



NAJWYŻSZA IZBA KONTROLI

Delegatura we Wrocławiu

LWR.410.5.4.2024

**Pan
Wojciech Ciemierzewski
Dyrektor Zespołu
Szkolno-Przedszkolnego
w Długołęce**

Zespół Szkolno-Przedszkolny
w Długołęce
ul. Szkolna 40
55-095 Mirków

WYSTĄPIENIE POKONTROLNE

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

I. Dane identyfikacyjne

Jednostka kontrolowana	Zespół Szkolno-Przedszkolny w Długolęce ¹ , ul. Szkolna 40, 55-095 Mirków.
Kierownik jednostki kontrolowanej	Wojciech Ciemierzewski, Dyrektor Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Długolęce ² , od dnia 1 września 2001 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
Kontrolerzy	1. Marek Skrzypecki, doradca ekonomiczny, upoważnienie do kontroli nr LWR/38/2024 z dnia 6 marca 2024 r. 2. Mirosław Perlowski, główny specjalista kontroli państwowej, upoważnienie do kontroli nr LWR/49/2024 z dnia 28 marca 2024 r. 3. Rafał Wojtko, starszy inspektor kontroli państwowej, upoważnienie do kontroli nr LWR/72/2024 z dnia 19 kwietnia 2024 r.

(akta kontroli: tom I, str. 1-9)

¹ Dalej: Zespół lub ZSP.

² Dalej: Dyrektor.

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

II. Ocena ogólna⁴ kontrolowanej działalności

OCENA OGÓLNA

Zespół podejmował działania na rzecz realizacji zadań w zakresie propagowania i wdrażania zdrowego odżywiania. Działania te ukierunkowane były na rozpoznanie potrzeb w tym zakresie oraz ich zaspokojenie poprzez zorganizowanie żywienia w taki sposób, aby zapewnić dzieciom z Przedszkola im. Świętego Jana Pawła II w Długołęce⁵ i uczniom Szkoły Podstawowej im. Jana Pawła II w Długołęce⁶ możliwość spożywania przynajmniej jednego gorącego posiłku. Systematycznie rosła liczba dzieci korzystających z tych posiłków. Nie zapewniono jednak spożywania gorących posiłków przez dzieci w Przedszkolu w wydzielonych do tego celu pomieszczeniach, a długość przerwy obiadowej dla klas IV-VIII nie była wystarczająca. W jadłospisach nieprawidłowo oznakowano alergeny⁷ oraz brak było określenia składników potraw⁸. Nie zachowano segregacji asortymentowej w urządzeniu chłodniczym w pomieszczeniu kuchni oraz właściwego stanu sanitarno-technicznego stołów i krzeseł w jadalni.

Działania edukacyjne, mające na celu propagowanie zdrowego odżywiania były realizowane w ramach programu wychowawczo-profilaktycznego oraz programów zewnętrznych, w których uczestniczył Zespół. W ZSP ponadto podejmowano z własnej inicjatywy inne działania związane ze zdrowym odżywianiem. Natomiast nie badano osiągnięcia efektów tych działań. W zakresie dotyczącym serwowania posiłków w Zespole nie wyliczano ich wartości energetycznej, co uniemożliwiło ocenę pokrycia zapotrzebowania energetycznego dzieci. Ponadto stwierdzono, że w jadłospisach⁹ nie uwzględniano orzechów, a w niektórych dniach objętych badanym jadłospisem nie były spełnione wymagania¹⁰ dotyczące podawania produktów mlecznych, warzyw i owoców oraz produktów z grupy: mięso, jaja, nasiona innych roślin niż rośliny strączkowe¹¹ oraz porcji ryby¹².

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

⁵ Zespół składał się m.in. z Przedszkola im. Św. Jana Pawła II w Długołęce, zgodnie ze Statutem Przedszkola im. Św. Jana Pawła II w Długołęce, stanowiącym załącznik do uchwały Nr XXXVI/234/2001 Rady Gminy Długołęka z dnia 27 lutego 2001 r.; dalej: Przedszkole.

⁶ Zespół składał się m.in. ze Szkoły Podstawowej im. Jana Pawła II w Długołęce, zgodnie ze Statutem Szkoły Podstawowej im. Jana Pawła II w Długołęce, stanowiącym załącznik do uchwały Nr XXXI/384/17 Rady Gminy Długołęka z dnia 30 listopada 2017 r.; dalej: Szkoła.

⁷ Niezgodnie z art. 9 pkt 1 lit. c w związku z art. 18 ust. 1, art. 21 ust. 1 lit. a oraz art. 44 ust. 1 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 uchylenia 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 608/2004 z dnia 25 października 2011 r. (Dz. Urz. UE L Nr 304 z 22 listopada 2011 r., str. 18, ze zm.); dalej: rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r.

⁸ Niezgodnie z § 19 ust. 1 pkt 3 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r. poz. 29, ze zm.); dalej: rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r.

⁹ Badaniu poddano jadłospis za okres od 26 lutego do 8 marca 2024 r.

¹⁰ Według § 2 ust. 2 pkt 2 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 jednostkach (Dz. U. poz. 1154), środki spożywcze, o których mowa w ust. 1, dobiera się w taki sposób, aby posiłki (śniadanie, obiad, kolacja) zawierały produkty z następujących grup środków spożywczych: produkty zbożowe lub ziemniaki, warzywa lub owoce, mleko lub produkty mleczne, mięso, ryby, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych i inne nasiona oraz tłuszcze; dalej rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.

¹¹ Niezgodnie z § 2 ust. 2 pkt 6 lit. a do c rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.

¹² Niezgodnie z § 2 ust. 2 pkt 8 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.

III. Opis ustalonego stanu faktycznego oraz oceny cząstkowe¹³ kontrolowanej działalności

OBSZAR

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

Opis stanu faktycznego

Zespół składał się ze Szkoły oraz Przedszkola. Zespół posiadał własne zaplecze kuchenne oraz samodzielnie przygotowywano w nim posiłki. Przedszkole zapewniało trzy posiłki w ciągu dnia¹⁴, w tym gorący posiłek w postaci obiadu¹⁵. W grupach szkolnych w ramach gorącego posiłku przewidziano możliwość wyboru skorzystania z jednego dania (pierwszego lub drugiego) lub z dwudaniowego obiadu. Organizację żywienia w ZSP określono w Regulaminie korzystania ze stołówki Przedszkola, przyjętym zarządzeniem Dyrektora nr 42/2021/2022 z dnia 15 lipca 2022 r.¹⁶. Dzieci z oddziałów przedszkolnych spożywały posiłki w wydzielonych częściach sal, w których prowadzone były zajęcia. Miejsca do spożywania posiłków w tych salach nie zostały określone w Statucie Przedszkola¹⁷. Z wyjaśnień udzielonych przez Dyrektora wynikało, że to on zdecydował o nieuregulowaniu formalnym tej kwestii.

Godziny wydawania posiłków kształtowały się następująco:

- śniadanie: 8.30 – 9.00 – dla Przedszkola, wydawane w salach przedszkolnych;
- obiad, drugie danie: 11.30 – 12.00 – dla Przedszkola (z wyjątkiem jednej grupy przedszkolnej), wydawane w salach przedszkolnych;
- obiad, pierwsze danie: 14.00 – 14.30 – dla Przedszkola (z wyjątkiem jednej grupy przedszkolnej), wydawane w salach przedszkolnych;
- obiad, pierwsze i drugie danie: 11.30 – 12.30 – dla jednej grupy przedszkolnej, wydawane na stołówce;
- obiad: 12.00 – 15.00 – dla uczniów Szkoły, wydawane na stołówce;
- podwieczorek: 14.30 – dla Przedszkola, wydawane w salach przedszkolnych.

W § 6 ust. 5 Statutu Szkoły określono, że Szkoła zapewnia uczniom jeden gorący posiłek w ciągu dnia i stwarza możliwość jego spożycia. Dla realizacji tego zapisu Zespół dysponował pomieszczeniem stołówki z 78 miejscami, z których mógł korzystać jeden oddział przedszkolny oraz uczniowie Szkoły. Pozostałe dzieci w oddziałach przedszkolnych spożywały posiłki w salach przedszkolnych zamiast w wydzielonych do tego celu pomieszczeniach, co szerzej opisano w sekcji *Stwierdzone nieprawidłowości*.

Kolejność spożywania przez podopiecznych Zespołu obiadu regulował grafik obiadowy, dostosowany do planu lekcji. Szkoła wprowadziła przerwy obiadowe o długości uzależnionej od wieku dzieci. Dla klas IV-VIII przewidziana została przerwa obiadowa o długości 15 min., dla klas 1-3 dwie przerwy obiadowe – pierwsza o długości 20 min. i druga o długości 25 min. Taka organizacja przerw obiadowych

¹³ 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.

¹⁴ Śniadanie, dwudaniowy obiad oraz podwieczorek.

¹⁵ W kontrolowanym okresie wszystkie korzystające z wyżywienia dzieci w oddziałach przedszkolnych korzystały z pierwszego oraz z drugiego dania.

¹⁶ Od 16 lipca 2018 r. do 26 sierpnia 2020 r. obowiązywał Regulamin korzystania ze stołówki Przedszkola, przyjęty zarządzeniem Dyrektora nr 120/2017/2018 z dnia 28 czerwca 2018 r. Od 27 sierpnia 2020 r. do 31 sierpnia 2021 r. obowiązywał Regulamin korzystania ze stołówki Przedszkola, przyjęty zarządzeniem Dyrektora nr 30/2019/2020 z dnia 27 sierpnia 2020 r. Od 1 września 2021 r. do 31 sierpnia 2022 r. obowiązywał Regulamin korzystania ze stołówki Przedszkola, przyjęty zarządzeniem Dyrektora nr 42/2021/2022 z dnia 15 lipca 2022 r.

