



NAJWYŻSZA IZBA KONTROLI
DELEGATURA W GDAŃSKU

LGD.410.3.3.2024

Przedszkole Samorządowe Nr 2 im. Kubusia Puchatka w Wejherowie
Wpłynęło dnia <i>26.09.2024</i>
L.dz. <i>1850/2024</i> , podpis <i>[signature]</i>

Pani
Sylwia Marczyńska
Dyrektor
Przedszkola Samorządowego Nr 2
im. Kubusia Puchatka
w Wejherowie

Przedszkole Samorządowe Nr 2
im. Kubusia Puchatka
w Wejherowie
ul. Derdowskiego 1
84-200 Wejherowo

WYSTĄPIENIE POKONTROLNE

P/24/082 – Propagowanie i wdrażanie zdrowego odżywiania

I. Dane identyfikacyjne

Jednostka kontrolowana	Przedszkole Samorządowe Nr 2 im. Kubusia Puchatka w Wejherowie, ul. Derdowskiego 1, 84-200 Wejherowo (dalej: „Przedszkole”).
Kierownik jednostki kontrolowanej	Sylwia Marczyńska, Dyrektor Przedszkola od 1 września 2022 r. (dalej: „Dyrektor”). W okresie objętym kontrolą funkcję kierownika jednostki poprzednio pełniła Bożena Konkol, Dyrektor Przedszkola od 1 września 2019 r. do 31 sierpnia 2022 r.
Zakres przedmiotowy kontroli	1. Rozwiązania organizacyjne mające na celu propagowanie i wdrażanie zdrowego odżywiania. 2. Działania na rzecz propagowania i wdrażania zdrowego odżywiania oraz ich efekty.
Okres objęty kontrolą	Od 1 stycznia 2020 r. do 31 marca 2024 r. z wykorzystaniem dowodów sporządzonych przed i po tym okresie, a dotyczących okresu objętego kontrolą.
Podstawa prawna podjęcia kontroli	Art. 2 ust. 2 ustawy z dnia 23 grudnia 1994 r. o Najwyższej Izbie Kontroli ¹ .
Jednostka przeprowadzająca kontrolę	Najwyższa Izba Kontroli Delegatura w Gdańsku
Kontroler	Krzysztof Holli, specjalista kontroli państwowej, upoważnienie do kontroli nr LGD/44/2024 z 29 lutego 2024 r.

(akta kontroli str. 1-5)

II. Ocena ogólna² kontrolowanej działalności

OCENA OGÓLNA

Przedszkole w latach 2020-2024 (do 31 marca) było przygotowane organizacyjnie do realizacji zadań związanych z propagowaniem i wdrażaniem zdrowego odżywiania. Przyjęta organizacja żywienia i warunki spożywania posiłków były dostosowane do występujących potrzeb. Zapewniały również bezpieczne i higieniczne spożywanie posiłków przez dzieci. Posiłki dla dzieci przygotowywała kuchnia Przedszkola, której pracownicy posiadali odpowiednie kwalifikacje zawodowe. Opłaty za wyżywienie pobierano w prawidłowej wysokości. Przedszkole utrzymywało kontakt z rodzicami w sprawach żywienia i edukacji żywieniowej ich dzieci, podejmowało również szereg skierowanych do dzieci działań, mających na celu propagowanie i wdrażanie zdrowego odżywiania.

W okresie objętym kontrolą w Przedszkolu prawidłowo realizowano edukację w zakresie kształtowania właściwych nawyków żywieniowych dzieci. Działania z tym związane prowadzono zgodnie z założeniami podstawy programowej i wytycznymi określonymi w programach edukacyjnych. Zdrowe odżywianie propagowano nie tylko poprzez edukację teoretyczną, ale także w formie zajęć praktycznych. Podejmowano działania przeciwdziałające marnotrawieniu żywności, a także zapewniono prawidłowy i nieograniczony dostęp do wody pitnej dla dzieci.

Działania mające na celu przygotowanie i serwowanie posiłków zgodnych z zasadami zdrowego odżywiania nie były w pełni skuteczne. Nie wszystkie jadłospisy spełniały w pełnym zakresie wymogi określone w rozporządzeniu w sprawie żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży³ oraz wskazania określone w Rekomendacjach

¹ Dz. U. z 2022 r. poz. 623 (dalej: „ustawa o NIK”).

² Najwyższa Izba Kontroli formułuje ocenę ogólną jako ocenę pozytywną, ocenę negatywną albo ocenę w formie opisowej.

