto wskazał, że Szkoła prowadziła wiele

⁴⁶ Jak w przypisie 45.

działań w celu uświadamiania uczniów w zakresie zdrowego odżywiania, ale głównym miejscem, w którym zapadają decyzje dotyczące żywienia jest rodzina.

(akta kontroli: tom I, str. 379; tom II, str. 1-12)

2.3. Szkoła uczestniczyła w następujących programach dotyczących zdrowego żywienia w okresie objętym kontrolą⁴⁷:

- „Śniadanie daje moc”⁴⁸ – lata szkolne 2019/2020-2021/2022 oraz 2023/2024, liczba uczestników w poszczególnych latach: 384, 383, 422 i 420 uczniów;
- „Program dla szkół (warzywa i owoce)”⁴⁹ – rok szkolny 2019/2020, liczba uczestników: 614 (I semestr) i 606 uczniów (II semestr);
- „Program dla szkół (mleko i przetwory mleczne)”⁵⁰ – lata szkolne 2019/2020-2023/2024, liczba uczestników w poszczególnych latach szczegółowo została wskazana w pkt. 2.4. niniejszego wystąpienia pokontrolnego;
- „Dobrze Jemy ze Szkołą na Widelcu”⁵¹ – lata szkolne 2019/2020-2023/2024, liczba uczestników w poszczególnych latach: 384, 383, 422, 431 i 420 uczniów;
- „Ogólnopolski Program Profilaktyki Cukrzycy i Chorób Cywilizacyjnych PoZdro”⁵² – lata szkolne 2019/2020 i 2020/2021, liczba uczestników w poszczególnych latach: 473 i 532 uczniów;
- „Uczeń w formie”⁵³ – lata szkolne 2019/2020, 2022/2023 i 2023/2024, liczba uczestników w poszczególnych latach: 523, 11 i czterech uczniów⁵⁴;
- „Od uprawy do potrawy”⁵⁵ – lata szkolne 2019/2020-2021/2022, liczba uczestników w poszczególnych latach: 384, 383 i 422 uczniów;

⁴⁷ Według stanu na dzień 25 kwietnia 2024 r.

⁴⁸ Program edukacyjny organizowany przez Partnerstwo dla Zdrowia – koalicję firm B., D., L. oraz Instytutu Matki i Dziecka, którego celem było przeciwdziałanie niedożywianiu dzieci w Polsce, a także propagowanie wśród najmłodszych zdrowych nawyków żywieniowych. W dniu 8 listopada (Dzień „Śniadanie Daje Moc”) dzieci przygotowały śniadanie w formie bufetu szwedzkiego i zapoznały się z 12 zasadami zdrowego żywienia.

⁴⁹ Realizowany w ramach „Programu dla szkół” – unijnego projektu koordynowanego przez Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa, którego celem była trwała zmiana nawyków żywieniowych dzieci poprzez zwiększenie udziału owoców i warzyw w ich codziennej diecie, na etapie, na którym kształtują się nawyki żywieniowe oraz propagowanie zdrowej, zbilansowanej diety i wzrost świadomości społecznej w tym zakresie. Szczegóły programu dostępne są pod adresem: <https://www.programdlaszkol.org/program/index> (dostęp: 17 czerwca 2024 r.).

⁵⁰ Realizowany w ramach „Programu dla szkół”, którego celem była trwała zmiana nawyków żywieniowych dzieci poprzez zwiększenie udziału mleka i przetworów mlecznych w ich codziennej diecie, na etapie, na którym kształtują się nawyki żywieniowe oraz propagowanie zdrowej, zbilansowanej diety i wzrost świadomości społecznej w tym zakresie. Szczegóły programu dostępne są pod adresem: <https://www.programdlaszkol.org/program/index> (dostęp: 17 czerwca 2024 r.).

⁵¹ Przeprowadzono lekcje według scenariuszy zajęć, pomocy edukacyjnych, filmów edukacyjnych i zajęć kulinarnych dotyczących różnych zagadnień, m.in. piramidy zdrowego żywienia i stylu życia dzieci i młodzieży. Szczegóły programu dostępne są pod adresem: <https://dobrzejemy.szkołanawidelcu.pl/> (dostęp: 17 czerwca 2024 r.). Inicjatorem programu była Fundacja Szkoła na Widelcu.