¹⁷ Regulamin Przedszkola stanowił jedynie, że nauczyciele aranżują przestrzeń w salach tak, aby umożliwić celebrowanie posiłków poprzez kulturalne, spokojne ich spożywanie połączone z nauką posługiwania się sztuczkami.

dla uczniów klas starszych uniemożliwiała spożywanie przez nich posiłków bez zbędnego pośpiechu, co szerzej opisano w sekcji *Stwierdzone nieprawidłowości*.

Z wyjaśnień Dyrektora wynikało, że organizacja przerw dla dzieci z klas I-III spowodowana została przez dwuzmianowy system nauki w tych klasach. Dyrektor wyjaśnił również, że każdorazowo konsultuje długość przerw międzylekcyjnych z radą rodziców oraz z samorządem szkolnym. Ani rada rodziców ani samorząd szkolny nie wnieśli uwag co do długości przerw międzylekcyjnych. W związku z tym, że w prawie oświatowym nie funkcjonuje formalnie przerwa obiadowa, Dyrektor wyjaśnił, że użyte przez niego określenie oznacza przerwę międzylekcyjną wykorzystywaną przez uczniów do spożycia posiłków.

Stołówka, jak wynikało z wyjaśnień Dyrektora, w godzinach 8.50 – 11.30 pełniła, w wyjątkowych sytuacjach, funkcję miejsca sprawowania opieki lub przeprowadzenia w ograniczonym zakresie zajęć¹⁸. Stołówka służyła również za miejsce przeprowadzania warsztatów kulinarnych. Z wyjaśnień Dyrektora wynikało, że żadna z sytuacji wymuszających użycie pomieszczenia stołówki w celu innym niż zapewnienie miejsca spożywania posiłków, nie kolidowała ze spożywaniem posiłków przez uczniów. Ponadto w stołówce mogli spożywać własne, przyniesione z domu, posiłki, uczniowie pozostający długo w Szkole (np. na świetlicy szkolnej po zajęciach lekcyjnych), którzy nie mieli wykupionych posiłków.

W kontrolowanym okresie w Przedszkolu obowiązywała stawka żywieniowa¹⁹ pokrywająca koszt trzech posiłków. W przypadku Szkoły stawka żywieniowa uzależniona była od wybranej opcji wyżywienia. Stawki te w poszczególnych latach kształtowały się następująco:

- w roku szkolnym 2020/2021: Przedszkole – 7,00 zł za trzy posiłki, Szkoła – I danie: 2,00 zł, II danie: 5,00 zł, dwudaniowy obiad: 7,00 zł;
- w roku szkolnym 2021/2022: Przedszkole – 8,00 zł za trzy posiłki, Szkoła – I danie: 2,50 zł, II danie: 5,50 zł, dwudaniowy obiad: 8,00 zł;
- w roku szkolnym 2022/2023 i 2023/2024 (do 30 kwietnia): Przedszkole – 10,00 zł za trzy posiłki, Szkoła – I danie: 3,00 zł, II danie: 7,00 zł, dwudaniowy obiad: 10,00 zł;
- w roku szkolnym 2023/2024 (od 1 maja): Przedszkole – 12,00 zł za trzy posiłki, Szkoła – I danie: 4,00 zł, II danie: 8,00 zł, dwudaniowy obiad: 12,00 zł.

Wysokość pobieranych opłat za wyżywienie była zgodna z powyższymi stawkami.

(akta kontroli: tom I, str. 10-112; tom III, str. 399-404)

Z wyżywienia w Przedszkolu w badanym okresie korzystało ponad 98% uczęszczających do niego dzieci, tj.: [1] w roku szkolnym 2020/2021 z wyżywienia korzystało 399 dzieci (99,8%), [2] w roku szkolnym 2021/2022 – 368 dzieci (98,4%), [3] w roku szkolnym 2022/2023 – 392 dzieci (98,3%), [4] w roku szkolnym 2023/2024 – 383 dzieci (99,2%).

Liczba uczniów spożywających przynajmniej jeden ciepły posiłek w Szkole systematycznie rosła i w kontrolowanym okresie wynosiła:

- rok szkolny 2020/2021: liczba dzieci spożywająca przynajmniej jeden ciepły posiłek – 298 (45,5%), w tym troje spożywało tylko I danie, 145 spożywało tylko II danie, 150 spożywało oba dania;

¹⁸ Wyjątkowymi sytuacjami przykładowo były awarie uniemożliwiające korzystanie z sali lekcyjnej czy zastępstwa za nauczyciela wychowania fizycznego przeprowadzane przez nauczyciela innej specjalności, zwłaszcza w sytuacji złej pogody.

¹⁹ Kwota stawki żywieniowej według Regulaminu korzystania ze stołówki Przedszkola obejmowała koszty produktów zużytych do przygotowania posiłków. W przypadku uczniów Szkoły stawka uwzględniała zwiększoną gramaturę posiłków w stosunku do posiłków dzieci z Przedszkola.

- rok szkolny 2021/2022: liczba dzieci spożywająca przynajmniej jeden ciepły posiłek – 404 (50,5%), w tym: jedno spożywało tylko I danie, 186 spożywało tylko II danie, 217 spożywało oba dania;
- rok szkolny 2022/2023: liczba dzieci spożywająca przynajmniej jeden ciepły posiłek – 457 (58,2%), w tym: czworo spożywało tylko I danie, 231 spożywało tylko II danie, 222 spożywało oba dania;
- rok szkolny 2023/2024: liczba dzieci spożywająca przynajmniej jeden ciepły posiłek – 478 (60,3%), w tym: ośmioro spożywało tylko I danie, 222 spożywało tylko II danie, 248 spożywało oba dania.

(akta kontroli: tom I, str. 113-121)

W wyniku oględzin, przeprowadzonych 9 kwietnia 2024 r. stwierdzono, że przyjęte w Zespole ww. warunki organizacji żywienia były zgodne z przyjętym Regulaminem korzystania ze stołówki Przedszkola, jednocześnie nie były w pełni dostosowane do występujących potrzeb. Posiłki były wydawane w stołówce szkolnej oraz w salach poszczególnych oddziałów przedszkolnych. Dzieci przedszkolne otrzymywały posiłki podane do stołów, przy czym obiad był wydawany w dwóch turach: najpierw drugie danie, a później zupa. Liczba miejsc przy stołach została dostosowana do liczebności uczniów spożywających posiłki. W stołówce obiad był wydawany uczniom przez okienko podawcze (drugie danie) oraz z wolnostojącego wózka kelnerskiego (zupa, którą nalewał pracownik Zespołu). Stołówka posiadała 78 miejsc siedzących do spożywania posiłków. Zróżnicowana wielkość stołów i krzeseł służących do spożywania posiłków była dostosowana do przedziału wiekowego uczniów, a także pracowników Zespołu, którzy również mogli korzystać ze stołówki. Każda osoba, której wydano posiłek, mogła zająć miejsce do jego spożycia, przystosowane do jej wieku i wzrostu. W godzinach najwyższego nasilenia osób chętnych do skorzystania ze stołówki (po zakończeniu szóstej godziny lekcyjnej, w czasie 15-minutowej przerwy), tj. w godzinach: 13:15 – 13:30, w dniu oględzin, utworzyła się maksymalnie dwudziestokilkusobowa kolejka oczekujących na wydanie drugiego dania.

(akta kontroli: tom I, str. 50-57, 122-132)

W przypadku dzieci z Przedszkola ze specjalnymi potrzebami żywieniowymi²⁰ Zespół zapewniał im gorący posiłek dostosowany do ich potrzeb. Specjalne potrzeby żywieniowe dziecka zgłaszał jego rodzic lub opiekun prawny. Zespół wymagał dostarczenia stosownego zaświadczenia lekarskiego celem potwierdzenia tych specjalnych potrzeb. W przypadku rezygnacji rodzica z wyżywienia, Przedszkole zapewniało odgrzanie w kuchence mikrofalowej posiłku dostarczonego przez rodzica. Z wyjaśnień Dyrektora wynikało również, że w okresie objętym kontrolą nie wpłynęły do ZSP informacje od rodziców, dotyczące specjalnych potrzeb żywieniowych dzieci w wieku szkolnym.

(akta kontroli: tom I, str. 50-55, 57; tom III, str. 402)

W okresie objętym kontrolą (do 14 marca 2024 r.) Państwowy Powiatowy Inspektorat Sanitarny we Wrocławiu²¹ nie przeprowadzał w Zespole kontroli odnośnie do spełniania wymagań higienicznych, sanitarnych i zdrowotnych w zakresie organizacji żywienia.

Działając na podstawie art. 12 pkt 3 ustawy o NIK, w dniu 13 marca 2024 r. zlecono PPIS przeprowadzenie kontroli w zakresie oceny stanu sanitarnego kuchni i jadalni,

²⁰ W kontrolowanych latach były to: [1] celiakia (dwóch uczniów w roku szkolnym 2023/2024), [2] fenyloketonuria (jeden uczeń w roku szkolnym 2019/2020 oraz [3] nietolerancja mleka (czterech uczniów w roku szkolnym 2019/2020, sześciu w roku 2020/2021, ośmiu w roku 2021/2022, 14 w roku 2022/2023 i 13 w roku 2023/2024).

²¹ Dalej: PPIS.

zapewnienia higieny przygotowania i podawania posiłków oraz zbadania przydatności do spożycia wody w wodociągu.

