LKR.430.001.2017
Nr ewid. 10/2017/P/16/073/LKR

Informacja o wynikach kontroli

WDRAŻANIE ZASAD ZDROWEGO ŻYWIENIA W SZKOŁACH PUBLICZNYCH

DELEGATURA W KRAKOWIE

MISJĄ

Najwyższej Izby Kontroli jest dbałość o gospodarność i skuteczność w służbie publicznej dla Rzeczypospolitej Polskiej

WIZJĄ

Najwyższej Izby Kontroli jest cieszący się powszechnym autorytetem najwyższy organ kontroli państwowej, którego raporty będą oczekiwanym i poszukiwanym źródłem informacji dla organów władzy i społeczeństwa

Dyrektor Delegatury NIK w Krakowie:
Jolanta Stawska

Akceptuję:
Mieczysław Łuczak

Wiceprezes Najwyższej Izby Kontroli

Zatwierdzam:
Krzysztof Kwiatkowski

Prezes Najwyższej Izby Kontroli
dnia 4.05.2017 r.

Najwyższa Izba Kontroli
ul. Filtrowa 57
02-056 Warszawa
T/F +48 22 444 50 00

www.nik.gov.pl

Spis treści

WPROWADZENIE 6

1. ZAŁOŻENIA KONTROLI 8

2. PODSUMOWANIE WYNIKÓW KONTROLI 10
   2.1. Ogólna ocena kontrolowanej działalności 10
   2.2. Wnioski i rekomendacje 12

3. WAŻNIEJSZE WYNIKI KONTROLI 15
   3.1. Rozpoznanie potrzeb w zakresie żywienia dzieci 15
   3.2. Realizacja programów żywieniowych 18
   3.3. Organizacja żywienia w szkole 27
   3.4. Nadzór nad realizacją programów 36
   3.5. Środki finansowe na realizację programów 36
   3.6. Działalność edukacyjna 39

4. INFORMACJE DODATKOWE 40

5. ZAŁĄCZNIKI 41

Zdjęcie na okładce:
© famveldman – Fotolia.com

Wykaz stosowanych skrótowców i pojęć[1]

ARR	Agencja Rynku Rolnego
Body Mass Index (BMI)	Zgodnie z wytycznymi WHO, podstawowy miernik wagi w zależności od wzrostu. Standardowo BMI jest wyliczane z prostego wzoru, w którym masa ciała w kilogramach dzielona jest przez wzrost w metrach podniesiony do potęgi drugiej. Obliczanie BMI dla dzieci, nastolatków i młodzieży jest zależne od wieku i płci[1].
Dobra Praktyka Produkcyjna (GHP)	Działania, które muszą być podjęte i warunki, które muszą być spełniane, aby produkcja żywności odbywała się w sposób zapewniający jej właściwą jakość zdrowotną, zgodnie z jej przeznaczeniem.
Dobra Praktyka Higieniczna (GMP)	Działania, które muszą być podjęte i warunki higieniczne, które muszą być spełniane na wszystkich etapach produkcji i obrotu żywnością, aby zapewnić bezpieczeństwo żywności.
EAR	Norma żywienia określająca średnie zapotrzebowanie grupy. Pokrywa zapotrzebowanie ok. 50% zdrowych, prawidłowo odżywionych osób wchodzących w skład grupy. Jest jednym z punktów referencyjnych, niezbędnych przy planowaniu i ocenie spożycia żywności, zarówno w żywieniu indywidualnym, jak i w żywieniu grupowym.
HACCP	System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli. Ma on na celu zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, a jego wprowadzenie wynika z obowiązku zharmonizowania polskiego ustawodawstwa z unijnym.
GIS	Główny Inspektorat Sanitarny
IŻŻ	Instytut Żywności i Żywienia im. prof. dr. med. A. Szczygła w Warszawie
MRPiPS	Ministerstwo Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej
MZ	Ministerstwo Zdrowia
Nadwaga	Nadmiar tkanki tłuszczowej w organizmie w stosunku do beztłuszczowej masy ciała występujący w stopniu umiarkowanym.
NFZ	Narodowy Fundusz Zdrowia
Niedowaga	Stan niedoboru masy ciała.
Otyłość	Nadmiar tkanki tłuszczowej występujący w stopniu zaawansowanym.
POZ	Podstawowa opieka zdrowotna
PPIS	Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny
PSSE	Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna

[1] Zobacz załącznik nr 4: Klasyfikacja stanu odżywienia dzieci i młodzieży na podstawie rozkładu centylowego BMI w zależności od wieku.

RDA Norma żywienia określająca zalecane spożycie. Pokrywa zapotrzebowanie ok. 97,5% zdrowych, prawidłowo odżywionych osób wchodzących w skład grup. Jest przeznaczona do planowania i oceny spożycia żywności wyłącznie w żywieniu indywidualnym.

SP Szkoła Podstawowa

WSSE Wojewódzka Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna

WHO World Health Organization (Światowa Organizacja Zdrowia)

ZPO Zespół Placówek Oświatowych

ZS Zespół Szkół

ZSP Zespół Szkolno-Przedszkolny

WPROWADZENIE

Odpowiednie żywienie jest niezbędnym warunkiem dla prawidłowego rozwoju fizycznego i intelektualnego dziecka. Prowadzone badania naukowe wskazują, że produkty spożywcze mają istotny wpływ na zdrowie człowieka. Nieprawidłowe żywienie może prowadzić do powstania wielu groźnych dla człowieka chorób. Wdrażanie zasad zdrowego żywienia wpływa więc na poprawę stanu zdrowia populacji. W Polsce, pomimo podejmowanych działań i wdrażania ogólnopolskich programów[2], stale rośnie liczba dzieci z nadwagą i otyłością. Przeprowadzone przez Instytut Matki i Dziecka ogólnopolskie badanie wykazało, że w latach 1995–2005 odsetek uczniów z nadwagą zwiększył się o 2,4% w grupie chłopców i o 2% w grupie dziewcząt, a z otyłością odpowiednio o 1% i 0,3% (w porównaniu do lat 70-tych poprzedniego wieku odsetek chłopców z nadwagą zwiększył się o blisko 10%). Przeprowadzone w latach 2007–2010 przez Instytut „Pomnik – Centrum Zdrowia Dziecka" badania wskazują, że nadwaga i otyłość dotyczy około 22% chłopców i 18% dziewczynek w szkołach podstawowych. Wciąż na wysokim poziomie utrzymuje się odsetek dzieci niedożywionych, wymagających pomocy ze strony państwa[3].

Od 1 września 2015 r. obowiązuje zakaz sprzedaży niezdrowych produktów w szkołach[4]. Rozporządzenie resortu zdrowia określa środki spożywcze dopuszczone do sprzedaży dzieciom i młodzieży w szkołach oraz te, które mogą być stosowane w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży[5].

W kształtowaniu prawidłowych zasad żywienia i zapobieganiu nadwadze oraz otyłości kluczową rolę mają działania prewencyjne oraz edukacja zdrowotna skierowana zarówno do dzieci oraz rodziców, jak i nauczycieli. Działania edukacyjne powinny mieć charakter spójny i długofalowy. Obejmować muszą wiele aspektów stylu życia dziecka, między innymi: tryb nauki, formy spędzania wolnego czasu i aktywności fizycznej oraz nawyki żywieniowe. W podstawie programowej dla szkół podstawowych[6] wskazano, że uczeń już w nauczaniu początkowym powinien wiedzieć, jakie znaczenie dla zdrowia ma właściwe odżywianie i aktywność fizyczna.

Kontrola wdrażania zasad zdrowego żywienia w szkołach publicznych została przeprowadzona z inicjatywy własnej NIK. Zaznaczyć jednak należy, że w ostatnich latach do NIK wpłynęło pięć skarg dotyczących żywienia w szkole, w których rodzice wskazywali na nieprawidłowości związane z: przetargami na dostawy produktów żywnościowych do stołówki szkolnej, brakiem dofinansowania przez organ prowadzący szkołę ciepłych posiłków, jakością i wielkością serwowanych w stołówce

---

2 Przykładowo: Narodowy Program Przeciwdziałania Chorobom Cywilizacyjnym (zatwierdzony przez Ministerstwo Zdrowia) czy Narodowy Program Zdrowia na lata 2016–2022 (rozporządzenie Rady Ministrów z dnia 4 sierpnia 2016 r. w sprawie Narodowego Programu Zdrowia na lata 2016–2020). W szkołach realizowane są programy takie jak: „Zachowaj równowagę", a także programy wpływające na kształtowanie prawidłowych nawyków żywieniowych: „Mleko w szkole", „Owoce i warzywa w szkole" (rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 7 września 2016 r. w sprawie szczegółowego zakresu zadań realizowanych przez Agencję Rynku Rolnego związanych z wdrożeniem na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej programu „Owoce i warzywa w szkole"), jak również programy lokalne, np.: „Szkoła w formie".

3 Zobacz załącznik nr 1: Charakterystyka obszaru objętego kontrolą.

4 Stosownie do art. 52c wprowadzonego do ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2017 r. poz. 149, ze zm.), na podstawie art. 1 pkt 2 ustawy z dnia 28 listopada 2014 r. o zmianie ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015 r. poz. 35).

5 Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. poz. 1154), dalej: rozporządzenie w sprawie żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży.

6 Załącznik nr 2 do rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 27 sierpnia 2012 r. w sprawie podstawy programowej wychowania przedszkolnego oraz kształcenia ogólnego w poszczególnych typach szkół (Dz. U. poz. 977, ze zm.), dalej: rozporządzenie w sprawie podstawy programowej.

szkolnej posiłków oraz likwidacją szkolnych stołówek. Zagadnienia objęte planowaną kontrolą były przedmiotem licznych interpelacji poselskich[7]. Najczęściej posłowie zwracali się z zapytaniami dotyczącymi:

- ✓ podwyższenia kryterium dochodowego uprawniającego do świadczeń pieniężnych na zakup posiłku lub żywności (czy obejmuje swoim działaniem także inne rodzaje zasiłków);
- ✓ możliwości finansowania z programu „Pomoc państwa w zakresie dożywiania" wyżywienia całodziennego;
- ✓ zmian formuły programu „Pomoc państwa w zakresie dożywiania" i jego monitoringu;
- ✓ wzrostu liczby dzieci otyłych i z nadwagą;
- ✓ zasadności wprowadzenia restrykcyjnych norm w rozporządzeniu w sprawie żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży;
- ✓ podejmowanych przez Ministerstwo Edukacji Narodowej działań edukacyjnych w celu lepszej promocji zdrowego stylu odżywiania.

[7] Przykładowo interpelacja nr: 24345 z 14 lutego 2014 r., 30353 z 15 lutego 2015 r., 34204 z 26 sierpnia 2015 r., 34558 z 21 września 2015 r., 34575 z 16 września 2015 r., 34679 z 25 września 2015 r., 34838 z 19 października 2015 r. i 583 z 18 stycznia 2016 r.

1 ZAŁOŻENIA KONTROLI

Temat i numer kontroli

Wdrażanie zasad zdrowego żywienia w szkołach publicznych (P/16/073).

Cel kontroli

Celem kontroli była ocena, czy szkoły publiczne prawidłowo wdrażają zasady zdrowego żywienia.

Zakres podmiotowy kontroli

Kontrolę przeprowadzono w pięciu województwach: lubelskim, małopolskim, mazowieckim, podlaskim i kujawsko-pomorskim[8]. W każdym z wybranych województw kontrolą objęto dwie gminy oraz cztery szkoły podstawowe (po dwie z terenu każdej z kontrolowanych gmin). W informacji wykorzystano również wyniki kontroli rozpoznawczej *Wdrażanie zasad zdrowego żywienia w szkołach publicznych* (R/16/001), przeprowadzonej w jednej gminie i w dwóch szkołach na terenie województwa małopolskiego, oraz kontroli *Bezpieczeństwo i higiena nauczania w szkołach publicznych* (P/16/099). W trakcie kontroli w szkołach uzyskano i przeanalizowano wyniki badań BMI łącznie 10 778 uczniów.

Podstawa prawna kontroli

Czynności kontrolne były prowadzone na podstawie art. 2 ust. 2 ustawy o NIK[9] z uwzględnieniem kryteriów określonych w art. 5 ust. 2 ww. ustawy, tj. pod względem legalności, gospodarności i rzetelności. Kontrole były prowadzone z wykorzystaniem metodyki właściwej dla kontroli wykonania zadań. Skupiono się na ocenie prawidłowości i efektywności organizacji wykonania zadań zmierzających do wdrożenia prawidłowych nawyków żywieniowych wśród uczniów.

Badania kontrolne

Bezpośrednie badania kontrolne zostały uzupełnione poprzez zasięgnięcie informacji w trybie art. 29 ust. 1 pkt 2 lit. f ustawy o NIK w: MZ, MRPiPS oraz u dziewięciu PPIS obejmujących swoim działaniem powiaty, w których znajdują się kontrolowane przez NIK szkoły[10]. W informacji wykorzystano również informacje otrzymane od Polskiej Federacji Producentów Żywności Związku Pracodawców. Przed rozpoczęciem kontroli NIK zorganizowała panel ekspertów w celu uzyskania odpowiedzi na pytanie, w jaki sposób szkoła powinna zorganizować proces nauczania oraz wykonywać swoje zadania związane z żywieniem uczniów, aby uzyskać jak najlepsze efekty we wdrażaniu prawidłowych nawyków żywieniowych sprzyjających zdrowiu i przeciwdziałających otyłości wśród dzieci[11].

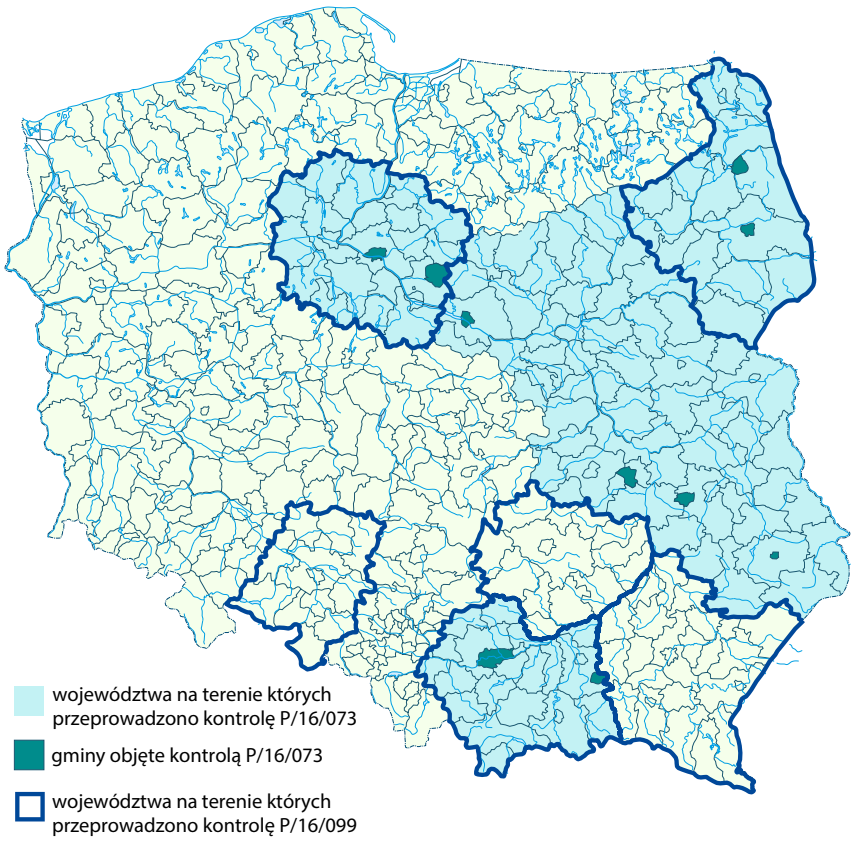
8 Wykaz skontrolowanych jednostek zawiera załącznik nr 8 do niniejszej informacji.

9 Ustawa z dnia 23 grudnia 1994 r. o Najwyższej Izbie Kontroli (Dz. U. z 2017 r. poz. 524), dalej: ustawa o NIK.

10 PPIS w: Białymstoku, Krakowie, Lipnie, Lublinie, Płocku, Sokółce, Tarnowie, Toruniu i Zwoleniu.

11 Zobacz załącznik nr 5: Panel ekspertów.

Mapa nr 1
Województwa objęte kontrolą P/16/073 oraz kontrolą P/16/099



Źródło: Opracowanie własne.

W każdej z 20 kontrolowanych szkół przeprowadzono badanie ankietowe, w którym łącznie udział wzięło 316 nauczycieli i 2 290 rodziców. WSSE w Krakowie, której NIK zleciła na podstawie art. 12 pkt 3 ustawy o NIK badanie jadłospisów, dokonała oceny m.in. kaloryczności, wartości odżywczej oraz urozmaicenia posiłków serwowanych uczniom w kontrolowanych przez NIK szkołach. We wszystkich kontrolowanych przez NIK szkołach właściwi inspektorzy sanitarni przeprowadzili, zlecone przez NIK, kontrole w zakresie warunków żywienia uczniów, dokonując oceny między innymi: stanu sanitarnego kuchni i jadalni, zapewnienia higieny przygotowywania i podawania posiłków, oceny asortymentu proponowanego w sklepikach szkolnych pod kątem zgodności środków spożywczych z określonymi w rozporządzeniu w sprawie żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży oraz bezpieczeństwa przygotowywanego posiłku chroniącego przed zatruciem i zakażeniem pokarmowym (badanie mikrobiologiczne pobranych próbek).

Czas i okres objęty kontrolą

Czynności kontrolne prowadzono od 19 września do 3 stycznia 2017 r. Badaniami kontrolnymi objęto lata 2015–2016 (do czasu zakończenia czynności kontrolnych). Dane statystyczne, niezbędne dla oceny tendencji zmian w kontrolowanym obszarze, zostały pobrane również za okresy wcześniejsze.

2 PODSUMOWANIE WYNIKÓW KONTROLI

2.1 Ogólna ocena kontrolowanej działalności

Pomimo że w kontrolowanych szkołach, w programach promujących zasady zdrowego żywienia uczestniczyła znaczna liczba uprawnionych uczniów, to realizacja tych programów nie zawsze odbywała się w odpowiednich warunkach organizacyjnych. Efekty programów „Mleko w szkole" oraz „Owoce i warzywa w szkole" osłabiał brak urozmaicenia oferty dla uczniów, a także nierealizowanie jednego z podstawowych założeń, tj. spożywania na terenie szkoły otrzymywanych produktów.

Żadna ze skontrolowanych szkół nie zapewniła obiadów spełniających normy żywienia uczniów[12], a w ponad połowie kontrolowanych szkół przerwy obiadowe były zbyt krótkie. W blisko 30% szkół, produkty dostępne w sklepikach szkolnych nie odpowiadały wymogom rozporządzenia w sprawie żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży. Szczególnie niepokojący był także spadek liczby dzieci korzystających z obiadów szkolnych. Był on największy w szkołach, w których zrezygnowano z prowadzenia własnych stołówek. Jak wykazała kontrola, organizacja obiadów przez ajenta lub firmę cateringową wiązała się ze znacznym wzrostem cen, co w ocenie NIK było główną przyczyną rezygnacji rodziców z tej formy żywienia w szkole. Uwagi NIK dotyczyły także niewłaściwego zbilansowania oraz jakości posiłków.

Skontrolowane gminy nie miały dostatecznego rozeznania, co do potrzeb i problemów związanych z prawidłowym żywieniem dzieci. Pomimo, iż w szkołach corocznie prowadzono badania BMI, to żadna z nich nie przekazywała wyników tych badań do organu prowadzącego, a w blisko połowie szkół wyniki te nie były w ogóle gromadzone i analizowane. W ocenie NIK uniemożliwiało to ocenę adekwatności podejmowanych działań oraz skuteczności realizacji programów związanych z prawidłowym żywieniem. Zaznaczyć należy, że w skontrolowanych szkołach w ciągu czterech lat odsetek uczniów z zaburzeniami masy ciała zwiększył się o ponad 5 punktów procentowych i w roku szkolnym 2015/2016 wyniósł aż 22%.

Wyżej opisane problemy, w tym organizacyjne, w ocenie NIK osłabiają skuteczność i efektywność działań na rzecz kształtowania prawidłowych nawyków żywieniowych wśród uczniów.

NIK pozytywnie ocenia podejmowane przez szkoły działania edukacyjne. Na szczególne wyróżnienie zasługują przede wszystkim inicjatywy polegające na angażowaniu uczniów w przygotowywanie posiłków i naukę zasad zdrowego żywienia poprzez zabawę oraz organizowanie wspólnych śniadań nauczycieli z uczniami.