³ 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

dla przedszkoli⁴. Stwierdzono również rozbieżności zapisów dotyczących potraw w jadłospisie z produktami pobranymi z magazynu do ich przygotowania oraz wydanie z magazynu produktów, których nie przewidziano w jadłospisie. Ponadto we wszystkich dniach okresu, którego dotyczyły jadłospisy objęte badaniem przekroczono normę średnioważoną zapotrzebowania na energię dla dzieci w Przedszkolu.

III. Opis ustalonego stanu faktycznego oraz oceny cząstkowe⁵ kontrolowanej działalności

OBSZAR

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

Opis stanu faktycznego

1.1. W okresie objętym kontrolą Przedszkole funkcjonowało w dni robocze w godzinach od 6:00 do 17:00.

Zgodnie z art. 108 pkt 4 upo⁶ Przedszkole zapewniało dzieciom możliwość korzystania z posiłków.

Posiłki przygotowywał i wydawał personel kuchenny w kuchni przedszkolnej. Liczba posiłków w danym dniu zależała m.in. od czasu przebywania dzieci w Przedszkolu.

Dzieci miały być przyprowadzane do Przedszkola od godziny 6:00 do godz. 8:30. Na podstawie liczby dzieci przyprowadzonych w tym czasie ustalano odpowiednią liczbę posiłków na dany dzień. Zgodnie z §13 ust. 8 Statutu Przedszkola dzieci mogły korzystać z trzech posiłków dziennie (śniadania, obiadu i podwieczorku).

(akta kontroli str. 6-47, 341-344)

1.2. Zgodnie ze Statutem Przedszkola jego siedziba mieściła się na ul. Derdowskiego 1 w Wejherowie, a zajęcia w latach szkolnych 2020/2021 – 2023/2024 prowadzono w dwóch lokalizacjach w Wejherowie: na ul. Derdowskiego 1 (dziewięć oddziałów) i na Osiedlu Kaszubskim 28 (pięć oddziałów). Działalność wychowawczo-dydaktyczną i opiekuńczą Przedszkole prowadziło dla dzieci w wieku od 3 do 6 lat. W regulaminie organizacyjnym Przedszkola określono, że miejscem spożywania przez dzieci posiłków były oddziały (sale dydaktyczne).

Przygotowane w kuchni posiłki, Panie Woźne przewoziły na wózkach do poszczególnych oddziałów, gdzie podawano je przedszkolakom. Posiłki, tj.: śniadanie, obiad i podwieczorek podawano odpowiednio o godz.: 8:30, 12:00 i 14:00. Przedszkolaki na spożycie posiłku, według informacji przekazanych od poszczególnych Nauczycieli z ww. oddziałów miały co najmniej 30 minut, a w razie potrzeby czas na posiłek mógł ulec wydłużeniu.

(akta kontroli str. 6-47, 73-108, 438-438, 441-498)

1.3. Zgodnie z art. 102 ust. 1 pkt 11 upo, w Statucie Przedszkola określono zasady odpłatności za korzystanie z wyżywienia w Przedszkolu.

W §13 ust. 10 Statutu wskazano m.in., że stawkę żywieniową wyliczoną w oparciu o koszty produktów żywnościowych, wykorzystywanych do przygotowania posiłków ustala Dyrektor w porozumieniu z organem prowadzącym Przedszkole.

muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. poz. 1154).

⁴ Żywnienie w przedszkolu w praktyce, wyd. Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH – Państwowy Instytut Badawczy, 2021 r.

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

⁶ Ustawa z dnia 14 grudnia 2016 r. – Prawo oświatowe (Dz. U. z 2024 r., poz. 737, ze zm.).

(akta kontroli str. 6-47, 337-344)

Zgodnie z art. 106 ust. 3 w związku z art. 4 pkt 1 upo wysokość opłat za posiłki ustala dyrektor przedszkola w porozumieniu z organem prowadzącym przedszkole.

Warunki korzystania ze „stołówki przedszkolnej” w tym wysokość opłat za posiłki Dyrektor ustaliła (w porozumieniu z organem prowadzącym Przedszkole) w zarządzeniach, z których wynikało, że dzieci uczęszczające do Przedszkola mogły korzystać z wyżywienia odpłatnie. Opłata za posiłek była równa wysokości kosztów produktów żywnościowych wykorzystywanych do jego przygotowania.

Stawka żywieniowa dla dzieci w Przedszkolu wynosiła:

- w roku szkolnym 2020/2021: 7,00 zł za trzy posiłki (śniadanie, obiad i podwieczorek) oraz 5,50 zł za dwa posiłki (śniadanie i obiad),
- w roku szkolnym 2021/2022 (do 31 grudnia 2021 r. łącznie): 8,00 zł za trzy posiłki (śniadanie, obiad i podwieczorek) oraz 6,40 zł za dwa posiłki (śniadanie i obiad),
- od 1 stycznia 2022 r.: 9,00 zł za trzy posiłki (śniadanie, obiad i podwieczorek) oraz 7,00 zł za dwa posiłki (śniadanie i obiad).