⁵² Program prowadzony przez Fundację Medicovert, którego celem było przeciwdziałanie nadwadze i otyłości wśród dzieci i młodzieży oraz podniesienie świadomości zdrowego trybu życia wśród całych rodzin. Szczegóły programu dostępne są pod adresem: <https://www.medicovert.pl/uslugi-medicovert/pozdro-opis/> (dostęp: 17 czerwca 2024 r.).

⁵³ Program realizowany przez Wrocławskie Centrum Zdrowia SP ZOZ, którego celem było ograniczenie liczby dzieci i młodzieży z nadwagą i otyłością oraz innymi zaburzeniami okresu rozwojowego poprzez zwiększenie świadomości zagrożeń zdrowotnych wynikających ze złych nawyków żywieniowych i braku aktywności ruchowej oraz kształtowanie zachowań sprzyjających zdrowiu. Szczegóły programu dostępne są pod adresem: <https://www.spzoz.wroc.pl/poradnie/programy-zdrowotne/edukacja-zdrowotna-w-profilaktyce-nadwagi-i-otylosci-u-dzieci-i-mlodziezy> (dostęp: 17 czerwca 2024 r.).

⁵⁴ Program był skierowany do rodziców wszystkich uczniów, którzy mogli wskazać swoje dziecko do udziału w programie. Spośród 1072 uczniów w roku szkolnym 2022/2023 do wzięcia w nim udziału rodzice wskazali 11 uczniów, zaś w roku szkolnym 2023/2024 wskazano czterech spośród 1051 uczniów. W odniesieniu do roku szkolnego 2019/2020 nie było możliwe ustalenie, ile faktycznie rodziców zgłosiło swoje dzieci do udziału w programie.

⁵⁵ Program realizowany przez firmę T., którego celem było przedstawienie dzieciom problemu wyrzucania i marnowania żywności oraz wskazanie pomysłów na ograniczenie tego zjawiska.

- „Gotuj się na zmiany”⁵⁶ – lata szkolne 2020/2021-2022/2023, liczba uczestników w poszczególnych latach: 258, 319, 245 uczniów;
- „Dzień jabłka”⁵⁷ – rok szkolny 2020/2021, liczba uczestników: 130 uczniów;
- „Wiem co jem”⁵⁸ – rok szkolny 2019/2020, liczba uczestników: 384 uczniów.

(akta kontroli: tom I, str. 96-102, 104-106, 273-331; tom II, str. 92-99)

Dyrektor Szkoły, wyjaśniając przyczyny uczestnictwa Szkoły w ww. programach nie we wszystkich latach objętych kontrolą, wskazał na następujące okoliczności:

- pandemia Covid-19, która spowodowała przerwanie lub częściową tylko realizację programów i akcji;
- zwiększona działalność placówki w innych obszarach, np. w działaniach ekologicznych⁵⁹;
- w związku z długim okresem przebywania uczniów w domach na skutek pandemii Covid-19, w roku szkolnym 2021/2022 kosztem zmniejszenia działań w kontrolowanym obszarze, Szkoła postawiła duży nacisk na promocję zdrowia poprzez aktywność fizyczną, wobec czego duża liczba uczniów brała udział w zawodach międzyszkolnych, które punktowane były zarówno za udział, jak i osiągnięte wyniki⁶⁰;
- zmiana koordynatora ds. Promocji Zdrowia, związana z nieobecnością osoby, która koordynowała przez długi czas prace w wymienionym obszarze;
- możliwość wyboru przez Szkołę priorytetowych działań, w zależności od potrzeb i uwarunkowań w danym czasie.

Jednocześnie wskazał, że podczas spotkania z Radą Rodziców 11 kwietnia 2024 r. poinformował, że jeśli Rada wystąpi z wnioskiem o przywrócenie programu „Owoce i warzywa w szkole”, to od września Szkoła do niego przystąpi.

(akta kontroli: tom I, str. 105-106)

2.4. W zakresie realizacji przez Szkołę zadań promujących zdrowe odżywianie szczegółowym badaniem objęto trzy programy, w których Szkoła brała udział, tj. „Mleko dla szkół”, „Dobrze Jemy ze Szkołą na Widelcu” oraz „Od uprawy do potrawy”.

