



NAJWYŻSZA IZBA KONTROLI
Delegatura we Wrocławiu

PRZEDSZKOLE SAMORZĄDOWE
W ŚLĘZIE

Wpłynęło dnia 26.08.2024

L.dz. 361/2024 Podpis (1)

7ss. 07.03.39.2024

LWR 410.5.1.2024

Pani
Anna Kaszczuk
Dyrektor Przedszkola Samorządowego w Ślęzie

Przedszkole Samorządowe w Ślęzie
ul. Przystankowa 2, Ślęza
55-040 Kobierzyce

WYSTĄPIENIE POKONTROLNE

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

I. Dane identyfikacyjne

Jednostka kontrolowana	Przedszkole Samorządowe w Ślężie ¹ , ul. Przystankowa 2, Ślęza, 55-040 Kobierzyce.
Kierownik jednostki kontrolowanej	Anna Kaszczuk, Dyrektor Przedszkola Samorządowego w Ślężie ² , od 1 września 2017 r.
Zakres przedmiotowy kontroli	<ol style="list-style-type: none">1. Rozwiązania organizacyjne mające na celu propagowanie i wdrażanie zdrowego odżywiania.2. Działania na rzecz propagowania i wdrażania zdrowego odżywiania oraz ich efekty.
Okres objęty kontrolą	Od 1 stycznia 2020 r. do 31 marca 2024 r. z wykorzystaniem dowodów sporządzonych przed i po tym okresie, a dotyczących okresu objętego kontrolą.
Podstawa prawna podjęcia kontroli	Artykuł 2 ust. 2 ustawy z dnia 23 grudnia 1994 r. o Najwyższej Izbie Kontroli ³ .
Jednostka przeprowadzająca kontrolę	Najwyższa Izba Kontroli Delegatura we Wrocławiu
Kontroler	Joanna Marczyk, główny specjalista kontroli państwowej, upoważnienie do kontroli nr LWR/35/2024 z 26 lutego 2024 r. (akta kontroli: tom I, str. 1-2, 38-41)

¹ Dalej: Przedszkole.

² Dalej: Dyrektor Przedszkola.

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

II. Ocena ogólna⁴ kontrolowanej działalności

OCENA OGÓLNA

Przedszkole podejmowało działania związane z przyjmowaniem i realizacją rozwiązań organizacyjnych mających na celu propagowanie i wdrażanie zdrowego odżywiania. Wszystkim dzieciom zapewniono możliwość regularnego spożywania posiłków. Pomieszczenia Przedszkola były odpowiednio przystosowane i spełniały wymagania sanitarno-higieniczne, a wykorzystywane do przygotowania posiłków produkty były odpowiednio kontrolowane. Zapewniono również możliwość spożywania posiłków dzieciom ze specjalnymi potrzebami żywieniowymi. Ponadto, w sposób właściwy zapewniono dzieciom dostęp do wody pitnej.

Personel odpowiedzialny za edukację żywieniową miał odpowiednie wykształcenie, a osoby odpowiedzialne za planowanie i przygotowanie posiłków, oprócz obowiązkowych szkoleń dotyczących systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli⁵, uczestniczyły w dodatkowych szkoleniach specjalistycznych.

Należy zauważyć, że w Przedszkolu nie prowadzono badań satysfakcji rodziców i dzieci w odniesieniu do oferowanego wyżywienia oraz nie pozyskiwano w sposób formalny danych na temat potrzeb edukacyjnych rodziców w zakresie zdrowego odżywiania dzieci. Jednakże działania w zakresie propagowania zdrowego odżywiania zostały uwzględnione w planach pracy Przedszkola oraz planach działania zespołów ds. edukacji ekologicznej i prozdrowotnej. W okresie objętym kontrolą edukacja dotycząca prawidłowych nawyków żywieniowych była prowadzona przez nauczycieli w trakcie zajęć, co nie wiązało się z dodatkowymi kosztami, poza zakupem niezbędnych materiałów dydaktycznych (o łącznej wartości 6 068,20 zł).

Przygotowane w Przedszkolu jadłospisy były właściwie udostępniane i spełniały większość wymogów określonych w rozporządzeniu 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 jednostkach⁶, publikacji „Żywienie w przedszkolu w praktyce” – rekomendacje żywienia⁷ oraz normach żywienia człowieka⁸. Niemniej jednak, w niektórych przypadkach jadłospis nie spełniał wszystkich wymogów określonych w przywołanych dokumentach. W okresie objętym kontrolą nie odnotowano przypadków związanych z marnotrawieniem produktów.

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

⁵ Dalej: HACCP.

⁶ Dz. U. poz. 1154, dalej: rozporządzenie Ministra Zdrowia dot. środków spożywczych.

⁷ Wyd. Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH – Państwowy Instytut Badawczy, 2021; dalej: rekomendacje dla przedszkoli.

⁸ Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie, pod redakcją M. Jarosz, E. Rychlik, K. Stoś, J. Charzewska, Warszawa 2020; Dalej: normy żywienia człowieka.

III. Opis ustalonego stanu faktycznego oraz oceny cząstkowe⁹ kontrolowanej działalności

OBSZAR

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

Zgodnie z § 6 zarządzenia Dyrektora Przedszkola nr 31/2020 z dnia 18 grudnia 2020 r. w sprawie wprowadzenia Regulaminu Korzystania ze Stołówki Przedszkolnej¹⁰, od zadeklarowanego przez rodziców czasu przebywania dziecka w Przedszkolu, dziecko mogło korzystać z dwóch (śniadanie i obiad) lub trzech (śniadanie, obiad i podwieczorek) posiłków. Posiłki przygotowywano we własnej kuchni, przy czym śniadanie dzielono na dwa etapy, tj. śniadanie w godzinach od 8:30 do 9:00 i drugie śniadanie od 10:30 do 11:00. W Ramowym rozkładzie dnia, w którym określono pory spożywania posiłków, nie zawarto informacji o serwowaniu drugiego śniadania, co szerzej zostało opisane w sekcji *Stwierdzone nieprawidłowości*.

(akta kontroli: tom I, str. 37, 264-277 [plik/i nr 2, 182-183])

W okresie objętym kontrolą w Przedszkolu obowiązywał Regulamin korzystania ze stołówki przedszkolnej wprowadzony zarządzeniami Dyrektora Przedszkola nr 14/2017 z 2 października 2017 r. i nr 31/2020 z 18 grudnia 2020 r. W ww. Regulaminie ujęto m.in. osoby uprawnione do korzystania ze stołówki (wychowankowie i pracownicy), sposób ustalania wysokości opłat za posiłki (100% wartości tzw. wsadu do kotła) w zależności od liczby godzin pobytu dziecka w Przedszkolu, a w efekcie od liczby spożywanych przez dziecko posiłków, zasady wnoszenia opłat za posiłki przez rodziców/opiekunów dzieci, a także zasady wydawania posiłków, tj. odesłanie do organizacji pracy Przedszkola, ogłoszonej na tablicy ogłoszeń (§ 9 pkt 1)¹¹ oraz liczbę wydawanych posiłków.

(akta kontroli: tom I, str. 264-277 [plik/i nr 2, 179-181, 182-183, 184-202])

Zgodnie z zapisami obowiązującego w okresie objętym kontrolą Statutu Przedszkola¹²:

- prowadzono od dziewięciu (w okresie od 25 listopada 2019 r. do 26 kwietnia 2020 r.) do 12 oddziałów (od 17 kwietnia 2020 r.),
- dzienny czas pracy wynosił 10,5 godziny, tj. od godziny 6:30 do godziny 17:00,
- zatrudniano intendenta, kucharkę, pomoc kuchenną i woźne oddziałowe. Do ich obowiązków w ramach poszczególnych etapów wydawania posiłków należało: [1] planowanie jadłospisów oraz zaopatrzenie Przedszkola w środki żywnościowe (intendent), udział w planowaniu jadłospisów (kucharka); [2] przygotowywanie posiłków zgodnie z jadłospisem, zachowanie norm i procedur, dbałość o jakość wydawanych posiłków (kucharka), przygotowywanie surowców spożywczych zgodnie z wymogami technologii i instrukcjami obsługi maszyn gastronomicznych (pomoc kuchenna), współpraca z kucharką w przygotowywaniu potraw (pomoc kuchenna); [3] nadzór nad prawidłowym funkcjonowaniem kuchni, tj. przygotowaniem i porcjowaniem posiłków zgodnie z normami, oszczędnym gospodarowaniem produktami spożywczymi, przestrzeganiem czystości, wykorzystaniem produktów do przygotowania posiłków zgodnie

⁹ Oceny cząstkowe to oceny działalności w poszczególnych obszarach badań kontrolnych. Ocena cząstkowa może być sformułowana jako ocena pozytywna, ocena negatywna albo ocena w formie opisowej.

¹⁰ Dalej: Regulamin stołówki.

¹¹ Tj. ramowego rozkładu dnia, w którym oprócz wykazu zajęć dzieci wskazano godziny posiłków.

¹² Uchwały Rady Pedagogicznej Przedszkola: [1] nr 12/2019/2020 z 25 listopada 2019 r.; [2] nr 9/2021/2022 z 27 kwietnia 2022 r.; [3] nr 6/2022/2023 z 15 września 2022 r.; [4] nr 1/2023/2024 z 30 sierpnia 2023 r.

z przeznaczeniem oraz wydawaniem posiłków (intendent), pomoc w porcjowaniu i wydawaniu posiłków (pomoc kuchenna); [4] dbanie o czystość pomieszczeń gastronomicznych (kucharka, pomoc kuchenna); [5] podawanie posiłków, dbałość o czystość i estetykę naczyń i sprzętów (woźna oddziałowa); [6] współpraca i inne obowiązki: współpraca z innymi pracownikami oraz ewidencjonowanie i rozliczanie opłat za Przedszkole (intendent), współpraca z intendentem (kucharka).

(akta kontroli: tom, I str. 264-277 [plik/i nr 179-202])

W okresie objętym kontrolą w Przedszkolu obowiązywały dwa Regulaminy Organizacyjne wprowadzone w życie zarządzeniami Dyrektora Przedszkola nr 11/2011 z 1 września 2011 r.¹³ i nr 29/2020 z 17 grudnia 2020 r.¹⁴ w sprawie wprowadzenia Regulaminu Organizacyjnego Przedszkola Samorządowego w Ślęzie. W obu regulaminach zapisy dotyczące organizacji żywienia ograniczały się do wskazania zakresów obowiązków przypisanych do stanowisk biorących udział w poszczególnych etapach organizacji żywienia, przy czym w Regulaminie Organizacyjnym (29/2020) oprócz odwołania do zakresów obowiązków pracowników zatwierdzonych przez Dyrektora Przedszkola załączono wykaz obowiązków przypisanych do poszczególnych stanowisk. Powyższy wykaz był niezgodny z adekwatnym wykazem ujętym w Statucie Przedszkola, co szerzej zostało opisane w sekcji *Stwierdzone nieprawidłowości*.