(akta kontroli str. 25-47, 151, 156-157, 346-350)

W październiku w latach szkolnych:

- 2020/2021 wszystkie z 332 zapisanych dzieci miało korzystać z wyżywienia. W wyniku absencji z posiłków skorzystało 238 dzieci (wszystkie ze śniadania i obiadu, a 191, tj. 80,3% dodatkowo z podwieczorku);
- 2021/2022 wszystkie z 343 zapisanych dzieci miało korzystać z wyżywienia. W wyniku absencji z posiłków skorzystało 217 (wszystkie ze śniadania i obiadu, a 174, tj. 80,2% dodatkowo z podwieczorku);
- 2022/2023 wszystkie z 357 zapisanych dzieci miało korzystać z wyżywienia. W wyniku absencji z posiłków skorzystało 243 dzieci (wszystkie ze śniadania i obiadu, a 197, tj. 81,1% dodatkowo z podwieczorku);
- 2023/2024 wszystkie z 355 zapisanych dzieci miało korzystać z wyżywienia. W wyniku absencji z posiłków skorzystało 262 dzieci (wszystkie ze śniadania i obiadu oraz 221, tj. 84,4% dodatkowo z podwieczorku).

(akta kontroli str. 143-151, 154-155)

Badanie pobierania opłat za wyżywienie wybranej grupy 25 dzieci za październik w roku szkolnym 2020/2021 i za marzec w latach szkolnych 2021/2022, 2022/2023 i 2023/2024 nie wykazało nieprawidłowości. Opłaty pobierano w wysokości i na zasadach określonych w zarządzeniach Dyrektora.

(akta kontroli str. 151, 156-157, 337-435)

1.4. W Przedszkolu przyjęto rozwiązanie, że dzieci spożywają posiłki w oddziałach (salach dydaktycznych). Przeprowadzone 21 marca 2024 r. oględziny w zakresie organizacji żywienia dzieci czterech oddziałów (po jednym oddziale z grup trzy, cztero, pięcio i sześciolatków) wykazały, że:

- aktualny jadłospis (za okres od 18 do 22 marca 2024 r.) umieszczono (od 18 marca 2024 r.) na tablicy ogłoszeń, na ogólnodostępnym korytarzu, naprzeciwko pomieszczeń biurowych Przedszkola i obok korytarza prowadzącego do szatni. Dodatkowo ww. jadłospis umieszczono 15 marca 2024 r. na stronie internetowej Przedszkola;
- Przedszkole miało własną kuchnię, w której personel przygotowywał posiłki dla dzieci każdego oddziału. Posiłki (zupa, drugie danie i woda w szklankach) umieszczono na wózkach (po jednym dla każdego z oddziałów), w liczbie zgodnej z liczbą dzieci przebywających w danym dniu w oddziałach;
- posiłki na wózkach dostarczały do oddziałów woźne;

- w sali dydaktycznej każdego oddziału umieszczono pięć stołów, każdy z sześcioma miejscami i krzesłami do spożywania posiłków. Stoły i krzesła były dostosowane do wzrostu dzieci z poszczególnych grup wiekowych i znajdowały się w wydzielonej części sali;
- każde dziecko z ww. oddziałów miało miejsce przy stole i dostało posiłek i wodę od woźnej i nauczyciela lub pomocy nauczyciela z danego oddziału;
- dziećmi z oddziałów trzy i czterolatków opiekowało się po dwóch pracowników Przedszkola: nauczyciel i pomoc nauczyciela, a z oddziałów pięcio i sześciolatków – po jednym nauczycielu;
- dzieci na spożycie posiłku miały co najmniej 30 minut, w razie potrzeby czas na posiłek mógł zostać wydłużony;
- dzieci w każdym z ww. oddziałów miały dostęp do łazienki i dodatkowej wody do picia (dzbanka z wodą i jednorazowymi kubkami w miejscu łatwo dostępnym dla każdego dziecka).

(akta kontroli str. 437-439)

1.5. Z wyjaśnień Dyrektor wynikało, że:

- w roku szkolnym 2022/2023 do Przedszkola uczęszczało jedno dziecko z nietolerancją na mleko krowie. Po konsultacji z rodzicami i dostarczeniu zaświadczenia od specjalisty Przedszkole dostosowało przygotowywane dla tego dziecka dania do wskazań lekarza. Eliminowano mleko z porcji posiłku podawanego dziecku (np. nie zabelano zup, gotowano kaszkę na wodzie). W roku szkolnym 2023/2024 do Przedszkola nie uczęszczały dzieci przewlekłe chore, które wymagały stosowania specjalnych diet;
- nie posiadała wiedzy w zakresie specjalnych potrzeb żywieniowych dzieci w latach wcześniejszych, gdyż nie była wtedy Dyrektorem;
- w Przedszkolu nie prowadzono diagnoz w zakresie specjalnych potrzeb żywieniowych, gdyż nie zgłaszano potrzeb w tym zakresie. Podczas zebrań nauczyciele informowali rodziców o konieczności zgłaszania alergii u dzieci.