Programem „**Program dla szkół (mleko i przetwory mleczne)**” objęto następującą liczbę uczniów:

- 615 (I semestr 2019/2020) i 50 (II semestr 2019/2020), co stanowiło odpowiednio 100% i 8,13% ogółu osób, do których był skierowany program,
- 500 (I semestr 2020/2021), 382 (29 października 2020 r. – 17 maja 2021 r.) i 596 (od 17 maja 2021 r.), co stanowiło odpowiednio 83,89%, 64,10% i 100% ogółu osób, do których był skierowany program,
- 540 (I semestr 2021/2022), 306 (15-19 listopada 2021 r.) i 651 (II semestr 2021/2022), co stanowiło odpowiednio 82,95%, 47,00% i 100% ogółu osób, do których był skierowany program,

⁵⁶ Celem programu było kształtowanie zdrowych nawyków żywieniowych i odpowiedniego stylu życia w duchu „zero waste”. Inicjatorem programu była firma Winiary.

⁵⁷ W tym dniu degustowano sok z jabłek oraz spożywano posiłki wykonane z jabłek (szarlotka i placki z jabłkami). Zorganizowano również konkurs – kto obierze najdłuższą skórkę jabłka. Projekt organizowany w dniu 28 września z okazji Światowego Dnia Jabłka.

⁵⁸ W ramach tego programu prowadzono naukę czytania etykiet produktów.

⁵⁹ W roku szkolnym 2020/2021 Szkoła brała udział w II edycji ogólnopolskiego projektu „Eko-Szkoła” i zdobyła tytuł „Eko-Szkoły 2021”.

⁶⁰ Placówka w tym obszarze aktywności sportowej i wyników sportowych zdobyła trzecie miejsce we Wrocławiu w kategorii Igrzysk Dzieci i czwarte miejsce w kategorii Igrzysk Młodzieży Szkolnej.

- 712 (I semestr 2022/2023) i 698 (II semestr 2022/2023), co stanowiło odpowiednio 100% i 98,03% ogółu osób, do których był skierowany program,
- 681 (I semestr 2023/2024) i 686 (II semestr 2023/2024), co stanowiło odpowiednio 99,27% i 100% ogółu osób, do których był skierowany program.

Szkoła w ramach realizowanego programu była zobowiązana do: bezpłatnego udostępniania uczniom mleka i przetworów mlecznych; każdorazowego sprawdzenia ilości i jakości dostarczonych produktów; zapewnienia prawidłowego wykorzystania produktów, zgodnie z zasadami określonymi w stosownych przepisach UE i krajowych, w tym zapewnienia, że nie będą one wykorzystywane do przygotowania regularnych posiłków szkolnych oraz do zastępowania produktów, które są częścią regularnych płatnych posiłków szkolnych, a także, że będą spożywane w trakcie zajęć szkolnych, na terenie Szkoły wyłącznie przez uprawnionych beneficjentów; prowadzenia ewidencji dostarczonych produktów i sporządzania na jej podstawie oświadczeń o liczbie udostępnionych dzieciom porcji; przeprowadzenia przynajmniej dwóch działań towarzyszących o charakterze edukacyjnym w każdym semestrze roku szkolnego. Takie działania towarzyszące Szkoła przeprowadziła i polegały one na: organizacji śniadań i zajęć kulinarnych, organizowaniu konkursów i wystaw tematycznych, organizowaniu wycieczek tematycznych, udziale w warsztatach kulinarnych poza Szkołą, zakładaniu i prowadzeniu ogródków szkolnych, wspólnym spożywaniu drugiego śniadania połączonego z degustacją owoców, warzyw oraz przetworów mlecznych, a także wykonywaniu gazetek. Ponadto edukowano z zakresu przeciwdziałania marnowaniu żywności, jak również prezentowano zasady zdrowego odżywiania. Działania edukacyjne były prowadzone przez nauczycieli zatrudnionych w Szkole. Z kolei w pkt X. Ocena programu „Warunków (...)” dla każdej z edycji tego Programu określono, że szkoły podstawowe biorące w nim udział były zobowiązane umożliwić przeprowadzenie badań z zakresu oceny Programu oraz w tej ocenie uczestniczyć⁶¹. Dyrektor Szkoły oświadczył, że w okresie objętym kontrolą Szkoła nie podlegała ww. badaniom.