(akta kontroli: tom I, str. 264-277 [plik/i nr 179-202])

W zakresie dotyczącym organizacji sposobu żywienia dzieci, dokumenty zawierające zasady jakie powinny w Przedszkolu obowiązywać, tj. Statut, Regulamin Organizacyjny oraz zakresy obowiązków pracowników, były ze sobą niespójne, co szerzej opisano w sekcji *Stwierdzone nieprawidłowości*.

(akta kontroli: tom I, str. 56-58, 264-277 [plik/i nr 179-202])

Obowiązującymi w okresie objętym kontrolą dokumentami zawierającymi zasady organizacji żywienia w Przedszkolu, w tym wskazanie pomieszczeń przeznaczonych do spożywania posiłków, sposób i godziny serwowania posiłków dla dzieci oraz aktualne wysokości stawek żywieniowych, były:

- procedura wydawania posiłków¹⁵, zawierająca wykaz obowiązków personelu kuchni oraz pracowników obsługi, tj. woźnych oddziałowych i nauczycieli, zgodnie z którą posiłki serwowane są w salach przedszkolnych w godzinach zgodnych z ramowym rozkładem dnia¹⁶, a zaplanowany na każdy posiłek czas to 0,5 godziny;
- księga HACCP, z której wynikało, że posiłki powinny być podawane w salach grup przedszkolnych, w godzinach: śniadanie – między 8:30 a 9:00; obiad – między 12:30 a 13:00 oraz podwieczorek – między 14:30 a 15:00;
- zarządzenia Dyrektora Przedszkola w sprawie opłat za żywienie w Przedszkolu¹⁷, z których wynikało, że w latach 2020-2024 (do 30 marca) stawki za żywienie sukcesywnie wzrastały i wynosiły: 8,00 zł (od 1 września 2019 r. do

¹³ Dalej: Regulamin Organizacyjny (11/2011).

¹⁴ Dalej: Regulamin Organizacyjny (29/2020).

¹⁵ Wprowadzona w życie zarządzeniami Dyrektora Przedszkola nr 13/2018 z 27 sierpnia 2018 r. oraz 41/2021 z 22 grudnia 2021 r. w sprawie wprowadzenia do stosowania Procedury wydawania posiłków na terenie Przedszkola Samorządowego w Ślęzie.

¹⁶ W godzinach: śniadanie – między 8:30 a 9:00; obiad – między 12:30 a 13:00 oraz podwieczorek – między 14:30 a 15:00.

¹⁷ Zarządzenia Dyrektora Przedszkola w sprawie opłat za żywienie w przedszkolu nr: 9/2019 z 27 maja 2019 r.; 2/2022 z 10 stycznia 2022 r.; 12/2022 z 21 lipca 2022 r.; 2/2023 z 12 stycznia 2023 r.; 19/2023 z 15 grudnia 2023 r.

31 stycznia 2022 r.), 9,00 zł (od 1 lutego 2022 r. do 31 sierpnia 2022 r.), 12,00 zł (od 1 września 2022 r. do 31 grudnia 2023 r.) i 14,00 zł (od 1 stycznia 2024 r.).

Ramowy rozkład dnia był niespójny z harmonogramem posiłków przedstawionym w poszczególnych jadłospisach, co szerzej opisano w sekcji *Stwierdzone nieprawidłowości*.

(akta kontroli: tom I, str. 61, 264-277 [plik/i nr 1-2, 203-218])

Według stanu na 1 października, w roku szkolnym 2020/2021 przynajmniej jeden posiłek¹⁸ spożywało 168 dzieci¹⁹ (100% przyjętych dzieci), w roku szkolnym 2021/2022 – 215 dzieci²⁰ (100% przyjętych dzieci), w roku szkolnym w 2022/2023 – 211 dzieci²¹ oraz 216 dzieci²² w roku szkolnym 2023/2024 (100% przyjętych dzieci).

(akta kontroli: tom I, str. 264-277 [plik/i nr 3-8])

W okresie objętym kontrolą stawka za jeden osobodzień pełnego wyżywienia (trzy posiłki) wynosiła 8 zł w latach szkolnych 2019/2020, 2020/2021 i w I semestrze 2021/2022, 9 zł w II semestrze 2021/2022, 12 zł w latach szkolnych 2022/2023 i w I semestrze 2023/2024 oraz 14 zł w II semestrze 2022/2023. Stawki za wyżywienie wprowadzane były, stosownie do art. 106 ust. 3 ustawy z dnia 14 grudnia 2016 r. Prawo oświatowe²³, przez Dyrektora Przedszkola w porozumieniu z organem prowadzącym. Opłaty za posiłki pobierane były w właściwej wysokości, tj. zgodnie z zarządzeniami Dyrektora Przedszkola.

(akta kontroli: tom I, str. 68, 264-277 [plik/i nr 203-218])

Warunki zorganizowane w Przedszkolu, w szczególności przygotowanie pomieszczeń, w tym liczba miejsc oraz odpowiedni czas, umożliwiały wszystkim dzieciom spożycie posiłku przy stole bez zbędnego pośpiechu. Z przeprowadzonych oględzin podania obiadu, które miały miejsce 4 marca 2024 r. wynikało, że z posiłku korzystało łącznie 211 dzieci, przy łącznej liczbie 300 dostępnych miejsc. Posiłki wydawane były, zgodnie z księgą HACCP, w 12 salach poszczególnych grup. W każdej z sal (grup przedszkolnych) było więcej miejsc siedzących przeznaczonych do spożywania posiłków niż dzieci korzystających z posiłku²⁴. Do każdej z grup przedszkolnych, oprócz nauczycielki, stosownie do zapisów Statutu Przedszkola przydzielone były woźne oddziałowe, do obowiązków których należało przygotowanie sal do posiłku (rozłożenie i umycie stołów) oraz porcjowanie posiłku. Obiad trwał od godz. 12:30 do 13:00, tj. w czasie ustalonym w księdze HACCP oraz w ramowym rozkładzie dnia.

(akta kontroli: tom I, str. 9, 61, 264-277 [plik/i nr 2])

W latach szkolnych 2020/2021 oraz 2023/2024 (do 31 marca) Dyrektor Przedszkola posiadała pełną informację o liczbie dzieci z specjalnymi potrzebami żywieniowymi uzyskaną na podstawie oświadczeń rodziców/opiekunów składanych w momencie zgłaszania dziecka do Przedszkola lub w dowolnym momencie roku szkolnego oraz przekazanych przez rodziców informacji od lekarzy o szczególnych zaleceniach dietetycznych.

W okresie objętym kontrolą dzieci ze specjalnymi potrzebami żywieniowymi korzystających z posiłków w Przedszkolu było od 20 do 33, w tym 20 w roku szkolnym 2020/2021, 30 w roku szkolnym 2021/2022 i 2022/2023 oraz 33 w roku szkolnym

¹⁸ W tym gorący posiłek.

¹⁹ W tym: śniadanie 168 dzieci, obiad (I i II danie) – 168 dzieci oraz podwieczorek – 165 dzieci.

²⁰ W tym: śniadanie 215 dzieci, obiad (I i II danie) – 215 dzieci oraz podwieczorek – 214 dzieci.

²¹ W tym: śniadanie 211 dzieci, obiad (I i II danie) – 211 dzieci oraz podwieczorek – 210 dzieci.

²² W tym: śniadanie 216 dzieci, obiad (I i II danie) – 216 dzieci oraz podwieczorek – 212 dzieci.

²³ Dz. U. z 2024 r. poz. 737, ze zm.; dalej: Prawo oświatowe.

²⁴ Wykorzystanie podczas obiadu miejsc siedzących do tego przeznaczonych wyniosło od 50% do 92%.

2023/2024. Specjalne potrzeby żywieniowe dzieci wynikały przede wszystkim z alergii (od 18 do 32 dzieci) oraz nietolerancji produktów spożywczych (od jednego do czworga dzieci).

Dyrektor Przedszkola wyjaśniła, że po zgłoszeniu przez rodziców specjalnych potrzeb żywieniowych i zweryfikowaniu przez intendenta ewentualnych alergenów lub też żywieniowych zaleceń medycznych, następowała modyfikacja przygotowywanego posiłku dla danego dziecka poprzez eliminację produktów i zastępowanie ich zalecanymi o podobnym składzie. Posiłki dla tych dzieci przygotowywane i porcjowane były w kuchni w odrębnych, dedykowanych naczyniach i podawane konkretnym dzieciom przez woźne oddziałowe, tj. osoby zobowiązane do podawania posiłków wszystkim dzieciom w danej grupie. Ponadto wyjaśniła, że w ww. okresie do Przedszkola nie uczęszczały dzieci ze specjalnymi potrzebami żywieniowymi wynikającymi ze względów kulturowych i religijnych.

(akta kontroli: tom I, str. 26-34, 260, 264-277 [plik/i nr 178])

W latach 2020-2024 (do 31 marca) Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny we Wrocławiu²⁵ nie przeprowadził kontroli spełniania wymagań, higienicznych, sanitarnych i zdrowotnych w zakresie organizacji żywienia podopiecznych Przedszkola.

(akta kontroli: tom I, str. 264-277 [plik/i nr 76-81])

W trakcie przeprowadzonej na zlecenie NIK²⁶ kontroli PPIS w zakresie oceny spełniania wymagań obowiązujących przepisów dla zapewnienia bezpieczeństwa żywności, żywienia oraz wyrobów do kontaktu z żywnością, ustalono następujące nieprawidłowości:

- w jadłospisie stwierdzono brak lub nieprawidłowe oznakowanie alergenów²⁷, brak określenia składników potraw²⁸,
- nieprawidłowy stan techniczny ściany²⁹ i drzwi³⁰ w magazynie warzyw, a także lodówek: na mięso w magazynie urządzeń chłodniczych³¹ i na warzywa w magazynie warzyw³², co szerzej zostało opisane w sekcji *Stwierdzone nieprawidłowości*.

Nie stwierdzono nieprawidłowości w odniesieniu do personelu Przedszkola zajmującego się żywieniem dzieci.

(akta kontroli: tom I, str. 264-277 [plik/i nr 69-75])

W latach 2020-2024 (do 31 marca) przygotowaniem i wydawaniem posiłków zajmowało się 36 osób, w tym jedna intendientka, siedmioro kucharek/kucharzy, 10 pomocy kuchennych i 18 woźnych. Wszystkie ww. osoby zostały przeszkolone w ramach systemu HACCP. W ww. okresie sześciu pracowników, których głównym obowiązkiem było zaplanowanie i przygotowanie posiłków (pięć kucharek/kucharzy i jedna intendientka), uczestniczyło w innych, niż w ramach systemu HACCP, szkoleniach, tj.:

²⁵ Dalej: PPIS.