(akta kontroli str. 778-781)

1.6. W okresie objętym kontrolą Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Wejherowie (dalej: „PPIS”) przeprowadził w Przedszkolu trzy kontrole, obejmujące swoim zakresem ocenę warunków żywienia dzieci w Przedszkolu. W wyniku jednej z tych kontroli stwierdzono nieprzydatność wody w Przedszkolu do spożycia, co opisano w punkcie 2.7. wystąpienia.

Ponadto 20 marca 2024 r. na zlecenie NIK⁷ PPIS przeprowadził w Przedszkolu kontrolę obejmującą m.in.: higienę produkcji posiłków w ramach prowadzonego żywienia zbiorowego. W wyniku kontroli stwierdzono m.in. prawidłowy stan techniczny pomieszczeń wchodzących w skład pionu żywienia, przechowywanie środków spożywczych zgodnie z zaleceniem producenta (w dacie przydatności do spożycia/dacie minimalnej trwałości), posiadanie przez pracowników aktualnych orzeczeń do celów sanitarno-epidemiologicznych, przechowywanie środków spożywczych, półproduktów, surowców i dań gotowych w sposób zapobiegający ich zanieczyszczeniu, wydzielenie miejsca przechowywania jaj, wyposażenie w lodówkę na nabiał, lodówkę na mięso, urządzenia chłodnicze na przechowywanie próbek żywności, magazyn na przechowywanie warzyw okopowych, zapewnienie wyżywienia całodziennego dla około 350 dzieci, spożywanie przez dzieci posiłków w salach, zdatność wody do spożycia przez ludzi.

⁷ Na podstawie art. 12 pkt 3 ustawy o NIK.

Ponadto PPIS pięciokrotnie w okresie objętym kontrolą⁸ badał w Przedszkolu próbki wody przeznaczonej do spożycia, nie stwierdzając nieprawidłowości.

(akta kontroli str. 511-535)

1.7. W badanym okresie w Przedszkolu do przygotowania posiłków zaangażowanych było trzech pracowników (dwóch kucharzy i pomoc kuchenna). Kucharze posiadali wykształcenie kierunkowe. Wszyscy trzej ww. pracownicy przechodzili szkolenia BHP, a kucharze uczestniczyli w szkoleniach z zakresu żywienia dzieci⁹.

Planowaniem i prowadzeniem dokumentacji związanej z żywieniem w Przedszkolu w roku szkolnym 2020/2021 zajmowała się sekretarz¹⁰ bez kierunkowego wykształcenia, która uczestniczyła w szkoleniach w zakresie podstawowych wymagań sanitarno-higienicznych obowiązujących w zakładach obrotu spożywczego i żywienia zbiorowego oraz zasad dobrej praktyki higienicznej (GHP), dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) i zasad systemu HACCP (2007 r.), szkoleniach dla stanowiska pracy intendenta oraz z zakresu żywienia¹¹.

Od roku szkolnego 2021/2022 (od 1 września 2021 r.) w Przedszkolu utworzono odrębne stanowisko intendenta. W latach szkolnych 2021/2022-2023/2024 planowaniem i prowadzeniem dokumentacji związanej z żywieniem w Przedszkolu zajmowały się trzy intendenci, z których jedna posiadała wykształcenie kierunkowe. Ww. uczestniczyli w szkoleniach z zakresu żywienia¹².

(akta kontroli str. 722-767)

1.8. Edukacją żywieniową wśród dzieci zajmowali się nauczyciele Przedszkola. Prowadzili zajęcia w ramach pracy wychowawczo-dydaktyczno-opiekuńczej, a także realizacji podstawy programowej wychowania przedszkolnego. Wszyscy zatrudnieni w Przedszkolu nauczyciele posiadali wykształcenie wyższe, przygotowanie pedagogiczne i kwalifikacje niezbędne do nauczania dzieci w wieku przedszkolnym.

W okresie objętym kontrolą dwoje nauczycieli Przedszkola uczestniczyło w dwóch różnych szkoleniach dotyczących edukacji żywieniowej: „Jak uczyć dobrze jeść od najmłodszych lat” oraz „Organizowanie i prowadzenie zajęć z edukacji żywieniowej” – z wiedzą uzyskaną na tym szkoleniu nauczyciel w nim uczestniczący zapoznał uczestników rady pedagogicznej z 20 lutego 2024 r., w tym 26 nauczycieli Przedszkola.