1. W skontrolowanych szkołach opracowano programy wychowawcze i programy profilaktyki, w których określono działania promujące zdrowy styl życia uczniów. Nauczyciele w ramach programów żywieniowych oraz realizując podstawę programową, organizowali szereg działań edukacyjnych, dzięki którym uczniowie poprzez naukę, zabawę i konkursową rywalizację, poznawali zasady prawidłowego żywienia oraz zalety aktywności fizycznej. Wszystkie kontrolowane szkoły uczestniczyły w podstawowych programach żywieniowych, tj. „Owoce i warzywa w szkole", „Mleko w szkole" i „Pomoc państwa w zakresie dożywiania", a niektóre z nich również w innych programach kształtujących prawidłowe nawyki żywieniowe. [str. 17, 18, 21–27]

[12] Zobacz: M. Jarosz (red.), *Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja*, IŻŻ, 2012; M. Jarosz, B. Bułhak-Jachymczyk (red.), *Normy żywienia człowieka. Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych*, IŻŻ, 2009.

2. Potrzeby oraz problemy związane z prawidłowym żywieniem rozpoznawane były przede wszystkim przez gminne placówki oświatowe oraz ośrodki pomocy społecznej, natomiast problemy zaburzeń masy ciała wśród dzieci i młodzieży szkolnej identyfikowane były przez podmioty systemu medycyny szkolnej. Urzędy gminne nie zbierały informacji dotyczących liczby uczniów z nieprawidłową masą ciała, a tylko połowa dyrekcji skontrolowanych szkół miała wiedzę o skali problemu w ich placówkach. Tymczasem, według danych uzyskanych od pielęgniarek szkolnych, na terenie kontrolowanych gmin problem zaburzeń masy ciała wśród uczniów systematycznie narastał. W latach szkolnych 2012/2013–2015/2016 odsetek dzieci z zaburzeniami masy ciała wzrósł o ponad 5 punktów procentowych z 16,8% do 22% przebadanych uczniów. [str. 15–17)
3. Posiłki i napoje oferowane uczniom w szkole powinny odpowiadać wymaganiom jakościowym i mieć wartość odżywczą, w tym energetyczną, dostosowaną do wieku uczniów[13]. Przeprowadzone na zlecenie NIK przez inspektorów WSSE w Krakowie oceny żywienia wykazały, że szkoły nie radziły sobie z prawidłową realizacją tego wymogu. Na 15 ocenianych jadłospisów, we wszystkich stwierdzono zawyżoną, w porównaniu z obowiązującymi normami żywienia, zawartość białka i węglowodanów, natomiast tłuszczów w 13 z nich[14]. W większości przypadków podstawowym składnikiem energetycznym były białka lub tłuszcz, natomiast w prawidłowo zbilansowanej diecie składnikiem tym powinny być węglowodany. W ponad 70% przypadkach, pomimo prawnego obowiązku, nie oznaczono prawidłowo substancji lub produktów powodujących alergie lub substancji powodujących reakcje nietolerancji. [str. 32–33]
4. W szkołach, które posiadały własną kuchnię rodzice znacznie częściej wykupywali obiady swoim dzieciom, niż w przypadku żywienia dzieci przez ajenta lub firmę cateringową. W ocenie NIK wpływ na powyższą decyzję miała głównie cena posiłków, która w przypadku rezygnacji przez szkołę z własnej kuchni wzrastała ponad dwukrotnie. Wiązało się to z koniecznością pokrycia przez rodziców kosztów wynagrodzeń pracowników i składek naliczanych od tych wynagrodzeń oraz kosztów utrzymania stołówki, które w przypadku prowadzenia przez szkołę własnej kuchni, nie mogły być wliczane do opłat wnoszonych przez rodziców. Wybór sposobu żywienia i rezygnacja z własnej kuchni, choć opłacalna dla gminy, osłabiała efekty wdrażanych programów żywieniowych i mogła negatywnie wpływać na kształtowanie nawyków żywieniowych uczniów. [str. 27]
5. Wszyscy uczniowie, poza jednostkowymi przypadkami, których opiekunowie wyrazili zgodę na udział w programie „Mleko w szkole" lub „Owoce i warzywa w szkole", otrzymywali dostarczane w ramach tych Programów produkty. W roku szkolnym 2015/2016, aż w 15 z 20 kontrolowanych szkół 100% uprawnionych uczniów otrzymywało owoce i warzywa w ramach realizowanego Programu, a mleko w 12 z nich. Szkoły w większości prawidłowo realizowały programy mające kształtować nawyki żywieniowe, przy czym nie wszystkie sprawowały wystarczający nadzór nad sposobem dowożenia i jakością przekazywanych przez dostawców produktów, co mogło być jedną z przyczyn niskiej oceny rodziców jakości dostarczanych uczniom owoców i warzyw. Według przeprowadzonej przez NIK ankiety 23% rodziców miało zastrzeżenia do jakości produktów, a 29% do ich urozmaicenia. [str. 18–21]

[13] M. Jarosz (red.), *Zasady prawidłowego żywienia dzieci i młodzieży oraz wskazówki dotyczące zdrowego stylu życia*, Warszawa 2008, s. 13.

[14] Ze względu na brak lub nieprawidłowe prowadzenie raportów magazynowych, w pięciu szkołach WSSE w Krakowie dokonała skróconej oceny żywienia, bez oceny wartości energetycznej i zawartości białka, tłuszczu, węglowodanów, czy sodu.

Blisko połowa ankietowanych rodziców miała zastrzeżenia, co do braku urozmaicenia przekazywanych uczniom produktów mlecznych. Wszystkie kontrolowane szkoły, w ramach Programu przekazywały uczniom wyłącznie mleko, w tym 95% z nich wyłącznie mleko UHT, pomimo że Program umożliwiał dystrybucję również jego przetworów, takich jak: twarogi czy jogurty. Przyczyną wyboru mleka UHT był jego długi termin ważności i możliwość przechowywania poza chłodnią. Żadna ze szkół, nawet w przypadku, gdy miała wiedzę o uczniach nietolerujących laktozy, nie skorzystała z możliwości zakupu mleka, które jej nie zawierało. [str. 21–23]

6. Według oświadczeń rodziców, owoce i warzywa na terenie szkoły zawsze spożywało 10%, a mleko 12,5% uczniów je otrzymujących. Pozostali uczniowie zabierali je do domu, często ich nie spożywając. Program „Mleko w szkole" nie był realizowany na dalszych poziomach nauki. Pomimo, że Program umożliwiał dystrybucję produktów m.in. również wśród uczniów gimnazjów, zaledwie dwa gimnazja ze 100 funkcjonujących na terenie kontrolowanych gmin uczestniczyły w tym Programie. [str. 20–23]
7. W latach 2010–2015 tylko jedna (w 2012 dwie) gminy w Polsce nie uczestniczyły w programie „Pomoc państwa w zakresie dożywiania". W okresie tym liczba gmin, które podniosły kryterium dochodowe, uprawniające do korzystania z Programu, powyżej wymaganych 150%, spadła z 383 do 119 gmin. Liczba dzieci do 7 roku życia oraz uczniów do czasu ukończenia szkoły ponadgimnazjalnej korzystających z Programu, spadła o 9,7%, przy czym liczba osób znajdujących się poza systemem pomocy, pomimo spełnienia warunków do objęcia tym Programem zmniejszyła się w tym okresie o 37,8%. [str. 24–26]

2.2 Wnioski i rekomendacje

1. Ważnym problemem zidentyfikowanym podczas kontroli był spadek liczby dzieci korzystających z obiadów. Tymczasem badania naukowe dowodzą, że dzieci spożywające posiłek w szkole lepiej wykonują niektóre zadania wymagające koncentracji i zapamiętywania, a także osiągają lepsze wyniki od dzieci pozbawionych tej możliwości15. Kontrola NIK wykazała, że wybór sposobu organizacji żywienia w szkole wpływał na liczbę uczniów spożywających szkolne obiady. Wynikało to przede wszystkim ze wzrostu kosztów ponoszonych przez rodziców w przypadku, gdy żywienie w szkole było prowadzone przez ajenta lub firmę cateringową. Rezygnacja z prowadzenia stołówek w szkołach spowodowała zmniejszenie liczby uczniów spożywających obiady w szkole, co negatywnie wpływało na kształtowanie zasad zdrowego żywienia wśród uczniów i mogło źle wpływać również na ich rozwój i edukację. Zaznaczyć należy, że Naczelny Sąd Administracyjny, w uzasadnieniu do wyroku z 26 października 2009 r. podał, że w przypadku braku kuchni w placówce, po stronie organu prowadzącego powstaje obowiązek pokrycia wydatków związanych z przygotowaniem i dowozem posiłków do zorganizowanej przez gminę jadalni[16]. W związku z powyższym, NIK wnioskuje do Ministra Edukacji Narodowej o podjęcie działań mających na celu wprowadzenie zmiany w ustawodawstwie **lub zainicjowanie opracowania „Stanowiska Ministra" w zakresie wprowadzenia dla organów prowadzących szkoły**

15 M. Jarosz, *Obiady szkolne z uwzględnieniem zasad Dobrej Praktyki Higienicznej oraz systemu HACCP dla posiłków szkolnych*, Warszawa 2008, s. 9.

16 I OSK 567/09, LEX nr 573287. Stanowisko to NSA potwierdził w wyroku z 24.11.2010 r. (I OSK 1554/10, LEX nr 745087).

obowiązku pokrycia wydatków związanych z przygotowaniem i dowozem posiłków do zorganizowanej przez gminę stołówki (jadalni), w stopniu analogicznym jak ma to miejsce w szkołach z własną kuchnią, na zasadach określonych w art. 67a ust. 4 ustawy z dnia 7 września 1991 r. o systemie oświaty[17]**.**

2. W trakcie rocznego obowiązkowego przygotowania przedszkolnego oraz w klasie III i V szkoły podstawowej, pielęgniarki lub higienistki szkolne wykonują u dzieci testy przesiewowe, obejmujące pomiar wysokości oraz masy ciała, w tym określenie współczynnika BMI. Pozwalają one na wykrywanie zaburzeń rozwoju fizycznego, w postaci niedowagi, nadwagi lub otyłości. W obowiązującej sprawozdawczości dotyczącej bilansów i testów przesiewowych nie przewidziano możliwości sprawozdawania zbiorczych wyników badania BMI. Nie są one też zbierane ani analizowane przez NFZ. W ocenie NIK, dane dotyczące zaburzeń wagi uczniów powinny być wykorzystane do analizy i oceny potrzeb zdrowotnych mieszkańców gminy oraz czynników, o których mowa w art. 6 pkt 2 ustawy z dnia 27 sierpnia 2004 r. o świadczeniach opieki zdrowotnej finansowanych ze środków publicznych[18], powodujących zmiany tych potrzeb. Wyniki tej analizy powinny posłużyć również do oceny efektywności realizowanych na terenie gminy programów i działań dotyczących propagowania zasad zdrowego żywienia, a także znaleźć odzwierciedlenie w gminnych programach polityki zdrowotnej i działaniach, o których mowa w art. 7 ust. 1 ustawy o świadczeniach opieki zdrowotnej. Również szkoły, decydując o udziale w programach kształtujących prawidłowe nawyki żywieniowe i planując działania edukacyjne w tym zakresie, powinny mieć rozeznanie, co do skali problemu i wpływu zrealizowanych zadań na tempo i kierunek jego zmiany. Zbiorcze dane, uzyskane w skali kraju, pozwolą również na stałe monitorowanie problemu zaburzeń masy ciała w Polsce, gdyż obecnie w sprawozdaniach z realizacji profilaktycznej opieki zdrowotnej nad uczniami w szkołach (formularz MZ-06), wypełnianych na podstawie bilansów i testów przesiewowych, nie przewidziano możliwości sprawozdawania zbiorczych wyników badania BMI, które także nie były zbierane przez NFZ w żadnej innej formie.

W związku z powyższym, zdaniem NIK, zasadne jest podjęcie przez Ministra Zdrowia **działań mających na celu rozszerzenie zakresu zbieranych danych dotyczących realizacji profilaktycznej opieki zdrowotnej nad uczniami w szkołach tak, aby podmioty lecznicze były zobowiązane do przekazywania zbiorczych wyników badań BMI, pozwalających na określenie odsetka dzieci z zaburzeniami masy ciała.**

Dla skutecznego wdrażania zasad zdrowego żywienia, obok realizacji obowiązków prawnych, istotne jest wdrażanie dobrych praktyk przez podmioty uczestniczące w edukacji i żywieniu uczniów. Wyniki przeprowadzonej przez NIK kontroli uprawniają do sformułowania rekomendacji w powyższym zakresie.

NIK rekomenduje jednostkom samorządu terytorialnego:

- ✓ gromadzenie i wykorzystywanie zbiorczych wyników badań BMI przy planowaniu działań profilaktycznych i edukacyjnych oraz ocenie skuteczności realizowanych programów;
- ✓ aktywne wspieranie szkół w działalności edukacyjnej na temat zasad zdrowego żywienia.

[17] Dz. U. z 2016 r. poz. 1943, ze zm.

[18] Dz. U. z 2016 r. poz. 1793, ze zm., dalej: *ustawa o świadczeniach opieki zdrowotnej.*

Placówkom oświatowym NIK rekomenduje:

- ✓ wykorzystywanie zbiorczych wyników badań BMI przy planowaniu działań profilaktycznych i edukacyjnych;
- ✓ zachęcanie uczniów do spożywania na terenie szkoły produktów otrzymanych w ramach realizowanych programów;
- ✓ wspólne spożywanie śniadań nauczycieli z uczniami;
- ✓ zapewnienie właściwej organizacji spożycia posiłków, w tym przerw pomiędzy lekcjami umożliwiających spokojne zjedzenie obiadu wszystkim uczniom korzystającym z tej formy żywienia.

3 WAŻNIEJSZE WYNIKI KONTROLI

3.1 Rozpoznanie potrzeb w zakresie żywienia dzieci

Kontrolowane gminy nie rozpoznawały potrzeb i problemów związanych z prawidłowym żywieniem dzieci, wskazując, że zagadnieniem tym zajmują się należące do nich jednostki organizacyjne, tj. ośrodki pomocy społecznej i szkoły. Tymczasem prawie w połowie skontrolowanych szkół dyrekcje nie posiadały wiedzy na temat zbiorczych wyników przeprowadzanych przez pielęgniarki szkolne badań BMI. Uzyskanie wiedzy na temat skali zaburzeń masy ciała wśród uczniów szkoły, choć nie wynika z obowiązujących przepisów prawa, jest niezbędne dla prawidłowego określenia celów i zadań szkolnych programów wychowawczych i szkolnych programów profilaktyki, a także powinno poprzedzać podjęcie decyzji o uczestnictwie szkoły w programach mających przeciwdziałać niekorzystnym zjawiskom w tym zakresie. Dane dotyczące zaburzeń masy ciała uczniów powinny być również wykorzystywane do analizy i oceny potrzeb zdrowotnych mieszkańców gminy oraz czynników powodujących zmiany w tym zakresie. Wyniki takiej analizy mogłyby posłużyć również do oceny efektywności realizowanych na terenie gminy programów i działań dotyczących propagowania zasad zdrowego żywienia, a także znaleźć odzwierciedlenie w miejskich programach polityki zdrowotnej i działaniach, o których mowa w art. 7 ust. 1 ustawy o świadczeniach opieki zdrowotnej.

Rozpoznanie potrzeb

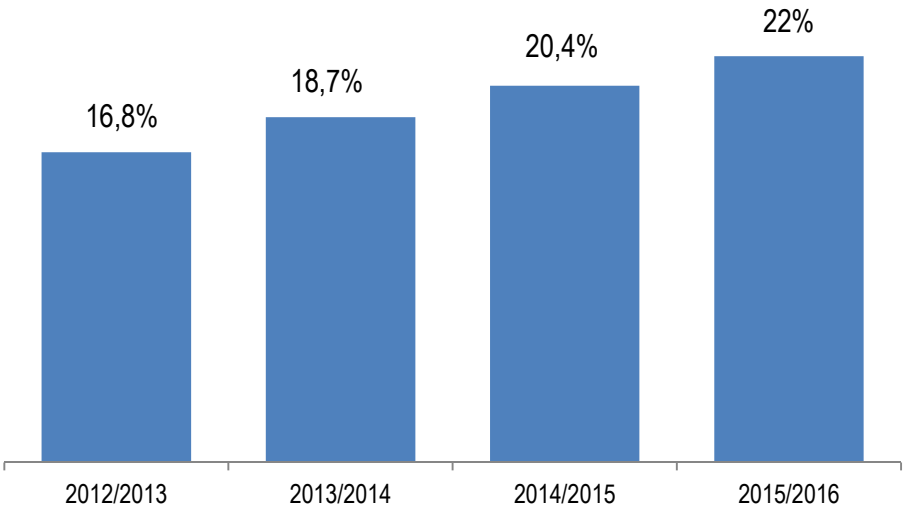
W 19 z 20 kontrolowanych gmin nie zbierano informacji o liczbie uczniów z nieprawidłową masą ciała (część kontrolowanych gmin pozyskała te dane w trakcie kontroli NIK), a Urząd Miasta Płocka zgromadził dane o liczbie dzieci z nadwagą i otyłością tylko za rok 2014/2015. Zatem dane te nie były wykorzystywane przy opracowywaniu kierunków podejmowanych działań profilaktycznych. Gminy nie dokonywały również analiz i ocen skuteczności realizowanych przez szkoły działań profilaktycznych i edukacyjnych dotyczących zdrowego żywienia, mających przeciwdziałać nadwadze i otyłości wśród dzieci w wieku szkolnym.

W okresie objętym kontrolą w 19 z 20 szkół zapewniono uczniom możliwość korzystania z gabinetu profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej. Pielęgniarki lub higienistki szkolne wykonywały i interpretowały testy przesiewowe u uczniów będących na etapach edukacji wskazanych w załączniku nr 4 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 24 września 2013 r. w sprawie świadczeń gwarantowanych z zakresu podstawowej opieki zdrowotnej[19], tj. w trakcie rocznego obowiązkowego przygotowania przedszkolnego oraz w klasie III i V szkoły podstawowej. Testy te obejmowały pomiary wzrostu oraz masy ciała, w tym określenie współczynnika BMI i pozwalały na wykrywanie zaburzeń rozwoju fizycznego w postaci niedowagi, nadwagi lub otyłości. Po wykonaniu badań przesiewowych pielęgniarki szkolne przeprowadzały rozmowy indywidualne z uczniami i rodzicami oraz kierowały uczniów do lekarzy Poz. Pielęgniarki szkolne prowadziły wśród uczniów również zajęcia edukacyjne, dotyczące zasad zdrowego żywienia oraz aktywności fizycznej.

W dziewięciu z 20 skontrolowanych szkół dyrekcja nie otrzymywała i nie występowała o zbiorcze wyniki badań przesiewowych. W trakcie prowadzonej kontroli uzyskano dane statystyczne z badań BMI przeprowadzonych w kontrolowanych szkołach przez pielęgniarki szkolne w latach szkolnych 2012/2013–2015/2016, którymi objęto łącznie 10 778 uczniów.

[19] Dz. U. z 2016 r. poz. 86, dalej: rozporządzenie w sprawie świadczeń gwarantowanych.

Wykres nr 1
Odsetek uczniów z zaburzeniami masy ciała w latach szkolnych 2012/2013–2015/2016



Źródło: Dane z kontroli NIK (wykres prezentuje odsetek dzieci z zaburzeniami masy ciała w badanej w danym roku szkolnym populacji uczniów; w latach szkolnych 2012/2013–2015/2016 badaniami objęto łącznie 10 778 uczniów).

Z badań BMI przeprowadzonych przez pielęgniarki szkolne w 19 kontrolowanych przez NIK szkołach[20] wynika, że liczba uczniów z zaburzeniami masy ciała systematycznie wzrastała. W ciągu czterech lat odsetek uczniów z zaburzeniami masy ciała **zwiększył się o ponad 5 punktów procentowych, tj. z 16,8% w roku szkolnym 2012/2013 do 22% w roku szkolnym 2015/2016**. Najszybciej wzrastał odsetek dzieci otyłych (wzrost o 3,3%) oraz z nadwagą (wzrost o 1,5%)[21].