²⁶ Na podstawie art. 12 pkt 3 ustawy o NIK.

²⁷ Łącznie w ośmiu potrawach, tj. 6,1% ogólnej liczby sprawdzanych potraw, tj. brak określenia alergenów – w czterech potrawach, tj. 3,1% w ogólnej liczby sprawdzanych potraw (130); nieprawidłowe oznakowanie alergenów – w czterech potrawach, tj. 3,1% ogólnej liczby sprawdzanych potraw (130).

²⁸ W 58 potrawach, tj. 44,6% ogólnej liczby sprawdzanych potraw (130).

²⁹ Przy klimatyzatorze ściana z drobnymi ubytkami farby, zabrudzona, z zaciekami.

³⁰ W dole drzwi – ubytki okleiny, powierzchnia łatwonasiąkliwa, trudna do utrzymania w czystości.

³¹ Półki w urządzeniu z ubytkami farby, przyrdzewiałe.

³² Stwierdzono uszkodzoną uszczelkę.

1. „Intendent i kucharz – zespół na medal. Współpraca na rzecz prawidłowego żywienia dzieci i młodzieży” – dwie kucharki w 2023 r. i jedna kucharka w 2024 r.;
2. „Jak sprawdzać poprawność jadłospisu naszej placówki? Układanie, weryfikacja, bilansowanie jadłospisów w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży” – intendent w 2021 r.;
3. „Kucharz w zakładzie żywienia zbiorowego w placówkach oświatowych. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem” – jeden kucharz w 2021 r. i dwie kucharki w 2022 r.;
4. „Nowe metody współpracy intendenta i kucharzy na rzecz prawidłowego żywienia dzieci i młodzieży” – dwie kucharki w 2021 r.;
5. „Nowoczesny kucharz – kurs dla kucharzy pracujących w zakładach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży (żłobkach, przedszkolach, szkołach itp.)” – jedna kucharka w 2022 r.;
6. „Sztuka gotowania dla dzieci i młodzieży w szkole, przedszkolu i żłobku. Co kucharz powinien wiedzieć o zdrowym żywieniu zbiorowym?” – po jednej kucharce w 2021 r. i 2022 r.;
7. „Zamówienia artykułów spożywczych w placówkach żywienia zbiorowego” – intendent w 2021 r. i 2022 r.;
8. „Zasady planowania jadłospisów dla dzieci w szkole i przedszkolu, talerz zdrowego żywienia” – intendent w 2021 r.

Spośród 36 ww. osób, 12, w tym jedna intendentka, sześćkoro kucharek/kucharzy, dwie pomoce kuchenne i trzy woźne, posiadało wykształcenie związane z żywieniem. Pozostałe 24 osoby nie posiadały takiego wykształcenia, w tym jedna kucharka, osiem pomocy kuchennych i 15 woźnych oddziałowych.

(akta kontroli: tom I, str. 166-171, 173, 264-277 [plik/i nr 219-220])

Za sporządzanie jadłospisów w Przedszkolu w badanym okresie odpowiedzialna była intendentka, która przy ich tworzeniu korzystała z opracowań wspomagających tę czynność oraz aplikacji pn. „INTENDENT PRO”. Przedszkole nie zatrudniało i nie współpracowało z dietetykiem.

(akta kontroli: tom I, str. 35, 264-277 [plik/i nr 69-75, 198-201])

Dyrektor Przedszkola składając wyjaśnienia dotyczące organizacji edukacji dzieci w zakresie zdrowego odżywiania wyjaśniła, że do zadań Przedszkola wynikających z realizacji założeń Podstawy programowej wychowania przedszkolnego należy troska o zdrowie dzieci i ich sprawność fizyczną, w tym edukacja w zakresie zdrowego żywienia. W związku z tym, wszyscy zatrudnieni w Przedszkolu nauczyciele posiadający wykształcenie kierunkowe (uprawniające do prowadzenia zajęć w Przedszkolu) są przygotowani merytorycznie do prowadzenia zajęć o tematyce zdrowia i zdrowego odżywiania. We wszystkich grupach wiekowych planowano i prowadzono prace z dziećmi o takiej tematyce.

(akta kontroli: tom I, str. 21)

Dyrektor Przedszkola wyjaśniła ponadto, że:

- wszystkie dostawy produktów żywnościowych sprawdzane są pod względem temperatury (zachowywania ciągu chłodniczego) oraz jakości (wizualnie), co potwierdzane jest odpowiednią pieczęcią i opisem na fakturze;
- towar przewożony jest samochodami przystosowanymi do przewozu konkretnego rodzaju produktów;

- pod względem ilości i jakości dostawę przyjmuje i weryfikuje intendent lub kucharka, a w przypadku partii złej jakości, towar jest reklamowany i dostawca wymienia go w umówionym terminie na towar dobrej jakości;
- wobec dostawców z którymi podpisano umowy nie zastosowano kar umownych.

(akta kontroli: tom I, str. 24)

W latach 2020-2024 (31 marca) Przedszkole zawarło łącznie 44 umowy na dostawy produktów spożywczych na łączną kwotę 2 756 220,62 zł, w tym siedem umów na kwotę 297 341,16 zł w 2020 r., osiem umów na kwotę 352 600,71 zł w 2021 r., siedem umów na kwotę 405 766,70 zł w 2022 r., 14 umów na kwotę 1 004 000,00 zł w 2023 r. i osiem umów na kwotę 696 512,05 zł w 2024 r.

We wszystkich ww. umowach przewidziano kary umowne za nieprzestrzeganie umowy, zawarto uprawnienia Przedszkola do kontroli dostarczanych produktów, sposób postępowania w sytuacji dostarczenia produktów niezgodnie z umową oraz wymagania jakościowe co do dostarczanych produktów, tj. terminy i godziny dostaw, daty minimalnej trwałości / terminy przydatności do spożycia / okres przydatności spożycia od dnia dostawy, wykaz składników obowiązkowych / procentową zawartość danego składnika / ilość określonych składników lub kategorii składników.

(akta kontroli: tom I, str. 195, 264-277 [plik/i nr 9-51])

W badanym okresie w Przedszkolu nie przeprowadzono wśród rodziców ankiet ani nie organizowano spotkań, których tematem byłaby satysfakcja z żywienia w Przedszkolu. Dyrektor Przedszkola wyjaśniła, że na tablicy w holu Przedszkola oraz na jego stronie internetowej przekazywane były informacje o zasadach zdrowego żywienia i przedszkolnych jadłospisach, a także zamieszczano przepisy na zdrowe potrawy. Dyrektor Przedszkola wyjaśniła, że rodzice uczestniczyli w działaniach w zakresie propagowania i wdrażania zdrowego odżywiania, prowadzonych w poszczególnych grupach, poprzez udział w projektach, programach i prowadzenie wraz z nauczycielkami warsztatów dla dzieci.

(akta kontroli: tom I, str. 22)

W Przedszkolu, w badanym okresie, nie pozyskiwano danych na temat potrzeb rodziców co do edukacji ich dzieci w zakresie zdrowego żywienia.

Dyrektor Przedszkola wyjaśniła, że wprawdzie w badanym okresie formalnie nie pozyskiwano danych na temat potrzeb rodziców co do edukacji ich dzieci w ww. zakresie, to Przedszkole na bieżąco współpracowało z rodzicami w ramach realizowanych projektów – choćby poprzez wspólne (z dziećmi) warsztaty gotowania, czy prowadząc zajęcia otwarte dla rodziców w ww. temacie lub poprzez bezpośrednie rozmowy zachęcające rodziców do włączenia do diety ich dzieci produktów ekologicznych oraz poprzez propagowanie tematyki zdrowego odżywiania za pośrednictwem strony internetowej Przedszkola. Dyrektor Przedszkola stwierdziła, że Przedszkole utrzymuje stały kontakt z rodzicami w zakresie żywienia ich dzieci lub edukacji o zdrowym żywieniu nie stosując w tym zakresie formalnych zasad dokumentowania takich kontaktów. O tym, że żywienie dzieci w Przedszkolu oraz edukacja o zdrowym żywieniu odbierane są przez rodziców w sposób pozytywny świadczy przede wszystkim brak skarg w tym zakresie. W Przedszkolu zdrowe żywienie oraz edukacja o nim nie były przedmiotem specjalnych porad (wewnętrznych, wspólnych z radą rodziców lub przedstawicielami organu prowadzącego, dietetykiem lub innymi osobami/podmiotami). Nie było też takich porad czy też spotkań dedykowanych dla placówek oświatowych organizowanych przez instytucje działające w tym obszarze. Brak jest możliwości zbierania takich danych – w przedszkolach nie są zatrudnione higienistki ani pielęgniarki, nie otrzymujemy też informacji wynikających z okresowych bilansów zdrowia dzieci

dokonywanych przez lekarzy podstawowej opieki zdrowotnej. W Przedszkolu nie było powodu do przeprowadzania takich porad/działań, gdyż przepisy prawa nie nakładają takiego obowiązku.