W ramach kontroli przeprowadzonej przez PPIS w dniu 15 marca 2024 r. ustalono m.in., że:

- jadłospisy tygodniowe, z bieżącego tygodnia udostępniono do wglądu rodzicom na tablicy informacyjnej;
- posiłki przygotowywano na podstawie jadłospisów dekadowych układanych przez intendenta;
- dzieci spożywały posiłki w Przedszkolu w salach stałego pobytu, w wyznaczonych miejscach jadalni, wyposażonych w stoliki i krzeselka dostosowane do wzrostu dzieci;
- przygotowane w kuchni posiłki i napoje były podawane przez pracownika kuchni do rozdzielni, skąd były odbierane przez osoby zatrudnione na stanowisku pomocy nauczyciela, zatrudnione w Przedszkolu oraz były podawane przez okienko wydawalni do stołówki;
- w Zespole działań wdrożony system HACCP²² oraz procedury i instrukcje GHP/GMP²³;
- w Zespole zatrudniono 22 osoby na stanowisku pomocy nauczyciela, zajmujące się roznoszeniem posiłków dla grup przedszkolnych do sal dydaktycznych, które posiadały aktualne orzeczenia lekarskie w zakresie obejmującym spełnianie wymogów sanitarno-epidemiologicznych;
- odzież robocza personelu była prawidłowa, czysta;
- jakość wody pod względem fizyko-chemicznym odpowiadała wymaganiom sanitarnym;
- jakość wody pod względem mikrobiologicznym odpowiadała wymaganiom sanitarnym ustalonym dla wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

W toku kontroli, PPIS stwierdził również nieprawidłowości:

- w jadłospisie stwierdzono nieprawidłowe oznakowanie alergenów²⁴,
- brak określenia składników potraw²⁵;
- brak zachowanej segregacji asortymentowej w urządzeniu chłodniczym ustawionym w pomieszczeniu kuchni²⁶;
- nieprawidłowy stan sanitarno-techniczny stołów oraz krzeseł w pomieszczeniu jadalni²⁷.

Szczegółowy opis w powyższym zakresie zawarto w sekcji *Stwierdzone nieprawidłowości*.

(akta kontroli: tom I, str. 133-160)

²² System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (od ang. *Hazard Analysis and Critical Control Points*) jest systemowym postępowaniem mającym na celu zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego żywności poprzez identyfikację i oszacowanie skali zagrożeń bezpieczeństwa żywności z punktu widzenia jej jakości zdrowotnej oraz ryzyka wystąpienia tych zagrożeń podczas przebiegu wszystkich etapów produkcji i dystrybucji żywności. Jest to również system mający na celu określenie metod ograniczania tych zagrożeń oraz ustalenie działań naprawczych - źródło: <https://www.gov.pl/web/psse-piotrkow-trybunalski/system-haccp-podstawowe-informacje-podstawy-prawne> - stan na dzień 6 maja 2024 r.

²³ GHP – Dobra Praktyka Higieniczna (od ang. *Good Hygienic Practice*), GMP – Dobra Praktyka Produkcyjna (od ang. *Good Manufacturing Practice*) - źródło: http://wsse.gorzow.pl/images/zalaczniki/zalaczniki_wymogi_prawne/poradnik_haccp_iyy.pdf (dostęp: w dniu 6 maja 2024 r.).

²⁴ W protokole kontroli PPIS wyszczególniono dwa takie przypadki.

²⁵ W protokole kontroli PPIS wyszczególniono 10 takich przypadków.

²⁶ Przechowywane wspólnie surowce i gotowy wyrób zabezpieczony folią spożywczą.

²⁷ Zniszczone, z ubytkami w okleinie, z zadrami z drewna oraz sklejk.

Jadłospisy układane były przez kucharki oraz intendentki. Szkoła przy układaniu jadłospisów w kontrolowanym okresie nie współpracowała z dietetykiem. Działaniami w zakresie doskonalenia i prawidłowego utrzymania systemu HACCP oraz GHP/GMP, a także szkoleniem w tym zakresie pracowników, zajmowała się osoba, z którą Zespół zawarł 5 września 2013 r. umowę na czas nieokreślony. Wykonawca powyższych czynności posiadał wykształcenie wyższe magisterskie w zakresie technologii żywności i żywienia człowieka oraz posiadał dodatkowe kwalifikacje w postaci ukończonych studiów podyplomowych na kierunku zarządzania jakością w przedsiębiorstwie oraz świadectw partnera systemu HACCP i audytora wewnętrznego systemu jakości. Wyżej wymieniona osoba, jak wyjaśnił Dyrektor, współpracowała również z intendentkami i kucharkami przy układaniu jadłospisów.

W związku z przygotowywaniem posiłków Zespół zatrudniał, w okresie objętym kontrolą, 10 osób, tj.: jedną kucharkę, siedem pomocy kuchennych i dwie intendentki. Kucharka zatrudniona w Szkole ukończyła Technikum Przemysłu Spożywczego. Dodatkowo ZSP zatrudniał 22 osoby na etacie pomocnika nauczyciela, do obowiązków których należało podawanie przygotowanych posiłków dzieciom. W latach 2020-2024 wszystkie osoby zaangażowane w planowanie i przygotowywanie posiłków brały udział w szkoleniach uzupełniających i podnoszących ich wiedzę w zakresie związanym ze zdrowym odżywianiem, o tematyce:

- *Zasady racjonalnego żywienia dzieci w wieku przedszkolnym i szkolnym oraz podstawowe zasady higieny przy produkcji i dystrybucji żywności;*
- *Podstawowe zasady higieny w procesie produkcji i dystrybucji żywności GHP/GMP;*
- *Utrzymanie i doskonalenie żywienia dzieci w wieku przedszkolnym i szkolnym.*

Kucharka oraz dwie intendentki ukończyły dodatkowo szkolenie z utrzymania i doskonalenia systemu HACCP.

(akta kontroli: tom I, str. 50-55, 57-58, 161-177)

Edukacją związaną ze zdrowym odżywianiem na poziomie przedszkolnym zajmowało się 20 nauczycielek wychowania przedszkolnego. Każda z nauczycielek posiadała właściwe wykształcenie kierunkowe pedagogiczne, ponadto 12 z nich posiadało ukończone kursy w zakresie opieki nad dzieckiem z cukrzycą w placówce oświatowej, a jedna ukończyła studia na kierunku pedagogika zdrowia z psychodietetyką.

W Szkole za edukację w zakresie związanym ze zdrowym odżywianiem odpowiedzialnych było 37 nauczycieli. Wszyscy posiadali właściwe pedagogiczne wykształcenie kierunkowe. Spośród nich jedna osoba ukończyła dodatkowo studia na kierunku technologia żywności i żywienia człowieka, jedna osoba na kierunku pedagogika opiekuńcza z promocją zdrowia, oraz jedna osoba na kierunku pedagogika zdrowia z psychodietetyką, która ponadto wzięła udział w kursie dotyczącym opieki nad dzieckiem z cukrzycą w placówce oświatowej. Poza tym, jeden nauczyciel ukończył studia podyplomowe w zakresie promocji zdrowia. Jak wyjaśnił Dyrektor, wszyscy nauczyciele w ramach swojej ścieżki edukacyjnej oraz samokształcenia nabyli odpowiednią wiedzę i umiejętności do prowadzenia edukacji żywieniowej.

(akta kontroli: tom I, str. 178-198)

Zespół zawierał umowy z dostawcami, w których znalazły się zapisy dotyczące wymogów jakościowych dostarczanej żywności, prawa do jej reklamowania i zwrotu, udzielenia zamawiającemu rękojmi za wady prawne i fizyczne oraz gwarancji, a także postępowania w przypadku stwierdzenia wad towaru. W umowach przewidziano kary umowne dla dostawców za nieprzestrzeganie

warunków dostaw. Każdorazowo przy dostawie produktów spożywczych pracownicy Zespołu dokonywali ich kontroli w zakresie oceny prawidłowości świadectw jakościowych towarów, oceny stanu higienicznego samochodu dostawczego, higieny osobistej dostawcy-kierowcy, właściwego (nienaruszonego) stanu opakowań, oznakowania, określenia daty przydatności do spożycia oraz daty minimalnej trwałości, a także zgodności temperatury przewozu towarów z deklaracją producenta. Zakres kontroli dostarczanych produktów doprecyzowano we wzorze karty przyjęcia towaru, stanowiącej załącznik nr 1 do umów na dostawę produktów spożywczych²⁸. Przeprowadzane przez Zespół kontrole nie wykazały nieprawidłowości co do jakości otrzymywanych produktów żywnościowych.

(akta kontroli: tom I, str. 50-55, 58, 204-486; tom II, str. 1-160)

ZSP nie przeprowadzał badań odnośnie do satysfakcji z oferowanego żywienia wśród rodziców ani wśród uczniów. Z wyjaśnień Dyrektora wynikało, że rodzice sami zgłaszali swoje uwagi do kierownictwa jednostki. Jako efekt tych uwag wymienił on rozdzielenie posiłku w Przedszkolu na I i II danie.

Zespół planował działania w zakresie propagowania i wdrażania zdrowego odżywiania na podstawie informacji otrzymywanych przez Dyrektora od pielęgniarki szkolnej oraz w oparciu o badania placówek badawczych, m.in. Katedry Epidemiologii i Medycyny Zapobiegawczej na Uniwersytecie Jagiellońskim. Jako ryzyka zdiagnozowane w obszarze prawidłowego odżywiania dzieci wskazane zostały przez Dyrektora: [1] unikanie jedzenia przez dzieci głównych posiłków, [2] dojadanie między posiłkami oraz [3] diety odchudzające lub głodówki, które nadmiernie stosowane, często zwiększają ryzyko powstania nadmiernej masy ciała.

We wrześniu każdego roku Zespół przeprowadzał ankiety, celem aktualizacji programu wychowawczo-profilaktycznego i jego dostosowania do potrzeb zgłaszanych przez rodziców i uczniów ZSP. Przykładowo w ankiecie z września 2023 r. 38,7% ankietowanych opowiedziało się za uwzględnieniem w programie wychowawczo-profilaktycznym zagadnień związanych ze zdrowym stylem życia. Ponadto 94,7% ankietowanych uważało, że ich dzieci miały świadomość zdrowego trybu życia. Udział w ankietach był dobrowolny.