Zgodnie z „Programem badań statystycznych statystyki publicznej"[22], podmioty wykonujące działalność leczniczą sprawujące profilaktyczną opiekę zdrowotną nad uczniami w szkołach mają obowiązek sporządzać i przekazywać w Systemie Statystyki w Ochronie Zdrowia[23], raz w roku (do 30 września), sprawozdanie statystyczne z realizacji profilaktycznej opieki zdrowotnej nad uczniami w szkołach (formularz MZ-06). Z danych uzyskanych z MZ wynikało, że w badanym okresie odsetek objęcia uczniów realizowanymi przez pielęgniarki lub higienistki szkolne testami przesiewowymi, w ramach których określa się współczynnik masy ciała BMI, był wysoki. W roku szkolnym 2015/2016 testami objęto 2 037 254 dzieci, tj. 99,1% kwalifikujących się do badania. W poszczególnych województwach współczynnik ten wynosił od 98,2% w województwie mazowieckim do 99,7% w podlaskim. Na znacznie niższym poziomie kształtował się odsetek sprawozdawanych przez lekarzy POZ bilansów zdrowia. Stosownie do wykazu świadczeń gwarantowanych lekarza POZ oraz warunków ich realizacji, stanowiącego załącznik nr 1 do rozporządzenia w sprawie świadczeń gwarantowanych, bilans zdrowia ucznia szkoły

20 Wyniki badania BMI w Szkole Podstawowej w Wólce zostały wyłączone, ze względu na brak danych dotyczących liczby przebadanych uczniów.

21 Szczegółowe dane przedstawiono w załączniku nr 6: Liczba dzieci niedożywionych, z nadwagą i otyłych w kontrolowanych szkołach.

22 Program badań statystycznych statystyki publicznej określa rozporządzenie Rady Ministrów. Przykładowo: załącznik do rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 27 sierpnia 2014 r. w sprawie programu badań statystycznych statystyki publicznej na rok 2015 (Dz. U. z 2014 r. poz. 1330, ze zm.) – badanie nr 1.29.04 (091) Zdrowie i ochrona zdrowia – Profilaktyka.

23 System Statystyki w Ochronie Zdrowia zastąpił wcześniej funkcjonujący System Statystyki Resortowej Ministra Zdrowia.

podstawowej powinien być przeprowadzony w trakcie rocznego obowiązkowego przygotowania przedszkolnego[24] i w klasie III. Z danych NFZ wynika, że wskaźnik wykonania bilansu zdrowia w grupie wiekowej 5–7 lat oraz 9–10 lat wynosił w 2015 r. odpowiednio: 64,2% i 46,9%[25]. W przekazywanych sprawozdaniach z bilansów i testów przesiewowych nie przewidziano możliwości sprawozdawania zbiorczych wyników badania BMI. Nie były one też zbierane ani analizowane przez NFZ.

Rozpoznaniem potrzeb dożywiania dzieci i uczniów w ramach opieki społecznej na terenie kontrolowanych gmin zajmowały się ośrodki pomocy społecznej.

Dokumenty strategiczne

Konieczność prowadzenia działań prozdrowotnych i profilaktycznych oraz promocji zdrowego trybu życia określana była w dokumentach strategicznych gmin w sposób ogólny (najczęściej w strategii rozwoju i strategii rozwiązywania problemów społecznych), bez określania konkretnych zadań i mierników ich realizacji. Przykładowo w „Strategii Rozwoju Miasta Białegostoku na lata 2011–2020 plus" w celu strategicznym „Wysoka jakość kapitału ludzkiego i bezpieczeństwo społeczne mieszkańców", w priorytecie „Wspomaganie podstaw prozdrowotnych i zdrowego trybu życia mieszkańców" założono kontynuację działań prozdrowotnych i profilaktycznych oraz inicjowania rozwiązań adekwatnych do zmian demograficznych. Natomiast w celu strategicznym „Atrakcyjność i dostępność oferty kulturalnej, sportowej, turystycznej i rekreacyjnej" w priorytecie „Promowanie aktywnych stylów życia i rozwój infrastruktury rekreacyjnej" odniesiono się do promocji zdrowego trybu życia.

W szkołach opracowano programy wychowawcze i programy profilaktyki, w których określono działania promujące zdrowy styl życia wśród uczniów. Zadania te miały na celu w szczególności kształtowanie nawyków higieniczno-zdrowotnych, propagowanie zdrowego odżywiania, wypoczynku i rozwijanie sprawności fizycznej. Zadania nauczycieli promujące zdrowy styl życia wśród uczniów wynikały również z realizowanej podstawy programowej.

W trzech kontrolowanych szkołach powyższe programy przyjęte zostały z naruszeniem art. 54 ust. 2 ustawy o systemie oświaty, gdyż zostały one uchwalone przez Radę Pedagogiczną, a nie Radę Rodziców. W kolejnej szkole, Rada Rodziców w uchwale z 16 września 2015 r., ze względu na brak uszczegółowienia działań, ram czasowych i osób odpowiedzialnych za wykonanie poszczególnych zadań, nie przyjęła programu wychowawczego i programu profilaktyki. Uszczegółowiony program profilaktyki, w którym jako jedno z czterech podstawowych działań wskazano przeciwdziałanie otyłości dzieci i promowanie zdrowego stylu życia, przyjęty został przez Radę Rodziców dopiero 12 grudnia 2016 r., w trakcie kontroli NIK. Stosownie do art. 54 ust. 4 ww. ustawy, ze względu na brak porozumienia w sprawie programu, pomimo upływu 30 dni od dnia rozpoczęcia roku szkolnego, dyrektor szkoły powinien ustalić program w uzgodnieniu z organem sprawującym nadzór pedagogiczny.

---

24 W przypadku niewykonania badania w terminie testy przesiewowe wykonuje się w klasie I szkoły podstawowej.

25 Dane posiadane przez NFZ są danymi płatnika. Wobec tego są w nich ujęte wyłącznie świadczenia zrealizowane w ramach świadczeń Poz. Nie obejmują one danych o badaniach bilansowych przeprowadzonych w ramach komercyjnych świadczeń zdrowotnych. Podkreślić również należy, że terminy badań bilansowych są zbieżne z terminami szczepień ochronnych. Lekarze mogą przeprowadzić w trakcie jednej wizyty zarówno bilans jak i szczepienie, wskazując w rozliczeniu procedurę szczepienia jako bardziej atrakcyjną pod względem finansowym.

3.2 Realizacja programów żywieniowych

Wszystkie skontrolowane szkoły uczestniczyły w podstawowych programach żywieniowych, tj. „Owoce i warzywa w szkole", „Mleko w szkole" i „Pomoc państwa w zakresie dożywiania", a niektóre z nich również w innych programach kształtujących prawidłowe nawyki żywieniowe[26], przy czym warunki organizacyjne w kontrolowanych szkołach nie zawsze sprzyjały osiągnięciu oczekiwanych efektów tych programów. W szczególności skuteczność programów „Mleko w szkole" i „Owoce i warzywa w szkole" osłabiał brak urozmaicenia produktów oraz nierealizowanie jednego z podstawowych dla tych Programów założeń, tj. spożywania przez uczniów otrzymanych produktów na terenie szkoły.

Program „Owoce i warzywa w szkole"

Zdjęcie nr 1

Źródło: Fotolia.

***Celem Programu** jest trwała zmiana nawyków żywieniowych dzieci poprzez zwiększenie udziału owoców i warzyw w ich codziennej diecie oraz propagowanie zdrowego odżywiania poprzez działania towarzyszące o charakterze edukacyjnym[27]. ARR realizuje zadania związane z wdrożeniem Programu w zakresie udostępniania owoców i warzyw dzieciom uczęszczającym do klas I–III szkół podstawowych i ogólnokształcących szkół muzycznych I stopnia oraz dzieciom odbywającym w oddziale przedszkolnym zorganizowanym w szkole podstawowej roczne obowiązkowe przygotowanie przedszkolne[28]. Każde dziecko uczestniczące w Programie otrzymuje jednorazowo porcję składającą się z jednego produktu owocowego i jednego produktu warzywnego. Owoce, warzywa oraz soki nie mogą zawierać dodatku tłuszczu, soli, cukru lub substancji słodzących.*

26 Między innymi w programach:
- ✓ „Zachowaj równowagę" – realizowany w latach 2011–2016 przez IŻŻ przy wsparciu organizacji Swiss Contribution;
- ✓ „Śniadanie daje moc" – realizowany przez Instytut Matki i Dziecka oraz producentów żywności;
- ✓ „Trzymaj formę" – współorganizowany przez GIS oraz Polską Federację Producentów Żywności Związek Pracodawców;
- ✓ „Szkoła promująca zdrowie" – rozwijany w Polsce w ramach Europejskiej Sieci Szkół Promujących Zdrowie;
- ✓ „Zdrowo jem więc wiem" – realizowany przez Fundację Banku Ochrony Środowiska;
- ✓ „Pajacyk" – realizowany od 1998 r. przez Polską Akcję Humanitarną.

27 Szczegółowe informacje dostępne są na stronie ARR: http://www.arr.gov.pl/owoce-i-warzywa-w-szkole.

28 Rodzaj udostępnianych dzieciom posiłków określa rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 7 września 2016 r. w sprawie szczegółowego zakresu zadań realizowanych przez Agencję Rynku Rolnego związanych z wdrożeniem na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej programu „Owoce i warzywa w szkole" (Dz. U. poz. 1457). Rozporządzenie weszło w życie z dniem 17 września 2016 r. W badanym okresie obowiązywało, w okresie od 2 września 2014 r. do 29 czerwca 2015 r., rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 sierpnia 2014 r. w sprawie szczegółowego zakresu zadań realizowanych przez Agencję Rynku Rolnego związanych z wdrożeniem na terytorium Rzeczypospolitej programu „Owoce i warzywa w szkole" (Dz. U. poz. 1158), a w okresie od 30 czerwca 2015 r. do 17 września 2016 r., rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 18 czerwca 2015 r. w sprawie szczegółowego zakresu zadań realizowanych przez Agencję Rynku Rolnego związanych z wdrożeniem na terytorium Rzeczypospolitej programu „Owoce i warzywa w szkole" (Dz. U. poz. 886).

Blisko 96% szkół podstawowych, dla których organem prowadzącym były kontrolowane gminy, w tym wszystkie szkoły objęte kontrolą przez NIK, brały udział w realizacji programu „Owoce i warzywa w szkole"[29], przy czym cztery z nich nie posiadały wymaganych zgód rodziców na udział ich dzieci w tym Programie[30]. Aż w 15 z 20 szkół owoce i warzywa otrzymywały wszystkie dzieci z klas I–III, a w kolejnych trzech ponad 99% uczniów.

Dobra praktyka. *W 2015 r. gmina Kraków podjęła działania mające zachęcić szkoły do włączenia się w akcję rozprowadzania wśród uczniów bezpłatnych (w związku z embargiem nałożonym na polskie produkty) owoców i warzyw. W akcję zaangażowało się 41 placówek oświatowych z terenu gminy.*

Dostawy owoców i warzyw odbywały się na podstawie umów zawartych przez dyrekcje szkół z dostawcami, którzy uzyskali zatwierdzenie[31] ARR do uczestnictwa w tym Programie. Realizowane były w okresach wskazanych w rozporządzeniu MRiRW właściwym na dany rok szkolny. Łączna liczba porcji oraz przekazanych w nich uczniom owoców i warzyw, jak również przetworów owocowo-warzywnych była zgodna z liczbą porcji określoną przez ARR na dany semestr szkolny. Warzywa dostarczane były w opakowaniach jednostkowych, a oznakowanie na tych opakowaniach zawierało wymagane informacje, o których mowa w art. 9 ust. 1 lit. a i e–h rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r.[32].

Zła praktyka. *W dwóch z 20 kontrolowanych szkół dostawy realizowane były przy użyciu samochodów, które nie zapewniały prawidłowej temperatury ich przechowywania. W obu przypadkach, poinformowana przez kontrolerów NIK dyrekcja szkoły wyegzekwowała zmianę środka transportu. W dwóch innych szkołach wyznaczony pracownik szkoły dokonywał odbioru produktów bez dokonania oceny ich jakości.*

29 Zespół Placówek Oświatowych im. Stanisława Staszica w Suchowoli od roku szkolnego 2013/2014, a Miejski Zespół Szkół w Skępem od roku szkolnego 2014/2015. Pozostałe szkoły realizowały Program również w roku szkolnym 2012/2013.

30 Wymóg wyrażenia zgody wynika z § 4 pkt 1 wzoru umowy nieodpłatnego dostarczania owoców i warzyw do szkoły podstawowej w ramach programu „Owoce i warzywa w szkole", stanowiącego odpowiednio załącznik VII do Warunków uczestnictwa w programie „Owoce i warzywa w szkole" w roku szkolnym 2015/2016 i załącznik nr VIII do Warunków uczestnictwa w programie „Owoce i warzywa w szkole" w roku szkolnym 2016 /2017.

31 Zatwierdzenie uczestnictwa w mechanizmie dopłat do produktów przekazywanych w ramach Programu, wydane przez właściwego dyrektora oddziału terenowego ARR.

32 Rozporządzenie 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 (Dz. Urz. UE L 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.

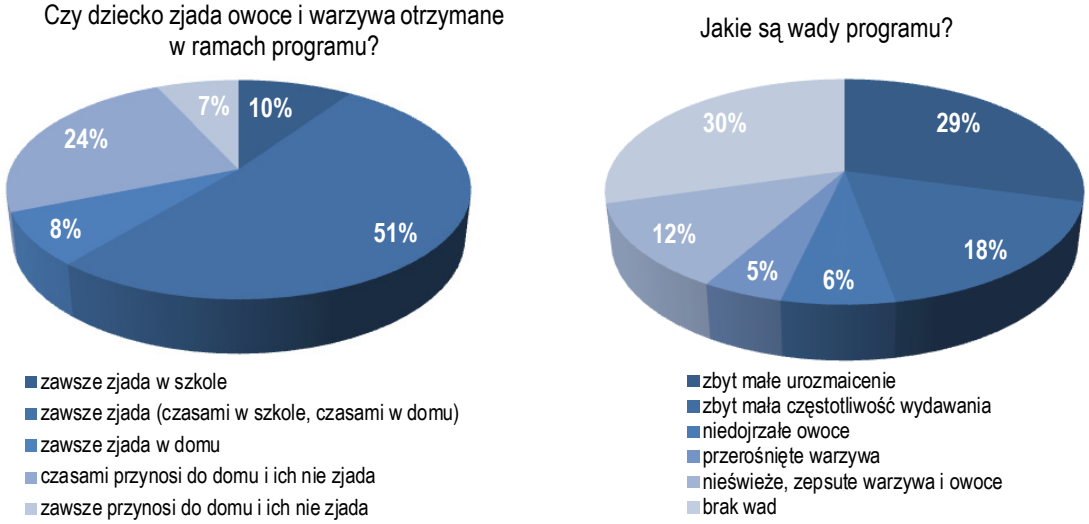
Zdjęcie nr 2

Źródło: Dokumentacja z kontroli NIK.

Zła praktyka. *W I semestrze roku szkolnego 2016/2017 jedna z kontrolowanych szkół przez niedopatrzenie nie zawarła w terminie umowy na dostarczanie owoców i warzyw, pozbawiając uprawnionych uczniów możliwości uczestniczenia w Programie. Rok wcześniej wszyscy uczniowie klas I–III brali w nim udział.*

W trakcie kontroli przeprowadzono badanie ankietowe, w którym udział wzięło 1 126 rodziców uczniów klas I–III. Badanie ankietowe wykazało jak ważny dla kształtowania prawidłowych nawyków żywieniowych jest udział szkół w programie „Owoce i warzywa w szkole". Tylko 53% respondentów wskazało, że ich dzieci codziennie spożywały owoce. Pozostali rodzice wskazali, że 3–4 razy w tygodniu (33%), 1–2 razy w tygodniu (12%) lub rzadziej niż raz w tygodniu (1%).

Wykres nr 2
Ocena rodziców realizacji programu „Owoce i warzywa w szkole"



Źródło: Dane z kontroli NIK.

Jednym z podstawowych założeń programu „Owoce i warzywa w szkole" jest spożywanie przez uczniów otrzymanych produktów w trakcie zajęć szkolnych, na terenie szkoły[33]. Z ankiet przeprowadzonych wśród rodziców uczniów klas I–III wynika, że **10% uczniów zawsze spożywało otrzymane produkty na terenie szkoły**. Pozostali uczniowie czasami zjadali je w szkole, czasami w domu, przy czym ponad 31% rodziców zadeklarowało, że czasami ich dzieci nie zjadały w ogóle otrzymanych produktów.

Program „Mleko w szkole"

Zdjęcie nr 3

Źródło: Fotolia.

***Celem Programu** jest kształtowanie wśród dzieci i młodzieży dobrych nawyków żywieniowych poprzez promowanie spożycia mleka i przetworów mlecznych.*

Do uczestnictwa w mechanizmie „Dopłaty do spożycia mleka i przetworów mlecznych w placówkach oświatowych" musi się zgłosić placówka oświatowa, do której uczęszcza dziecko. Placówka oświatowa może wystąpić samodzielnie jako wnioskodawca lub w jej imieniu mogą wystąpić: władza działająca w imieniu placówki oświatowej, organizacja działająca w imieniu placówek oświatowych oraz dostawca.

Mleko będące przedmiotem dopłat może być wykorzystane do przygotowywania kakao instant, bawarki czy kawy zbożowej. Zgodnie z obowiązującymi „Warunkami udzielania dopłat do spożycia mleka i przetworów mlecznych w placówkach oświatowych" mleko i przetwory mleczne dostarczane do placówek oświatowych mogą być wykorzystane do przygotowywania posiłków, które nie wymagają obróbki cieplnej. Dopuszcza się podgrzewanie mleka i mleka smakowego. W kategorii produktów kwalifikujących się do pomocy wspólnotowej jest również napój mleczny niezawierający laktozy[34].

[33] Zgodnie z warunkami uczestnictwa w programie „Owoce i warzywa w szkole" w roku szkolnym 2015/2016, owoce i warzywa powinny być spożywane w trakcie zajęć szkolnych, na terenie szkoły podstawowej. W umowie zawartej z dostawcą szkoła zobowiązuje się do realizacji między innymi tego warunku. Produkty przekazane uczniom nie powinny być spożywane w trakcie przerwy, podczas której dzieciom wydawane są regularne posiłki (np. obiady).

[34] Zgodnie z załącznikiem nr 1 rozporządzenia Komisji (WE) Nr 657/2008 z dnia 10 lipca 2008 r. ustanawiające zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do pomocy wspólnotowej na rzecz dostarczania mleka i niektórych przetworów mlecznych dla uczniów w instytucjach oświatowych (Dz.U.UE.L.2008.183.17, ze zm.).

Blisko 94% szkół podstawowych, dla których organem prowadzącym były kontrolowane gminy, w tym wszystkie szkoły objęte kontrolą NIK, brały udział w realizacji programu „Mleko w szkole”[35]. W 12 z 20 skontrolowanych szkół mleko otrzymywało 100% uprawnionych uczniów, a w kolejnych trzech nie mniej niż 98,4%. Najmniej uczniów (57,3%) otrzymywało mleko w Zespole Szkół nr 28 w Toruniu, czego przyczyną była decyzja Dyrekcji Szkoły (podjęta we wrześniu 2014 r. na podstawie opinii Rady Rodziców, bez konsultacji z rodzicami uczniów klas IV–VI) o zamawianiu mleka jedynie dla uczniów klas I–III. Dostawy mleka odbywały się na podstawie umów zawartych przez dyrekcje szkół z dostawcami, którzy uzyskali zatwierdzenie ARR do uczestnictwa w tym Programie. Umowy te określały między innymi liczbę uczniów objętych Programem, sposób i częstotliwość dostaw. **Pomimo że program „Mleko w szkole” umożliwia dystrybucję mleka m.in. również wśród uczniów gimnazjów, zaledwie dwa gimnazja (ze 100 funkcjonujących na terenie kontrolowanych gmin) uczestniczyły w tym Programie.**

Szkoły przekazywały uczniom mleko w opakowaniach kartonowych o pojemności nie większej niż 0,25 l od jeden do trzech razy w tygodniu, przy czym jedna ze szkół przekazywała uczniom mleko częściej, nawet pięć razy w tygodniu[36], tłumacząc to organizacją pracy Szkoły.