(akta kontroli: tom I, str. 172)

Działania w zakresie propagowania i wdrażania zdrowego żywienia ujęto w: [1] dwóch rocznych planach pracy Przedszkola (w latach szkolnych 2019/2020 i 2021/2022)³³, [2] wszystkich miesięcznych planach pracy Przedszkola³⁴ oraz [3] planach działania powołanego na lata 2021/2022 i 2022/2023 zespołu ds. edukacji ekologicznej i prozdrowotnej³⁵, do których należały m.in.:

- akcja "piję wodę – jestem zdrowy" – zachęcanie dzieci do picia wody w ciągu całego dnia bez ograniczeń – zgodnie z potrzebami dziecka (dystrybutory na wodę – przez cały rok) – zadanie realizowane przez zespół w latach szkolnych 2021/2022 i 2022/2023;
- szwedzki stół – kontynuacja nauki przygotowywania samodzielnego śniadania przez dzieci (cały rok) – zadanie realizowane przez zespół w latach szkolnych 2021/2022 i 2022/2023;
- święta zdrowych produktów, np.: Dzień śliwki, Dzień jabłka, Dzień marchewki, Dzień dyni – zadanie realizowane przez zespół w latach szkolnych 2021/2022 i 2022/2023;
- udział w ogólnopolskim projekcie edukacyjnym "covidowe zdrowe Love!"; zadanie zrealizowane przez zespół w latach szkolnych 2021/2022 i 2022/2023
- akcja "zdrowo i sportowo" – zadanie realizowane przez zespół w latach szkolnych 2021/2022;
- akcja "zdrowe śniadanie" – zadanie realizowane przez zespół w latach szkolnych 2021/2022;
- realizacja autorskiego projektu "bąbelkowo-kuchnikowo" – zadanie realizowane przez zespół w latach szkolnych 2021/2022;

³³ W planie na lata szkolne 2019/2020 – zadanie nr 3 „Edukacja dla wartości”, Działanie: "Poszerzenie wiedzy dzieci na temat przyczyn i skutków nieprawidłowego odżywiania, rozszerzenie działań na rzecz propagowania zdrowego stylu życia – spotkanie z dietetykiem kucharzem – działania w zakresie realizowanej w Przedszkolu preorientacji zawodowej. Zadanie na cały rok, realizowane przez wszystkich nauczycieli. W planie na lata szkolne 2021/2022 – Kierunek „Zdrowe odżywianie”, w tym: [1] Realizacja programu autorskiego "Bąbelkowo-kuchnikowo" dotyczącego promowania zdrowego stylu życia dzieci poprzez poszerzenie wiadomości na temat zdrowego odżywiania, ukazanie dzieciom wartości zdrowia i potrzeby jego ochrony; [2] Aranżacja sali umożliwiająca celebrowanie posiłków (kulturalne, spokojne ich spożywanie, połączone z nauką posługiwania się sztucami), a także umożliwianie wybierania potraw przez dzieci (walory odżywcze i zdrowotne produktów), a nawet ich komponowania – tzw. szwedzki stół – samodzielne przygotowanie kanapek z dostarczonych różnych składników; [3] Realizacja projektów grupowych ("Covidowe zdrowe love", "Malinki, malinki, smaczne witaminki", "Serce", "Palcem po mapie Europy – kuchnie świata"), samodzielne przygotowanie zdrowych posiłków przez dzieci. Zachęcanie dzieci do zjadania warzyw, ich znaczenie dla zdrowia, pobudzanie zmysłu smaku, węchu, wzroku przez przygotowywanie i zjadanie ich; [4] Zorganizowanie kąpek do obserwacji i doświadczeń przyrodniczych związanych z hodowlą różnych roślin: fasoli, zbóż, ziół; [5] Promowanie zdrowego stylu życia i zdrowego odżywiania poprzez kontakt dzieci z literaturą dziecięcą: opowiadaniem, bajkami, wierszami poruszającymi tematykę zdrowego odżywiania się. Przykłady: "Na straganie" J. Brzechwa, "Dla każdego coś zdrowego" W. Kraszewski, "Warzywa" K. Rogulski; [6] Zorganizowanie "dnia zdrowego śniadania" – rola śniadania w diecie oraz wiedza, co powinno zawierać, aby było wartościowe; [7] Zorganizowanie spotkania z przedszkolną kucharką/intendentem – pogadanka na temat żywienia dzieci; [8] Obchody wybranych świąt z kalendarza świąt nietypowych, których celem jest ukazanie wartości zdrowego odżywiania się na przykład: Dzień marchewki, Dzień mleka, Dzień jabłka.

³⁴ Zawarto w nich naukę rozpoznawania owoców i warzyw, nazywania i sporządzania przetworów, spożywania zdrowej żywności (owoców, warzyw, mięsa, nabiału, kompotów, soków naturalnych), w tym ograniczania spożycia słodczy, chipsów i napojów gazowanych, co w konsekwencji miało na celu rozwijanie właściwych nawyków żywieniowych.

³⁵ Dalej: zespół.

- „Zdrowie na moim talerzu” – konkurs plastyczny dla dzieci i młodzieży – zadanie realizowane przez zespół w latach szkolnych 2022/2023;
- tworzenie mini ogródków – miejsca obserwacji i praktycznych działań dzieci – zadanie realizowane przez zespół w latach szkolnych 2022/2023;
- organizowanie sezonowych kąpek przyrody, promujących zdrowie i ekologię – zadanie realizowane przez zespół w latach szkolnych 2022/2023;
- udział w zdrowym śniadaniu – zadanie realizowane przez zespół w latach szkolnych 2022/2023;
- okazjonalnie prowadzenie tablicy "zdrowo i wesoło" – zadanie realizowane przez zespół w latach szkolnych 2022/2023.

(akta kontroli: tom I, str. 264-277 [plik/i nr 138-176])

Działania zaplanowane w rocznych i miesięcznych planach pracy Przedszkola oraz wykazach zadań zespołów ds. edukacji ekologicznej i prozdrowotnej w zakresie propagowania i wdrażania zdrowego odżywiania oparte były na założeniach Podstawy programowej wychowania przedszkolnego (obszar 5) oraz na wytycznych dla placówek oświatowych Ministerstwa Edukacji Narodowej na poszczególne lata szkolne.

(akta kontroli: tom I, str. 259)

W kontrolowanym okresie, celem wsparcia ww. działań, zakupiono pomoce dydaktyczne w postaci książek (trzy sztuki na łączną kwotę 30,00 zł) oraz zabawek (69 sztuk na łączną kwotę 6 038,20 zł)³⁶.

(akta kontroli: tom I, str. 264-277 [plik/i nr 161-176])

Stwierdzone
nieprawidłowości

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

1. Ramowy rozkład dnia, w którym określono pory spożywania posiłków, był niespójny z harmonogramem posiłków oraz został sporządzony nierzetelnie, gdyż nie zawierał informacji o drugim śniadaniu (dodatkowym posiłku o godz. 10:30), które było ujęte w jadłospisach.

(akta kontroli: tom I, str. 278)

Dyrektor Przedszkola wyjaśniła, że w ramowym rozkładzie dnia o godzinie 10:30 nie ujęto dodatkowego posiłku, gdyż tak naprawdę nie jest on pełnowartościowym posiłkiem, a jedynie częścią śniadania. O tej godzinie dzieci otrzymują jedynie soki lub herbatki lub owoce. Wartości ilościowe, kaloryczne i odpłatność ujęte są w rozliczeniu pierwszego posiłku czyli śniadania, tak więc w ramowym rozkładzie dnia nie wykazano tego jako odrębnego posiłku. Takie rozwiązanie wynika z racjonalnego gospodarowania żywnością i dbałości o to aby dzieci zjadły cały oferowany im posiłek.

³⁶ W tym: 1) układanka "śniadanko" (4 szt. na kwotę 87,20 zł); 2) „arbuz" (1 szt. na kwotę 36,00 zł); 3) „babeczka" (1 szt. na kwotę 16,00 zł); 4) PUZZLE tort czekoladowy (2 szt. na kwotę 27,60 zł); 5) szablony "Owoce" (2 szt. na kwotę 29,80 zł); 6) zestaw "art. spożywcze" (2 szt. na kwotę 78,70 zł); 7) zestaw "Jaja" – gra (2 szt. na kwotę 196,80 zł); 8) zestaw "krojone owoce i warzywa" (4 szt. na kwotę 61,50 zł); 9) zestaw "Kucharz" (2 szt. na kwotę 209,10 zł); 10) zestaw "Kuchnia" (3 szt. na kwotę 516,60 zł); 11) zestaw "meble do kuchni" (1 szt. na kwotę 69,90 zł); 12) zestaw "naczynia" (10 szt. na kwotę 1119,30 zł); 13) zestaw "Owoce i warzywa do krojenia" (1 szt. na kwotę 38,10 zł); 14) zestaw "Owoce i warzywa" (3 szt. na kwotę 246,00 zł); 15) zestaw "owoce" (3 szt. na kwotę 332,10 zł); 16) zestaw "Pizza z dodatkami" (4 szt. na kwotę 49,20 zł); 17) zestaw "Produkty spożywcze" (2 szt. na kwotę 405,90 zł); 18) zestaw "serwis obiadowy" (3 szt. na kwotę 295,20 zł); 19) zestaw "sztućce" (4 szt. na kwotę 67,60 zł); 20) zestaw "talerze mini" (3 szt. na kwotę 885,60 zł); 21) zestaw "Talerze" (3 szt. na kwotę 701,10 zł); 22) zestaw "waga sklepowa" (3 szt. na kwotę 209,70 zł); 23) zestaw "Zastawa stołowa" (6 szt. na kwotę 359,20 zł);

Najwyższa Izba Kontroli nie neguje racjonalności gospodarowania żywnością i stosowania praktyki dzielenia niektórych posiłków, jednakże tego typu działania powinny mieć odzwierciedlenie w obowiązujących w Przedszkolu dokumentach wewnętrznych, tym bardziej, że ramowe rozkłady dnia są istotną informacją dla rodziców.

(akta kontroli: tom I, str. 278)

2. Dokumenty określające zasady i sposób zorganizowania żywienia dzieci, tj. Regulamin Organizacyjny (29/2020), Statut Przedszkola oraz zakresy obowiązków pracowników, zostały sporządzone nierzetelnie, gdyż zapisy w nich zawarte były ze sobą niespójne:

- Regulamin Organizacyjny (29/2020) nie zawierał następujących obowiązków ujętych w Statucie Przedszkola, tj.: [1] ewidencjonowania i rozliczania odpłatności za Przedszkole (intendent), [2] uczestniczenia w planowaniu jadłospisów (kucharka), [3] współpracy z intendentem (kucharka), [4] przygotowania surowców spożywczych z uwzględnieniem wymogów technologii i instrukcji obsługi maszyn gastronomicznych (pomoc kuchenna), [5] sprzątnięcia pomieszczeń pionu kuchennego (pomoc kuchenna);
- Statut Przedszkola nie zawierał ujętych w Regulaminie Organizacyjnym (29/2020), wymagań, tj.: [1] obowiązku zaopatrzenia Przedszkola w żywność zgodnie z przepisami o zamówieniach publicznych (intendent) oraz [2] zakresów odpowiedzialności: za racjonalne wykorzystanie produktów spożywczych pobranych z magazynu (kucharka), za oszczędne gospodarowanie artykułami spożywczymi (pomoc kuchenna), za naczynia i sprzęt znajdujący się w kuchni (pomoc kuchenna);
- z porównania ww. dokumentów, z zakresami obowiązków pracowników³⁷ wynikało, że: [1] w zakresie obowiązków kucharza/kucharki opracowanym po zmianie treści Regulaminu Organizacyjnego nie ujęto w nim odpowiedzialności za racjonalne wykorzystanie produktów spożywczych pobranych z magazynu; [2] w zakresie obowiązków pomocy kuchennej nie wprowadzono ujętej w Regulaminie Organizacyjnym odpowiedzialności materialnej za naczynia i sprzęt znajdujący się w kuchni; [3] zakresy obowiązków woźnych oddziałowych stanowiły odzwierciedlenie zakresu obowiązków ujętego w Regulaminie Organizacyjnym, przypisanego do tego stanowiska, nie ujęto w nich natomiast obowiązków podawania posiłku, dbałości o czystość i estetykę naczyń i sprzętów, tj. obowiązków określonych w Statucie Przedszkola.