(akta kontroli: tom I, str. 286-331; tom II, str. 93-99)

W programie „**Dobrze Jemy ze Szkołą na Widelcu**” w latach 2019/2020-2023/2024 wzięli udział wszyscy uczniowie klas 1-3, do których program ten został skierowany, tj. odpowiednio: 384, 383, 422, 431 i 420 osób.

Program w roku szkolnym 2020/2021 został zawieszony⁶², ale mimo to Szkoła kontynuowała edukację żywieniowo-kulinarną, polegającą na połączeniu wiedzy teoretycznej w zakresie zasad zdrowego odżywiania, sposobu komponowania diety, wpływu jedzenia na organizm z praktycznymi zajęciami, w trakcie której przeprowadzono następujące działania: prowadzenie przez dzieci kalendarza, tzw. miesięcznego licznika warzyw i owoców, w którym zaznaczały każdą porcję zjedzonych warzyw i owoców w ciągu dnia; zapoznano dzieci z piramidą żywienia i zasadami komponowania posiłków jako niezbędnych czynników prawidłowego rozwoju i dobrego zdrowia; zorganizowano wspólne drugie śniadanie w formie szwedzkiego stołu, składającego się z warzyw, pieczywa, wędlin, jajek, serów, ziół oraz mleka; przeprowadzono warsztaty kulinarne, w trakcie których przygotowano

⁶¹ Zgodnie z art. 9 ust. 2 RDK 2017/40 Polska została zobowiązana do dokonywania regularnej oceny wdrożenia „Programu dla szkół”, mającej na celu weryfikację jego skuteczności, tj. określenie, czy i w jakim stopniu osiągnięte zostały zakładane cele programu, w tym jaki jest jego wpływ na nawyki żywieniowe dzieci, w tym spożywanie owoców i warzyw oraz mleka i produktów mlecznych. Zakres oceny programu jest określany przez Komisję Europejską.

⁶² Zgodnie z informacją zawartą na stronie internetowej programu, pomimo jego zawieszenia, po zalogowaniu można korzystać z materiałów on-line.

sałatki owocowe oraz stworzono kreatywne kanapki z warzyw (w kształcie sowy, jeża); przeprowadzono zajęcia z ceramiki w świetlicy (tworzenie form warzyw i owoców); tworzenie ogródków klasowych (sadzenie koperku, owsa, szczypiorku, rzeżuchy i cebuli); zorganizowanie pikniku ze zdrowymi przekąskami; tworzenie przez dzieci zdrowych jadłospisów. Działania edukacyjne były prowadzone przez nauczycieli zatrudnionych w Szkole.

(akta kontroli: tom I, str. 273-280; tom II, str. 93-99)

W latach 2019/2020-2021/2022 w programie „**Od uprawy do potrawy**” wzięło udział 100% uczniów klas 1-3, do których program ten został skierowany, tj. odpowiednio: 384, 383 i 422 osoby. Przeprowadzone działania edukacyjne w ramach tego programu polegały na: zorganizowaniu warsztatów kulinarnych; nauce czytania etykiet z opakowań spożywczych; poznaniu sposobów niemarnowania żywności oraz stworzeniu w tym zakresie prac plastycznych; zajęciach dydaktycznych w zakresie wykorzystania resztek do stworzenia dań, tworzenia ulotek na temat niemarnowania żywności w święta, poznania zasad właściwego nawodnienia organizmu, zdobycia wiedzy dotyczącej pochodzenia produktów i ich sezonowości; prezentowaniu materiałów wideo oraz organizowaniu gier interaktywnych; przeprowadzeniu konkursu na stworzenie hasła dotyczącego zdrowego odżywiania, niemarnowania żywności i idei „zero waste”. Działania edukacyjne były prowadzone przez nauczycieli zatrudnionych w Szkole.

(akta kontroli: tom I, str. 281-285; tom II, str. 93-99)

W ww. programach nie określono zasad badania efektów przeprowadzonych działań. Szkoła nie przeprowadziła badań w powyższym zakresie. Dyrektor Szkoły wyjaśnił, że Szkoła prowadziła wiele działań i promocji w celu uświadamiania uczniów w zakresie zdrowego odżywiania, ale głównym miejscem, w którym zapadają w tym zakresie decyzje jest rodzina. Jednocześnie wskazał, że głównym zadaniem Szkoły, wynikającym z przepisów regulujących jej działalność, jest nauczanie, wychowanie i opieka.