Zła praktyka. *Jedna z kontrolowanych szkół zamówiła w październiku 2016 r. mleko dla 300 uczniów, chociaż uprawnionych do jego otrzymywania było 420 uczniów szkoły. Powodem niezamówienia mleka dla 120 uczniów było niedopełnienie przez wychowawców pięciu klas formalności dostarczenia koordynatorowi zgód rodziców z pięciu oddziałów. W trakcie kontroli NIK zwiększono ilość zamawianego mleka.*

Pomimo, iż w ramach Programu uczniom mogą być przekazywane oprócz mleka również jego przetwory takie jak: twarogi (naturalne, smakowe) i jogurty (naturalne, smakowe, z owocami), to we wszystkich kontrolowanych szkołach uczniowie otrzymywali wyłącznie mleko[37]. Jedynie Szkoła Podstawowa Nr 34 im. gen. Józefa Zachariasza Bema w Białymstoku przekazywała uczniom mleko o krótkim terminie ważności. W pozostałych szkołach uczniowie otrzymywali mleko UHT[38]. Główną przyczyną zamawiania wyłącznie mleka UHT był, jak wskazywali dyrektorzy tych placówek, brak warunków do przechowywania produktów wymagających chłodzenia oraz niechęć rodziców do ponoszenia jakichkolwiek kosztów realizacji Programu (zamawianie produktów innych

35 Zespół Placówek Oświatowych im. Stanisława Staszica w Suchowoli od roku szkolnego 2013/2014. Pozostałe szkoły realizowały Program również w roku szkolnym 2012/2013.

36 Stosownie do wytycznych określonych w warunkach udzielania dopłaty krajowej do spożycia mleka i przetworów mlecznych w szkołach podstawowych, wskazanych w załączniku do zarządzenia nr 92/2015 Prezesa ARR z 23 czerwca 2015 r. w sprawie wprowadzenia warunków udzielania dopłaty krajowej do spożycia mleka i przetworów mlecznych w szkołach podstawowych, Szkoła powinna przekazywać uczniom mleko w ilości nieprzekraczającej 3x0,25l w ciągu tygodnia.

37 Do Szkoły Podstawowej Nr 1 im. Juliusza Słowackiego w Białymstoku, 4 kwietnia 2016 r. dostawca przywiózł 140 porcji jogurtu truskawkowego w kartonikach po 0,25l przeznaczonych dla uczniów klas VI. Dostawa była bezpłatna, mająca zachęcić rodziców do zakupu jogurtów w cenie 0,34 zł za sztukę.

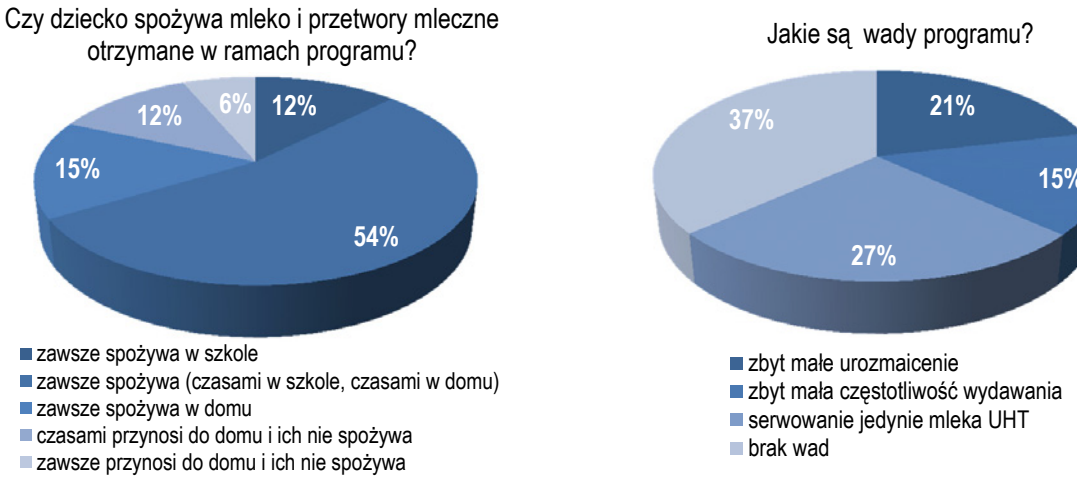
38 Mleko UHT sterylizowane jest w bardzo wysokiej temperaturze, a przez to zubożone w bioaktywne składniki. Sposób produkcji mleka UHT powoduje interakcje pomiędzy składnikami mleka, takimi jak laktoza i białka, zmniejszenie przyswajalności tych składników przez organizm, zmniejszenie zawartości witamin C, B6, B12 i kwasu foliowego, redukcję dostępnej lizyny (niezbędnego aminokwasu wspierającego prawidłowy wzrost i rozwój kości) oraz powstawanie lizynoalaniny.

niż białe mleko wiązało się z koniecznością partycypowania rodziców w kosztach). W żadnej ze skontrolowanych szkół uczniowie nietolerujący laktozy nie otrzymywali mleka dostosowanego do swoich potrzeb.

Zła praktyka. *W październiku 2016 r. w jednej ze szkół, w ramach programu „Mleko w szkole", zamówiona została dostawa mleka UHT dla wszystkich uczniów, pomimo posiadania wiedzy o 12 uczniach nietolerujących laktozy. Intendentka wyjaśniła, że nie zmniejszono zapotrzebowania na mleko, gdyż rodzice tych uczniów wyrazili chęć jego otrzymania.*

Badania ankietowe, w którym udział wzięło 2 290 rodziców uczniów klas I–VI wskazują, że nawyk codziennego spożywania mleka i przetworów mlecznych posiadało jedynie 56,7% uczniów szkół podstawowych. Pozostali rodzice wskazali, że ich dzieci spożywały produkty mleczne 3–4 razy w tygodniu (30,8%), 1–2 razy w tygodniu (10%) lub rzadziej niż raz w tygodniu (2,5%).

Wykres nr 3
Ocena rodziców realizacji programu „Mleko w szkole"



Źródło: Dane z kontroli NIK.

Produkty otrzymywane w ramach programu „Mleko w szkole" powinny być spożywane przez uczniów w trakcie zajęć szkolnych, na terenie placówki. Badanie ankietowe przeprowadzone wśród rodziców uczniów kontrolowanych szkół wykazało, że 81,6% uczniów zawsze spożywało otrzymane produkty, w tym 12,5% zawsze na terenie szkoły. Pozostali uczniowie spożywali otrzymane produkty nieregularnie (12%) lub nie spożywali ich wcale (6,4%).

Obecnie trwają prace, aby od roku szkolnego 2017/2018 programy „Owoce i warzywa w szkole" oraz „Mleko w szkole" zastąpić nowym programem dla szkół. W Dzienniku Urzędowym UE opublikowane zostały podstawy prawne dla nowego programu: rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/791 z dnia 11 maja 2016 r. zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 i (UE) nr 1306/2013 w odniesieniu do programu pomocy dotyczącej dostarczania owoców i warzyw, bananów oraz mleka w placówkach oświatowych[39] i rozporządzenie Rady (UE) 2016/795 z dnia 11 kwietnia 2016 r. zmieniające rozporządzenie (UE) nr 1370/2013 określające środki dotyczące ustalania niektórych dopłat i refundacji związanych ze wspólną organizacją rynków produktów

[39] Dz.U.UE.L.2016.135.1.

rolnych[40]*. Nowy program dla szkół będzie miał na celu skuteczną promocję wśród uczniów zdrowej diety bogatej w owoce i warzywa oraz mleko, wykorzystując do tego doświadczenia zebrane podczas dotychczasowej realizacji programów „Owoce i warzywa w szkole" oraz „Mleko w szkole". W ramach nowego programu dzieci będą otrzymywały owoce i warzywa oraz produkty mleczne, a także brały udział w działaniach edukacyjnych mających rozszerzyć ich wiedzę na temat rolnictwa, pochodzenia żywności, zdrowych nawyków żywieniowych itp. Kluczowym dokumentem określającym najważniejsze zasady realizacji programu w Polsce, a także jego główne cele i priorytety będzie strategia krajowa obejmująca sześć kolejnych lat szkolnych. Pierwsza strategia ma zostać przedstawiona Komisji Europejskiej w I kwartale 2017 r. Strategia ta ma określać m.in.: zasady finansowania programu, w tym dofinansowanie ze środków krajowych; produkty udostępniane dzieciom (priorytetem jest udostępnianie dzieciom produktów świeżych i jak najmniej przetworzonych oraz bez dodatków – a więc świeżych owoców, warzyw i mleka) oraz grupę docelową. Zasady realizacji programu zostaną również określone w stosownych przepisach krajowych i UE. Obecnie trwają prace w Komisji Europejskiej nad aktami wykonawczymi dla nowego programu*[41]*.*

Program „Pomoc państwa w zakresie dożywiania"

Zdjęcie nr 4

Źródło: Fotolia.

***Celem Programu** jest wsparcie gmin w wypełnianiu zadań własnych o charakterze obowiązkowym w zakresie dożywiania dzieci oraz zapewnienia posiłku osobom jego pozbawionym.*
Strategicznym celem Programu jest m.in. ograniczenie zjawiska niedożywienia dzieci i młodzieży z rodzin o niskich dochodach lub znajdujących się w trudnej sytuacji, ze szczególnym uwzględnieniem uczniów z terenów objętych wysokim poziomem bezrobocia i ze środowisk wiejskich. Program jest elementem polityki społecznej państwa między innymi w zakresie kształtowania właściwych nawyków żywieniowych. Głównym miernikiem efektywności Programu jest liczba osób objętych pomocą, w tym dzieci i młodzieży.

Ze środków przekazywanych w ramach Programu gminy udzielają wsparcia między innymi dzieciom do czasu podjęcia nauki w szkole podstawowej i uczniom do czasu ukończenia szkoły ponadgimnazjalnej. Pomoc ta realizowana jest w formie gorącego posiłku. Program na terenie gminy realizowany jest przez samorządowe jednostki pomocy społecznej przy udziale innych jednostek organizacyjnych gminy, a jego koordynatorem jest wójt (burmistrz, prezydent miasta).

Program przewiduje udzielanie wsparcia w zakresie dożywiania osobom spełniającym kryterium dochodowe w wysokości 150% kryterium, o którym mowa w art. 8 ust. 1 ustawy dnia 12 marca 2004 r. o pomocy społecznej[42]. Warunkiem otrzymania przez gminę dotacji z Programu

40 Dz.U.UE.L.2016.135.115.

41 Zobacz informacje na stronie ARR: http://www.arr.gov.pl/wsparcie-konsumpcji/nowy-program-dla-szkol, dostęp: 02.03.2017 r.

42 Dz. U. z 2016 r. poz. 930, ze zm.

na dofinansowanie pomocy w formie posiłku albo świadczenia rzeczowego w postaci produktów żywnościowych dla osób przekraczających kryterium dochodowe, o którym mowa w art. 8 ust. 1 cytowanej ustawy, jest przyjęcie przez gminę stosownej uchwały, podwyższającej kwotę kryterium dochodowego (do wysokości której nie żąda się zwrotu wydatków za udzielony posiłek albo świadczenie rzeczowe) do 150%. Na podstawie art. 8 ust. 2 ww. ustawy rada gminy, w drodze uchwały, może podwyższyć kwoty uprawniające do zasiłków okresowego i celowego.

Dobra praktyka. *W 2014 r. Rada Miasta Krakowa przyjęła lokalny program osłonowy[43], dzięki któremu co roku kilkuset uczniów z rodzin, w których dochód na osobę przekraczał kryterium wyznaczone programem „Pomoc państwa w zakresie dożywiania", otrzymywało bezpłatny gorący posiłek w szkole. Kwoty dochodów uprawniających do zasiłku celowego na zakup posiłku lub żywności dla osób objętych programem „Pomoc państwa w zakresie dożywiania", powyżej wymaganego progu 150%, podwyższyła również Rada Miasta Torunia[44] oraz Rada Miejska w Skępem[45].*

W latach 2010–2015 w Programie nie uczestniczyła tylko jedna gmina w Polsce (w 2012 dwie). W okresie tym spadła jednak znacząco liczba gmin, które podniosły kryterium dochodowe powyżej 150% z 383 w 2010 r. do 119 w 2015 r.

Tabela nr 1
Liczba osób objętych pomocą w ramach programu „Pomoc państwa w zakresie dożywiania" w latach 2010–2016 (I półrocze)

Liczba osób	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016 (I półrocze)	7:2 (%)
Dzieci do ukończenia 7. roku życia	322 679	310 694	301 232	298 695	302 238	286 074	164 878	88,7
Uczniowie do czasu ukończenia szkoły ponadgimnazjalnej	684 149	690 543	730 122	790 593	636 792	622 590	463 164	91,0
Osoby dorosłe	901 611	893 609	886 948	937 795	865 818	1 133 390	489 043	125,7
Razem	**1 908 439**	**1 894 846**	**1 918 302**	**2 027 083**	**1 804 848**	**2 042 054**	**1 117 085**	**107,0**

Źródło: Dane z kontroli NIK oraz dane ze sprawozdania z realizacji programu wieloletniego „Pomoc państwa w zakresie dożywiania" za lata 2010–2013.

W latach 2010–2015 liczba osób objętych pomocą w ramach programu „Pomoc państwa w zakresie dożywiania" wzrosła o 7%, przy czym liczba uczestniczących w Programie dzieci do ukończenia 7. roku życia spadła o 11,3%, a liczba uczniów do czasu ukończenia szkoły ponadgimnazjalnej o 9%.

43 Uchwała nr XCV/1425/14 Rady Miasta Krakowa z dnia 15 stycznia 2014 r. w sprawie przyjęcia programu osłonowego dotyczącego udzielania mieszkańcom Gminy Miejskiej Kraków pomocy w zakresie dożywiania.

44 Uchwałą nr 706/14 Rada Miasta Torunia z dnia 13 lutego 2014 r. podwyższyła kwoty dochodów uprawniających do zasiłku celowego na zakup posiłku lub żywności dla osób objętych programem „Pomoc państwa w zakresie dożywiania" do wysokości 813 zł dla osoby samotnie gospodarującej i 684 zł dla osoby w rodzinie.

45 Uchwałą nr XXXII/263/2014 z 14 lutego 2014 r. Rada Miejska w Skępem ustaliła częściowy zwrot kosztów dożywiania (50%) w przypadku rodzin, których kryterium dochodowe przekraczało 150% i wynosiło nie więcej niż 200%.

Liczba osób znajdujących się poza systemem pomocy, pomimo spełnienia warunków do objęcia Programem zmniejszyła się w latach 2010–2015 o 37,8% z 4 979 do 3 096 osób[46]. Najczęstszą przyczyną nieobjęcia pomocą była niechęć kwalifikujących się do niej osób lub ich opiekunów. Osoby te stanowiły od 74,3% w 2010 r. do 88,8% w 2015 r. wszystkich osób nieobjętych pomocą. Brak warunków technicznych i sanitarnych do przygotowywania posiłków był przyczyną nieobjęcia pomocą 98 osób w 2010 r., 132 w 2011 r., 93 w 2012 r., 107 w 2013 r., 109 w 2014 r. i 43 w 2015 r. W I półroczu 2016 r. z powyższej przyczyny pomocą nie objęto w Polsce 156 osób. W przypadku braku możliwości objęcia osób pomocą w formie posiłku (np. ze względu na brak warunków technicznych i sanitarnych), osobom tym w ramach Programu przyznawano zasiłek celowy.

Stosownie do art. 6a ustawy z dnia 29 grudnia 2005 r. o ustanowieniu programu wieloletniego „Pomoc państwa w zakresie dożywiania"[47] oraz pkt V.2 uchwały nr 221 Rady Ministrów z dnia 10 grudnia 2013 r. w sprawie ustanowienia wieloletniego programu wspierania finansowego gmin w zakresie dożywiania „Pomoc państwa w zakresie dożywiania" na lata 2014–2020[48], w szczególnie uzasadnionych przypadkach pomoc w formie posiłku mogła być przyznana uczniowi nieobjętemu Programem w sytuacji, gdy wyrażał on chęć zjedzenia posiłku. Liczba dzieci i uczniów, którym udzielono pomocy w tej formie nie mogła przekroczyć 20% liczby uczniów i dzieci dożywianych w szkołach i przedszkolach na terenie gminy w poprzednim miesiącu kalendarzowym. W latach 2010–2015 liczba dzieci dożywianych w tej formie wynosiła od 47,4 tys. w 2010 r. do 65 tys. w 2012 r. W 2015 r. 49,9 tys. dzieci korzystało z pomocy w formie posiłku bez uprzedniego przeprowadzenia wywiadu środowiskowego.

Na terenie skontrolowanych gmin dożywiano dzieci, co do zasady, tylko w dni nauki szkolnej. W dniach wolnych od nauki uczniowie mogli otrzymać gorący posiłek w szkołach pełniących dyżury, w czasie zorganizowanej formy wypoczynku, lub w placówkach z którymi MOPS podpisał umowę. Z informacji o realizacji w szkołach wieloletniego programu „Pomoc państwa w zakresie dożywiania", opracowanej w 2014 r. przez Kuratorium Oświaty w Krakowie wynika, że w Małopolsce zaledwie 10 szkół (0,5%) zapewniało dożywianie w dni wolne od nauki (przede wszystkim szkoły funkcjonujące w specjalnych ośrodkach szkolno-wychowawczych). Zaznaczyć należy, że zapewnienie dostępu dzieciom do posiłków w czasie wolnym od zajęć lekcyjnych zostało wskazane jako jedno z działań mających na celu wsparcie zadań własnych gminy (Działania I.1 Zwiększenie bezpieczeństwa żywnościowego jako jedna z form pomocy dla rodzin, dzieci i młodzieży) w uchwale nr 165 Rady Ministrów z dnia 12 sierpnia 2014 r. w sprawie przyjęcia programu pod nazwą: Krajowy Program Przeciwdziałania Ubóstwu i Wykluczeniu Społecznemu 2020. Nowy wymiar aktywnej integracji[49].

Dobra praktyka. *Niektóre szkoły stwarzały uczniom możliwość spożycia gorącego posiłku również w czasie wolnym od zajęć szkolnych, w szczególności w wakacje.*

[46] Według danych uzyskanych z Departamentu Pomocy i Integracji Społecznej Ministerstwa Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej, w I kwartale 2016 r. poza systemem pomocy pozostawało 2 899 osób, w tym 2 394 ze względu na niechęć do korzystania z tej formy pomocy.

[47] Dz. U. Nr 267, poz. 2259, ze zm.

[48] M.P. z 2015 r. poz. 821.

[49] M.P. poz. 787.

3.3 Organizacja żywienia w szkole

Serwowane uczniom w szkole obiady nie spełniały obowiązujących norm żywienia. We wszystkich szkołach posiłki miały zbyt dużą zawartość białka i węglowodanów, a w ponad 85% również tłuszczów. Rodzice i uczniowie nie byli prawidłowo informowani o mogących powodować alergie substancjach lub produktach. Kontrola NIK wykazała, że rezygnacja z prowadzenia w szkole własnej kuchni wpływa na zmniejszenie liczby uczniów spożywających obiady w szkole, co ma również negatywny wpływ na kształtowanie wśród dzieci prawidłowych nawyków żywieniowych.

Zdjęcie nr 5

Źródło: Fotolia.

Rodzice uczniów, którzy wykupywali obiady swoim dzieciom w szkole, stosownie do art. 67a ust. 4 ustawy o systemie oświaty, pokrywali jedynie koszty produktów użytych do przygotowania posiłku[50]. Nie pokrywali natomiast wynagrodzeń pracowników i składek naliczanych od tych wynagrodzeń oraz kosztów utrzymania stołówki. W roku szkolnym 2016/2017[51] koszt jednego obiadu pokrywany przez rodzica wynosił w tych szkołach od 1,5 zł do 5,3 zł. W Zamościu w ZS nr 4 kuchnię prowadził ajent, a w SP nr 6 obiady dowożone były przez firmę cateringową. Koszt obiadu w tych szkołach wynosił odpowiednio 7 i 7,5 zł.