(akta kontroli: tom I str. 56-58, 264-277 [plilk/i nr 179-202])

Dyrektor Przedszkola wyjaśniła, że zapisy ujęte w ww. dokumentach oraz opracowane zakresy obowiązków pracowników zatrudnionych przy produkcji i wydawania posiłków w Przedszkolu były ze sobą niespójne. Według Dyrektora Przedszkola, statuty, regulaminy i zakresy obowiązków sporządzane były w różnym czasie, a nowelizacje i dokonywane zmiany nie były wprowadzane równocześnie we wszystkich dokumentach, co spowodowało wskazane rozbieżności.

(akta kontroli: tom I, str. 66, 99)

³⁷ Sześcioma wybranymi, w tym: powstałymi po wprowadzeniu zmiany Statutu Przedszkola 25 listopada 2019 r., a przed zmianą Regulaminu Organizacyjnego (29/2020) (trzy zakresy obowiązków: intendenci KowAnn z 17 lipca 2020 r., kucharki PasPau z 15 sierpnia 2020 r., woźnej oddziałowej ChoAgn z 25 września 2020 r.) oraz powstałe po zmianie Regulaminu Organizacyjnego (trzy zakresy obowiązków: pomocy kuchennej ZduMał z 6 lutego 2023 r., woźnej oddziałowej SzaMag z 1 września 2021 r., kucharza SzaMic z 4 maja 2021 r.).

3. W trakcie przeprowadzonej na zlecenie NIK³⁸ kontroli PPIS w zakresie oceny spełniania wymagań obowiązujących przepisów dla zapewnienia bezpieczeństwa żywności, żywienia oraz wyrobów do kontaktu z żywnością ustalono następujące nieprawidłowości:

a) w jadłospisie stwierdzono:

- brak lub nieprawidłowe oznakowanie alergenów³⁹, tj. 4 marca 2024 r. w makaronie spaghetti razowym z sosem bolońskim jako alergen oznaczono wieprzowinę; 8 marca 2024 r. w łososiu soute jako alergen oznaczono „łosoś” podczas gdy winno być „ryby”; 12 marca 2024 r. w paście z zielonego groszku jako alergen oznakowano „jajko” podczas, gdy z jadłospisu nie wynikało, że pasta z zielonego groszku zawiera jaja; 15 marca 2024 r. w kotlecie rybnym z dorsza jako alergen oznakowano „dorsz” podczas, gdy winno być „ryby”; 4 marca 2024 r. w budyniu śmietankowym z polewą truskawkową i prażonymi płatkami migdałów – jako alergen powinny być wskazane orzechy (migdały), 8 marca 2024 r. w kawie ince na mleku – jako alergen powinny być wskazane zboża zawierające gluten (żyto, jęczmień); 12 marca 2024 r. w rosole z makaronem przepiórczym – jako alergen powinny być wskazane jaja; 15 marca 2024 r. w jajku w krążkach jako alergen powinny być wskazane jaja;
- brak określenia składników potraw⁴⁰, tj. w całej dekadzie w pieczywie oraz maśle; 4 marca 2024 r. w kielbasie szynkowej wieprzowej, kremie z białych warzyw z ziarnami słonecznika, makaronie spaghetti razowym z sosem bolońskim, budynku śmietankowym z polewą truskawkową i prażonymi płatkami migdałów; 5 marca 2024 r. w paście z soczewicy, kapuśniaku, kotlecie schabowym, sosie winegret, podplomykach bezcukrowych; 6 marca 2024 r. w szynce drobiowej, herbacie z owoców leśnych, zupie grochowej z mięsem z indyka i ziemniakami, racuchach drożdżowych z jabłkiem i polewą malinową, sałatce owocowej z jogurtem; 7 marca 2024 r. w twarożku z rzodkiewką i szczypiorkiem, zupie brokułowej z ziemniakami, gulaszu z ciecierzycy z warzywami, biszkoptach bezcukrowych; 8 marca 2024 r. w serze salami, barszczu czerwonym z makaronem muszelki, ziemniakach puree z koperkiem, surówce z selera ze śmietaną, ślimaczkach z dżemem wieloowocowym; 11 marca 2024 r. w polędwicy z indyka, krupniku na maśle z ziemniakami, łazankach z kapustą i kielbasą wieprzową, cięście drożdżowym ze śliwką; 12 marca 2024 r. w płatkach kukurydzianych na mleku, paście z zielonego groszku, rosole z makaronem przepiórczym, potrawce z kurczaka w sosie, serku malinowym; 13 marca 2024 r. w kielbasie szynkowej wieprzowej, zupie szczawiowej z ziemniakami, pampuchach drożdżowych z polewą truskawkową, batonie w liofilizowanych owoców; 14 marca 2024 r. w paście z fasoli z suszonymi pomidorami, kremie z dyni, gulaszu wołowym, jabłkach zapiekanych pod pierzynką z kruszonki z kleksem jogurtu; 15 marca 2024 r. w zupie parzybrodzie z kapustą, ziemniakami puree z koperkiem, kotlecie rybnym z dorsza, marchewką na ciepło ze śmietaną, shake wiśniowym, chrupkach kukurydzianych;

b) nieprawidłowy stan techniczny ściany (przy klimatyzatorze ściana z drobnymi ubytkami farby, zabrudzona, z zaciekami) i drzwi w magazynie warzyw

³⁸ Na podstawie art. 12 pkt 3 ustawy o NIK.

³⁹ Łącznie w ośmiu potrawach, tj. 6,1% ogólnej liczby sprawdzanych potraw, tj. brak określenia alergenów – w czterech potrawach, tj. 3,1% w ogólnej liczby sprawdzanych potraw (130); nieprawidłowe oznakowanie alergenów – w czterech potrawach, tj. 3,1% ogólnej liczby sprawdzanych potraw (130).

⁴⁰ W 58 potrawach, tj. 44,6% ogólnej liczby sprawdzanych potraw (130).

(w dole drzwi ubytki okleiny, powierzchnia łatwo nasiąkliwa, trudna do utrzymania w czystości) oraz lodówek: na mięso w magazynie urządzeń chłodniczych (półki w urządzeniu z ubytkami farby, przyrdzewiałe) i na warzywa w magazynie warzyw (uszkodzona uszczelka).

(akta kontroli: tom I, str. 264-277 [plik/i nr 69-75])

Dyrektor Przedszkola w odpowiedzi na ustalenia ww. kontroli, 8 kwietnia 2024 r. poinformowała PPIS, że: [1] od czasu dokonania przez PPIS ww. ustaleń w zakresie składników potraw (w tym określenia alergenów), w jadłospisach stosowane są zasady opisu składników potraw i alergenów w sposób wskazany w protokole kontroli, tzn. wieprzowina nie jest już oznaczana jako alergen; w przypadku dań z rybami: zgodnie z zaleceniami kontroli PPIS, jako alergen wpisywane jest słowo „ryby”, przy czym nie zrezygnowano ze zwyczaju wpisywania nazwy wykorzystanej do sporządzenia posiłku ryby (w nawiasie); w pastach zawierających majonez, przy których wpisywano jako alergen „jajko” – nadal wpisywane jest „jajko” jako alergen, a w wykazie składników wpisywany jest „majonez” zawierający ten alergen; w przypadku podawania do posiłku kawy inki lub prażonych płatków migdałów – jako alergeny wpisywane są odpowiednio „jęczmień” i „żyto” oraz „orzechy (migdały)”; [2] wykazane w protokole PPIS nieprawidłowe stany techniczne ściany w magazynie warzyw, drzwi w magazynie warzyw oraz lodówki na mięso zostały usunięte. Do ww. odpowiedzi załączono zdjęcia potwierdzające usunięcie nieprawidłowości technicznych.

(akta kontroli: tom I, str. 264-277 [plik/i nr 71])

OCENA CZĄSTKOWA

Przedszkole zapewniało dzieciom możliwość regularnego spożywania posiłków, które były serwowane zgodnie z ustalonym harmonogramem i jadłospisami, a udział w nich brało od 99,4% do 100% dzieci. Stawka żywieniowa była pobierana we właściwej wysokości. Warunki organizacji żywienia oraz pomieszczenia w Przedszkolu były dostosowane do potrzeb dzieci, zapewniając im właściwe warunki spożywania posiłków, w tym dla dzieci ze specjalnymi potrzebami żywieniowymi. Personel odpowiedzialny za edukację żywieniową miał odpowiednie wykształcenie, a osoby odpowiedzialne za planowanie i przygotowanie posiłków uczestniczyły w szkoleniach. Przedszkole utrzymywało stały kontakt z rodzicami w kwestiach żywienia i edukacji ich dzieci, a działania w zakresie propagowania zdrowego odżywiania zostały uwzględnione w planach pracy Przedszkola oraz planach działania zespołów ds. edukacji ekologicznej i prozdrowotnej.

Mimo stwierdzonych nieprawidłowości przez PPIS, pomieszczenia, sprzęt i personel spełniali wymagania sanitarno-higieniczne określone w przepisach. Zapewniono również kontrolę jakości używanych produktów.

W Przedszkolu nie prowadzono badań satysfakcji rodziców i dzieci w zakresie oceny oferowanego żywienia oraz brak było formalnego pozyskiwania danych na temat potrzeb edukacyjnych rodziców w zakresie zdrowego odżywiania dzieci. Stwierdzono ponadto, że ramowy rozkład dnia, w którym określono pory spożywania posiłków został sporządzony nierzetelnie, gdyż nie zawierał informacji o drugim śniadaniu (dodatkowym posiłku o godz.10:30), które było ujęte w jadłospisach.