(akta kontroli: tom II, str. 1-12)

2.5. W planach finansowych Szkoły na lata 2020-2024 nie zaplanowano i nie wydatkowano środków finansowych na kształtowanie prawidłowych nawyków żywieniowych.

Dyrektor Szkoły wyjaśnił, że w przypadku programów organizowanych przez instytucje zewnętrzne Szkoła otrzymywała gotowe materiały edukacyjno-promocyjne w postaci np. gotowych scenariuszy, pomocy edukacyjnych, filmów edukacyjnych. Niektóre z nich były finansowe również ze środków Unii Europejskiej oraz budżetu państwa. Z kolei w przypadku realizacji działań własnych Szkoły, środki niezbędne do rozreklamowania akcji i programów pochodziły ze środków Szkoły, przy czym nie zostały wyodrębnione w jej budżecie.

(akta kontroli: tom I, str. 96-102; tom II, str. 18-70)

2.6. Jadłospisy były podawane do wiadomości dzieci i rodziców poprzez ich umieszczenie na drzwiach do stołówki oraz na stronie internetowej Szkoły. Udostępniano je w poniedziałek rano bieżącego tygodnia na cały okres jego obowiązywania, tj. dwóch tygodni. Jak wyjaśnił Dyrektor Szkoły, wcześniej jadłospisy były umieszczane z tygodniowym wyprzedzeniem, ale powodowało to liczne telefony od rodziców, którzy kwestionowali wydawane posiłki, ponieważ nie zwracali uwagi, który jadłospis był w danym momencie aktualny.

(akta kontroli: tom I, str. 333)

PPIS w ramach przeprowadzonej 4 kwietnia 2024 r., na zlecenie NIK, kontroli sanitarnej stołówki szkolnej, dokonał również sprawdzenia jadłospisu, przygotowanego przez dietetyka firmy cateringowej, obowiązującego w dniach 3-12 kwietnia 2024 r. Stwierdzono, że w jadłospisie z bieżącego tygodnia, tj. 3-5 kwietnia 2024 r., opis poszczególnych potraw, ich gramatura, a także oznaczenie substancji lub produktów powodujących alergie lub reakcje nietolerancji, wypisanych pogrubioną czcionką w nawiasach przy nazwach potraw, które je zawierały, było zgodne z rozporządzeniem 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 608/2004⁶³.

(akta kontroli: tom I, str. 56-73, 203-246)

Powołany przez NIK biegły w dziedzinie dietetyki⁶⁴ przeprowadził badania w zakresie analizy jakościowej jadłospisu dekadowego, obowiązującego w okresie 25 marca – 12 kwietnia 2024 r., stwierdzając, że:

- spełniał on wymagania jakościowe dla posiłków serwowanych w placówkach oświatowych zgodnie z rozporządzeniem w sprawie grup środków spożywczych oraz zawierał informacje o alergenach prawidłowo zapisane zgodnie z rozporządzeniem PE 1169/2011;
- spełniał on wymogi określone w Rekomendacjach dla szkół⁶⁵ w następującym zakresie: oferowane posiłki były urozmaicone smakowo, zróżnicowane pod względem tekstury; menu zawierało wykaz produktów uwzględnionych w potrawach i szczegółowe informacje na temat rodzaju użytych produktów (np. szynka drobiowa, wieprzowa, ser półtłusty); unikano powtarzania się potraw; przynajmniej jeden posiłek zawierał produkty zbożowe pełnoziarniste (pieczywo żytnie, razowe, graham, płatki zbożowe np. owsiane, gryczane, makaron pełnoziarnisty, ryż brązowy); spełniona została zasada, że jeśli w II daniu zaplanowano ziemniaki, wówczas zupa powinna zawierać inne źródła węglowodanów (np. kasza, ryż, makaron); serwowane napoje nie były słodzone cukrem; wywary były w większości wywarami jarskimi; stosowano chude produkty mięsne;
- kaloryczność obiadów była zgodna z normą dla grup wiekowych dzieci uczęszczających do Szkoły.