Ponadto przedstawicielka Federacji Diabetyków Kraków w dniu 8 lutego 2023 r. przeszkoliła 24 nauczycieli Przedszkola w zakresie „Przedszkola i szkoły przyjazne diabetykom”.

(akta kontroli str. 722-767)

1.9. W okresie objętym kontrolą umowy na dostarczenie środków spożywczych do Przedszkola zawierała w imieniu Gminy Dyrektor.

⁸ W roku: 2020, 2021, 2022, 2023 i 2024.

⁹ M.in.: „Opieka nad dzieckiem z cukrzycą typu 1 w placówce oświatowej” w ramach projektu „Szkoły i przedszkola przyjazne diabetykom”, „Komponowanie i bilansowanie jadłospisów w placówkach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży”, „Zmiany w sposobie żywienia dzieci i młodzieży w placówkach oświatowych wprowadzone przepisami prawa”.

¹⁰ Od 1 września 2001 r. do 31 sierpnia 2021 r.

¹¹ M.in.: „Zasady racjonalnego żywienia w przedszkolach i szkołach”, „Zarządzanie czasem – jak zwiększyć efektywność pracy Intendenta”, „Intendent w placówce oświatowo-wychowawczej obowiązki i odpowiedzialność”, „Zmiany w sposobie żywienia dzieci i młodzieży w placówkach oświatowych wprowadzone przepisami prawa”, „Komponowanie i bilansowanie jadłospisów w placówkach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży”.

¹² M.in.: „Opieka nad dzieckiem z cukrzycą typu 1 w placówce oświatowej” w ramach projektu „Szkoły i przedszkola przyjazne diabetykom”, dla osób rozpoczynających pracę w charakterze Intendenta „Nowy intendent w placówce oświatowej”, „Zamówienia artykułów spożywczych w placówkach żywienia zbiorowego”.

Badanie zapisów dobranych celowo trzech umów na dostawę: świeżych owoców, warzyw i kiszonek, produktów suchych i przyprawy oraz nabiału¹³, wykazało że zawarto w nich m.in. wymagania jakościowe w zakresie dostarczanych produktów, dotyczące m.in. świeżości, wyglądu, tekstury (zgodnie z załączonym do umowy opisem przedmiotu zamówienia), wymagania dotyczące terminu przydatności produktów do spożycia, częstotliwości zamówień, godzin dostaw, informacje na temat miary, gramatury, szacunkowej ilości zamawianej w okresie trwania umowy (zgodnie z formularzem cenowym), informacje na temat składników poszczególnych produktów, inne wymagania zawarte w opisie przedmiotu zamówienia, np. brak konserwantów i cukru, wymagania dotyczące sprawdzania zgodności towaru, jego zabezpieczenia na czas przewozu i sposobu przewozu (specjalistycznym środkiem transportu przystosowanym do przewozu żywności), postanowienia dotyczące kar umownych, postępowania w przypadku dostarczenia towaru z wadami lub w przypadku niedostarczenia produktów na czas.

W wyniku realizacji umów na dostarczanie środków spożywczych do Przedszkola, obowiązujących w kontrolowanym okresie wystąpiły sytuacje, w których nie przyjęto środków spożywczych i/lub ich nie otrzymano:

- 2 lutego 2023 r. nie przyjęto dostarczonego przez dostawcę filetu z pstrąga zawierającego ości (zamówiono świeży filet z pstrąga bez ości),
- 10 stycznia 2023 r. nie przyjęto dostarczonych przez dostawcę pierogów z serem głęboko mrożonych (zamówiono pierogi z twarogiem – wyrób garmazeryjny);
- 19 maja 2023 r. nie przyjęto dostarczonej przez dostawcę ryby mrożonej (zamówiono świeży filet z pstrąga bez ości),
- zamówiono „niemrożony mielony z dorsza”. Nie przyjęto dorsza, gdyż był mrożony. Przedszkole wygzekwowało od dostawców dostarczenie właściwych produktów żywnościowych.

(akta kontroli str. 558-767)

1.10. W czerwcu 2021 r. przeprowadzono wśród rodziców wychowanków Przedszkola badanie ankietowe na temat ich żywienia. Ankiety wydawano rodzicom 14, 18 i 30 czerwca 2021 r. Wyniki badania wykazały, że:

- 97% ankietowanych rodziców była zadowolona z żywienia dzieci w Przedszkolu,
- nie wszyscy rodzice wiedzieli, że dzieci w Przedszkolu mają stały dostęp do wody; codziennie spożywają warzywa i owoce, biorą udział w zajęciach kulinarnych, zdrowotnych i ruchowych,
- rodzice wnioskowali o zwiększenie różnorodność pieczywa.