Przykład. *W Krakowie w szkołach, które zapewniały uczniom posiłki w oparciu o własne bloki żywieniowe, koszt obiadu pozostał na poziomie od 4 zł do 5 zł, natomiast w stołówkach przejętych przez ajenta/catering wzrósł on w większości dwukrotnie i wynosił nawet 11 zł.*

Kontrola wykazała, że sposób organizacji żywienia w szkole ma wpływ na liczbę uczniów spożywających szkolne obiady. W skontrolowanych szkołach, które posiadały własną kuchnię, lub korzystały z kuchni znajdujących się w innych placówkach (bądź z posiłków przygotowywanych przez spółkę komunalną), rodzice wykupywali obiady dla ponad 53% uczniów nieobjętych

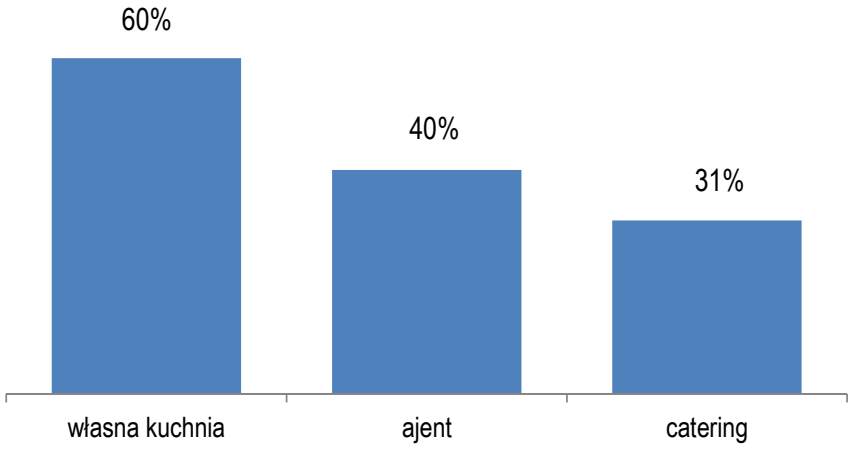
[50] W 14 z 20 kontrolowanych szkół funkcjonowała własna kuchnia. Dla SP w Czerwonce i ZPO w Suchowoli obiady przygotowywane były przez spółkę komunalną gminy Suchowola, a do SP w Wólce i ZS nr 2 w Bełżycach dowożone były z innych szkół z terenu gminy.

[51] Według stanu na dzień prowadzenia czynności kontrolnych.

programem „Pomoc państwa w zakresie dożywiania". W szkole, w której obiady dowoziła firma cateringowa posiłki wykupywało o połowę mniej rodziców (25,3%), a w szkole w której kuchnię prowadził ajent tylko 7,8% z nich[52]. Potwierdza to również analiza dokonana w 2013 r. przez Urząd Miasta Krakowa. W 41 szkołach, w których z dniem 1 września 2012 r. nastąpiła zmiana formy prowadzenia kuchni, liczba uczniów korzystających ze stołówki spadła z 37,16% do 24,5% W następnych 47 szkołach, w których w roku szkolnym 2013/2014 nastąpiła zmiana formy prowadzenia kuchni, liczba uczniów korzystających ze stołówki spadła z 50,4% do 39,7%.

Przykład. *Jak wynika z ankiet dotyczących żywienia w szkołach[53], z posiłków w szkołach, które prowadziły własne stołówki korzystało ok. 60% uczniów, a w szkołach ze stołówkami prowadzonymi przez ajenta lub z cateringiem odpowiednio 40% i 31% ogólnej liczby uczniów.*

Wykres nr 4
Odsetek dzieci spożywających obiady w szkole



Źródło: Dane z kontroli NIK.

W 19 z 20 skontrolowanych szkół wszystkie dzieci (bez względu na źródło finansowania) otrzymywały taki sam posiłek, podany w tej samej formie i podczas tej samej przerwy. Dzięki temu dzieci, których posiłki były dofinansowywane ze środków państwowych nie czuły się gorsze od uczniów, którym posiłki wykupywali rodzice.

Zgodnie z zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego, określonymi w poradniku do oceny higieny procesu nauczania – uczenia się w szkole podstawowej, przerwa śniadaniowa, niezależnie od innych przerw, powinna trwać minimum 15 minut, natomiast obiadowa 20 minut[54]. Na konieczność zapewnienia przez szkołę warunków do spożycia w stołówce szkolnej obiadu, w tym co najmniej 20-minutowej przerwy obiadowej wskazali również eksperci uczestniczący w zorganizowanym w czerwcu 2016 r. w Centrali NIK panelu dotyczącym zasad zdrowego żywienia w szkołach publicznych[55]. Kontrola NIK wykazała jednak, że w 11 z 20 kontrolowanych

[52] Szczegółowe dane zawarte są w załączniku nr 7: Liczba dzieci spożywających obiady w kontrolowanych szkołach.

[53] Ankiety zostały rozesłane 5 października 2015 r. przez Wydział Edukacji Urzędu Miasta Krakowa do dyrektorów nadzorowanych szkół, w związku z wejściem w życie od 1 września 2015 r. nowych przepisów o środkach spożywczych.

[54] Główny Inspektorat Sanitarny, Departament Zdrowia Publicznego i Promocji Zdrowia, *Poradnik do oceny higieny procesu nauczania – uczenia się w szkole podstawowej*, Warszawa 2010, http://psse.bialystok.pl/docs/hdm/Poradnik%20do%20oceny%20higieny%20procesu%20nauczania.pdf, dostęp: 10.02.2017.

[55] Zobacz załącznik nr 5: Panel ekspertów.

szkół nie zapewniono 20-minutowej przerwy przeznaczonej na spożycie obiadu przez wszystkich chętnych uczniów. W szkołach tych obowiązywały 15-minutowe przerwy, a w niektórych również 10-minutowe. Także przeprowadzona w 2016 r. przez NIK kontrola P/16/099 *Bezpieczeństwo i higiena nauczania w szkołach publicznych* wykazała, że nie wszystkie szkoły zapewniły przerwę obiadową gwarantującą możliwość spokojnego spożycia posiłku. Zasadność wydłużenia przerw obiadowych dostrzegają również rodzice uczniów. Ponad 37% ankietowanych rodziców wyraziło opinię, że funkcjonująca w szkole przerwa przeznaczona na spożycie obiadu była zbyt krótka.

Zła praktyka. *W jednej z kontrolowanych szkół dwoje dzieci dożywianych w ramach programu „Pomoc państwa w zakresie dożywiania" otrzymywało inne posiłki niż uczniowie, których rodzice wykupili obiady w szkole. W kolejnej szkole[56] obiad spożywali wyłącznie uczniowie objęci programem „Pomoc państwa w zakresie dożywiania" (61,7% uczniów Szkoły). Dyrektor szkoły wyjaśnił, że żaden z rodziców pozostałych uczniów nie był zainteresowany zakupem obiadów. Zaznaczyć jednakże należy, że warunki organizacyjne i lokalowe w Szkole nie pozwalały na spożycie gorącego posiłku przez wszystkich uczniów w trakcie wyznaczonej przerwy obiadowej. W ocenie NIK powyższe rozwiązania powodowały społeczną stygmatyzację uczniów[57].*

Dobra Praktyka. *W SP w Czerwonce przerwa obiadowa trwała 25 minut. W SP nr 1 im. Juliusza Słowackiego w Białymstoku na spożycie przez uczniów obiadu przewidziano dwie przerwy 20 minutowe (odrębnie dla klas I–III i IV–VI), natomiast dzieciom korzystającym ze świetlicy wydawano obiady w trakcie trwania zajęć lekcyjnych.*

Zła praktyka. *W jednej z kontrolowanych szkół obiady wydawane były od godziny 9^{20}, a w kolejnej od 10^{10}. Tak wczesne podawanie obiadu negatywnie wpływa na wyrobienie nawyku spożywania posiłków o odpowiedniej porze i zaburza prawidłowe przerwy pomiędzy poszczególnymi posiłkami.*

Dobra praktyka. *W Szkole Podstawowej Nr 68 im. Jerzego Bińczyckiego w Krakowie, należącej do Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 2 w Krakowie, w stołówce każdy uczeń miał wyznaczone miejsce przy stoliku (codziennie to samo). Na stołach przed przerwą obiadową umieszczane były przez obsługę stołówki kompoty albo szklanka wody z cytryną. W trakcie przerwy w stołówce dwoje nauczycieli pilnowało porządku i pomagało młodszym dzieciom a w przypadku, gdy obiad spożywali uczniowie klas I-szych, również ich wychowawca. Wprowadzone rozwiązania organizacyjne ułatwiały uczniom spożycie posiłku w czasie wyznaczonej przerwy.*

56 Szkoła kontrolowana była w ramach kontroli rozpoznawczej R/16/001 *Wdrażanie zasad zdrowego żywienia w szkołach publicznych*.

57 Również przeprowadzona w 2010 r. przez NIK kontrola skuteczności i prawidłowości realizacji przez gminy województwa małopolskiego programu wieloletniego „Pomoc państwa w zakresie dożywiania" w latach 2006–2009 wykazała, że sposób dystrybucji posiłków prowadził do występowania zjawiska stygmatyzacji społecznej. Z tego względu część dzieci i ich rodziców niechętnie odnosiła się do takiej formy pomocy. W gminie Wieliczka odnotowano nawet przypadki odmowy korzystania ze świadczeń ze względu na obawę przed napiętnowaniem dzieci. Władze gmin najczęściej tłumaczyły taką sytuację trudnościami organizacyjnymi i lokalowymi szkół. Kontrolerzy NIK wykazali jednak, że istnieją możliwości rozwiązania tych problemów. Już w trakcie kontroli część szkół wprowadziła zmiany, dzięki którym dożywiane mogłyby być zarówno dzieci objęte pomocą społeczną, jak i uczniowie, którym posiłki opłacili rodzice. Informacja P/09/144/LKR Skuteczność i prawidłowość realizacji przez gminy województwa małopolskiego programu wieloletniego „Pomoc państwa w zakresie dożywiania w latach 2006–2009.", dostępna na stronie: https://www.nik.gov.pl/kontrole/P/09/144/LKR/.

Zdjęcie nr 6

Źródło: Dokumentacja z kontroli NIK.

Zła praktyka. *W jednej z kontrolowanych szkół wprowadzono 10-minutową przerwę obiadową, w trakcie której w stołówce liczącej 90 miejsc wydawano obiady nawet dla 101 uczniów.*

Warunki sanitarne kuchni i jadalni

We wszystkich 20 szkołach objętych kontrolą NIK, inspektorzy z właściwych PPIS przeprowadzili na zlecenie NIK kontrole dotyczące żywienia uczniów, w tym: stanu sanitarnego kuchni i jadalni, zapewnienia higieny przygotowywania i podawania posiłków oraz oceny asortymentu proponowanego w sklepikach szkolnych pod kątem zgodności środków spożywczych z określonymi w rozporządzeniu w sprawie żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży. W ramach prowadzonej kontroli inspektorzy PPIS dokonali również oceny zagrożenia zatruciem i zakażeniem pokarmowym (badanie mikrobiologiczne pobranych próbek).

W czterech z 20 skontrolowanych szkół inspektorzy sanitarni stwierdzili nieprawidłowości, stanowiące naruszenie wymagań określonych w rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych[58]. Polegały one w szczególności na:

- ✓ niewłaściwym stanie sanitarnym pomieszczeń produkcyjnych (zakurzone blaty robocze z resztkami żywności, niedomyte podłogi, brudne i oblepione tłuszczem wnętrze piekarnika, kamienny osad na powierzchni blatów w zmywalni naczyń, popękane ściany i sufity, ubytki w podłogach);
- ✓ brakach w dokumentacji (brak aktualnych dokumentów szkoleń pracowników punktu wydawania posiłków, brak zapisu aktualnego składu zespołu odpowiedzialnego za system HACCP w dokumentacji ww. systemu, brak zapisów potwierdzających realizację instrukcji dobrej praktyki higienicznej dotyczącej kontroli obecności szkodników);

[58] Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 1, ze zm.

- ✓ braku próbek kontrolnych żywności;
- ✓ przechowywaniu na blatach produkcyjnych przedmiotów niezwiązanych z działalnością gastronomiczną (np. spinaczy, telefonów komórkowych).

Stwierdzone nieprawidłowości związane ze stanem sanitarnym i zasadami produkcji stwarzały zagrożenie powstania zanieczyszczeń fizycznych i mikrobiologicznych żywności produkowanej i przetwarzanej na terenie bloku żywienia.

> **Zła praktyka.** *Przeprowadzone badania laboratoryjne wymazów sanitarnych z trzech sztuk sprzętu i naczyń stołowych, pobranych przez inspektorów PPIS w Toruniu w jednej z kontrolowanych przez NIK szkół, wykazały w jednym przypadku przekroczenie na zbadanej powierzchni ogólnej liczby drobnoustrojów, co świadczyło o nieskutecznym myciu tego sprzętu.*

W 2016 r, na zlecenie NIK w ramach kontroli P/16/099 *Bezpieczeństwo i higiena nauczania w szkołach publicznych,* inspektorzy PPIS przeprowadzili kontrole w 60 szkołach[59]. W 11 (19,3%) ze skontrolowanych szkół stwierdzono nieprawidłowości dotyczące stanu sanitarnego bloków żywieniowych. Dotyczyły one między innymi: złego stanu powierzchni ścian, sufitów i podłóg (w tym wykwity pleśni); przechowywania żywności w pojemnikach nieprzeznaczonych do tego celu lub w nieodpowiednich warunkach (w tym w pomieszczeniach z oknami niezabezpieczonymi przed owadami); łącznego przechowywania naczyń czystych i brudnych; niezabezpieczenia trutki na gryzonie, braku wymaganego wyposażenia (ociekaczy, środków dezynfekcyjnych, ręczników jednorazowych, odzieży ochronnej pracowników kuchni).
W latach 2013–2015 inspektorzy PSSE właściwych dla kontrolowanych przez NIK gmin sprawowali nadzór nad 1 961 szkołami podstawowymi, w których przeprowadzili łącznie 1 616 kontroli dotyczących warunków żywienia uczniów. Nieprawidłowości stwierdzono podczas 65 (4%) kontroli. Na podmioty odpowiedzialne za nieprawidłowości nałożono grzywny w łącznej kwocie 10,3 tys. zł. W 2016 r.[60] inspektorzy ww. PSSE przeprowadzili 402 kontrole dotyczące warunków żywienia uczniów, stwierdzając nieprawidłowości w 75 (18,7%) z nich, w wyniku których zostały nałożone grzywny w łącznej kwocie 2 800 zł.

Stwierdzone nieprawidłowości dotyczyły przede wszystkim:

- ✓ braku warunków do utrzymywania właściwej higieny rąk personelu;
- ✓ nieprawidłowego wykorzystania stanowisk roboczych;
- ✓ niewłaściwego prowadzenia obróbki wstępnej surowców;
- ✓ braku warunków do dezynfekcji powierzchni mających kontakt z żywnością (sprzęt, wyposażenie);
- ✓ niewłaściwego stanu sanitarnego (m.in.: zniszczone, brudne powierzchnie);
- ✓ niezachowania procedur i instrukcji z zakresu GHP/GMP oraz systemu HACCP.

[59] W 30 szkołach podstawowych i 30 gimnazjach w województwach: kujawsko-pomorskim, małopolskim, opolskim, podkarpackim, podlaskim i świętokrzyskim.

[60] Stan na 30 września.

Ocena jadłospisów

Zgodnie z rozporządzeniem w sprawie żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży, środki spożywcze stosowane w żywieniu uczniów w szkole muszą spełniać odpowiednie wymagania dla danej grupy wiekowej, wynikające z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej.

Inspektorzy WSSE w Krakowie przeprowadzili, na zlecenie NIK, ocenę żywienia w kontrolowanych szkołach. Podstawą oceny były jadłospisy dekadowe oraz raporty magazynowe, przy czym ze względu na brak lub nieprawidłowe prowadzenie raportów magazynowych, w pięciu szkołach inspektorzy WSSE w Krakowie dokonali skróconej oceny żywienia, polegającej na ocenie zgodności jadłospisu z wymaganiami zawartymi w rozporządzeniu w sprawie żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży (nie oceniano m.in. wartości energetycznej i zawartości białka, tłuszczu, węglowodanów czy sodu).

Dokonana ocena żywienia wykazała, że w większości kontrolowanych szkół przy układaniu jadłospisu stosowano zasadę wymagającą różnorodności posiłków pod względem konsystencji, smaku i zapachu, a także technik kulinarnych dotyczących przygotowywania posiłków (potrawy gotowane, pieczone, duszone, smażone). Posiłki były w większości urozmaicone, sporządzane z różnych grup środków spożywczych, przy użyciu naturalnych składników, przy czym nie wszystkie szkoły wykorzystywały codziennie do przygotowania potraw produkty zbożowe.

Zła praktyka. *W jednej z kontrolowanych szkół, według raportu magazynowego, do posiłku użyto gotowego produktu zawierającego niedozwolone składniki. Stosownie do § 2 ust. 2 pkt 3 rozporządzenia w sprawie żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży, zupy, sosy oraz potrawy muszą być sporządzane z naturalnych składników bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników. W kolejnej szkole produkty zbożowe podano tylko sześć razy zamiast dziesięciu razy w ciągu dwóch tygodni nauki.*

Owoce i warzywa występowały w każdym lub prawie każdym serwowanym dzieciom posiłku, a także stosowano się do wymagań dotyczących częstotliwości podawania potraw smażonych – nie więcej niż dwóch porcji w tygodniu, a do smażenia wykorzystywano olej spełniający wymogi rozporządzenia.

Przy planowaniu jadłospisów uwzględniano także sezonowość warzyw i owoców.

Aż w 13 z 18 objętych badaniem jadłospisów nie zaznaczono w sposób określony w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. substancji lub produktów powodujących alergie lub substancji powodujących reakcje nietolerancji.

Przeprowadzona przez inspektorów WSSE w Krakowie, na zlecenie NIK, kontrola[61] środków spożywczych wykorzystanych do produkcji posiłków dla uczniów, wykazała zawyżoną (w stosunku do wymagań dla danej grupy wiekowej) zawartość białka i węglowodanów we wszystkich 15 ocenianych jadłospisach, a tłuszczów w 13 z nich. W prawidłowo zbilansowanej diecie podstawowym składnikiem energetycznym powinny być węglowodany. W większości badanych jadłospisów składnikiem tym były jednak białka lub tłuszcze. Procent energii uzyskanej z węglowodanów w ośmiu jadłospisach (44,4%) wynosił nie więcej niż 90% normy.

[61] Przeprowadzona metodą szacunkową, na podstawie przedłożonych wykazów surowców, środków spożywczych i ich gramatury.

Średnia zawartość białka ogółem w produktach wynosiła od 169% do 462%, natomiast tłuszczów od 90% do 333% średniego zapotrzebowania dla żywionej grupy uczniów (EAR). We wszystkich szkołach, w których inspektorzy WSSE w Krakowie dokonała pełnej oceny żywienia, stwierdzono zawyżoną zawartość węglowodanów, wynoszącą od 136% do 300% normy (RDA). W 12 z 14 jadłospisów[62] stwierdzono nadmierną podaż sodu, w tym w ośmiu przypadkach (57%) dopuszczalna norma przekroczona została ponad trzykrotnie[63].

W analizowanych jadłospisach mały udział stanowiły ryby (28,6% badanych jadłospisów), jaja (21,4%), mleko i produkty mleczne (7,1%). Są one źródłem białka, ale także witamin z grupy B oraz wapnia będącego niezbędnym składnikiem pokarmowym dla dzieci i młodzieży oraz stanowiącego główny budulec tkanki kostnej, która kształtuje się najbardziej intensywnie w okresie dorastania. Natomiast w jadłospisie ZSP nr 4 w Krakowie stwierdzono zawyżoną zawartość białka. Nadmiar białek jest równie szkodliwy dla organizmu, jak ich niedobór. Zbyt duża podaż białek może skutkować zaburzeniami metabolizmu i w efekcie rozwinięciem zmian miażdżycowych. Ponadto obciąża pracę ważnych narządów jak wątroba i nerki.

Sklepiki szkolne

Minister Zdrowia w rozporządzeniu w sprawie żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży, określił grupy środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

Zdjęcie nr 7

Źródło: Dokumentacja z kontroli NIK.

[62] Tylko w dwóch szkołach (ZSP w Zalasowej i ZS w Ryglicach) w ocenianych posiłkach nie stwierdzono nadmiernej podaży sodu.

[63] Do podstawowych funkcji sodu w organizmie należy jego udział w gospodarce wodno-elektrolitowej, równowadze kwasowo-zasadowej i funkcjonowaniu układu nerwowego i mięśniowego. Zbyt wysoka zawartość chlorku sodowego (źródło sodu) w diecie, szczególnie utrzymująca się długotrwale, jest znaczącym czynnikiem ryzyka choroby nadciśnieniowej. Wysokie spożycie soli może być również związane z występowaniem udarów mózgu oraz może prowadzić do wzrostu ryzyka rozwoju raka żołądka.