OBSZAR

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

Opis stanu faktycznego

W latach szkolnych 2020/2021-2023/2024 w Przedszkolu prowadzono działania ukierunkowane na kształtowanie prawidłowych nawyków żywieniowych poprzez realizację programów własnych, jak i programów ogólnopolskich. W ww. okresie realizowano łącznie 10 programów własnych, w tym:

1) dwa programy w latach szkolnych 2020/2021:

- a) "Tydzień zdrowia" – forma: działania edukacyjne; przedmiot działania: motywowanie dzieci do dbałości o zdrowie, wyjaśnienie znaczenia spożywania warzyw i owoców, określanie zasad zdrowego stylu życia: codzienne przebywanie na świeżym powietrzu, zdrowe odżywianie, higiena osobista; realizowany przez nauczycieli Przedszkola; angażujący wszystkie dzieci Przedszkola; efektami realizacji programu było uczestnictwo dzieci w tematycznych quizach, wykonanie przez dzieci prac plastycznych dotyczących zdrowego odżywiania się, wystawa tych prac oraz stała obserwacja aktywności dzieci podczas zorganizowanych quizów i przygotowywania prac. Wyniki tych działań wykorzystano do wzbogacenia jadłospisu Przedszkola poprzez zwiększenie ilości i częstotliwości podawania dzieciom kolorowych i zdrowych kanapek. W programie wzięło udział 202 dzieci;
- b) "Życie stokrotek" – forma: warsztaty – układanie menu; przedmiot działania: przy współpracy z intendentką Przedszkola opracowanie kolorowego menu (jeden kolor na jeden miesiąc); realizowany przez nauczycieli Przedszkola; efektami realizacji tego programu były tematyczne prace plastyczne dzieci oraz wystawa tych prac, układanie jadłospisów przez dzieci, a także obserwacja aktywności dzieci podczas tworzenia prac. Wyniki realizacji programu wykorzystano do wzbogacenia jadłospisu Przedszkola poprzez zwiększenie ilości i częstotliwości podawania dzieciom kolorowych i zdrowych posiłków. W programie wzięło udział 25 dzieci;

2) cztery programy w latach szkolnych 2021/2022:

- a) "Truskawki" – forma: działania edukacyjne oraz warsztaty (przygotowanie posiłku i prowadzenie ogródka); przedmiot działania: poznanie korzyści płynących ze spożywania owoców i wykorzystania owoców; aktywność kulinarna (potrawy z wykorzystaniem truskawek), stworzenie ogródka truskawkowego; realizowany przez nauczycieli Przedszkola; efektami realizacji programu były prace plastyczne wykonane przez dzieci dotyczące tematyki programu, wystaw tych prac, zbadano także wiedzę nabytą przez dzieci poprzez obserwację aktywności dzieci podczas tworzenia prac, a wyniki tych badań wykorzystano do wprowadzenia sezonowego Dnia Truskawki (potrawy z truskawek). W programie wzięło udział 25 dzieci;
- b) "Palcem po mapie Europy" – forma: warsztaty – przygotowanie posiłku; przedmiot działania: wspólne przygotowanie podstawowych dań charakterystycznych dla Grecji i Włoch; efekty działań warsztatowych zbadano poprzez obserwację aktywności dzieci podczas uczestnictwa w zajęciach, co w efekcie spowodowało wzbogacenie jadłospisu Przedszkola (tj. wprowadzenie dań kuchni innych krajów). W programie wzięło w nim udział 287 dzieci;
- c) "Bąbelkowo-kuchcikowo" – forma: działania edukacyjne, zabawy badawcze oraz warsztaty – prowadzenie ogródka; przedmiot działania: kształtowanie prawidłowych nawyków żywieniowych, umiejętność korzystania z książki kucharskiej, umiejętność bezpiecznego posługiwania się kuchennym sprzętem elektrycznym, zabawy badawcze w temacie piramidy zdrowego żywienia, założenie ogródka ziołowego; oddziaływanie edukacyjne ww. programu zbadano poprzez obserwację aktywności dzieci podczas zabaw badawczych i warsztatów; wyniki programu wykorzystano do wzbogacenia jadłospisu Przedszkola poprzez zwiększenie ilości i częstotliwości podawania dzieciom

warzyw i owoców oraz zachęcanie dzieci i rodziców do wspólnego gotowania. W programie wzięło udział 25 dzieci;

- d) "Malinki, malinki" – forma: działania edukacyjne i warsztaty – przygotowanie posiłku; przedmiot działania: poznanie korzyści płynących ze spożywania owoców, aktywność kulinarna „czarowanie” z malin; efektami realizacji programu były m.in. wykonane przez dzieci prace plastyczne podsumowujące wiedzę dzieci (księgę wiedzy o malinach) oraz zorganizowanie ogródka owocowego (malinowego ogrodu), ponadto prowadzono obserwację aktywności dzieci podczas podejmowania tematu zdrowego żywienia, tworzenia prac plastycznych oraz organizowania ogródka owocowego. Wyniki programu wykorzystano do posadzenia krzewów malin w ogródku przedszkolnym i dalszej edukacji dzieci poprzez obserwację wzrostu krzewów i dojrzewania owoców. W programie wzięło udział 25 dzieci;

3) trzy programy w latach szkolnych 2022/2023:

- a) "Eko bazar" – forma: działania edukacyjne i zabawy badawcze; przedmiot działania: wprowadzenie w świat proekologicznych działań np. uprawa własnych warzyw i ziół, zdrowa dieta i styl życia; efektami realizacji programu była wypełniona obrazkowa ankieta i obserwacja aktywności dzieci podczas tworzenia prac. Wyniki tych badań wykorzystano do wzbogacenia jadłospisu Przedszkola poprzez zwiększenie spożywanych warzyw i owoców. W programie wzięło udział 25 dzieci;
- b) "W zdrowym ciele, zdrowy duch" – forma: działania edukacyjne i warsztaty; przedmiot działania: wyrabianie nawyków dzieci higienicznego spożywania pokarmów, prawidłowych nawyków żywieniowych oraz świadomości konsumenckiej, warsztaty kulinarne; wyniki realizacji programu zbadano poprzez rozmowę, wystawę prac plastycznych podsumowującą wiedzę dzieci oraz poprzez obserwację aktywności dzieci podczas tworzenia prac. Zmodyfikowano jadłospis Przedszkola, tj. w większym stopniu ograniczono ilość cukru i zwiększono liczbę zajęć ruchowych. W programie wzięło udział 25 dzieci;
- c) "Zdrowo się odżywiamy i o dobrą formę dbamy" – forma: działania edukacyjne i warsztaty; przedmiot działania: zachęta dzieci do zdrowego odżywiania się; wyniki realizacji programu zbadano poprzez obserwację aktywności dzieci podczas podejmowania tematu zdrowego żywienia oraz zmodyfikowano jadłospis Przedszkola, tj. ograniczono ilość cukru. Zwiększono ilość zajęć ruchowych. W programie wzięło udział 25 dzieci;

4) jeden program w roku szkolnym 2023/2024:

- a) "Poszukiwacze rozgryzają jabłko" – forma: działania edukacyjne i warsztaty – przygotowanie posiłku; przedmiot działania: kształtowanie w dzieciach zdrowych nawyków żywieniowych; spotkanie z ekspertem-sadownikiem; warsztaty kulinarne; efektami realizacji programu były wykonane prace plastyczne dotyczące przygotowania posiłków, wystawa tych prac podsumowującą wiedzę dzieci oraz obserwacja aktywności dzieci podczas tworzenia prac. Wyniki tych badań wykorzystano do wzbogacenia jadłospisu Przedszkola o większą ilość owoców. W programie wzięło udział 25 dzieci.

(akta kontroli: tom I, str. 93-96, 175, 264-277 [plik/i nr 177])

W latach szkolnych 2020/2021-2023/2024 (31 marca) Przedszkole uczestniczyło w pięciu projektach ogólnopolskich, w tym:

1. "Zdrowo i sportowo" – forma: działania edukacyjne i warsztaty; przedmiot działania: zwiększenie świadomości dzieci na temat roli i wagi aktywności fizycznej oraz zdrowego odżywiania; realizowany przez nauczycieli Przedszkola; angażujący wszystkie dzieci Przedszkola; efektami realizacji programu były m.in. zorganizowane międzyprzedszkolne zawody sportowe i prozdrowotne. Ponadto w trakcie zajęć prowadzono obserwację aktywności dzieci podczas podejmowania tematu zdrowego żywienia. W projektach tych udział 273 dzieci w latach szkolnych 2020/2021 i 287 dzieci w latach szkolnych 2021/2022;
2. "Covidowe zdrowe love" – forma: działania edukacyjne i warsztaty; przedmiot działania: uświadomienie wpływu zdrowej diety na organizm człowieka, kształtowanie postaw prozdrowotnych wśród dzieci; realizowany przez nauczycieli Przedszkola; oddziaływanie edukacyjne programu zbadano poprzez obserwację aktywności dzieci podczas konkursu oraz wykorzystano do wprowadzenia zasady samodzielnego przygotowywania części posiłku oraz założenia w sali zabaw kącika zdrowia. W programie wzięło udział 25 dzieci w latach szkolnych 2021/2022;
3. "Z pętelką po zdrowie" – forma: działania edukacyjne i zabawy badawcze; przedmiot działania: uświadomienie wpływu zdrowej diety na organizm człowieka, zorganizowanie zabaw w związku z wybranym warzywem lub owocem (nietypowe święto ogrodowe); efektami realizacji programu były wykonane przez dzieci prace plastyczne podsumowujące wiedzę (książkę kucharską), prowadzono także obserwację aktywności dzieci podczas podejmowania tematu zdrowego żywienia i tworzenia prac. Wyniki tych działań wykorzystano do wzbogacenia jadłospisu Przedszkola, tj. wykorzystania potraw z projektowej książki kucharskiej. Wzięło programie wzięło udział 25 dzieci w latach szkolnych 2022/2023;
4. "Skąd się biorą produkty ekologiczne" – forma: działania edukacyjne, zabawy badawcze i warsztaty; przedmiot działania: czy dziecko rozumie czym jest rolnictwo i produkty ekologiczne, kształtowanie umiejętności wyboru produktów ekologicznych, propagowanie zdrowego stylu życia i zdrowego odżywiania; realizacja programu została wykorzystana do zachęcenia dzieci i ich rodziców do wzbogacania menu domowego o produkty ekologiczne, wzbogacenia jadłospisu Przedszkola (tj. wprowadzenia produktów ekologicznych). W programie wzięło udział 25 dzieci w latach szkolnych 2023/2024;
5. "FIT School" – forma: działania edukacyjne i zajęcia dydaktyczne; przedmiot działania: postawa prozdrowotna, zdrowe życie, skuteczne działania na rzecz zdrowia, znaczenie wody w diecie; program w trakcie realizacji. Bierze w nim udział 140 dzieci w latach szkolnych 2023/2024 (31 marca).