W związku z ww. wynikami Dyrektor zaleciła, aby jadłospis umieszczać na stronie internetowej Przedszkola, nauczyciele (po uzyskaniu zgody na fotografowanie dzieci) udostępniali rodzicom informacje i fotorelacje z prowadzonych z dziećmi działań w zakresie zdrowego odżywiania, a także zwiększenie ilości pieczywa pełnoziarnistego w jadłospisie.

(akta kontroli str. 158-224, 722-767)

1.11. W wyniku przeprowadzonego w Przedszkolu badania ankietowego rozpoznano potrzeby żywieniowe jakie mają rodzice odnośnie żywienia dzieci. Przeprowadzone ankiety dały Dyrektor niezbędne informacje w zakresie kształtowania żywienia w Przedszkolu.

Z wyjaśnień Dyrektor wynikało, że:

- na ww. spotkaniach nauczyciele przedstawiali dostrzeżone potrzeby i propozycje pracy wychowawczo-dydaktyczno-opiekuńcze w zakresie promocji zdrowego

¹³ Odpowiednio umowy: Nr 6ZP/2024 z 3 stycznia 2024 r., Nr 1ZP/2024 z 3 stycznia 2024 r., Nr 9ZP/2024 z 3 stycznia 2024 r.

odżywiania, a także projekty edukacyjne w tym zakresie, co ujęto w Rocznych planach pracy Przedszkola oraz Protokołach rady pedagogicznej,

- nie prowadzono badań na temat otyłości, nadwagi czy niedowagi dzieci, gdyż w Przedszkolu w kontrolowanym okresie nie zatrudniano pielęgniarki, ponieważ opieka zdrowotna dla dzieci w wieku przedszkolnym zagwarantowana była w placówkach podstawowej opieki zdrowotnej,
- na podstawie bieżącej obserwacji preferencji żywieniowych przedszkolaków posiadano wiedzę jakie produkty żywnościowe smakują dzieciom bardziej, a jakie mniej i na tej podstawie modyfikowano jadłospisy,
- w ramach rozpoznawania potrzeb w zakresie zdrowego odżywiania współpracowała z Radą Rodziców, intendentem i Radą Pedagogiczną, czego efektem były działania opisane w pkt 1.12..

(akta kontroli str. 542-557, 722-767)

1.12. W ramach propagowania i wdrażania zdrowego odżywiania w Przedszkolu planowano i realizowano następujące działania:

- promocja zdrowego stylu życia – zdrowe żywienie (zdrowie jako wartość):
 - poznanie zasad racjonalnego odżywiania w tematach kompleksowych, np.: produkty zalecane i niewskazane w zdrowym żywieniu, produkty ekologiczne, przygotowywanie surówek, suszenie owoców, hodowla i wykorzystanie ziół, co realizowano w akcjach i projektach edukacyjnych o charakterze prozdrowotnym;
 - zajęcia kulinarne dla dzieci w ramach projektu „Jemy zdrowo, kolorowo”,
 - samodzielne komponowanie kanapek przez dzieci,
 - tworzenie nawyku prawidłowego mycia rąk u dzieci,
- realizacja własnych projektów edukacyjnych z zakresu zdrowego odżywiania: „Jemy zdrowo, kolorowo”, „Skok po zdrowie”,
- udział w latach 2020-2024 w akcjach i projektach edukacyjnych o charakterze prozdrowotnym: „Zdrowe dzieci”, „Zdrowo i sportowo”, „Mamo, tato, wolę wodę”, „Kubusiowi przyjaciele natury”, „Skąd się biorą produkty ekologiczne”,
- organizowanie zabaw umożliwiających dzieciom wielozmysłowe poznawanie owoców i warzyw (dotykanie, wąchanie, smakowanie),
- prowadzenie zajęć matematycznych, plastycznych, rytmicznych z wykorzystaniem owoców, warzyw, nabiału,
- organizowanie zabaw tematycznych np.: „stragan warzywny”, „gotowanie”,
- zakładanie z dziećmi hodowli ziół, warzyw i roślin – obserwacje i degustacje,
- częstowanie dzieci i rodziców zdrowymi przekąskami (marchewką, suszoną żurawiną, suszoną morelą, truskawkami, czereśniami) z okazji powitania kolejnych pór roku („Pani Wiosna”, „Pani Jesień”) przy porannym wejściu do Przedszkola,
- umieszczanie na tablicy informacyjnej artykułów dla rodziców na temat zdrowej diety, znaczenia wody w odżywianiu, zdrowego stylu życia.