Przeprowadzone na zlecenie NIK przez inspektorów sanitarnych kontrole asortymentu sprzedawanego w funkcjonujących na terenie szkoły sklepikach wykazały, że w pięciu z 17 przypadków (29,4%) był on niezgodny z wymogami zawartymi w przepisach rozporządzenia w sprawie żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży. W pozostałych dwunastu szkołach, w których funkcjonował sklepik, sprzedawano wyłącznie produkty spełniające wymogi zawarte w ww. rozporządzeniu. Zdaniem ponad 31% ankietowanych przez NIK rodziców asortyment sklepików szkolnych był mało urozmaicony, a 21,4% zwróciło uwagę, że za mało sprzedawanej było w nich zdrowej żywności.

Zła praktyka. *Inspektorzy PPIS w Lublinie, w ramach kontroli prowadzonej na zlecenie NIK stwierdzili, że w jednej ze szkół wprowadzono do obrotu 70 środków spożywczych niespełniających wymagań rozporządzenia w sprawie żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży. Wśród sprzedawanych uczniom produktów, poza słodyczami i napojami gazowanymi, były m.in. napoje izotoniczne posiadające informacje na etykiecie, iż mogą mieć „szkodliwy wpływ na aktywność i skupienie uwagi u dzieci".*

Dostęp do wody pitnej

W poradniku do oceny higieny procesu nauczania – uczenia się w szkole podstawowej opracowanym przez Głównego Inspektora Sanitarnego[64] *wskazano, że uczniowie powinni mieć stały dostęp do wody niegazowanej. W zaleceniach podpisanych na konferencji prasowej inaugurującej kampanię „Zawodniacy"*[65]*, która odbyła się 16 października 2013 r. w siedzibie Głównego Inspektoratu Sanitarnego*[66] *wskazano między innymi, że:*

- ✓ *dyrektor szkoły i nauczyciele powinni zapewnić uczniom dostęp do wody pitnej;*
- ✓ *dyrektor szkoły powinien poinformować nauczycieli, uczniów i ich rodziców o konieczności częstego nawadniania organizmu dziecka oraz o roli wody w codziennej diecie;*
- ✓ *nauczyciele powinni przypominać uczniom o piciu wody, w szczególności przed aktywnością fizyczną, przed i w trakcie zabawy, podczas upałów oraz dużych mrozów;*
- ✓ *zimna woda w kranie nadaje się do spożycia nawet bez przegotowania, o ile instalacja wewnętrzna w budynku nie jest zniszczona (skorodowana), co może wpływać negatywnie na jakość wody. Jeśli instalacja jest zniszczona, powinna być wymieniona.*

W stanowisku Ministra Edukacji Narodowej, Ministra Zdrowia oraz Ministra Sportu i Turystyki w sprawie działań podejmowanych przez szkoły w zakresie zdrowego żywienia uczniów[67] *zapisano, że: „(…) ważną rolę w zaspokajaniu potrzeb żywieniowych dzieci i młodzieży oraz w kształtowaniu właściwych zachowań w tym zakresie powinna odgrywać szkoła. Dla realizacji tych zadań niezbędne jest podjęcie przez szkoły wszystkich typów działań w zakresie wspierania zdrowego żywienia uczniów, w tym szczególnie: umożliwienie uczniom dostępu do produktów i napojów o najwyższych walorach zdrowotnych oraz właściwa organizacja posiłków, w tym: (…) zapewnienie uczniom dostępu do wody pitnej".*

64 http://www.wsse-kielce.pl/images/poradniki/OSH-0_Poradnik_do_oceny_higieny_procesu_nauczania.pdf, dostęp: 10.02.2017.

65 http://pssewrzesnia.pis.gov.pl/plikijednostki/wssegorzow/pssewrzesnia/userfiles/file/HD/za%C5%82%C4%85cznik%20zawodniacy.pdf, dostęp: 10.02.2017.

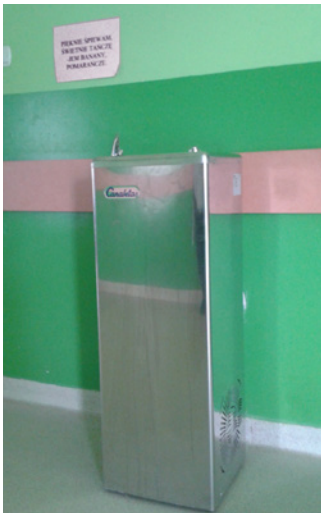
66 Sygnatariuszami zaleceń byli: p.o. Głównego Inspektora Sanitarnego Marek Posobkiewicz, dyrektor Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego-PZH prof. Mirosław J. Wysocki oraz koordynator programu „Zawodniacy" Łukasz Balwicki.

67 http://www.mz.gov.pl/zdrowie-i-profilaktyka/zdrowie-matki-i-dziecka/zdrowie-ucznia/zywienie-ucznia/stanowisko-ministra-edukacji-narodowej-ministra-zdrowia-oraz-ministra-sportu-i-turystyki-w-sprawie-dzialan-podejmowanych-przez-szkoly-w-zakresie-zdrowego-zywienia-uczniow/, dostęp: 10.02.2017.

W sześciu z 20 skontrolowanych szkół uczniowie nie mieli zapewnionego dostępu do wody pitnej. W pozostałych szkołach najczęściej chętni uczniowie otrzymywali bezpłatnie wodę lub kompot w stołówce. W trzech szkołach[68] zamontowano tzw. poidełka, z których uczniowie mogli korzystać bez konieczności posiadania kubka.

Zła praktyka. *Inspektorzy PPIS w Płocku przeprowadzili 6 września 2016 r. badanie jakości wody, które wykazało, że nie spełniała ona wymagań mikrobiologicznych określonych w § 3 ust. 1 pkt 1 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 13 listopada 2015 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (zbyt duża liczba mikroorganizmów)[69]. Pomimo tego poidełko z wodą było udostępnione uczniom. Dopiero w wyniku kontroli PPIS, przeprowadzonej na zlecenie NIK 4 października 2016 r., wyłączono je z eksploatacji.*

Zdjęcie nr 8



Źródło: Dokumentacja z kontroli NIK.

Dobra praktyka. *W ZSP nr 2 w Krakowie uczniowie mieli zapewniony dostęp do bezpłatnej wody pitnej w świetlicy szkolnej (dystrybutor), w stołówce (dzbanek) oraz w sekretariacie (butelkowana). Według wyjaśnień Dyrektora Zespołu wodę butelkowaną zapewniali sponsorzy. Dodatkowo, w trakcie kontroli NIK Szkoła zakupiła dwa poidełka, które zostały zamontowane na korytarzach.*

[68] SP nr 6 im. Druha Wacława Milke w Płocku, SP nr 18 im. Jana Zygmunta Jakubowskiego w Płocku i ZSP nr 2 w Krakowie.

[69] Dz. U. poz. 1989.

3.4 Nadzór nad realizacją programów

Gminy nie zbierały i nie analizowały danych dotyczących liczby uczniów z nieprawidłową masą ciała, które w ocenie NIK powinny być wykorzystywane do analizy i oceny potrzeb zdrowotnych mieszkańców gmin oraz czynników powodujących ich zmiany, o której mowa w art. 6 ustawy o świadczeniach opieki zdrowotnej. Wiedza dotycząca takich zaburzeń byłaby również pomocna przy tworzeniu programów profilaktyki zdrowotnej.

Stosownie do art. 34a ust. 1 oraz ust. 2 pkt 1 ustawy o systemie oświaty, organ prowadzący szkołę sprawuje nadzór nad jej działalnością, w szczególności w zakresie prawidłowości dysponowania przyznanymi szkole środkami budżetowymi oraz środkami pozyskanymi z innych źródeł.

Na terenie skontrolowanych gmin zagadnieniami dotyczącymi rozpoznawania potrzeb i problemów związanych z prawidłowym żywieniem dzieci zajmowały się głównie ich jednostki organizacyjne, tj. ośrodki pomocy społecznej oraz szkoły.

W większości gmin, do czasu rozpoczęcia kontroli NIK, nie było kompleksowej wiedzy dotyczącej programów żywieniowych wdrażanych przez szkoły podstawowe. Pracownicy kontrolowanych urzędów gmin nie kontrolowali w podległych szkołach działań mających kształtować prawidłowe nawyki żywieniowe wśród uczniów, nawet w sytuacjach, gdy z budżetu gmin przeznaczane były środki na wspieranie placówek w tym zakresie. Udział szkół w poszczególnych programach żywieniowych zależny był więc jedynie od aktywności dyrekcji danej placówki.

Monitorowanie realizacji programu „Pomoc państwa w zakresie dożywiania" prowadzone było za pomocą obowiązującej sprawozdawczości, zawierającej m.in. informacje o liczbie uczniów korzystających z posiłków dofinansowywanych w ramach tego Programu.

O niewystarczającym nadzorze nad zapewnieniem bezpiecznych i higienicznych warunków nauki, wychowania i opieki[70], świadczą również wyniki kontroli przeprowadzonych na zlecenie NIK przez Inspekcje Sanitarne[71].

3.5 Środki finansowe na realizację programów

Kontrolowane gminy ponosiły wydatki związane z realizacją programu „Pomoc państwa w zakresie dożywiania" oraz na inwestycje, remonty i doposażenie istniejących w szkołach kuchni. Takich kosztów, jak również innych związanych z przygotowywaniem posiłków dla uczniów, nie ponosiły gminy, które podjęły decyzję o likwidacji istniejących w szkołach kuchni. Decyzje te spowodowały jednak znaczący wzrost cen obiadów i w konsekwencji rezygnację niektórych rodziców z wykupywania swoim dzieciom obiadów w szkole.

Koszty realizacji programów żywieniowych

Program „Mleko w szkole" jest finansowany z trzech źródeł:

- ✓ dopłaty unijnej (obejmuje dostarczanie mleka i jego przetworów do wszystkich rodzajów uprawnionych placówek oświatowych);
- ✓ dopłaty krajowej (obejmuje dostarczanie mleka i jego przetworów do szkół podstawowych);
- ✓ dofinansowania z Funduszu Promocji Mleka (obejmuje dostarczanie mleka i jego przetworów do przedszkoli i gimnazjów).

[70] Stosownie do art. 5 ust. 7 pkt. 1 ustawy o systemie oświaty, jest to zadanie organu prowadzącego szkołę lub placówkę.

[71] Zobacz rozdział 3.3. Organizacja żywienia w szkole.

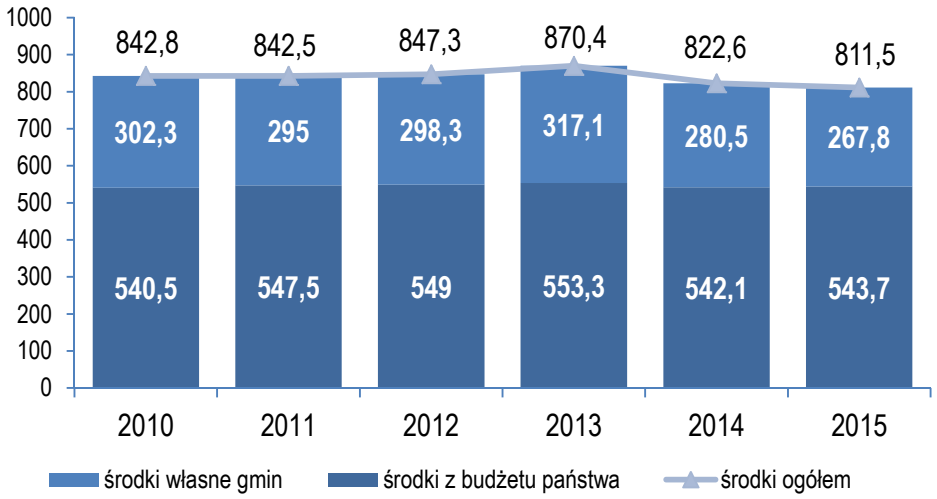
W latach 2010–2015 koszt realizacji programu „Szklanka mleka"/„Mleko w szkole" wyniósł łącznie 885,8 mln zł.

Program finansowany jest ze środków pochodzących z budżetu UE (88%) oraz środków pochodzących z budżetu krajowego (12%). W latach 2010-2015 koszt realizacji programu „Owoce w szkole"/„Owoce i warzywa w szkole" wyniósł łącznie 325,4 mln zł. W roku szkolnym 2016/2017 budżet Programu wynosi ponad 84,2 mln zł[72].

Wysokość środków poniesionych w latach 2010–2015 na realizację Programu zmniejszyła się o 3,8% – z 842,9 mln zł do 811,1 mln zł, przy czym środki z budżetu państwa poniesione na realizację Programu wzrosły o 0,6% – z 540,5 mln zł do 543,7 mln zł. Środki z budżetu państwa stanowiły od 63,6% w 2013 r. do 67% w 2015 r. środków ogółem poniesionych na realizację Programu[73].

Wykres nr 5
Środki wydatkowane na realizację programu „Pomoc państwa w zakresie dożywiania" w latach 2010–2015

[w mln zł]



Źródło: Dane ze sprawozdania z realizacji programu wieloletniego „Pomoc państwa w zakresie dożywiania" za lata 2010–2013 oraz uzyskane z MRPiPS.

Wszystkie kontrolowane gminy uczestniczyły w programie „Pomoc państwa w zakresie dożywiania". Wydatki na jego realizację w latach 2012–2015 wzrosły o 14,1%, tj. z 15 229,4 tys. zł do 17 378,9 tys. zł, w tym środki własne gmin o 14,8%, tj. z 4 623,5 tys. zł do 5 309,3 tys. zł.

Wydatki na doposażenie i remonty kuchni

Wszystkie gminy, w których podległe szkoły posiadały własne kuchnie i zgłaszały potrzeby w zakresie ich modernizacji[74], ponosiły wydatki na inwestycje, remonty i doposażenie bazy żywieniowej, przy czym ze względu na brak środków finansowych w budżetach gminy nie wszystkie zgłaszane przez szkoły potrzeby były realizowane. Zakupy inwestycyjne obejmowały najczęściej

[72] http://www.arr.gov.pl/mleko-w-szkole, dostęp: 20.03.2017.

[73] Tamże.

[74] Kontrola wykazała, że jedynie gmina Zwoleń, pomimo że na jej terenie funkcjonowały szkoły posiadające własne kuchnie, nie prowadziła i nie planowała ich remontów. Szkoły te w składanych projektach planów finansowych na rok 2015 i 2016 nie zgłaszały potrzeb w zakresie inwestycji i remontów kuchni bądź stołówek. W latach tych szkoły z terenu gminy poniosły jedynie drobne wydatki (0,4 tys. zł) związane z koniecznością naprawy sprzętu kuchennego oraz z zakupem wyposażenia kuchennego (6,1 tys. zł).

doposażenie kuchni szkolnych w: kotły warzelne, zmywarki, obieraczki do ziemniaków, kuchenki gazowe, patelnie elektryczne oraz piece konwekcyjne[75].

Przykład. *Burmistrz Bełżyc wyjaśnił, że modernizacja kuchni w ZS nr 1 w Bełżycach w znaczący sposób poprawiła warunki i komfort spożywania posiłków przez uczniów. Dzięki modernizacji kuchnia świadczy również usługi dla pozostałych szkół z terenu gminy. Jednakże, ze względu na brak środków finansowych, nie udało się od 2015 r. ukończyć ostatniego etapu modernizacji.*

W krakowskich szkołach, od roku szkolnego 2013/2014, zgodnie z zarządzeniem Prezydenta Miasta Krakowa, nie było możliwości planowania środków w rozdziale 80148 – „stołówki szkolne i przedszkolne" w:

- ✓ szkołach podstawowych, w których nie funkcjonują oddziały przedszkolne dla dzieci do lat 4;
- ✓ gimnazjach;
- ✓ zespołach szkół, w skład których wchodzi szkoła podstawowa i gimnazjum.

W konsekwencji dyrektorzy tych szkół byli zobligowani do przekształcenia dotychczasowej formy żywienia, a tym samym korzystania z cateringu, lub przekazać prowadzenie żywienia ajentom.

Jak wynika z „Programu reorganizacji kuchni/stołówek szkolnych w placówkach feryjnych", zaprezentowanego na sesji nadzwyczajnej Rady Miasta Krakowa 29 marca 2012 r., roczna oszczędność dla gminy w wyniku restrukturyzacji wydatków ponoszonych na prowadzenie kuchni/stołówki (w tym zmniejszenie liczby etatów) została skalkulowana na ok. 10,3 mln zł.[76].

W 2012 r. burmistrz Suchowoli zlikwidował stołówki szkolne działające w SP oraz w gimnazjum zlecając dostarczanie posiłków firmie zewnętrznej, rezygnując z zatrudniania w ww. szkołach intendenta i sześciu pracowników kuchni, na wynagrodzenia których w 2011 r. wydatkowano 196,2 tys. zł.

W niektórych gminach wciąż funkcjonuje wiele szkół posiadających własną kuchnię. Przykładowo spośród 97 szkół, dla których organem prowadzącym było miasto Białystok, własne kuchnie posiadało 81 szkół. W tych szkołach, stosownie do art. 67a ust. 4 ustawy o systemie oświaty, gmina ponosiła wszystkie koszty związane z serwowaniem gorących posiłków, poza kosztami surowców pokrywanymi przez rodziców.

[75] Według producentów i dystrybutorów pieców konwekcyjno-parowych, piec taki daje oszczędności: około 30– 60% energii, do 40% wody, do 90–95% tłuszczu, do 50% ubytków masy produktów, czas pracy – dzięki możliwości jednoczesnego przygotowywania wielu potraw bez wzajemnego przenikania zapachów. Piec konwekcyjno-parowy zastępuje pracę wielu tradycyjnych urządzeń gastronomicznych takich jak piekarnik, trzon kuchenny, patelnia, grill, pozwala na oszczędność powierzchni w kuchni – zajmuje około 1 m^2 powierzchni i można postawić jeden piec na drugim.

[76] Skutek podjętej decyzji, tj. wzrost cen obiadów oraz zmniejszenie się liczby uczniów korzystających z obiadów w szkole opisany został w rozdziale 3.3. Organizacja żywienia w szkole.

3.6 Działalność edukacyjna

Działania edukacyjne dotyczące zdrowego żywienia uczniów realizowane były przede wszystkim przez placówki oświatowe. W szkołach prowadzone były zajęcia lekcyjne na temat zdrowego odżywiania, zajęcia praktyczne (wspólne przygotowywanie śniadań), prelekcje pielęgniarek i dietetyków przeznaczone zarówno dla uczniów jak i rodziców oraz liczne konkursy. Działania edukacyjne były prowadzone zarówno w związku z uczestnictwem w programach żywieniowych, jak i wynikały z realizacji podstawy programowej.

Zdjęcie nr 9

Źródło: Dokumentacja z kontroli NIK.

Większość gmin czynnie wspierała szkoły w realizacji zadań edukacyjnych organizując konferencje i konkursy związane z prawidłowym żywieniem oraz liczne programy rekreacyjno-sportowe.

Przykład. *Gmina Kraków zorganizowała w 2015 r. konferencję „Zdrowe żywienie = mądre myślenie – o bezpieczeństwie żywności i żywienia w szkołach w świetle nowych przepisów", adresowaną do dyrektorów szkół oraz ajentów sklepików i bufetów szkolnych. Przeprowadziła również konkurs „Najzdrowszy sklepik szkolny w Krakowie", mający zachęcić ich właścicieli do sprzedaży w sklepikach szkolnych wyłącznie zdrowej żywności. Urząd Miasta Białystok już w 2012 r. wystąpił do dyrektorów placówek oświatowych o podjęcie działań mających na celu wyeliminowanie ze sklepików szkolnych tzw. śmieciowego jedzenia. Na zlecenie burmistrza Zwolenia w 2016 r. przeprowadzono dla nauczycieli szkolenie z zakresu zdrowego żywienia.*

W każdym semestrze nauki szkolnej w kontrolowanym okresie, stosownie do § 1 i 2 rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 28 sierpnia 2014 r.[77], w szkołach realizowano minimum po dwa zadania kształtujące zdrowe nawyki żywieniowe uczniów oraz wzbogacające wiedzę o pochodzeniu produktów rolnych. W ramach tych zadań organizowano m.in.: warsztaty kulinarne, konkursy plastyczne oraz wycieczki edukacyjne.

W szkołach w widocznych miejscach znajdowały się materiały informacyjne o zdrowym żywieniu oraz zachęcające do aktywności fizycznej. W kontrolowanych szkołach nie umieszczano reklam żywności niezalecanej.

[77] W sprawie sposobu realizacji środków towarzyszących, które służą zapewnieniu skutecznego wykonania programu „Owoce i warzywa w szkole", Dz. U. poz. 1151.