Jednocześnie w ramach planowania działań w omawianym zakresie, w przyjętych przez Zespół programach profilaktyczno-wychowawczych, jednym z celów tych programów było kształtowanie właściwych nawyków higienicznych i zdrowotnych, umiejętności dokonywania wyboru zachowań chroniących zdrowie własne i innych ludzi, propagowanie ekologicznego stylu życia oraz propagowanie zdrowego stylu życia. Celami szczegółowym w tym zakresie były m.in.: umiejętność wskazania przez ucznia składników diety sprzyjającej zdrowiu oraz rezygnacja przez uczniów z niezdrowej żywności.

(akta kontroli: tom II, str. 284-493, 502-519, 545-547)

Zespół prowadził statystyki dotyczące nieprawidłowej masy ciała wśród uczniów Szkoły w trzech obszarach: [1] niedowaga, [2] nadwaga, [3] otyłość. Problemem, który dotyczył największą liczbę uczniów była niedowaga. Procentowy udział dzieci z niedowagą wśród wszystkich uczniów systematycznie rósł i wynosił kolejno: 4,7% w roku szkolnym 2019/2020, 7,3% w roku szkolnym 2020/2021, 9,9% w roku szkolnym 2021/2022, 13,3% w roku szkolnym 2022/2023 i 18,7% w roku szkolnym 2023/2024. Udział dzieci z nadwagą w liczbie wszystkich uczniów rósł do roku szkolnego 2023/2024, kiedy to zanotowano jego spadek. W ujęciu lat szkolnych wskaźnik ten kształtował się i wynosił kolejno: 4,6% uczniów z nadwagą w roku

²⁸ Treść załącznika była niezmienna w okresie objętym kontrolą.

szkolnym 2019/2020, 6,6% w roku szkolnym 2020/2021, 7,6% w roku szkolnym 2021/2022, 8,1% w roku szkolnym 2022/2023 i 6,6% w roku szkolnym 2023/2024. Ostatnim obszarem, w którym prowadzono statystyki była otyłość wśród uczniów, która wykazywała identyczne tendencje jak nadwaga. Wskaźniki występowania otyłości wynosiły kolejno: 2,6% uczniów w roku szkolnym 2019/2020, 3,1% w roku szkolnym 2020/2021, 4,9% w roku szkolnym 2021/2022, 7,4% w roku szkolnym 2022/2023 oraz 6,8% w roku szkolnym 2023/2024.

(akta kontroli: tom I, str. 50-55, 58-63; tom II, str. 161-283)

Stwierdzone
nieprawidłowości

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

1. Spożywanie gorących posiłków przez dzieci w Przedszkolu w salach przedszkolnych zamiast w jadalni lub innym pomieszczeniu wydzielonym do tego celu, co było niezgodne z § 10 ust. 2 rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 31 grudnia 2002 r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych placówkach szkolach i placówkach²⁹.

Dyrektor wyjaśnił, że pomieszczenia przedszkolne (sale zabaw) są innymi pomieszczeniami wydzielonymi do spożywania posiłków. Powołał się również na pkt 5.1.4 Poradnika do oceny higieny procesu nauczania – uczenia się w szkole podstawowej³⁰, który dopuszcza spożywanie posiłków dzieci w przedszkolu w salach zabaw. Ponadto Dyrektor powołał się na wyniki przeprowadzonych przez Inspekcję Sanitarną kontroli, w tym kontroli przeprowadzonej na zlecenie Najwyższej Izby Kontroli, które to kontrole nie stwierdziły nieprawidłowości w zakresie miejsca spożywania posiłku przez dzieci w Przedszkolu.

(akta kontroli: tom I, str. 56; tom III, str. 401)

Najwyższa Izba Kontroli nie podziela stanowiska Dyrektora, ponieważ przywołany wyżej przepis rozporządzenia jednoznacznie wskazuje na obowiązek wydzielenia pomieszczeń z przeznaczeniem do spożywania gorących posiłków.

2. Długość przerwy obiadowej dla klas IV-VIII ustalona została na 15 min., co było sprzeczne z zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego³¹, według których przerwa obiadowa, niezależnie od innych przerw, powinna trwać minimum 20 minut.

Dyrektor wyjaśnił, że nie mógł wprowadzić przerwy o długości 20 min. ze względu na dojazdy uczniów. Dyrektor wyjaśnił również, że większość uczniów spożywa obiad po lekcjach, a w przypadku klas IV-VI w roku szkolnym 2023/2024 tylko w jednym dniu w tygodniu i tylko kilkunastu uczniów spożywa obiad w trakcie przerwy międzylekcyjnej. W poprzednich latach szkolnych, według wyjaśnień Dyrektora, wszyscy uczniowie mieli możliwość spożycia obiadu po lekcjach.

(akta kontroli: tom I, str. 56-57; tom III, str. 401)

3. Przeprowadzona na zlecenie NIK, przez PPIS w dniu 15 marca 2024 r. kontrola wykazała, że:

a) w ocenianym jadłospisie³² stwierdzono nieprawidłowe oznakowanie alergenów, m.in. w dniu 20 marca 2024 r. w pieczywie żytnio-razowym wskazano jako alergen zboża zawierające gluten – pszenicę, natomiast wykaz składników nie uwzględniał produktu zawierającego pszenicę. Ponadto w dniu 19 marca 2024 r. w biszkoptach wskazano jako alergen jaja, natomiast wykaz składników przy produkcji nie uwzględniał jaj lub produktów pochodnych, co było niezgodne z art. 9 pkt 1 lit. c

²⁹ Dz. U. z 2020 r. poz. 1166, ze zm.

³⁰ Poradnik do oceny higieny procesu nauczania – uczenia się w szkole podstawowej, Państwowa Inspekcja Sanitarna, Warszawa 2010.

³¹ Jak w przypisie 30.

³² W protokole PPIS nie wskazano okresu, na jaki został sporządzony jadłospis.

w związku z art. 18 ust. 1, art. 21 ust. 1 lit. a oraz art. 44 ust. 1 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r.

Dyrektor wyjaśnił, że przyczyną złego oznakowania alergenów był błąd pisarski intendenci, który się nie powtórzył w innych kolejnych jadłospisach. W celu uniknięcia podobnych błędów, zmieniono organizację pracy intendentek: jedna z nich będzie opisywała alergeny, a druga będzie sprawdzała prawidłowość zapisów. Ponadto intendentki w dniu 24 maja 2024 r. zakończyły szkolenie: „Praktyczny przewodnik układania jadłospisów krok po kroku – praktyczne warsztaty” oraz w dniu 28 maja 2024 r.: „Intendent – specjalista żywienia zbiorowego w szkole, przedszkolu i żłobku”, co w ocenie Dyrektora pomoże w planowaniu i pełnym opisywaniu jadłospisów oraz wyeliminuje stwierdzone nieprawidłowości.

(akta kontroli: tom I, str. 140-154, 193-196, 198)

b) brak było dookreślenia składników potraw w każdym z 10 dni ocenianego jadłospisu, m.in.: w całej dekadzie w maśle oraz produktach użytych do wyprodukowania posiłków, tj. śmietanie 12%, jogurcie naturalnym; w dniu 11 marca 2024 r. w pieczywie pszenno-żytnim; w dniu 12 marca 2024 r. w kakao, deserze mlecznym (serku homogenizowanym); w dniu 13 marca 2024 r. w pieczywie żytnio-razowym, groszku ptysiowym; w dniu 14 marca 2024 r. w kawie zbożowej; w dniu 15 marca 2024 r. w pieczywie pszenno-żytnim, deserze mlecznym (jogurcie truskawkowym); w dniu 19 marca 2024 r. w deserze mlecznym (jogurcie owocowym – truskawkowym); w dniu 20 marca 2024 r. w kawie zbożowej; w dniu 21 marca 2024 r. w deserze mlecznym (jogurcie owocowym pitnym – truskawka, owoce leśne). Było to niezgodne z § 19 ust. 1 pkt 3 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r.

W związku z powyższym, Dyrektor złożył jednobrzmiące wyjaśnienia, jak w odniesieniu do nieprawidłowości opisanej w podpunkcie a.

(akta kontroli: tom I, str. 140-154, 193-196, 198)

c) brak było zachowanej segregacji asortymentowej w urządzeniu chłodniczym ustawionym w pomieszczeniu kuchni, w którym przechowywano wspólnie surowce oraz gotowy wyrób zabezpieczony folią spożywczą, co było spowodowane małą powierzchnią chłodniczą, będącą w dyspozycji ZSP. Powyższe stanowiło naruszenie rozdz. IX ust. 2 załącznika nr II do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych³³.

Dyrektor wyjaśnił, że brak wystarczającej powierzchni chłodniczej wynikał ze wzrostu liczby dzieci korzystających z posiłków, a pracownicy kuchni nie zgłaszały tego problemu, ponieważ występował on sporadycznie. W dniu 19 kwietnia 2024 r. dostarczono do Zespołu nowe urządzenie chłodnicze.

(akta kontroli: tom I, str. 140-154, 155-160, 193-196, 198)

d) nieprawidłowy był stan sanitarno-techniczny stołów oraz krzeseł ustawionych w pomieszczeniu jadalni – meble zniszczone, z ubytkami w okleinie, z zadrami z drewna oraz sklejki.

Dyrektor wyjaśnił, że powodem zużycia ww. mebli była ich eksploatacja, zgodnie z ich przeznaczeniem, a pracownicy i osoby przyprowadzające dzieci na posiłki nie zgłaszały tego problemu. W dniu 9 maja 2024 r. wszystkie stoły i krzesła z jadalni zostały wymienione.