Informacje o powyższych działaniach zawarto m.in. w Rocznych Planach Pracy Przedszkola na lata szkolne 2020/2021 – 2023/2024, wynikach i wnioskach z nadzoru pedagogicznego lat szkolnych 2020/2021 i 2021/2022, informacjach o działalności Przedszkola w latach szkolnych 2020/2021 i 2021/2022, sprawozdaniu z działań zawartych w rocznym planie pracy Przedszkola w roku szkolnym 2022/2023, projektach edukacyjnych Przedszkola: „Jemy zdrowo, kolorowo”, „Skok po zdrowie” oraz sprawozdaniach z realizacji ww. projektów, certyfikatach dla Przedszkola za udział w akcji „Sprintem do maratonu IX Ogólnopolski maraton przedszkolaków” oraz „Zdrowo i sportowo” edycja 2020/2021, dyplomie Placówki promującej zasady zdrowego żywienia i zdrowego stylu życia wydanym przez Ministerstwo Zdrowia,

zaświadczeniu o udziale w akcji „Światowy dzień wody z PAH” w roku szkolnym 2022/2023.

(akta kontroli str. 222-224, 286-306, 333-336, 511-535, 722-767)

Stwierdzone
nieprawidłowości W działalności kontrolowanej jednostki w przedstawionym wyżej zakresie nie stwierdzono nieprawidłowości

OCENA CZĄSTKOWA Przedszkole w latach 2020-2024 (do 31 marca) było przygotowane organizacyjnie do realizacji zadań związanych z propagowaniem i wdrażaniem zdrowego odżywiania. Przyjęta organizacja żywienia i warunki spożywania posiłków były dostosowane do występujących potrzeb. Zapewniały również bezpieczne i higieniczne spożywanie posiłków przez dzieci. Posiłki dla dzieci przygotowywała kuchnia Przedszkola, której pracownicy posiadali odpowiednie kwalifikacje zawodowe. Opłaty za wyżywienie pobierano w prawidłowej wysokości. Przedszkole utrzymywało kontakt z rodzicami w sprawach żywienia i edukacji żywieniowej ich dzieci, podejmowało również szereg skierowanych do dzieci działań, mających na celu propagowanie i wdrażanie zdrowego odżywiania.

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

Opis stanu faktycznego 2.1. Zgodnie z art. 1 pkt 15a upo system oświaty zapewnia w szczególności upowszechnianie wśród dzieci i młodzieży wiedzy o zasadach racjonalnego odżywiania oraz przeciwdziałaniu marnowaniu żywności.

Powyższe działania Przedszkole wykonywało prowadząc edukację przedszkolną w oparciu o podstawę programową wychowania przedszkolnego, a także przez realizację programów własnych i zewnętrznych.

Dyrektor wyjaśniła, że w odpowiedzi na rozpoznane potrzeb w zakresie prowadzenia działań mających na celu propagowanie i wdrażanie zdrowego żywienia, w kontrolowanym okresie podejmowano n.w. działania:

- realizowano tematy kompleksowe w zakresie np.: poznawania owoców, warzyw;
- prowadzono zajęcia dydaktyczne na temat np.: owoców, warzyw, przetworów owocowych, piramidy zdrowego odżywiania;
- prowadzono rozmowy i pogadanki z dziećmi na temat zdrowych i niezdrowych produktów spożywczych;
- organizowano zajęcia praktyczne np. wspólne przygotowywanie soku z marchwi i jabłek, przygotowywanie sałatek z warzyw lub owoców, owocowych szaszłyków;
- zachęcano dzieci do próbowania nowych potraw podczas codziennych posiłków;
- nagradzano przedszkolaków za spożycie nowej, zdrowej potrawy;
- zapewniano stały dostęp do wody pitnej w każdej sali dydaktycznej - zachęcano dzieci do jej spożywania w czasie pobytu w przedszkolu i w domu;
- organizowano zabawy umożliwiające dzieciom wielozmysłowe poznawanie owoców i warzyw (dotykanie, wąchanie, smakowanie);
- prowadzono zajęcia matematyczne, plastyczne rytmiczne z wykorzystaniem owoców, warzyw, nabiału;
- organizowano zabawy tematyczne np.: „stragan warzywny”, „gotowanie”;
- zakładano z dziećmi hodowlę: ziół, warzyw i roślin. Obserwowano ich wzrost i degustowano;
- częstowano dzieci i ich rodziców zdrowymi przekąskami (np.: marchewką, suszoną żurawiną, suszonymi morelami, truskawkami, czereśniami) podczas porannego wejścia do przedszkola z okazji powitania kolejnych pór roku np.: Pani Wiosna, Pani Jesień;

- umieszczanie na tablicy informacyjnej artykuły dla rodziców na temat zdrowej diety, znaczenia wody w odżywianiu, zdrowego stylu życia;
- zapewniano udział w projektach i programach edukacyjnych na temat zdrowego odżywiania;
- realizowano własne projekty edukacyjne np.: „Jemy zdrowo, kolorowo”, „Skok po zdrowie”.