(akta kontroli: tom I, str. 25-55)

2.7. Szkoła nie gromadziła informacji w zakresie ilości marnowanego jedzenia. Dyrektor Szkoły wyjaśnił, że usługi restauracyjne były świadczone przez firmę cateringową, do której obowiązków należało m.in. zagospodarowanie niewykorzystanych środków spożywczych. Natomiast owoce, warzywa oraz produkty mleczne w ramach „Programu dla szkół” były spożywane przez uczniów na terenie Szkoły. Nie występowały odpady z produktów przekazanych uczniom. Produkty od dostawców były sprawdzane pod względem ilościowym i jakościowym. Ponadto

⁶³ Dz.U. UE. L. nr 304 z 22 listopada 2011 r. str. 18, ze zm. Dalej: rozporządzenie PE 1169/2011.

⁶⁴ Na podstawie art. 49 ust. 1 i 2 ustawy o NIK.

⁶⁵ Normy oraz zalecenia opracowuje i publikuje Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH – Państwowy Instytut Badawczy. Rekomendacje dla szkół dostępne są pod adresem <https://ncez.pzh.gov.pl/zywienie-w-placowkach/edukacja-zywniowa-w-praktyce/obiady-szkolne-60-propozycji-zbilansowanych-zestawow-obiadowych/> (dostęp: 17 maja 2024 r.)

wyjaśnił, że Szkoła nie ma wpływu na to, czy dzieci jedzą w całości podawane im na stołówce posiłki. Ze względu na różną kuchnię domową, dzieci są przyzwyczajone do różnych smaków. Z kolei wielkość porcji obiadowych wynika z wytycznych dotyczących żywienia dzieci, do których dietetyk układający jadłospisy musi się stosować. Wskazał również, że w cenie obiadu dzieci otrzymują jednakową wielkość porcji i nie ma możliwości jej zróżnicowania.

(akta kontroli: tom I, str. 235-246)

2.8. Na terenie Szkoły nie było automatów vendingowych. Natomiast na podstawie zawartej umowy najmu nr 1/UN/2023/2024 z 4 września 2023 r. wynajęto powierzchnię w budynku Szkoły, na której prywatny przedsiębiorca prowadził szkolny sklepik (kawiarenkę). Dyrektor Szkoły nie skorzystał z możliwości i nie ustalił, w porozumieniu z radą rodziców, szczegółowej listy produktów dopuszczonych do sprzedaży w sklepiku, o której mowa w art. 52c ustawy o bezpieczeństwie żywności.

(akta kontroli: tom I, str. 170-177, 189-193)

W umowie najmu określono m.in., że Najemca ponosił pełną odpowiedzialność wynikającą z obowiązujących przepisów prawa, w tym przepisów sanitarno-higienicznych. Był również zobowiązany do świadczenia usług gastronomicznych zgodnie z obowiązującą technologią i należytą starannością wymaganą przepisami dotyczącymi zbiorowego żywienia (§ 11). Umowa nie przewidywała stosowania kar umownych. Natomiast w § 12 umowy powołano się na nieobowiązujące w dacie jej zawarcia rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015 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 jednostkach⁶⁶ oraz projekt „Smacznie, zdrowo, wartościowo”, który nie był już realizowany, zobowiązując jednocześnie, błędnie wskazanego Wynajmującego (zamiast Najemcy), do ich przestrzegania. Powyższe przedstawiono szerzej w sekcji *Stwierdzone nieprawidłowości*.

(akta kontroli: tom I, str. 189-193)

Możliwość natychmiastowego rozwiązania umowy określono w § 13 ust. 4 i mogło to nastąpić w wypadku rażącego naruszenia któregośkolwiek z paragrafów umowy, w szczególności: zalegania z czynszem za co najmniej dwa miesiące najmu i nieuregulowanie go w całości wraz z należnymi odsetkami, w wyznaczonym przez Wynajmującego terminie; stwierdzenia niezgodnego z umową korzystania przez Najemcę z lokalu oraz sprzętu i instalacji technicznych. Dopuszczono także możliwość rozwiązania umowy, w każdym terminie, za pisemnym porozumieniem stron (ust. 5).

(akta kontroli: tom I, str. 189-193)

W okresie objętym kontrolą PPIS nie prowadził kontroli dotyczącej funkcjonowania sklepiku szkolnego.