(akta kontroli, tom I str. 140-160, 193-196, 198)

³³ Dz. Urz. UE. L Nr 139 z 30 kwietnia 2004 r., str.1–54.

OCENA CZĄSTKOWA

Zespół rozpoznał i zdiagnozował potrzeby w zakresie propagowania oraz wdrażania zdrowego odżywiania, m.in. poprzez przeprowadzenie ankiet wśród uczniów i rodziców. Zapewniono możliwość spożywania przynajmniej jednego gorącego posiłku dziennie, a liczba korzystających z posiłków systematycznie rosła. Zespół na ogół nie badał czy prowadzone przez niego działania edukacyjne w zakresie zdrowego odżywiania przynoszą zamierzone efekty. W Zespole prawidłowo określono i pobierano opłaty za żywienie. Posiłki planował i przygotowywał odpowiednio do tego przygotowany personel. W Szkole nie podjęto jednak skutecznych działań na rzecz zapewnienia prawidłowego opisywania alergenów w jadłospisach, dookreślania składników potraw w tych jadłospisach oraz zachowania segregacji asortymentowej w urządzeniu chłodniczym ustawionym w pomieszczeniu kuchni, a także właściwego stanu sanitarno-higienicznego stołów oraz krzeseł w pomieszczeniu jadalni.

OBSZAR

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

Opis stanu faktycznego

Działania w zakresie kształtowania prawidłowych nawyków żywieniowych, ZSP realizował przede wszystkim w ramach programów wychowawczo-profilaktycznych, sporządzanych corocznie na dany rok szkolny tylko dla Szkoły³⁴. Działania w powyższym zakresie, realizowane głównie w formie pogadanek, warsztatów³⁵, konkursów i prelekcji, prowadzili nauczyciele, wychowawcy, pedagodzy i psycholog szkolny, pielęgniarka szkolna oraz – w pięciu przypadkach – osoby z zewnątrz. Trzykrotnie byli to edukatorzy zewnętrzni, realizujący projekty rekomendowane przez Gminę Długoleka³⁶. W pozostałych dwóch przypadkach działania prowadzili rodzice uczniów – lekarz i dietetyk kliniczny.

Dyrektor wyjaśnił, że w przypadku realizacji programów rekomendowanych przez Gminę Długoleka, Zespół nie przeprowadzał weryfikacji kwalifikacji edukatorów. W pozostałych przypadkach kwalifikacje osób prowadzących zajęcia były weryfikowane. Osoby te posiadały odpowiednie, poświadczone dokumentami, kwalifikacje. Zespół nie prowadził rejestru w tym zakresie i nie gromadził przedstawianej dokumentacji.

W latach szkolnych 2020/2021 – 2023/2024 zrealizowano 39 działań³⁷, do których należały m.in.:

- projekty „*Jak dbać o zdrowie*” oraz „*Profilaktyka chorób układu krążenia*” – zrealizowane w roku szkolnym 2020/2021;
- konkurs „*Co chroni nas przed chorobami?*” oraz akcja „*Tydzień promocji zdrowia*” – zorganizowane w roku szkolnym 2021/2022;
- klasowe śniadania w ramach projektu „*Śniadanie daje MOC*” oraz projekt „*Jedz owoce i warzywa to na zdrowie dobrze wpływa*” – zrealizowane w roku szkolnym 2022/2023;
- warsztaty kulinarno-dietetyczne „*Zdrowa śniadaniówka*” oraz program profilaktyczny „*Godzina dla młodych głów*” – zrealizowane w roku szkolnym 2023/2024.

³⁴ Art. 26 ust. 4 ustawy z dnia 14 grudnia 2016 r. Prawo oświatowe (Dz. U. z 2024 r. poz. 737, ze zm.) stanowi, że programu takiego nie tworzy się dla przedszkoli.

³⁵ Polegających na przygotowywaniu zdrowych posiłków.

³⁶ Wyboru edukatorów dokonywała Gmina Długoleka.

³⁷ Część działań było realizowanych w więcej niż jednym roku szkolnym. I tak, działanie realizowane w ramach Planu Pracy Świetlicy, polegające na promowaniu zdrowego i aktywnego stylu życia miało charakter cykliczny i było powtarzane w każdym kontrolowanym roku szkolnym. Projekt „*Rosnę i zdrowo się rozwijam*” zrealizowano w latach szkolnych 2020/2021 i 2022/2023. Projekt „*Menu w restauracji*” zrealizowano w latach szkolnych 2022/2023 i 2023/2024.

Zespół badał efekty realizacji programów wychowawczo-profilaktycznych poprzez anonimowe ankiety wypełniane on-line przez rodziców i przez uczniów. Ankiety udostępniano za pomocą Portalu LIBRUS rodzicom, co dodatkowo wykluczało możliwość zafałszowania wyników poprzez wypełnianie ankiet przez osoby nieuprawnione. Przeprowadzone ankiety potwierdziły pozytywne oddziaływanie na uczestników, zwiększając ich świadomość na temat zdrowego odżywiania. Uczestnicy wykazali duże zainteresowanie kontynuacją edukacji w tym zakresie.

Działania stanowiące odpowiedź na ryzyka na zdiagnozowane przez Dyrektora w obszarze prawidłowego odżywiania dzieci były realizowane w ramach szkolnych programów wychowawczo-profilaktycznych, programów zewnętrznych, w których uczestniczył Zespół oraz w działaniach nie ujętych w Programach wychowawczo-profilaktycznych, podejmowanych z własnej inicjatywy przez Zespół. Przykładowe tematy takich programów to: „Jem, co zdrowe”, „Promowanie zdrowego i aktywnego stylu życia”, „Śniadanie daje moc”, „Rosnę i zdrowo się odżywiam”, „Tydzień promocji zdrowia”, „Zdrowe odżywianie to podstawa”, „Zdrowo jem, więcej wiem”. Powyższe działania wypełniały założenia programów wychowawczo-profilaktycznych w zakresie celu ogólnego, jak i celu szczegółowego związanego z promocją zdrowego odżywiania³⁸. Mieściły się również w metodach i formach ich realizacji, określonych w programach wychowawczo-profilaktycznych.

(akta kontroli: tom I, str. 50-55, 59-60; tom II, str. 165-280, 284-544)

ZSP oprócz działań realizowanych w ramach programów wychowawczo-profilaktycznych podejmował również inne działania, w tym konkursy, pogadanki, warsztaty, a także przedstawienie ukierunkowane na kształtowanie prawidłowych nawyków żywieniowych wśród dzieci oraz zapobieganie marnowania żywności. Łącznie w latach szkolnych 2020/2021 – 2023/2024 przeprowadzono 21 działań³⁹. Skierowane były one zarówno do uczniów Szkoły, jak i do dzieci uczęszczających do Przedszkola. Każdorazowo do realizacji programu angażowano wszystkich wychowanków przynajmniej jednego oddziału szkolnego lub przedszkolnego. W zależności od działania, przeprowadzono je dla całej Szkoły lub Przedszkola, etapu kształcenia, grupy oddziałów lub pojedynczego oddziału. Ponadto zagadnienia związane ze zdrowym odżywianiem były omawiane w trakcie realizacji przedmiotu wychowanie przedszkolne. Za realizację omawianych działań odpowiedzialni byli nauczyciele i wychowawcy ze Szkoły oraz Przedszkola, a w dwóch przypadkach osoby z zewnątrz⁴⁰.

Do podejmowanych w badanym okresie działań należały m.in.:

- zakładanie i prowadzenie kącików warzywno-owocowych – działanie realizowane w każdym z objętych kontrolą lat szkolnych;
- *Full Body Workout* – projekt zrealizowany w roku szkolnym 2021/2022, mający na celu poprawę sprawności, ukształtowanie sylwetki, zbudowanie wytrzymałości, siły i wydolności organizmu uczniów oraz ich uświadamianie, że sprawność

³⁸ Cel ogólny określony został jako promocja zdrowego stylu życia i postaw ekologicznych i ochrony środowiska oraz w zakresie celów szczegółowych, według których wychowanek potrafi wskazać składniki diety sprzyjające zdrowiu i rezygnuje z niezdrowej żywności.

³⁹ Część działań było realizowanych w więcej niż jednym roku szkolnym. I tak, Światowy Dzień Jabłka oraz Projekt przyrodniczy „Z wiosną na start” zorganizowano w latach szkolnych 2022/2023 i 2023/2024, a ogólnopolską akcję „Sprzątanie świata” – w latach szkolnych 2020/2021 – 2023/2024. Natomiast trzy działania, takie jak: spacer do sklepu warzywno-owocowego, zachęcanie do jedzenia owoców i warzyw oraz zakładanie i prowadzenie kącików warzywno-owocowych, przeprowadzono w każdym z badanych lat szkolnych.