(akta kontroli: tom I, str. 93-96, 175, 264-277 [plik/i nr 177])

W ramach wybranych trzech programów ogólnopolskich ("Covidowe zdrowe love", "Skąd się biorą produkty ekologiczne" oraz "Zdrowo i sportowo") przewidziano m.in. następujące działania w zakresie zdrowego żywienia:

- „Covidowe zdrowe love” – [1] założenie kącika warzywno-owocowego, [2] zorganizowanie zajęć, zabaw w związku z wybranym warzywem, [3] zorganizowanie samodzielnego przygotowywania kanapek przez dzieci na śniadanie, [4] wykonanie z dziećmi owocowych szaszłyków lub sałatki; [5] przygotowanie z dziećmi koktajlu warzywno-owocowego, [6] zainicjowanie obchodzenia urodzin, podczas których zamiast cukierków i słodyczy dzieci jedzą owoce, warzywa lub zdrowe przekąski, [7] wykonanie z dziećmi piramidy

zdrowego żywienia według własnego pomysłu. W programie wzięło udział 25 dzieci;

- "Skąd się biorą produkty ekologiczne" – [1] rozpoznawanie po znaku i nazywanie wybranych produktów ekologicznych, [2] zapoznanie dzieci z piramidą żywienia, [3] spacer po ogródkach działkowych i obserwacja upraw warzyw i owoców, [4] degustacja ekologicznych bakalii i dżemów, [5] wykonanie zdrowej przekąski i sałatki owocowej. W programie wzięło udział 20 dzieci;
- „Zdrowo i sportowo” – zajęcia edukacyjne i warsztaty, których tematem była jakość żywienia (w tym unikanie cukru, soli i przetworzonej żywności oraz zwiększenie ilości warzyw i owoców). W programie brały udział wszystkie grupy przedszkolne, tj. w latach szkolnych 2020/2021 – 273 dzieci, a w latach szkolnych 2021/2022 – 287 dzieci.

Wszystkie ww. działania zostały zrealizowane, przy czym tylko w dwóch ww. programach („Covidowe zdrowe love” i "Skąd się biorą produkty ekologiczne") organizatorzy wymagali złożenia sprawozdań.

Wszystkie ww. działania realizowały nauczycielki Przedszkola.

(akta kontroli: tom I, str. 93-96, 202-256, 264-277 [plik/i nr 62-63])

W badanym okresie edukacja w zakresie prawidłowych nawyków żywieniowych prowadzona była przez nauczycieli w ramach zajęć przedszkolnych i nie generowało to dodatkowych kosztów poza zakupami pomocy dydaktycznych.

(akta kontroli: tom I, str. 49, 264-277 [plik/i nr 82,161-176])

Jadłospisy przygotowywano z dwutygodniowym wyprzedzeniem, przy czym do ogólnej wiadomości były przekazywane (na tablicy ogłoszeń i na stronie internetowej Przedszkola) z wyprzedzeniem jednego tygodnia.

(akta kontroli: tom I, str. 5-7, 264-277 [plik/i nr 1])

Z przeprowadzonej przez biegłego⁴¹ oceny zgodności jadłospisów (z okresu od 4 marca 2024 r. do 15 marca 2024 r.) z kryteriami ujętymi w rozporządzeniu Ministra Zdrowia dot. środków spożywczych, normach żywienia człowieka, a także w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004⁴² oraz rekomendacjach dla przedszkoli, wynikało, że:

1. spełniały wymagania rozporządzenia Ministra Zdrowia dot. środków spożywczych w zakresie: § 2 ust. 2 pkt 1 – na całodzienne żywienie składały się środki spożywcze pochodzące z różnych grup środków spożywczych; § 2 ust. 2 pkt 2 – posiłki zawierały produkty spożywcze pochodzące z następujących grup spożywczych: produkty zbożowe lub ziemniaki, warzywa lub owoce, mleko lub produkty mleczne, mięso, ryby, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych i inne nasiona oraz tłuszcze; § 2 ust. 2 pkt 4 – od poniedziałku do piątku potrawy smażone podawane były nie częściej niż dwa razy w tygodniu, do smażenia używany był olej roślinny spełniający kryteria; § 2 ust. 2 pkt 5 – napoje przygotowywane na miejscu zawierały nie więcej niż 10 g cukru na 250 ml

⁴¹ Powołanego na podstawie art. 49 ust. 1 ustawy o NIK.

⁴² Dz. Urz. UE L 304 z 22 listopada 2011 r., str. 18, ze zm., dalej: rozporządzenie PE.

produktu gotowego do spożycia; § 2 ust. 2 pkt 6 – każdego dnia podawano: co najmniej dwie porcje mleka lub przetworów mlecznych średnich (pkt 6 lit. a), co najmniej jedną porcję z grupy mięso, jaja orzechy, nasiona roślin strączkowych (pkt 6 lit. b); warzywa lub owoce w każdym posiłku (pkt 6 lit. c); § 2 ust. 2 pkt 8 – co najmniej raz w tygodniu podawano rybę;

2. spełniały wymogi określone w rekomendacjach dla przedszkoli, tzn.: oferowane posiłki były urozmaicone smakowo i pod względem tekstury; menu zawierało wykaz produktów uwzględnionych w potrawach; jadłospisy zawierały szczegółowe informacje na temat rodzaju użytych produktów, np. szynka drobiowa, wieprzowa, chleb graham itp.; w menu uwzględniano sezonowość potraw i unikano powtarzania potraw; w codziennym jadłospisie były co najmniej dwie porcje warzyw i jedna porcja owoców; stosowano naturalne produkty mleczne (bez dodatku cukru), w tym jeden fermentowany, np. jogurt naturalny; większość wywarów była gotowana na jarzynach;
3. zawierały prawidłowo zapisane informacje o alergenach (stosownie do wymogów zawartych w rozporządzeniu PE);
4. ich kaloryczność była zgodna z normami żywienia.

W niektórych przypadkach jadłospisów/oceniających dni żywieniowych nie zastosowano się do wymogów określonych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia dot. środków spożywczych, co szczegółowo opisano w sekcji *Stwierdzone nieprawidłowości*.

(akta kontroli: tom I, str. 69, 176-182)

W okresie od 1 stycznia 2020 r. do 31 sierpnia 2020 r., tj. w czasie gdy Przedszkole obsługiwało dziewięć grup dzieci, korzystano z młynka do mielenia odpadów kuchennych, co było akceptowane przez PPIS z uwagi na liczbę obsługiwanych przez Przedszkole grup dzieci. Od 1 września 2020 r. do 31 marca 2024 r., tj. w okresie kiedy w Przedszkolu obsługiwano 12 grup dzieci, realizowano postanowienia pięciu umów, których przedmiotem był odbiór odpadów stanowiących materiał kategorii 3 – odpady kuchenne na łączną maksymalną kwotę 17 700,00 zł, w tym 1 200,00 zł w 2020 r., 2 500,00 zł w 2021 r., 5 000,00 zł w 2022 r. i 2023 r. oraz 4 000,00 zł w 2024 r. W latach 2020-2024 (do 31 marca) w ramach realizacji ww. umów odebrano łącznie 1 081 kg odpadów, w tym 154 kg w 2020 r., 315 kg w 2021 r., 390 kg w 2022 r., 172 kg w 2023 r. oraz 50 kg do 31 marca 2024 r., ponosząc koszt w łącznej wysokości 8 184,84 zł, w tym 648,00 zł w 2020 r., 2 029,96 zł w 2021 r., 2 428,88 zł w 2022 r., 2 462,40 zł w 2023 r. i 615,60 zł do 31 marca 2024 r.

(akta kontroli: tom I, str. 55, 264-277 [plik/i nr 83-137])

Dyrektor Przedszkola wyjaśniła, że w Przedszkolu odpady kuchenne nie są dzielone na frakcje oraz ważone odrębnie jako zlewki (odpady talerzowe) i odpady poprodukcyjne. Nie ma prawnego obowiązku stosowania takiej praktyki. Nie ma też żadnego logicznego wytłumaczenia potrzeby takiego postępowania skoro i tak jest to jeden rodzaj odpadów traktowanych całościowo i odbieranych do utylizacji. W kuchni przedszkolnej jest to trudne do realizacji, gdyż wymagałoby wyodrębnienia odpowiednich powierzchni składowych i osobnych pojemników. Dyrektor Przedszkola podkreśliła, że wszystkie dzieci w Przedszkolu otrzymują jednakowe porcje posiłków, zgodnie z kalorycznością oraz gramaturą określoną dla dzieci w wieku przedszkolnym. Nie ma więc możliwości zmniejszenia podawanych porcji, mimo występowania sytuacji niezjedzenia przez dzieci całych oferowanych im posiłków. Dyrektor Przedszkola zapewniła, że podejmowane są wszelkie działania aby zachęcić dzieci do jedzenia, w tym serwowanie posiłków atrakcyjnych, kolorowych i smacznych.

Dyrektor Przedszkola dodała, że w kontrolowanym okresie nie wystąpiły zdarzenia związane z marnowaniem produktów. W czasie bieżącej kompleksowej kontroli PPIS nie ujawniono przypadków sporządzania protokołów zniszczenia i utylizacji produktu ze względu na ich jakość czy też przeterminowanie. Produkty spożywcze używane w procesie wytworzenia posiłków, zdaniem Dyrektora Przedszkola, są bardzo dobrej jakości, nie są magazynowane (przywożone na bieżąco) oraz mają odpowiednio długi termin przydatności do spożycia, a sam proces produkcji przebiega prawidłowo, zgodnie z zachowaniem ciągów technologicznych i nie zachodzi obawa o nieracjonalne wykorzystanie produktów ani ich marnowanie. Wszystkie odpady spożywcze odbierane cotygodniowo zgodnie z umową przez firmę do utylizacji są to odpady produkcyjne oraz pozostałości talerzowe.

(akta kontroli: tom I, str. 174, 279)

W Przedszkolu zapewniono dzieciom nieograniczony dostęp do wody pitnej poprzez rozstawienie pięciu dystrybutorów podłączonych do sieci wodociągowej. Dystrybutory zlokalizowane były na korytarzu Przedszkola w miejscach ogólnodostępnych dla dzieci w jak najmniejszej odległości od sal grup, umożliwiając w ten sposób szybki dostęp do wody podawanej, na żądanie dzieci, przez nauczycielki lub woźne oddziałowe.

(akta kontroli: tom I, str. 72-77)

W trakcie przeprowadzonej na zlecenie NIK⁴³ kontroli PPIS w zakresie badań mikrobiologicznych oraz chemicznych i fizycznych właściwości wody pitnej przeznaczonej dla dzieci nie stwierdzono nieprawidłowości. Na podstawie badań laboratoryjnych stwierdzono, że jakość wody pod względem mikrobiologicznym oraz fizyko-chemicznym odpowiada wymaganiom sanitarnym ustalonym dla wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

(akta kontroli: tom I, str. 264-277 [plik/i nr 69-75])

Dyrektor Przedszkola podała, że w badanym okresie nie informowała ani dzieci ani rodziców o zdatności do picia wody z wodociągu, gdyż woda do Przedszkola, jak i do gospodarstw domowych z okolicznych miejscowości, pochodzi z wodociągu będącego w zarządzie gminnej spółki – Kobierzyckie Przedsiębiorstwo Wodociągów i Kanalizacji Sp. z o.o., a mieszkańcy, jak i zbiorowi użytkownicy, o jego ewentualnych awariach lub braku zdatności do picia wody informowani są na bieżąco (w takiej sytuacji Przedszkole zmuszone jest zawiesić swoją działalność). Dyrektor Przedszkola dodała, że raz w roku Przedszkole zleca wykonanie oceny jakości wody i żadne z dotychczasowych badań nie wykazało nieprawidłowości w postaci niezdatności wody do picia.