(akta kontroli: tom I, str. 203-207)

W dniu 9 kwietnia 2024 r., na zlecenie NIK na podstawie art. 12 pkt 3 ustawy o NIK, została przeprowadzona przez PPIS doraźna kontrola sanitarna przedsiębiorcy prowadzącego sklepik szkolny, w wyniku której stwierdzono m.in., że część asortymentu oferowanego do sprzedaży nie spełniała wymagań rozporządzenia

⁶⁶ Dz.U. poz. 1256. Akt został uchylony z dniem 1 września 2016 r. Dalej: rozporządzenie w sprawie grup środków spożywczych z 2015 r.

w sprawie grup środków spożywczych, o czym szerzej w sekcji *Stwierdzone nieprawidłowości*.

(akta kontroli: tom I, str. 56, 57, 73-85)

2.9. Uczniowie mieli zapewniony dostęp do wody z wodociągu lub możliwość jej zakupu w sklepiku szkolnym. W Szkole funkcjonowała ponadto od czerwca 2021 r. stacja wody pitnej – poidelko z filtrem siatkowym, umożliwiające dzieciom nabieranie wody do bidonów. Raz w roku dostawca urządzenia przeprowadzał badania mikrobiologiczne wody (ostatnie 30 maja 2023 r.) oraz przeglądy i sanityzację urządzenia (ostatnie 12 marca 2024 r.).

Dyrektor Szkoły wyjaśnił, że rodzice uczniów zostali poinformowani o dostępności do wody z poidelka na spotkaniach z wychowawcami, jak również poprzez wiadomość e-mail wysłaną za pośrednictwem dziennika elektronicznego. Ponadto każdy wychowawca klasy pierwszej na początku roku szkolnego oprowadzał swoją klasę po Szkole, zapoznając uczniów z nowym miejscem.

(akta kontroli: tom I, str. 235-248, 334)

PPIS w badanym okresie nie prowadził kontroli zdatności wody do picia. Kontrola taka została przeprowadzona 9 kwietnia 2024 r. na zlecenie NIK, na podstawie art. 12 pkt 3 ustawy o NIK, w wyniku której stwierdzono, że woda odpowiadała wymaganiom sanitarnym ustalonym dla wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi⁶⁷.

(akta kontroli: tom I, str. 56, 57, 86-94)

Stwierdzone
nieprawidłowości

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

1. Nierzetelnie sporządzono umowę najmu nr 1/UN/2023/2024 z 4 września 2023 r. zawartą pomiędzy Gminą Wrocław, w imieniu której działał Dyrektor Szkoły (Wynajmujący), a osobą fizyczną prowadzącą działalność gospodarczą (Najemca) poprzez:

- a) powołanie się na nieobowiązujące w dacie zawarcia umowy rozporządzenie w sprawie grup środków spożywczych z 2015 r.⁶⁸ oraz projekt – „Smacznie, zdrowo, wartościowo” – który nie był już realizowany⁶⁹;
- b) błędne wskazanie w § 12 Wynajmującego zamiast Najemcy, jako podmiotu zobowiązanego do stosowania się do rozporządzenia w sprawie grup środków spożywczych z 2015 r., a także do wytycznych projektu „Smacznie, zdrowo, wartościowo” realizowanego przez Wydział Zdrowia i Spraw Społecznych Urzędu Miejskiego Wrocławia oraz Wrocławskie Centrum Rozwoju Społecznego.

Dyrektor Szkoły wyjaśnił, że wszystkie umowy zawierane przez Szkołę były kontrolowane i akceptowane przed ich podpisaniem przez Zespół Radców Prawnych⁷⁰. Wyjaśnił przy tym, że ww. Zespół prawdopodobnie przeoczył fakt zmiany rozporządzenia, jak również błędne oznaczenie podmiotu zobligowanego do jego przestrzegania.

(akta kontroli: tom I, str. 189-193, 235-246; tom II, str. 1-17)

⁶⁷ Ocena jakości wody nr 72/24 z 15 kwietnia 2024 r. do sprawozdania z mikrobiologicznego badania wody nr L- M.9051.1.284.2024 oraz do sprawozdania z badań chemicznych i właściwości fizycznych wody nr L- ChW.9051.6.261.2024.