⁴⁰ Warsztaty kulinarno-dietetyczne „Zdrowa śniadaniówka” przeprowadził dietetyk – rodzic ucznia, natomiast warsztaty w ramach autorskiego programu Fundacji Drużyna Mistrzów „Sport Muzyka Pasja” przeprowadził edukator wyznaczony przez Gminę Długoleka, która udzieliła rekomendacji temu programowi.

fizyczną i zdrowie warunkuje właściwe odżywianie i regularne picie niegazowanej wody;

- obchody w roku szkolnym 2022/2023 i 2023/2024 Światowego Dnia Jabłka, mające na celu popularyzowanie tego owocu poprzez przekazanie wiedzy na temat zalet jabłka, jego wartości odżywczych, a także poprzez tworzenie jadłospisów uwzględniających potrawy z jabłek;
- wycieczka w roku szkolnym 2022/2023 do Doliny Baryczy połączona z warsztatami przyrodniczymi i żywieniowymi;
- projekt przyrodniczy w roku szkolnym 2022/2023 i 2023/2024 „Z wiosną na start”, zakładający sianie owsa, sadzenie dymki, ograniczenie spożycia słodczy w ciągu tygodnia, przygotowanie zdrowego śniadania;
- warsztaty kulinarne przeprowadzone w roku szkolnym 2023/2024, polegające na wykonaniu owocowych szaszłyków i wysłuchaniu pogadanki na temat zdrowego odżywiania;
- projekt *Moje wymarzone menu*, zorganizowany w roku szkolnym 2023/2024: Uczniowie samodzielnie przygotowywali w domach swoje wymarzone menu w restauracji w języku angielskim i prezentowali je przed klasą. Menu miało uwzględniać zdrowe odżywianie. Zadaniem nauczyciela był komentarz dotyczący rodzaju potraw pod kątem zdrowego odżywiania;
- wystawienie przedstawienia pt. „Na straganie” w ramach projektu „Jem, co zdrowe”.

Jak wyjaśnił Dyrektor, inne działania ukierunkowane na kształtowanie prawidłowych nawyków żywieniowych wśród dzieci oraz zapobieganie marnowania żywności⁴¹, były podejmowane w ramach realizacji podstawy programowej kształcenia ogólnego na zajęciach z wielu przedmiotów⁴², a także na lekcjach wychowawczych⁴³, dlatego nie prowadzono kompleksowych badań dotyczących osiągniętych efektów ich realizacji. Natomiast informacja o zdobytej przez dzieci wiedzy w przedmiotowym zakresie była pozyskiwana poprzez przeprowadzanie konkursów, quizów, warsztatów oraz wykonywane prace plastyczne. Przykładowo, takie działania zostały przeprowadzone w ramach konkursu „Piramida zdrowego żywienia”, podczas którego dzieci tworzyły przepisy na dania zawierające zdrowe składniki oraz wykonywały prace plastyczne obrazujące zdrową żywność, a także odpowiadały na pytania w ramach przeprowadzonego quizu.

(akta kontroli: tom I, str. 50-55, 60; tom II, str. 501, 520, 529-533, 536-547)

W latach szkolnych 2019/2020 – 2023/2024 Zespół uczestniczył w 10 następujących zewnętrznych programach promujących zdrowe odżywianie, z których dziewięć było realizowanych w Szkole, a jeden (poz. 10) w Przedszkolu:

1. Ogólnopolski Program „Kubusiowi Przyjaciele Natury” – cel programu: kształcenie dobrych nawyków w zakresie odżywiania oraz aktywnego spędzania czasu i ruchu. Liczba uczestników w latach szkolnych 2021/2022 – 2023/2024 wyniosła 202;
2. Program dla szkół „Szlanka mleka” – unijny projekt koordynowany przez Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa, który polegał na dostarczaniu mleka i przetworów mlecznych. Realizacja programu trwała we wszystkich objętych kontrolą latach szkolnych, a uczestniczyło w nim 571 uczniów;

⁴¹ Prowadzone niezależnie od programów wychowawczo-profilaktycznych.

⁴² Np. podczas zajęć z podstaw edukacji przyrodniczej w klasach od I do III oraz na lekcjach przyrody i biologii w klasach od IV do VIII.

⁴³ Omawiana edukacja nie była realizowana w ramach odrębnego przedmiotu.

3. „Akademia H2O” – autorski projekt Miejskiego Przedsiębiorstwa Wodociągów i Kanalizacji S.A. we Wrocławiu, cel programu: szerzenie wiedzy o znaczeniu wody, nauka szacunku do wody. W projekcie realizowanym w roku szkolnym 2023/2024 uczestniczyło 107 uczniów klas drugich;
4. „Klasa w terenie” – cel programu: promowanie wartości edukacji na świeżym powietrzu. Realizacja miała miejsce w roku szkolnym 2023/2024, a liczba uczestników wyniosła 136 (uczniowie klas trzecich);
5. „Zdrowo jem, więcej wiem” – projekt pod patronatem Ministerstwa Edukacji Narodowej, Ministerstwa Sportu i Ministerstwa Zdrowia, realizowany we współpracy z Fundacją Banku Ochrony Środowiska. Program zrealizowano w roku szkolnym 2021/2022 dla 49 uczniów;
6. gminne pogramy edukacyjne „Nie marnujesz – środowisko ratujesz”. „Ekologicznie fantastycznie w szkole i na wakacjach” – bezpłatne warsztaty prowadzone we współpracy z Gminnym Ośrodkiem Kultury w Długolece przez wykwalifikowanych edukatorów, w tym dietetyków. Realizacja w roku szkolnym 2020/2021, liczba uczestników: 373;
7. Światowy Dzień Wody z Polską Akcją Humanitarną – akcja edukacyjna skierowana do uczniów klas I-III, w której w roku szkolnym 2021/2022 uczestniczyło 360 uczniów;
8. „Szkoła live” – jesteśmy na tak – akcja zorganizowana przez Wojewodę Dolnośląskiego, która obejmowała działania prozdrowotne w zakresie promowania zdrowia, w tym szczepień przeciwko COVID-19. Prowadzona edukacja objęła również rolę zdrowego odżywiania. W akcji przeprowadzonej w roku szkolnym 2021/2022 uczestniczyło 745 uczniów wszystkich klas;
9. „Ekomisja” – nie marnuję i dbam o planetę! – cel projektu: zwiększanie świadomości wśród uczniów, edukacja o tym, jak nie marnować żywności i zasobów oraz prowadzić ekologiczny i zdrowy styl życia. W projekcie zrealizowanym w roku szkolnym 2022/2023 uczestniczyło 99 uczniów klas szóstych;
10. „Zdroworosną” – cel projektu: kształtowanie u dzieci postaw proekologicznych i zamiłowania do zdrowej żywności poprzez samodzielną uprawę roślin. Program zrealizowano w roku szkolnym 2022/2023, a uczestniczyło w nim 125 dzieci z Przedszkola.

Prawidłowość realizowania programów zewnętrznych oraz sprawdzania ich efektów zbadano na przykładzie trzech z nich, tj.: Programu dla szkół: „Szklanka mleka” oraz programów „Zdrowo jem, więcej wiem” i „Nie marnujesz – środowisko ratujesz”.

Zespół w całym objętym kontrolą okresie uczestniczył w Programie dla szkół: „Szklanka mleka” w zakresie komponentu mlecznego⁴⁴. Program był koordynowany przez Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa. Czynności związane z realizacją Programu prowadzili pracownicy Zespołu. Udział w Programie był przewidziany dla uczniów klas od I do V, których rodzice podpisali stosowne zgody. W ramach Programu uczniowie otrzymywali produkty mleczne w opakowaniach jednorazowych⁴⁵. W celu zapewnienia dostaw produktów mlecznych Zespół zawierał na każdy semestr umowę na nieodpłatne dostawy z zatwierdzonym do uczestnictwa w Programie dostawcą. Ponadto w Zespole prowadzono ewidencję dostarczonych i udostępnionych produktów mlecznych. Zespół wywiązywał się z obowiązków polegających na składaniu w ww. instytucji koordynującej oświadczeń o liczbie i porcji

⁴⁴ W Zespole nie realizowano drugiego z komponentów Programu: owocowo-warzywnego.

⁴⁵ Mleko, jogurt naturalny i kefir naturalny.

mleka i przetworów mlecznych udostępnionych dzieciom oraz informacji o przeprowadzonych działaniach towarzyszących o charakterze edukacyjnym.

Liczba uczestników Programu dla szkół: „Szlanka mleka” wynosiła w roku szkolnym:

- 2019/2020 – 361 uczniów (87,6% uczniów klas I-V);
- 2020/2021 – 290 uczniów (71,3% uczniów klas I-V);
- 2021/2022 – 444 uczniów (90,4% uczniów klas I-V);
- 2022/2023 – 550 uczniów (100% uczniów klas I-V);
- 2023/2024 – 571 uczniów (100% uczniów klas I-V).

Z wyjaśnień Dyrektora wynikało, że nie prowadzono oddzielnych działań ewaluacyjnych dla Programu dla szkół: „Szlanka mleka”, ponieważ efekty uczestnictwa w nim wynikały z danych statystycznych wskazujących na stały wzrost liczby uczestniczących w nim uczniów.

W roku szkolnym 2021/2022 wszystkich 49 uczniów dwóch klas pierwszych zostało zgłoszonych do programu „Zdrowo jem, więcej wiem”, będącym częścią ogólnopolskiego prozdrowotnego programu edukacyjnego „Aktywnie po zdrowie”. Program zorganizowany przez Fundację Banku Ochrony Środowiska. Głównym celem projektu realizowanego przez nauczycieli Szkoły w formie warsztatów⁴⁶ i prezentacji multimedialnych było wykształcenie u dzieci postaw prozdrowotnych poprzez naukę zasad zdrowego odżywiania oraz przekazywanie im wiedzy na temat produktów służących zdrowiu i produktów szkodliwych dla zdrowia. Uczniowie zdobywali również wiedzę na temat profilaktyki koronawirusa poprzez zdrowe odżywianie i aktywność fizyczną. Uczestnicy Programu wzięli udział w konkursie Fundacji Banku Ochrony Środowiska o zdrowym żywieniu. Organizatorowi przekazano zdjęcia dokumentujące działania podjęte przez uczniów w ramach Programu. Jak wyjaśnił Dyrektor, organizatorzy Programu nie zakładali prowadzenia badania ankietowego dotyczącego przyrostu wiedzy uczniów na temat zależności pomiędzy sposobem odżywiania a stanem zdrowia. Program nie przewidywał takich badań zarówno na wejściu, jak i na zakończeniu. Cele Programu zostały zrealizowane, ponieważ wszyscy uczniowie biorący udział w programie wykazali się zdobytą wiedzą, wykonując prace na temat odżywiania.