4 INFORMACJE DODATKOWE

Przygotowanie kontroli

Kontrolę przeprowadzono w 22 szkołach i 11 urzędach gmin z obszaru województw: lubelskiego, małopolskiego, mazowieckiego, podlaskiego i kujawsko-pomorskiego[78]. W każdym województwie kontrolą objęto gminę będącą miastem wojewódzkim bądź innym miastem na prawach powiatu, oraz jedną gminę o charakterze miejsko-wiejskim.

Postępowanie kontrolne i działania podjęte po zakończeniu kontroli

Po zakończeniu czynności kontrolnych NIK skierowała do adresatów wystąpienia pokontrolne, w których sformułowała łącznie 71 wniosków pokontrolnych[79] dotyczących w szczególności:

- ✓ gromadzenia i analizowania danych dotyczących skali zaburzeń wagi wśród uczniów oraz uwzględnianie ich w ocenach potrzeb zdrowotnych i podejmowanych działaniach profilaktycznych i edukacyjnych;
- ✓ zwiększenia aktywności urzędów w zakresie koordynacji i nadzoru nad realizowanymi programami oraz działaniami związanymi z kształtowaniem prawidłowych nawyków żywieniowych;
- ✓ zapewnienia uczniom posiłków spełniających wymogi norm żywieniowych dla populacji polskiej;
- ✓ rzetelnego prowadzenia ewidencji dostaw produktów w ramach realizowanych programów;
- ✓ dostosowania warunków sanitarno-technicznych pomieszczeń do obowiązujących wymogów;
- ✓ przestrzegania kompetencji organów szkół przy uchwalaniu programów wychowawczych i profilaktyki;
- ✓ uwzględnienia ocen rodziców z przeprowadzonych przez NIK ankiet w podejmowanych działaniach dotyczących realizacji zdrowego żywienia w szkole;
- ✓ wzmocnienia nadzoru nad sklepikiem szkolnym.

Z odpowiedzi na wystąpienia pokontrolne wynika[80], że 64 wnioski (w tym dziewięć z kontroli R/16/001/LKR) sformułowane przez NIK zostały zrealizowane, zaś w trakcie realizacji pozostaje siedem wniosków.

W jednym przypadku (Urząd Miasta Torunia) kierownik kontrolowanej jednostki wniósł cztery zastrzeżenia odnośnie stanu faktycznego i do oceny sformułowanej w wystąpieniu pokontrolnym. Uchwałą z dnia 24 lutego 2017 r. Zespół Orzekający Komisji Rozstrzygającej w NIK uwzględnił w części zastrzeżenia zmieniając kwalifikacje Programu „Myślę, co jem – profilaktyka otyłości i chorób dietozależnych wśród dzieci" oraz „Programu promocji zdrowia wśród dzieci" z programu żywieniowego na program edukacyjny. W pozostałym zakresie zastrzeżenia zostały oddalone.

78 Zobacz załącznik nr 8: Wykaz skontrolowanych jednostek, osób odpowiedzialnych za kontrolowaną działalność oraz jednostek organizacyjnych NIK przeprowadzających kontrolę.

79 W tym dziewięć w ramach kontroli rozpoznawczej R/16/001.

80 Według stanu na 5 kwietnia 2017 r.

Charakterystyka obszaru objętego kontrolą

Prawidłowe żywienie jest niezwykle ważne dla rozwoju psychofizycznego dzieci zwłaszcza w wieku szkolnym. Właściwe odżywianie zmniejsza ryzyko występowania zaburzeń masy ciała. Tymczasem problem otyłości u dzieci systematycznie narasta. Jest to poważna choroba cywilizacyjna stwarzająca ryzyko wystąpienia szeregu innych chorób w przyszłości, w szczególności schorzeń układu sercowo-naczyniowego. Jak każda choroba wymaga prawidłowego zdiagnozowania i podjęcia odpowiedniego leczenia, a dla zapobiegania jej występowaniu – wdrażania odpowiednich działań profilaktycznych i edukacyjnych. Wśród osób dorosłych rośnie świadomość skutków niewłaściwego odżywiania i spożywania niezdrowej żywności. Nadal aktualny jest problem polegający na tym, że co trzecie dziecko w Polsce potrzebuje dożywiania, ponieważ rodzina czy opiekunowie nie są w stanie zapewnić mu właściwego odżywiania.

W Polsce od pewnego czasu stale rośnie liczba dzieci z nadwagą i otyłością. Z badania przeprowadzonego przez Instytut Żywności i Żywienia w 2010 r. wynika, że nadwaga lub otyłość występowały u 23,7% chłopców i 22,8% dziewcząt w wieku 9 lat. Badania przeprowadzone przez Instytut w 2013 r. wykazały, że nadmierną masę ciała miało już 28% chłopców i 22% dziewcząt. Powszechnie uznaje się, że przyczynami bardzo szybkiego wzrostu tej niekorzystnej tendencji jest niewłaściwe żywienie i brak aktywności fizycznej dzieci. Według danych UNICEF z 2013 r. poziom otyłości wśród dzieci we wszystkich krajach oprócz Danii, Holandii i Szwajcarii sięgał powyżej 10%, przy czym tylko w Kanadzie, Grecji i Stanach Zjednoczonych Ameryki był powyżej 20%. W Polsce poziom ten wynosi ok. 18%. Zaznaczyć jednakże należy, że w Polsce szybciej niż w innych krajach Europy rośnie liczba dzieci z nadmierną masą ciała. Z badań przeprowadzonych w 2013 r. przez Instytut Żywności i Żywienia w ramach projektu Zachowaj Równowagę wynika, że jakość całodziennych posiłków w przypadku 56% uczniów była nieprawidłowa lub niezadowalająca, a ponad 41% dzieci nie brało udziału w pozalekcyjnych zajęciach sportowych. Realizacja wskazanego powyżej projektu przyczyniła się jednak do redukcji w latach 2013–2015 odsetka dzieci z nadmierną masą ciała o 1%.

Niedożywienie dzieci powoduje daleko idące konsekwencje zarówno zdrowotne, jak i psychologiczne. Długotrwałe niedożywienie może skutkować u dziecka zaburzeniami rozwoju fizycznego, intelektualnego, emocjonalnego i społecznego. Dzieci niedożywione mają mniejszą sprawność fizyczną i osłabioną odporność. Niedożywienie negatywnie wpływa również na postępy w nauce, ponieważ głodne dzieci mają problemy z koncentracją i pracują wolniej od swoich kolegów. Obniża się również poczucie własnej wartości, co może prowadzić do wycofania z życia społecznego. Dzieci niedożywione mają również problem z relacjami z rówieśnikami (przejawiają agresję lub są obiektem agresji ze strony grupy).

Nie ma obecnie jednoznacznych danych dotyczących liczby dzieci niedożywionych. Badania prowadzone w 2011 r. i 2013 r. szacują ich liczbę w Polsce na 100–130 tys.[81]. Główną przyczyną niedożywienia jest ubóstwo. Z raportu GUS wynika, że w Polsce częściej ubóstwem ekonomicznym zagrożeni są ludzie młodzi, w tym dzieci. W 2014 r. zasięg skrajnego ubóstwa wśród dzieci

[81] W 2011 roku Instytut Badania Rynku i Opinii Publicznej Millward Brown przeprowadził wywiady z 600 wychowawcami klas I–VI w szkołach w całym kraju. Według badań Polskiej Akcji Humanitarnej w Polsce w 2011 r. było 120–130 tys. dzieci, które powinny być dożywiane, a nie są. Z kolei badania „Diagnoza społeczna", które regularnie przeprowadza prof. Janusz Czapiński, wskazują, że w Polsce w tym okresie niedożywionych było ok 100 tys. dzieci.

i młodzieży poniżej 18 roku życia osiągnął poziom ok. 10%, a osoby w tym wieku stanowiły prawie jedną trzecią populacji zagrożonej skrajnym ubóstwem (w populacji ogółem do tej grupy wiekowej należała w przybliżeniu co czwarta osoba).

W latach 2010–2013 średniorocznie pomocą w ramach programu „Pomoc państwa w zakresie dożywiania" obejmowano około 2 mln osób, w tym ok. 740 tys. uczniów do czasu ukończenia szkoły ponadgimnazjalnej (61% tej liczby stanowili uczniowie z obszarów wiejskich). Liczba uczniów objętych pomocą w ramach Programu zmniejszyła się w latach 2010–2013 o ponad 13%. Pomoc stanowił najczęściej posiłek, zwykle był to pełen obiad lub jedno gorące danie. W sprawozdaniu z realizacji programu wieloletniego „Pomoc państwa w zakresie dożywiania" za lata 2010–2013 wskazano, że najczęstszymi powodami nieudzielania pomocy uczniom, którzy jej wymagali, była niechęć rodziców do tej formy pomocy oraz brak warunków technicznych i sanitarnych w szkołach do przygotowywania posiłków.

Piramida zdrowego żywienia i aktywności fizycznej

Instytut Żywności i Żywienia

PIRAMIDA ZDROWEGO ŻYWIENIA I AKTYWNOŚCI FIZYCZNEJ

CO TO JEST PIRAMIDA ZDROWEGO ŻYWIENIA I AKTYWNOŚCI FIZYCZNEJ?

Jest to jak najprostsze i jak najkrótsze ogólne przedstawienie kompleksowej idei żywienia, której realizacja daje szanse na zdrowe długie życie oraz zachowanie sprawności intelektualnej i fizycznej do późnych lat życia.

JAK ROZUMIEĆ / CZYTAĆ PIRAMIDĘ?

Piramida to graficzny opis odpowiednich proporcji różnych, niezbędnych w codziennej diecie, grup produktów spożywczych. Im wyższe piętro piramidy, tym mniejsza ilość i częstość spożywanych produktów z danej grupy żywności.

DO KOGO KIEROWANA JEST PIRAMIDA?

Piramida kierowana jest do osób zdrowych w celu zachowania dobrego stanu zdrowia. Należy pamiętać, że w przypadku współistnienia chorób cywilizacyjnych (typu otyłość, cukrzyca, choroba niedokrwienna serca, nadciśnienie, osteoporoza) konieczna może być modyfikacja proponowanych zaleceń w porozumieniu z lekarzem i dietetykiem.

SPOŻYWANIE ZALECANYCH W PIRAMIDZIE PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH W ODPOWIEDNICH ILOŚCIACH I PROPORCJACH ORAZ CODZIENNA AKTYWNOŚĆ SĄ KLUCZEM DO ZDROWIA I DOBREGO SAMOPOCZUCIA.

Źródło: Strona internetowa Instytutu Żywności i Żywienia.

Zasady zdrowego żywienia związane z Piramidą Zdrowego Żywienia i Aktywności Fizycznej

1. Spożywaj posiłki regularnie (4–5 posiłków co 3–4 godziny).
2. Warzywa i owoce spożywaj jak najczęściej i w jak największej ilości, co najmniej połowę tego co jesz. Pamiętaj o właściwych proporcjach: 3/4 – warzywa i 1/4 – owoce.
3. Spożywaj produkty zbożowe, zwłaszcza pełnoziarniste.
4. Codziennie spożywaj co najmniej 2 duże szklanki mleka. Możesz je zastąpić jogurtem, kefirem i – częściowo – serem.
5. Ograniczaj spożycie mięsa (zwłaszcza czerwonego) i przetworzonych produktów mięsnych do 0,5 kg/tyg.). Jedz ryby, nasiona roślin strączkowych i jaja.
6. Ograniczaj spożycie tłuszczów zwierzęcych. Zastępuj je olejami roślinnymi.
7. Unikaj spożycia cukru i słodyczy. Zastępuj je owocami i orzechami.
8. Nie dosalaj potraw i kupuj produkty z niską zawartością soli. Używaj ziół – mają cenne składniki i poprawiają smak.
9. Pamiętaj o piciu wody, co najmniej 1,5 l dziennie.
10. Nie spożywaj alkoholu.

Źródło: Strona internetowa Instytutu Żywności i Żywienia.

Klasyfikacja stanu odżywienia dzieci i młodzieży na podstawie rozkładu centylowego BMI w zależności od wieku

BMI	Przedział centylowy
Niedobór masy ciała	< 5 centyli
Nadwaga	85–95 centyli
Otyłość	> 95 centyli

Źródło: H. Jodkowska i wsp., „Test przesiewowy do wykrywania zaburzeń w rozwoju fizycznym u dzieci i młodzieży w wieku szkolnym." „Materiały metodyczne IMiD", Warszawa 2007, Zobacz również: J. Charzewska, „Szkoła i przedszkole przyjazne żywieniu i aktywności fizycznej". „Poradnik dla nauczycieli", s. 61.

Lp.	Wiek w latach	Wartość centyli										
		3	5	10	15	25	50	75	85	90	95	97
	Wartości centylowe wskaźnika BMI u chłopców											
1.	6	13,4	13,7	14,0	14,3	14,7	15,5	16,5	17,1	17,7	18,3	19,0
2.	7	13,4	13,6	14,0	14,4	14,7	15,6	16,5	17,3	18,2	19,0	20,1
3.	8	13,4	13,7	14,1	14,5	14,8	15,8	17,1	18,2	19,5	21,0	22,2
4.	9	13,5	13,8	14,2	14,8	15,1	16,3	18,4	19,6	20,7	22,2	23,7
5.	10	13,8	14,1	14,6	15,2	15,5	17,0	19,2	20,4	21,6	23,2	24,6
6.	11	14,3	14,6	15,1	15,5	15,9	17,5	19,9	21,4	22,5	24,0	25,2
7.	12	14,7	15,1	15,5	16,0	16,5	18,1	20,7	22,5	23,4	24,8	25,8
8.	13	15,0	15,5	16,	16,3	16,9	18,6	21,2	23,0	24,0	25,4	26,4
9.	14	15,5	16,0	16,5	17,0	17,6	19,2	21,6	23,2	24,2	25,7	26,7
10.	15	16,3	16,7	17,3	17,8	18,5	20,1	22,0	23,3	24,3	25,7	26,7
	Wartości centylowe wskaźnika BMI u dziewczynek											
11.	6	13,1	13,4	13,6	14,0	14,4	15,4	16,5	17,4	17,8	18,5	19,5
12.	7	13,1	13,4	13,6	14,0	14,4	15,5	16,9	18,0	18,7	20,2	21,1
13.	8	13,1	13,4	13,6	14,1	14,5	15,6	17,3	18,5	19,4	21,3	22,4
14.	9	13,2	13,6	13,8	14,2	14,7	16,0	17,8	19,1	20,0	22,2	23,3
15.	10	13,5	13,9	14,1	14,7	15,2	16,6	18,5	19,9	20,7	22,8	24,0
16.	11	13,7	14,1	14,6	15,2	15,8	17,3	19,3	20,7	21,5	23,5	24,5
17.	12	14,2	14,7	15,1	15,7	16,4	18,0	19,9	21,5	22,4	24,1	24,9
18.	13	14,9	15,3	16,0	16,7	17,3	18,8	20,6	21,9	22,9	24,5	25,2
19.	14	15,8	16,3	16,8	17,3	17,9	19,4	21,3	22,3	23,4	25,4	25,6
20.	15	16,5	16,9	17,5	17,8	18,6	20,1	21,9	22,8	23,8	24,9	26,1

Uwaga: Wiek badanych uczniów należy oceniać, kierując się zasadą, że w tabelach podany jest wiek, który stanowią pełne lata ±1/2 roku, np. dla 12-latków: 11 lat i 6/12 ukończone do 12 lat 6/12 nieukończone; dla 13-latków: 12 lat 6/12 ukończone do 13 lat 6/12 nieukończone.

Źródło: I. Palczewska, Z. Niedźwiecka, Wskaźniki rozwoju somatycznego dzieci i młodzieży warszawskiej, Medycyna Wieku Rozwojowego, 2001, 5, supl 1 do nr 2.

Panel ekspertów

W czerwcu 2016 r. w Centrali NIK odbył się panel ekspertów dotyczący zasad zdrowego żywienia w szkołach publicznych, którego celem było udzielenie odpowiedzi na pytanie: *w jaki sposób szkoła powinna zorganizować proces nauczania oraz wykonywać swoje zadania związane z żywieniem uczniów, aby uzyskać jak najlepsze efekty we wdrażaniu prawidłowych nawyków żywieniowych sprzyjających zdrowiu i przeciwdziałających otyłości wśród dzieci*.

Uczestnicy panelu zdiagnozowali podstawowe błędy popełniane w organizacji żywienia dzieci w szkole oraz przedstawili swoje opinie na temat sposobu organizacji i prowadzenia przez szkoły zajęć edukacyjnych mających kształtować nawyki żywieniowe wśród uczniów oraz sposobu rozpoznawania potrzeb i zagrożeń związanych z nieprawidłowym żywieniem, w szczególności identyfikacji stanu odżywienia i otyłości wśród uczniów. Eksperci wskazali, że szkoła powinna mieć swoją koncepcję nauki prawidłowego żywienia. Podkreślili konieczność umożliwienia uczniom spożywania drugiego śniadania wspólnie z nauczycielem i organizacji co najmniej 20-minutowej przerwy obiadowej. Zwrócono uwagę na brak w wielu szkołach dostępu do bezpłatnej wody pitnej, pomocy dietetyka przy opracowywaniu jadłospisów i brak rozróżnienia w wielkości porcji dla dzieci młodszych i starszych. Wszyscy eksperci zgodnie uznali, że konieczne jest prowadzenie wspólnych i przemyślanych działań edukacyjnych, które skierowane będą nie tylko do uczniów, ale również do rodziców.

Profesor dr hab. n. med. Mirosław Jarosz z Instytutu Żywności i Żywienia przedstawił wyniki badań Instytutu Żywności i Żywienia wskazujące, iż ponad 20% polskich dzieci i nastolatków zmaga się z nadwagą lub otyłością. Najwięcej w województwach mazowieckim i łódzkim. Zaznaczył, że polskie dzieci zaliczane są od kilku lat do najszybciej tyjących w Europie. Podkreślił, że nadwaga i otyłość niesie wiele konsekwencji zdrowotnych. U dzieci i młodzieży obserwujemy już cukrzycę, nadciśnienie tętnicze, zaburzenia hormonalne i szereg innych ważnych problemów zdrowotnych. Wskazał, że nieprawidłowe żywienie i otyłość są przyczyną gorszych wyników w nauce. Dzieci mają gorszą koncentrację oraz upośledzone przyswajanie nowych wiadomości. Mają również większą skłonność do zachowań agresywnych. W związku z tym, w ocenie Pana Profesora, zarówno Minister Zdrowia, jak i Minister Edukacji Narodowej powinni wykazać zainteresowanie żywieniem dzieci w szkole i rozwijać działania na rzecz zdrowego żywienia na terenie szkoły, a także przedszkola, gdyż im wcześniej zacznie się prewencję nadwagi i otyłości tym lepiej.

Dr inż. Danuta Gajewska z Polskiego Towarzystwa Dietetyki wskazała, że ma wrażenie, iż żywienie dzieci w placówkach żywienia zbiorowego, w szkołach, to jest jeden wielki konflikt interesów. Z jednej strony mamy oczekiwania dzieci, aby posiłki były atrakcyjne, najlepiej naleśniki, racuchy, kluski z owocami, a najmniej warzyw, zwłaszcza takich nieznanych, jak czerwona kapusta czy szpinak. Z drugiej strony mamy oczekiwania rodziców, którzy chcą aby dziecko zjadło coś, cokolwiek, ale mamy też rodziców, którzy chcą, żeby szkoły promowały zasady prawidłowego żywienia, a więc, aby nie było w szkole właśnie naleśników, racuchów czy klusek z owocami. I mamy trzecią stronę zainteresowaną, czyli te osoby, które produkują to, co znajduje się na talerzach dzieci. I to są osoby, które na tym zarabiają. A więc konflikt interesów jest widoczny. W opinii Pani Prezes salomonowym rozwiązaniem byłoby pogodzenie wszystkich zainteresowanych, co możliwe jest wyłącznie poprzez edukację wszystkich ww. podmiotów.

Profesor dr hab. n. med. Małgorzata Kozłowska-Wojciechowska z Warszawskiego Uniwersytetu Medycznego podkreśliła, że szkoła powinna być wzorcem, powinna dzieci integrować. Postawiła pytanie o zasadność istnienia sklepików szkolnych. Zdaniem pani profesor sklepik nie jest potrzebny na terenie szkoły. Ich likwidacja zapobiegłaby również wykluczeniu społecznemu, na jakie narażone są dzieci biedniejsze, niemogące kupować w nim dostępnych produktów. W ocenie prelegenta gdyby nie było sklepików, nauczyciele – grono pedagogiczne miałoby poczucie znacznie większej odpowiedzialności za to, że dziecko spędzając wiele godzin w szkole musi zjeść. Stanowiłoby to powód do integracji.