(akta kontroli: tom I, str. 53-54, 183)

Stwierdzone
nieprawidłowości

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

1. Z przeprowadzonej przez biegłego⁴⁴ oceny zgodności jadłospisów (z okresu od 4 marca 2024 r. do 15 marca 2024 r.) z kryteriami ujętymi w rozporządzeniu Ministra Zdrowia dot. środków spożywczych, normach żywienia człowieka, rozporządzeniu PE wynikało, że jadłospisy dotyczące dwóch dni⁴⁵ nie spełniały wymagań rozporządzenia Ministra Zdrowia dot. środków spożywczych w zakresie § 2 ust. 2 pkt 6d, tj. zapewnienia co najmniej jednej porcji produktów zbożowych w obiedzie. W dniu 5 marca 2024 r. na obiad podano kapuśniak, ziemniaki z koperkiem, kotlet schabowy, sałatę lodową z pomidorami i sosem

⁴³ Na podstawie art.12 pkt 3 ustawy o NIK.

⁴⁴ Powołanego na podstawie art.49 ust. 1 ustawy o NIK.

⁴⁵ Z 5 marca i 15 marca 2024 r.

vinegret oraz sok jabłkowy. W dniu 15 marca 2024 r. na obiad podano zupę z kapustą, ziemniaki puree z koperkiem, kotlet rybny z dorsza, marchewkę na ciepło ze śmietaną i kompot z aronii.

(akta kontroli: tom I, str. 69, 176-182)

Dyrektor Przedszkola podała, że w przedstawionym jadłospisie w dniach 5 i 15 marca 2024 r. w śniadaniach znajdowało się pieczywo graham i mieszane, zaś w obiedzie ziemniaki, tj. spełniono wymóg § 2 ust. 2 pkt 2 rozporządzenia Ministra Zdrowia dot. środków spożywczych, zgodnie z którym środki spożywcze dobiera się w taki sposób, aby posiłki (śniadanie, obiad, kolacja) zawierały produkty zbożowe lub ziemniaki, warzywa lub owoce, mleko lub produkty mleczne, mięso, ryby, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych i inne nasiona oraz tłuszcze.

NIK wskazuje, że obowiązek podawania każdego dnia co najmniej jednej porcji produktów zbożowych w śniadaniu, obiedzie i kolacji wynika z § 2 ust. 2 pkt 6d ww. rozporządzenia.

(akta kontroli: tom I, str. 262-263, 264-277 [plik/i nr 64-65])

2. Z ww. opinii biegłego wynikało ponadto, że badane jadłospisy⁴⁶ nie spełniały wymogów określonych w rekomendacjach dla przedszkoli w zakresie zapewnienia: przynajmniej jednego posiłku w ciągu dnia zapewniającego produkty zbożowe pełnoziarniste (pieczywo żytnie, razowy, graham, płatki zbożowe na przykład owsiane, gryczane, makaron pełnoziarnisty, ryż brązowy); nie słodzenia potraw cukrem (cztery dni⁴⁷); niestosowania tłustych i wysokoprzetworzonych produktów mięsnych, tj. tłustych wędlin, mięsa i wyrobów mięsa, np. parówek, kielbas (trzy dni⁴⁸), co należy ocenić jako brak rzetelności działania w powyższym zakresie.

(akta kontroli: tom I, str. 69, 176-182)

Dyrektor Przedszkola wyjaśniła, że opinia biegłego odnosi się do rekomendacji dla przedszkoli zawartych w opracowaniu „Żywność w przedszkolach w praktyce”⁴⁹, które zgodnie z powszechnie obowiązującą definicją⁵⁰ stanowią opinię i polecenie, nie stanowią zaś obligatoryjnego wymogu, a więc wskazanie, że jadłospis nie spełnia wymogów zawartych w rekomendacjach jest niezasadne. Z przepisów rozporządzenia Ministra Zdrowia dot. środków spożywczych nie wynika bowiem wymóg zapewnienia przynajmniej jednego posiłku z zawartością produktów zbożowych pełnoziarnistych, nie słodzenia potraw cukrem ani zakaz podawania wędlin, np. parówek, kielbas.

Ponadto Dyrektor Przedszkola zaznaczyła, że:

- podawane w Przedszkolu budynie, kisiele, serki smakowe, jogurty owocowe i ciasta przygotowywane są w kuchni przedszkolnej z półproduktów i zawierają minimalną możliwą ilość cukru tak, aby zachowany był charakterystyczny dla nich smak i jakość (w posiłkach stosuje się też miód oraz syrop klonowy), a z przedstawionych do oceny raportów dziennych wynikało, iż norma zawartości cukru w poszczególnych dniach została zachowana;

⁴⁶ Z 5 marca i 15 marca 2024 r.

⁴⁷ Z 4, 5, 12 i 15 marca 2024 r.

⁴⁸ Z 4, 7 i 11 marca 2024 r.

⁴⁹ Wyd. Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH – Państwowy Instytut Badawczy, 2021 r.

⁵⁰ Słownik Języka Polskiego pod red. W. Doroszewskiego.

- wędliny gotowe zawierają możliwie najniższą ilość tłuszczu (wymienione w jadłospisie jako „z szynki” lub „drobiowe”) zaś paszety, pieczenie i mięsa podawane do kanapek wytwarzane są w kuchni przedszkolnej z chudych mięs wysokiej jakości.

Dyrektor Przedszkola stwierdziła, że w związku z powyższym, niespełnienie dodatkowego kryterium wynikającego z rekomendacji jest nadinterpretacją obowiązujących przepisów, a postawione zarzuty są bezzasadne.

W ocenie Najwyższej Izby Kontroli żywienie dzieci w przedszkolu stanowi bardzo ważny element kształtowania zdrowia i wspierania rozwoju dziecka. Dlatego też musi opierać się na określonych zasadach i spełniać wypracowane przez ekspertów normy i wymagania. Normy żywienia oraz zasady racjonalnego żywienia dla różnych grup ludności, w tym dla dzieci w wieku przedszkolnym, opracowuje oraz publikuje jednostka badawczo-rozwojowa podległa i nadzorowana przez Ministra Zdrowia – Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH – Państwowy Instytut Badawczy, pod patronatem której wspomniane rekomendacje skierowano do realizacji.

(akta kontroli: tom I, str. 262-263, 264-277 [plik/i nr 64-65])

OCENA CZĄSTKOWA

W Przedszkolu realizowano działania skierowane na promowanie prawidłowych nawyków żywieniowych, obejmujące programy autorskie (w tym 10 programów własnych) oraz programy ogólnopolskie. Edukacja dotycząca prawidłowych nawyków żywieniowych była prowadzona przez nauczycieli w trakcie zajęć przedszkolnych, co nie wiązało się z dodatkowymi kosztami, poza zakupem niezbędnych materiałów dydaktycznych⁵¹.

Przygotowane w Przedszkolu jadłospisy były właściwie udostępniane i spełniały większość wymogów określonych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia dot. środków spożywczych, rekomendacji dla przedszkoli oraz norm żywienia. Niemniej jednak, w niektórych przypadkach jadłospisy⁵² lub ocenione dni żywieniowe nie spełniały wszystkich wymogów rozporządzenia Ministra Zdrowia dot. środków spożywczych w zakresie wymagań dotyczących zawartości produktów zbożowych.

W Przedszkolu podjęto skuteczne działania w celu ograniczenia marnotrawienia żywności i nie odnotowano przypadków zniszczenia czy utylizacji produktów ze względu na ich jakość lub przeterminowanie.

Przedszkole zapewniło dostęp do wody pitnej, spełniającej odpowiednie wymogi dotyczące właściwości chemicznych i fizycznych.

IV. Uwagi i wnioski

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

- | | |
|---------|--|
| Uwagi | Najwyższa Izba Kontroli nie formułuje uwag. |
| Wnioski | 1. Dostosowanie jadłospisów do wymogów określonych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia dot. środków spożywczych, w szczególności w zakresie oferowania przy co najmniej jednej porcji posiłku (śniadanie, obiad, kolacja) produktów zbożowych, w tym pełnoziarnistych. |

⁵¹ Zakup materiałów dydaktycznych o łącznej wartości 6 068,20 zł.

⁵² Z 5 marca i 15 marca 2024 r.

2. Podjęcie działań celem dostosowania serwowanych posiłków do wytycznych zawartych w rekomendacjach dla przedszkoli.
3. Dostosowanie ramowego rozkładu dnia, w którym określono pory serwowanych posiłków, do liczby i godzin faktycznie podawanych posiłków, tj. uwzględnienie w nim drugiego śniadania oraz skorelowanie go z harmonogramem posiłków przedstawionym w poszczególnych jadłospisach.
4. Doprowadzenie do ujednoczenia zapisów w dokumentach określających zasady i sposób zorganizowania żywienia dzieci, tj. w Regulaminie Organizacyjnym (29/2020), Statucie Przedszkola oraz zakresach obowiązków pracowników.

V. Pozostałe informacje i pouczenia

Wystąpienie pokontrolne zostało sporządzone w dwóch egzemplarzach; jeden dla kierownika jednostki kontrolowanej, drugi do akt kontroli.

Prawo zgłoszenia
zastrzeżeń

Zgodnie z art. 54 ustawy o NIK kierownikowi jednostki kontrolowanej przysługuje prawo zgłoszenia na piśmie umotywowanych zastrzeżeń do wystąpienia pokontrolnego, w terminie 21 dni od dnia jego przekazania. Zastrzeżenia zgłasza się do dyrektora Delegatury NIK we Wrocławiu. Prawo zgłaszania zastrzeżeń, zgodnie z art. 61b ust. 2 ustawy o NIK, nie przysługuje do wystąpienia pokontrolnego zmienionego zgodnie z treścią uchwały w sprawie zastrzeżeń.

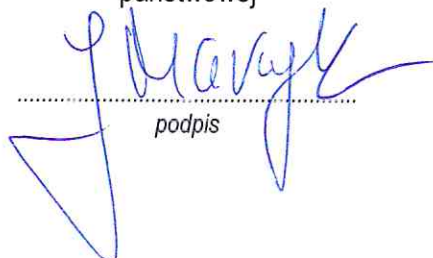
Obowiązek
poinformowania NIK
o sposobie
wykorzystania uwag
i wykonania wniosków

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

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

Wrocław, 20 sierpnia 2024 r.

Kontroler
Joanna Marczyk
Główny specjalista kontroli
państwowej


.....
podpis

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


.....
podpis