W roku szkolnym 2020/2021 Zespół wziął udział w programie „Nie marnujesz – środowisko ratujesz” – gminnym projekcie edukacyjnym realizowanym w formie warsztatów kulinarnych we współpracy z Gminnym Ośrodkiem Kultury w Długolece i dofinansowanym z Wojewódzkiego Funduszu Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej we Wrocławiu. W projekcie wzięło udział wszystkich 373 uczniów klas IV-VIII, do których był on adresowany. Ponadto uczniowie klas piątych i siódmych (130 uczniów) wzięli udział w warsztatach „Smacznie gotuję – jedzenia nie marnuję”⁴⁷, mających na celu podniesienie świadomości dzieci na temat planowania zakupów produktów żywnościowych, ograniczenia marnowania żywności oraz nabycie przez nie umiejętności kulinarnych zgodnie z ideą zdrowego odżywiania. Warsztaty były prowadzone przez wykwalifikowanych edukatorów, w tym dietetyków. Jak wyjaśnił Dyrektor, Zespół nie sporządzał całościowego sprawozdania, ponieważ obowiązek ten spoczywał na Gminie Długoleka jako organizatorze. Wewnętrzne podsumowanie działań przeprowadzonych w ramach projektu w ZSP odbyło się na spotkaniu szkolnego zespołu przyrodniczego.

(akta kontroli: tom I, str. 50-55, 60-63; tom II, str. 501, 520, 533-535; tom III, str. 1-235)

⁴⁶ Układanie jadłospisów, redagowanie przepisów na salatkę warzywne i owocowe, rozwiązywanie zagadek, projektowanie plakatów zachęcających do zrezygnowania ze słodzonych napojów i słodczy na rzecz wody i zdrowych przekąsek.

⁴⁷ Realizowanych w ramach omawianego programu.

ZSP wydatkował, w badanym okresie, na udział w programach edukacyjnych, kwotę 2 730,00 zł⁴⁸ oraz kwotę 1 383,13 zł na zakup pomocy dydaktycznych, w tym 591,93 zł w roku szkolnym 2020/2021, 342,00 zł w roku szkolnym 2021/2022 oraz 449,20 zł w roku szkolnym 2022/2023. Dodatkowo rada rodziców wydatkowała środki będące w jej dyspozycji na zakup nagród w konkursach.

Dyrektor wyjaśnił, że nie jest w stanie określić wysokości tej kwoty, ponieważ rada rodziców dokonuje zakupów nagród w dużych ilościach, bez wyszczególnienia na jaki konkurs przeznaczona jest dana nagroda i nie prowadzi późniejszej ewidencji związanej z przekazaniem zakupionej już nagrody na konkretny cel.

(akta kontroli: tom I, str. 50-55, 63-64; tom III, str. 236-268)

Na podstawie raportów dziennych wydawanych z magazynu ZSP produktów w okresie od 26 lutego 2024 r. do 8 marca 2024 r. oraz przedłożonych jadłospisów za ten sam okres, biegła w dziedzinie dietetyki, powołana zgodnie z art. 49 ust. 1 ustawy o NIK wydała w dniu 7 maja 2024 r. opinię⁴⁹ w zakresie dotyczącym jakości jadłospisu Zespołu i jego zgodności z zasadami żywienia dzieci. Biegła stwierdziła zgodność jadłospisu z § 2 ust. 2 pkt 1, 3 i 6 lit. d rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r., tj. w zakresie zastosowania w codziennym żywieniu środków spożywczych, pochodzących z różnych grup, sporządzania potraw z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników oraz zastosowania co najmniej jednej porcji produktów zbożowych w śniadaniu i obiedzie. Jak wskazała biegła, Zespół spełniał także wymogi określone w rekomendacjach Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego – Państwowego Zakładu Higieny - Państwowego Instytutu Badawczego dla szkół⁵⁰ i przedszkoli⁵¹ w zakresie urozmaicenia posiłków pod względem smakowym i tekstury, zawarcia w jadłospisie wykazu produktów uwzględnionych w potrawach oraz szczegółowych informacji o ich rodzaju, uwzględnienia sezonowości potraw oraz zaplanowania co najmniej jednej porcji owoców, a także unikania powtarzalności potraw w jadłospisie dekadowym. Jednocześnie jadłospisy były zgodne z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r.

Natomiast biegła stwierdziła brak zaplanowania w jadłospisie z wystarczającą częstotliwością spożycia orzechów i innych nasion, produktów mlecznych, co najmniej jednej porcji produktów z grupy mięso, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych, warzyw i owoców, ryby oraz produktów pełnoziarnistych. Zespół nie określał kaloryczności posiłków i nie analizował zgodności jadłospisu w zakresie wymaganej kaloryczności określonej w aktualnych normach żywieniowych⁵² oraz formy obróbki termicznej potraw⁵³, co zostało szczegółowo opisane w sekcji *Stwierdzone nieprawidłowości*.

⁴⁸ Wydatek dotyczył realizacji programu profilaktycznego „Energio” i został poniesiony w roku szkolnym 2022/2023.

⁴⁹ Dalej: Opinia biegłej.

⁵⁰ Obiady Szkolne, wyd. Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego – Państwowy Zakład Higieny - Państwowy Instytut Badawczy 2020, 60 propozycji zbilansowanych zestawów obiadowych, red. K. Wolnicka, A. Taraszewska. 2020 r.; zwane dalej: Rekomendacjami dla szkół.

⁵¹ Żywnienie w przedszkolu w praktyce, wyd. Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego – Państwowy Zakład Higieny - Państwowy Instytut Badawczy, 2021 r.; zwane dalej: Rekomendacjami dla przedszkoli.

⁵² Według § 2 ust. 1 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r., środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty muszą spełniać odpowiednie wymagania dla danej grupy wiekowej, wynikające z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej. Aktualne normy zostały wydane w 2020 r. przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego – Państwowy Zakład Higieny w postaci opracowania pt. „Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie”. Zgodnie ww. normami w przedszkolu posiłki powinny pokrywać 75% dziennego zapotrzebowania na energię, a obiad w szkole podstawowej 30% dziennego zapotrzebowania na energię.

⁵³ Zgodnie z § 2 ust. 2 pkt 4 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r., od poniedziałku do piątku można podać nie więcej niż dwie porcje potrawy smażonej, natomiast z powodu braku receptur przygotowywania posiłków, niemożliwe było do ustalenia, ile razy w tygodniu podawane były potrawy smażone.

W Zespole jadłospis, uwzględniający zaplanowane posiłki od poniedziałku do piątku bieżącego tygodnia, był udostępniony w każdy poniedziałek do wiadomości zarówno rodziców/opiekunów, jak i uczniów. Wywieszony był w czterech miejscach: dwa egzemplarze na korytarzu przedszkolnym, w tym jeden przy wyjściu z budynku, trzeci egzemplarz przed wejściem do Zespołu oraz czwarty egzemplarz na stołówce. Jednocześnie jadłospis zamieszczano również na stronie internetowej Zespołu.

(akta kontroli: tom I, str. 118-137; tom III, str. 270-277, 345-398)

W celu przeciwdziałania marnotrawieniu żywności Zespół zamawiał towar na bieżąco. Jednocześnie Zespół modyfikował jadłospisy zgodnie z uwagami rodziców, uwzględniając przy tym zasady zdrowego odżywiania. Efektem takich działań było np. rozdzielanie posiłków w ramach obiadu w Przedszkolu na I i II danie. Zespół nie monitorował ilości marnotrawionego jedzenia, zatem niemożliwe było stwierdzenie efektywności podejmowanych przez ZSP działań w celu jego ograniczenia.

Zespół 14 marca 2024 r. zawarł umowę na odbiór odpadów kategorii III⁵⁴, określając w niej maksymalną ilość odbieranych odpadów na 150 kg tygodniowo. W okresie od 1 stycznia 2020 r. do 13 marca 2024 r. odbiór odpadów komunalnych na terenie całej Gminy Długoleka, w tym także odpadów z ZSP, organizował Urząd Gminy Długoleka, zawierając odpowiednie umowy w tym zakresie⁵⁵. Zespół w 2013 r. złożył deklarację o wysokości opłaty za gospodarowanie odpadami komunalnymi, uwzględniając w niej odpady z tworzyw sztucznych, szkła, papieru i zmieszane odpady komunalne, nie deklarując jednocześnie wytwarzania bioodpadów⁵⁶. Wszystkie odpady spożywcze ZSP kwalifikował jako odpady zmieszane. Z informacji uzyskanych z Wydziału Ochrony Środowiska Urzędu Gminy Długoleka wynikało, że ZSP nie dokonywał w kolejnych latach aktualizacji złożonej w 2013 r. deklaracji, zarówno w zakresie liczby uczniów Zespołu, jak i ilości i rodzajów wytwarzanych odpadów. Zespół nie był też wzywany przez Gminę do dokonania jej aktualizacji. Z tych przyczyn nie możliwe było ustalenie ilości odpadów spożywczych wytwarzanych przez ZSP w okresie od 1 stycznia 2020 r. do 13 marca 2024 r. Dyrektor w swoich wyjaśnieniach zadeklarował, że ilość ta nie przekraczała 150 kg tygodniowo.

Na terenie Zespołu w latach 2020-2024 (do 31 marca) nie działał sklep szkolny ani automaty vendingowe⁵⁷.

Realizując Program dla szkół: „Szlanka mleka” Zespół dokonywał odbioru i każdorazowego sprawdzenia ilości i jakości dostarczanych produktów. Nie było sytuacji, w której Zespół odmówił przyjęcia dostarczonych produktów. Jak oświadczył Dyrektor, wszystkie przekazane uczniom produkty mleczne zostały przez nich spożyte w Szkole.