Pani Beata Sobocińska z Biura Rzecznika Praw Dziecka zaznaczyła, że znakomitym pomysłem są wspólne drugie śniadania, gdzie cała klasa wraz z panią nauczycielką zasiada do posiłku i w tym czasie pani nauczycielka opowiada o zasadach zdrowego żywienia. Dobrym rozwiązaniem są też różne konkursy, w których dzieci mogą zdobyć nagrodę wykazując się wiedzą na temat zdrowego żywienia. A przede wszystkim bardzo ważne jest wprowadzenie mody na niejedzenie chipsów, na niepicie coca-coli, za to na zjadanie przekąsek z jabłek i marchewek. Podkreśliła, że od osób zarządzających szkołą zależy przede wszystkim, jak są wprowadzane wymogi ustawy i normy żywieniowe. Dużą rolę do odegrania mają kontrole Inspekcji Sanitarnej, która wraz z wprowadzeniem zmian do ustawy zyskała nowe uprawnienia do kontroli składu odżywczego produktu, posiłku. Ma również obowiązek edukacji, jak posiłek powinien być skomponowany, żeby był zdrowy dla dzieci. Zaznaczyła również, że innym ważnym elementem, który idzie w parze ze zdrowym żywieniem, jest promowanie prozdrowotnego stylu życia, czyli zajęcia fizyczne. Przypomniała, że Rzecznik Praw Dziecka współpracował w tym zakresie z resortem edukacji. Kierował w tej sprawie wiele wystąpień generalnych, skłaniających władze oświatowe do tego, aby zmienić sposób oceniania, na przykład tak zmienić formę lekcji wychowania fizycznego aby bardziej zaangażować uczniów w zajęcia fizyczne.

Liczba dzieci niedożywionych, z nadwagą i otyłych w kontrolowanych szkołach

Lp.	Województwo	nazwa szkoły	liczba przebadanych dzieci				liczba dzieci z niedowagą				liczba dzieci z nadwagą				liczba dzieci otyłych			
			2012/ 2013	2013/ 2014	2014/ 2015	2015/ 2016	2012/ 2013	2013/ 2014	2014/ 2015	2015/ 2016	2012/ 2013	2013/ 2014	2014/ 2015	2015/ 2016	2012/ 2013	2013/ 2014	2014/ 2015	2015/ 2016
1.	podlaskie	SP nr 34 im. gen. J. Z. Bema w Białymstoku	176	178	178	200	2	1	2	2	9	5	20	15	1	5	10	15
2.		SP w Czerwonce	26	21	18	16	0	2	0	0	2	6	3	4	2	2	3	1
3.		SP nr 1 im. Juliusza Słowackiego w Białymstoku	337	344	356	404	16	29	17	27	11	2	4	4	8	17	16	22
4.		ZPO im. Stanisława Staszica w Suchowoli	141	114	170	108	9	9	4	3	4	2	5	7	21	23	27	24
5.	kujawsko--pomorskie	SP nr 2 im. Adama Mickiewicza w Toruniu	bd	bd	181	276	bd	bd	17	2	bd	bd	21	30	bd	bd	3	25
6.		SP w Wólce	bd	bd	bd	bd	bd	bd	bd	bd	bd	bd	bd	bd	bd	bd	bd	bd
7.		Miejski ZS w Skępem	178	191	150	245	9	10	16	7	14	12	11	18	6	8	9	17
8.		ZS nr 28 w Toruniu	130	135	104	120	2	5	8	11	19	8	9	13	2	0	0	0
9.	małopolskie	ZS w Ryglicach	80	58	75	45	4	4	5	9	5	5	7	1	1	6	5	5
10.		ZSP nr 4 w Krakowie	132	140	143	152	4	10	11	15	5	7	9	9	0	0	0	0
11.		ZSP nr 2 w Krakowie	bd	52	90	118	bd	1	5	3	bd	7	9	19	bd	8	6	7
12.		ZSP w Zalasowej	141	159	130	137	8	7	9	11	14	19	18	16	9	17	15	17
13.	lubelskie	SP nr 6 w Zamościu	220	231	255	266	21	10	11	14	10	13	12	9	12	10	11	12
14.		ZS nr 4 w Zamościu	215	240	249	298	14	11	12	18	20	18	10	19	23	19	31	35
15.		ZS nr 1 im. Jana Pawła II w Bełżycach	223	180	195	223	19	15	11	14	10	9	7	8	13	10	10	7
16.		ZS nr 2 w Bełżycach	41	33	39	51	4	5	0	2	4	9	8	6	0	0	0	0
17.	mazowieckie	SP nr 6 im. Druha Wacława Milke w Płocku	bd	177	148	182	bd	53	39	33	bd	bd	28	26	bd	bd	24	30
18.		SP nr 18 im. J. Z. Jakubowskiego w Płocku	173	199	242	204	10	9	8	13	21	25	29	34	5	7	6	24
19.		SP im. Władysława Jagiełły w Zwoleniu	bd	bd	bd	190	bd	bd	bd	7	bd	bd	bd	26	bd	bd	bd	17
20.		SP im. Jana Pawła II w Paciorkowej Woli	32	43	50	30	1	2	3	3	2	2	4	5	0	2	0	0

Źródło: Dokumentacja z kontroli NIK.

Liczba dzieci spożywających obiady w kontrolowanych szkołach

Lp.	Województwo	nazwa szkoły	własna kuchnia	ajent	catering	cena obiadu	liczba dzieci w szkole					liczba dzieci spożywających obiady w szkole					w tym liczba dzieci, którym obiady wykupili rodzice				
							2012/2013	2013/2014	2014/2015	2015/2016	2016/2017	2012/2013	2013/2014	2014/2015	2015/2016	2016/2017	2012/2013	2013/2014	2014/2015	2015/2016	2016/2017
1.	podlaskie	SP nr 34 im. gen. J. Z. Bema w Białymstoku	1	0	0	2,8	386	387	401	431	396	184	196	228	244	189	149	158	195	209	161
2.		SP w Czerwonce*	0	0	0	5,3	35	35	33	33	53	35	35	33	33	53	2	2	3	2	4
3.		SP nr 1 im. J. Słowackiego w Białymstoku	1	0	0	3	612	620	630	665	594	348	444	470	378	375	329	414	427	350	354
4.		ZPO im. S. Staszica w Suchowoli*	0	0	0	5,3	328	317	320	310	294	225	208	221	218	206	84	80	92	94	93
5.	kujawsko--pomorskie	SP nr 2 im. A. Mickiewicza w Toruniu	1	0	0	3,5	405	427	414	413	390	172	177	216	238	191	89	89	121	154	137
6.		SP w Wólce**	0	0	0	4	37	37	45	37	33	30	32	34	25	27	10	8	7	8	11
7.		Miejski ZS w Skępem	1	0	0	4	426	435	415	424	399	240	257	248	232	212	47	56	52	54	44
8.		ZS nr 28 w Toruniu	1	0	0	3	392	375	376	410	383	210	188	201	222	212	190	179	185	207	200
9.	małopolskie	ZS w Ryglicach	1	0	0	1,5	199	187	200	211	178	134	131	145	161	139	115	112	117	143	124
10.		ZSP nr 4 w Krakowie	1	0	0	4	287	269	275	288	284	195	199	209	251	224	184	188	200	239	211
11.		ZSP nr 2 w Krakowie	1	0	0	4	310	317	355	405	384	255	277	313	344	313	234	253	288	316	296
12.		ZSP w Zalasowej	1	0	0	1,5	292	297	297	287	254	258	169	268	198	198	232	147	233	168	182
13.	lubelskie	SP nr 6 w Zamościu	0	0	1	7,5	471	451	480	523	481	bd	bd	bd	140	95	bd	bd	bd	130	80
14.		ZS nr 4 w Zamościu	0	1	0	7	468	447	486	549	503	90	59	58	69	65	55	25	30	41	35
15.		ZS nr 1 im. Jana Pawła II w Bełżycach	1	0	0	4	381	376	401	491	439	312	332	400	423	445	214	242	348	377	409
16.		ZS nr 2 w Bełżycach***	0	0	0	3,4	115	114	108	128	101	8	0	2	28	0	0	0	0	17	0
17.	mazowieckie	SP nr 6 im. Druha W. Milke w Płocku	1	0	0	4	417	407	433	480	456	240	237	235	220	219	142	154	174	162	172
18.		SP nr 18 im. J. Z. Jakubowskiego w Płocku	1	0	0	4,5	467	511	507	528	484	168	201	212	213	176	141	148	162	176	154
19.		SP im. W. Jagiełły w Zwoleniu	1	0	0	3	611	609	652	728	678	214	247	235	295	325	132	156	156	195	232
20.		SP im. Jana Pawła II w Paciorkowej Woli	1	0	0	3	93	79	84	97	90	74	69	74	94	87	46	41	39	56	49

* Obiady przygotowywane były przez spółkę komunalną gminy Suchowola
** Obiady dowożone były z Miejskiego Zespołu Szkół w Skępem
*** Obiady (jednodaniowe) dowożone były z Zespołu Szkół nr 1 w Bełżycach

Źródło: Dokumentacja z kontroli NIK.

Wykaz skontrolowanych jednostek, osób odpowiedzialnych za kontrolowaną działalność oraz jednostek organizacyjnych NIK przeprowadzających kontrolę

Lp.	Nazwa kontrolowanej jednostki	Osoby odpowiedzialne za kontrolowaną działalność	Jednostka organizacyjna NIK przeprowadzająca kontrolę
Jednostki kontrolowane w ramach kontroli planowej „Wdrażanie zasad zdrowego żywienia w szkołach publicznych" (P/16/073)			
1.	Urząd Miejski w Białymstoku	Tadeusz Truskolaski Prezydent	Delegatura NIK w Białymstoku
2.	Urząd Miejski w Suchowoli	Michał Grzegorz Matyskiel Burmistrz	
3.	Szkoła Podstawowa Nr 1 im. Juliusza Słowackiego w Białymstoku	Dorota Zachowicz-Michałowska Dyrektor	
4.	Szkoła Podstawowa Nr 34 im. gen. Józefa Zachariasza Bema w Białymstoku	Jerzy Bołtuć Dyrektor	
5.	Szkoła Podstawowa w Czerwonce	Bożena Katarzyna Nakoneczna Dyrektor	
6.	Zespół Placówek Oświatowych im. Stanisława Staszica w Suchowoli	Grzegorz Waluk Dyrektor	
7.	Urząd Miasta Torunia	Michał Zaleski Prezydent	Delegatura NIK w Bydgoszczy
8.	Urząd Miasta i Gminy w Skępem	Piotr Wojciechowski Burmistrz	
9.	Szkoła Podstawowa Nr 2 im. Adama Mickiewicza w Toruniu	Beata Cieszkowska Dyrektor	
10.	Zespole Szkół nr 28 w Toruniu	Grażyna Sułkowska Dyrektor	
11.	Miejski Zespół Szkół w Skępem	Ewa Jastrzębska Dyrektor	
12.	Szkoła Podstawowa w Wólce	Agnieszka Wykrętowicz Dyrektor	
13.	Urząd Miasta Krakowa	Jacek Majchrowski Prezydent	Delegatura NIK w Krakowie
14.	Urząd Miejski w Ryglicach	Bernard Karasiewicz Burmistrz	
15.	Zespół Szkolno-Przedszkolny nr 2 w Krakowie	Maria Lachowicz-Stankiewicz Dyrektor	
16.	Zespół Szkolno-Przedszkolny nr 4 w Krakowie	Paulina Serednicka Dyrektor	
17.	Zespół Szkół w Ryglicach	Agata Sus Dyrektor	
18.	Zespół Szkolno-Przedszkolny w Zalasowej	Leszek Sutkowski Dyrektor	

Lp.	Nazwa kontrolowanej jednostki	Osoby odpowiedzialne za kontrolowaną działalność	Jednostka organizacyjna NIK przeprowadzająca kontrolę
19.	Urząd Miejski w Bełżycach	Ryszard Góra Burmistrz	Delegatura NIK w Lublinie
20.	Urząd Miasta Zamość	Andrzej Wnuk Prezydent	
21.	Zespół Szkół nr 1 im. Jana Pawła II w Bełżycach	Zbigniew Dyguś Dyrektor	
22.	Zespół Szkół nr 2 w Bełżycach	Cecylia Król Dyrektor	
23.	Zespołu Szkół Nr 4 w Zamościu	Jolanta Anna Goryczka Dyrektor	
24.	Szkoła Podstawowa Nr 6 w Zamościu	Artur Waśko Dyrektor	
25.	Urząd Miasta Płocka	Andrzej Nowakowski Prezydent	Delegatura NIK w Warszawie
26.	Urząd Miejski w Zwoleniu	Bogusława Jaworska Burmistrz	
27.	Szkoła Podstawowa nr 6 im. Druha Wacława Milke w Płocku	Katarzyna Fabiszewska Dyrektor	
28.	Szkoła Podstawowa nr 18 im. Jana Zygmunta Jakubowskiego w Płocku	Jarosław Kalaszczyński Dyrektor	
29.	Publiczna Szkoła Podstawowa im. Jana Pawła II w Paciorkowej Woli	Krzysztof Zaborski Dyrektor	
30.	Publiczna Szkoła Podstawowa im. Władysława Jagiełły w Zwoleniu	Elżbieta Wargacka Dyrektor	
Jednostki kontrolowane w ramach kontroli rozpoznawczej „Wdrażanie zasad zdrowego żywienia w szkołach publicznych” (R/16/001)			
31.	Urząd Miasta i Gminy w Szczucinie	Andrzej Gorzkowicz Burmistrz	Delegatura NIK w Krakowie
32.	Zespół Szkolno-Przedszkolny im. Stanisława Klimczaka w Słupcu	Władysława Wróbel Dyrektor	
33.	Szkoła Podstawowa im. Adama Mickiewicza w Szczucinie	Beata Dzięgiel Dyrektor	

Wystąpienia pokontrolne dostępne są na stronie: https://www.nik.gov.pl/kontrole/wyniki-kontroli-nik/

Wykaz ważniejszych aktów prawnych dotyczących kontrolowanej działalności

1. Ustawa z dnia 7 września 1991 r. o systemie oświaty (Dz. U. z 2016 r. poz. 1943, ze zm.).
2. Ustawa z dnia 23 grudnia 1994 r. o Najwyższej Izbie Kontroli (Dz. U. z 2017 r. poz. 524).
3. Ustawa z dnia 8 marca 1990 r. o samorządzie gminnym (Dz. U. z 2016 r. poz. 446, ze zm.).
4. Ustawa z dnia 11 marca 2004 r. o Agencji Rynku Rolnego i organizacji niektórych rynków rolnych (Dz. U. z 2016 r. poz. 401, ze zm.).
5. Ustawa z dnia 12 marca 2004 r. o pomocy społecznej (Dz. U. z 2016 r. poz. 930, ze zm.).
6. Ustawa z dnia 20 kwietnia 2004 r. o organizacji rynku mleka i przetworów mlecznych (Dz. U. z 2016 r. poz. 155, ze zm.).
7. Ustawa z dnia 27 sierpnia 2004 r. o świadczeniach opieki zdrowotnej finansowanych ze środków publicznych (Dz. U. z 2016 r. poz. 1793, ze zm.).
8. Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2017 r. poz. 149, ze zm.).
9. Rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 31 grudnia 2002 r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach (Dz. U. z 2003 r. Nr 6, poz. 69, ze zm.).
10. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 6 sierpnia 2007 r. w sprawie szczegółowych warunków i trybu wypłacania dopłaty krajowej oraz szczegółowego zakresu kontroli wykorzystania tej dopłaty (Dz. U. Nr 147, poz. 1039, ze zm.).
11. Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 27 sierpnia 2012 r. w sprawie podstawy programowej wychowania przedszkolnego oraz kształcenia ogólnego w poszczególnych typach szkół (Dz. U. poz. 977, ze zm).
12. Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 28 sierpnia 2014 r. w sprawie sposobu realizacji środków towarzyszących, które służą zapewnieniu skutecznego wykonania programu „Owoce i warzywa w szkole" (Dz. U. poz. 1151).
13. Rozporządzenie Rady Ministrów z dnia 28 maja 2015 r. w sprawie maksymalnych cen mleka i przetworów mlecznych dostarczanych do przedszkoli i szkół w roku szkolnym 2015/2016 (Dz. U. poz. 753).
14. Rozporządzenie Rady Ministrów z dnia 12 czerwca 2015 r. w sprawie wysokości środków finansowych przeznaczonych na wypłatę dopłaty krajowej w roku szkolnym 2015/2016 (Dz. U. poz. 837).
15. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 18 czerwca 2015 r. w sprawie szczegółowego zakresu zadań realizowanych przez Agencję Rynku Rolnego związanych z wdrożeniem na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej programu „Owoce i warzywa w szkole" (Dz. U. poz. 886).
16. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 7 września 2016 r. (Dz. U. poz. 1457) w sprawie szczegółowego zakresu zadań realizowanych przez Agencję Rynku Rolnego związanych z wdrożeniem na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej programu „Owoce i warzywa w szkole".
17. 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 jednostkach (Dz. U. poz. 1256).

18. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. poz. 1154).
19. Rozporządzenie Rady Ministrów z dnia 30 maja 2016 r. w sprawie maksymalnych cen mleka i przetworów mlecznych dostarczanych do placówek oświatowych w roku szkolnym 2016/2017 (Dz. U. poz. 742).
20. Rozporządzenie Rady Ministrów z dnia 10 czerwca 2016 r. w sprawie wysokości środków finansowych przeznaczonych na wypłatę dopłaty krajowej w roku szkolnym 2016/2017 (Dz. U. poz. 856).
21. Uchwała Nr 221 Rady Ministrów z dnia 10 grudnia 2013 r. w sprawie ustanowienia wieloletniego programu wspierania finansowego gmin w zakresie dożywiania „Pomoc państwa w zakresie dożywiania" na lata 2014–2020 (M.P. z 2015 r. poz. 821).
22. Uchwała Nr 142 Rady Ministrów z dnia 21 lipca 2014 r. zmieniająca uchwałę w sprawie ustanowienia wieloletniego programu wspierania finansowego gmin w zakresie dożywiania „Pomoc państwa w zakresie dożywiania" na lata 2014–2020 (M.P. poz. 671).
23. Uchwała nr 165 Rady Ministrów z dnia 12 sierpnia 2014 r. w sprawie przyjęcia programu pod nazwą „Krajowy Program Przeciwdziałania Ubóstwu i Wykluczeniu Społecznemu 2020 Nowy wymiar aktywnej integracji" (M.P. poz. 787).
24. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 657/2008 z dnia 10 lipca 2008 roku ustanawiające zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do pomocy wspólnotowej na rzecz dostarczania mleka i niektórych przetworów mlecznych dla uczniów w instytucjach oświatowych (Dz.U.UE.L.2008.183.17 ze zm.).
25. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 966/2009 z dnia 15 października 2009 r. zmieniające rozporządzenie (WE) nr 657/2008 ustanawiające zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do pomocy wspólnotowej na rzecz dostarczania mleka i niektórych przetworów mlecznych dla uczniów w instytucjach oświatowych (Dz.U.UE.L.2009.271.10).
26. Rozporządzenie Rady (UE) Nr 1370/2013 z dnia 16 grudnia 2013 r. określające środki dotyczące ustalania niektórych dopłat i refundacji związanych ze wspólną organizacją rynków produktów rolnych (Dz.U.UE.L.2013.346.12 ze zm.).
27. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylające rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007 (Dz.U.UE.L.2013.347.671 ze zm.).

Wykaz podmiotów, którym przekazano informację o wynikach kontroli

1. Prezydent Rzeczypospolitej Polskiej
2. Marszałek Sejmu Rzeczypospolitej Polskiej
3. Marszałek Senatu Rzeczypospolitej Polskiej
4. Prezes Rady Ministrów
5. Prezes Trybunału Konstytucyjnego
6. Rzecznik Praw Obywatelskich
7. Rzecznik Praw Dziecka
8. Minister Zdrowia
9. Prezes Narodowego Funduszu Zdrowia
10. Sejmowa Komisja Zdrowia
11. Sejmowa Komisja do Spraw Kontroli Państwowej
12. Sejmowa Komisja Edukacji, Nauki i Młodzieży
13. Sejmowa Komisja Polityki Społecznej i Rodziny
14. Senacka Komisja Nauki, Edukacji i Sportu
15. Senacka Komisja Zdrowia
16. Biuro Bezpieczeństwa Narodowego
17. Kierownicy kontrolowanych jednostek