⁶⁸ W dniu 1 września 2016 r. weszło w życie rozporządzenie o tym samym tytule z dnia 26 lipca 2016 r.

⁶⁹ Ostatni nabór do projektu miał miejsce w 2016 r. Informacja dostępna pod adresem: <https://www.tuwroclaw.com/wiadomosci.smacznie-zdrowo-wartosciowo-w-szkolnych-stolowkach.wia5-3277-29162.html> (dostęp: 13 maja 2024 r.).

⁷⁰ Zespół ten funkcjonuje w ramach Centrum Usług Informatycznych, będącym jednostką organizacyjną Gminy Wrocław.

2. Dyrektor Szkoły nie podjął skutecznych działań w celu zapewnienia sprzedaży w sklepie szkolnym wyłącznie produktów spożywczych spełniających wymogi § 1 ust. 2 rozporządzenia w sprawie grup środków spożywczych.

Przeprowadzona 9 kwietnia 2024 r., na zlecenie NIK, przez PPIS kontrola sanitarna przedsiębiorcy prowadzącego sklepik spożywczy wykazała, że część asortymentu oferowanego do sprzedaży uczniom przekraczała dopuszczalną zawartość tłuszczu lub cukru (np. batony, liofilizowane kostki owsiane, napoje) oraz soli (chipsy kukurydziane).

Prowadzącego sklepik zobowiązano do zaprzestania sprzedaży środków spożywczych niespełniających wymogów rozporządzenia. Zostało wszczęte również postępowanie administracyjne. Prowadzący sklepik złożył oświadczenie o wycofaniu ze sprzedaży środków spożywczych niespełniających norm i przeznaczeniu ich na cele prywatne. W toku przeprowadzonej w dniu 27 maja 2024 r. kontroli sprawdzającej przez PPIS ustalono, że zostały usunięte stwierdzone wcześniej nieprawidłowości.

Dyrektor Szkoły został zaznajomiony z protokołem przeprowadzonej 9 kwietnia 2024 r. kontroli i wyjaśnił, że Szkoła nie przeprowadzała kontroli sprzedawanego w nim asortymentu ze względu na brak osoby o specjalistycznej wiedzy w tym zakresie. Dokonywano jedynie ogólnej kontroli stanu czystości i bezpieczeństwa ww. miejsca. Jednocześnie wskazał, że zostanie rozważone umieszczenie w nowej umowie, która będzie obowiązywała od września br., dodatkowych przepisów umożliwiających weryfikację oferowanych do sprzedaży produktów pod kątem spełniania przez nie wymogów zdrowego i bezpiecznego odżywiania. Wyjaśnił ponadto, że przeprowadził z najemcą rozmowę wyjaśniającą w zakresie stwierdzonych nieprawidłowości.

(akta kontroli: tom I, str. 56, 57, 73-85; tom II, str. 1-17, 100-110)

OCENA CZĄSTKOWA

Działania edukacyjne Szkoły w zakresie propagowania zdrowego odżywiania, realizowane w ramach PWP i programów zewnętrznych były dostosowane do skali rozpoznanych potrzeb i prowadzone zgodnie z założeniami tych programów, jak również podstawy programowej. W sposób rzetelny zapewniono wszystkim uczniom nieograniczony dostęp do wody pitnej. Serwowane posiłki odpowiadały wymogom prawa i aktualnym normom żywienia. Sprzedawane w sklepie szkolnym artykuły spożywcze częściowo nie spełniały wymogów rozporządzenia w sprawie grup środków spożywczych, a umowa najmu powierzchni w celu prowadzenia sklepiku została nierzetelnie sporządzona.

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

Najwyższa Izba Kontroli nie formułuje uwag.

Wnioski

1. Zapewnienie długości przerw obiadowych umożliwiających uczniom klas 4-8 spożywanie posiłków bez zbędnego pośpiechu.
2. Doprowadzenie do prawidłowego stanu sanitarno-technicznego skrzydeł drzwi i futryn w kuchni i zmywalni naczyń stołowych.

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 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.

Wrocław, 20 sierpnia 2024 r.

Kontroler:
Katarzyna Marczyńska
Starszy inspektor kontroli
państwowej

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

.....
podpis

.....
podpis