(akta kontroli: tom I, str. 50-55, 64-65; tom II, str. 501, 520, 533; tom III, str. 17-235, 278-338)

W ZSP dzieci w wieku przedszkolnym miały zapewniony nieograniczony dostęp do wody pitnej, podawanej im w kubkach jednorazowych z dystrybutorów

⁵⁴ Do odpadów kategorii III zgodnie z zawartą umową zaliczają się produkty pochodzenia zwierzęcego lub środki spożywcze zawierające produkty pochodzenia zwierzęcego, które już nie nadają się do spożycia przez ludzi z powodów handlowych lub w wyniku problemów powstałych podczas produkcji lub wad w pakowaniu lub innych wad, które nie stanowią zagrożenia dla życia ludzi i zwierząt.

⁵⁵ W okresie tym obowiązywały dwie umowy na odbiór odpadów. Pierwsza obejmowała okres od 1 stycznia 2020 r. do 31 grudnia 2023 r., natomiast druga zawarta została w dniu 21 grudnia 2023 r. na okres czterech miesięcy.

⁵⁶ W obu obowiązujących w latach 2020-2024 umowach na odbiór odpadów, bioodpady były wyszczególnione jako jedna z kategorii odpadów odbieranych przez wykonawcę umowy.

⁵⁷ Automaty vendingowe to maszyny sprzedażowe i wydające, które bez obsługi mogą zapewnić dostęp do napojów, przekąsek, a także innych produktów.

umieszczonych w każdym oddziale przedszkolnym. Dodatkowo na wycieczki oraz wyjścia na plac zabaw wydawano dzieciom wodę w butelkach o pojemności 0,5 l. Wychowawcy informowali dzieci o dostępie na terenie ZSP do wody zdatnej do picia w kranach. Informacja ta była również udzielana na pierwszym posiedzeniu rady rodziców w danym roku kalendarzowym. Jednocześnie dzieci zachęcano do przynoszenia własnych napojów przygotowanych w domu. Z udzielonych przez Dyrektora wyjaśnień w tym zakresie wynikało, że powyższe zachęty dotyczyły jedynie uczniów Szkoły i przekazywane były uczniom i rodzicom tylko w drodze ustnej.

(akta kontroli: tom I, str. 50-55, 65, 122-137; tom III, str. 339-344)

Stwierdzone
nieprawidłowości

W działalności kontrolowanej jednostki w przedstawionym wyżej zakresie stwierdzono następujące nieprawidłowości⁵⁸:

1. W Zespole nie wyliczano wartości energetycznej posiłków, co uniemożliwiło ocenę pokrycia zapotrzebowania energetycznego dzieci w wystarczającym stopniu, zgodnie z § 2 ust. 1 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.

W związku z powyższym, Dyrektor wyjaśnił, że będąca w Zespole do dyspozycji aplikacja informatyczna do liczenia kaloryczności, została w 2016 r. zablokowana z powodów prawnych przez operatora i od tej pory placówka nie dysponuje stosownym narzędziem do wyliczania i określania takich danych. Nowy system zostanie wdrożony do końca 2024 r., co wiąże się z zatrudnieniem nowego pracownika, jednakże zgodę na to musi wyrazić organ prowadzący ZSP.

(akta kontroli: tom I, str. 193-196, 199; tom III, str. 270-277)

2. Brak zaplanowania posiłków zawierających orzechy i nasiona inne niż nasiona roślin strączkowych, co było niegodne § 2 ust. 2 pkt 2 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.

Dyrektor wyjaśnił, że powyższe artykuły nie zostały wykluczone celowo, ale w myśl § 2 ust. 2 pkt 6 ww. rozporządzenia Ministra Zdrowia, każdego dnia powinna być podana co najmniej jedna porcja z grupy mięso, jaja, orzechy i nasiona roślin strączkowych, dlatego teoretycznie orzechy nie muszą być planowane w jadłospisach w sposób obligatoryjny. Jednocześnie Dyrektor zadeklarował zwiększenie udziału orzechów w jadłospisach.

Uznanie przez składającego wyjaśnienia na podstawie § 2 ust. 2 pkt 6 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. braku obligatoryjności zaplanowania posiłków zawierających orzechy i inne nasiona, w ocenie Najwyższej Izby kontroli nie znajduje uzasadnienia, ponieważ obowiązek w tym zakresie wynikał z § 2 ust. 2 pkt 2 tego rozporządzenia.

(akta kontroli: tom I, str. 193-196, 199; tom III, str. 270-277)

3. W dniach 28 lutego oraz 1 i 7 marca 2024 r. podano tylko jedną porcję produktów mlecznych zamiast co najmniej dwóch porcji, co było niezgodne z § 2 ust. 2 pkt 6 lit. a rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. Ponadto w dniu 29 lutego 2024 r. produkt mleczny nie został zaplanowany w żadnym posiłku.

Dyrektor wyjaśnił, że brak mleka lub produktów mlecznych był spowodowany błędem w sporządzeniu przez intendentki jadłospisu.

(akta kontroli: tom I, str. 193-196, 199; tom III, str. 270-277)

4. W dniu 8 marca 2024 r. nie zaplanowano w posiłkach żadnego produktu z grup: mięso, jaja, nasiona roślin strączkowych, pomimo iż według § 2 ust. 2 pkt 6 lit. b rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r., produkty z tych grup powinny być podawane dzieciom codziennie. Ponadto w dniach 27 lutego i 5 marca 2024 r.

⁵⁸ Wynikające z opinii biegłej, na podstawie raportów dziennych wydawanych z magazynu ZSP produktów w okresie od 26 lutego 2024 r. do 8 marca 2024 r. oraz przedłożonych jadłospisów za ten sam okres.

w podwieczorku nie zaplanowano ani warzyw, ani owoców, wbrew postanowieniom § 2 ust. 2 pkt 6 lit. c przywołanego rozporządzenia.

Dyrektor wyjaśnił, że wykluczenie wspomnianych produktów spożywczych z jadłospisów wynikało z błędu w ich sporządzeniu.

(akta kontroli: tom I, str. 193-196, 199; tom III, str. 270-277)

5. W tygodniu od 4 do 8 marca 2024 r. w jadłospisie nie została uwzględniona ani razu ryba, pomimo obowiązku – wynikającego z § 2 ust. 2 pkt 8 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. – włączenia jej przynajmniej raz w tygodniu do jadłospisu.

Dyrektor wyjaśnił, że dostawca nie wywiązał się z dostarczenia ryby, po uprzednim powiadomieniu Zespołu o braku możliwości zrealizowania tej dostawy.

(akta kontroli: tom I, str. 193-196, 199; tom III, str. 270-277)

OCENA CZĄSTKOWA

Działania Zespołu w zakresie propagowania i wdrażania zdrowego odżywiania były realizowane w ramach programu wychowawczo-profilaktycznego oraz programów zewnętrznych, w których uczestniczył. ZSP ponadto podejmował z własnej inicjatywy inne działania związane ze zdrowym odżywianiem. Propagowanie i wdrażanie zdrowego odżywiania miało także praktyczny wymiar poprzez prowadzone warsztaty kulinarne i edukacyjne, konkursy, przedstawienia, serwowanie zdrowej żywności, wycieczki edukacyjne, samodzielną uprawę warzyw przez dzieci. Przeprowadzane przez Zespół badania potwierdzały osiągnięcie założonych efektów tych działań. Jednakże ZSP nie prowadził wyliczeń wartości energetycznej posiłków, co uniemożliwiło ocenę pokrycia w wystarczającym stopniu zapotrzebowania energetycznego dzieci, w myśl § 2 ust. 2 pkt 1 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. Należy jednak zauważyć, że prowadzone w Zespole programy promujące zdrowe odżywianie dotyczyły uczniów Szkoły. Zasadnym byłoby więc rozszerzenie prowadzenia, w miarę możliwości, tych programów wśród dzieci w Przedszkolu. Stwierdzono również przypadki przygotowania posiłków, które nie zawierały wymaganych składników.

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 Mając na uwadze stwierdzone nieprawidłowości NIK zwraca uwagę na potrzebę dalszego doskonalenia zawodowego personelu przygotowującego i serwującego posiłki w zakresie obejmującym zasady zdrowego i zbilansowanego ich komponowania.

Wnioski

1. Zapewnienie spożywania gorących posiłków dla grup przedszkolnych w wydzielonych do tego celu pomieszczeniach.
2. Zapewnienie długości przerw obiadowych umożliwiającym uczniom klas IV-VIII spożywanie posiłków bez zbędnego pośpiechu.
3. Prawidłowe opisywanie alergenów w jadłospisach.
4. Dookreślanie składników potraw w jadłospisach.
5. Wyliczanie wartości energetycznej posiłków, umożliwiającej ocenę pokrycia stopnia zapotrzebowania energetycznego dzieci.
6. Zapewnienie w serwowanych posiłkach:
 - orzechów oraz również nasion innych niż nasiona roślin strączkowych;
 - co najmniej dwóch porcji mleka lub produktów mlecznych każdego dnia;

- co najmniej jednej porcji z grupy mięso, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych każdego dnia;
- warzyw lub owoców w każdym posiłku;
- co najmniej raz w tygodniu jednej porcji ryby.

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 Najwyższej Izby Kontroli Delegatury we Wrocławiu. Prawo zgłaszania zastrzeżeń, zgodnie z art. 61 b 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.

Kontrolerzy
Marek Skrzypecki
Doradca ekonomiczny

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

.....
podpis

.....
podpis

Mirosław Perłowski
Główny specjalista kontroli państwowej

.....
podpis

Rafał Wojtko
Starszy inspektor kontroli państwowej

.....
podpis