Dyrektor dodała, że corocznie nauczyciele realizowali z dziećmi, przy współpracy z rodzicami, wewnętrzny projekt edukacyjny „Jemy zdrowo, kolorowo”. Zadania zawarte w treści projektu wychowawcy modyfikowali, dostosowując formy i tematy do możliwości i potrzeb konkretnej grupy dzieci. Wszystkie grupy realizowały te same cele, m.in.: zdobywanie przez dzieci wiedzy teoretycznej i praktycznej na temat zdrowej żywności, wielozmysłowe poznawanie owoców i warzyw, wyrabianie nawyków higieniczno-kulturalnych podczas przygotowywania i spożywania posiłku, uświadomienie roli owoców i warzyw w codziennej diecie, wdrażanie do samodzielnego przygotowywania prostych potraw, rozwijanie sprawności manualnej w posługiwaniu się prostymi narzędziami kuchennymi, wzmocnienie wiary we własne możliwości, rozwijanie zainteresowań kulinarnych.

Dyrektor dodatkowo wyjaśniła, że w latach szkolnych 2022/2023 i 2023/2024 nauczyciele, często przy udziale chętnych rodziców, organizowali zajęcia kulinarne, np. wykonywanie owocowych szaszłyków, zaprawianie ogórków, sliwek, przygotowywanie kompotów, zdrowych kanapek („moje śniadanko”). Każde takie spotkanie poprzedzono częścią teoretyczną, wprowadzającą, z podkreśleniem walorów zdrowotnych zastosowanych produktów.

W ramach programu „Mamo, tato, wolę wodę” nauczyciele kształtowali u dzieci prawidłowe nawyki żywieniowe. Skupiali uwagę na wodzie, jej znaczeniu w codziennej diecie człowieka, roli w przyrodzie i innych zagadnieniach np. ochronie środowiska. W tym celu prowadzili zajęcia na temat m.in. piramidy zdrowego żywienia i stylu życia, picia wody, jej znaczenia w organizmie i obiegu w przyrodzie, segregacji śmieci.

Z wyjaśnień Dyrektor wynikało, że:

- niezależnie od programów i projektów, w Przedszkolu prowadzono działania ukierunkowane na kształtowanie prawidłowych nawyków żywieniowych. Nauczyciele wykorzystując aktywne metody i formy nauczania, realizowali zajęcia poszerzające wiedzę przedszkolaków na temat:
 - zdrowych produktów spożywczych np. quiz „Zdrowe żywienie”, „Piramida zdrowego żywienia – praca z obrazkiem”, „Zakupy” (zabawa dydaktyczna, klasyfikowanie produktów zdrowych i niezdrowych), „Zdrowe zapasy na zimę” (zapoznanie dzieci ze sposobami przetwarzania i przechowywania produktów spożywczych: dżem, kompot, kiszzenie);
 - witamin zawartych w zdrowych produktach, np. „Witaminki dla chłopczyka i dziewczynki” (rozmowa na temat zdrowego odżywiania);
 - pochodzenia, uprawy owoców i warzyw, np. „Drzewa i krzewy owocowe”, „W drodze po marchewkę”, „Na grządkach w ogrodzie”, „Ogórkowy przekładaniec”;
 - znaczenia wody w organizmie i w przyrodzie, np. „Woda! Do czego jest nam potrzebna?”, „Potęga wody”;
 - znaczenia ruchu w życiu człowieka, np. „W zdrowym ciele zdrowy duch”;
 - produktów pochodzenia krowiego, np. „Mleko”;
 - konieczności oszczędzania wody, np. „Dlaczego nie wolno marnować wody?”, „Oszczędzanie wody” – rozmowy z dziećmi podczas zabiegów higienicznych w łazience;

- chorób spowodowanych niewłaściwym odżywianiem, np. „Sport to zdrowie”, „Dlaczego należy unikać słodczy”;
 - zawodu dietetyka;
- wychowawcy prowadzili również szereg działań mających na celu utrwalanie nazw zdrowych produktów, zwłaszcza owoców i warzyw. Organizowali zabawy plastyczne i techniczne (wydzieranki, malowanie farbami, wykonanie owoców lub warzyw z plasteliny, masy solnej), matematyczne (zabawki w kształcie owoców i warzyw jako liczmany służące do liczenia, klasyfikowania, segregowania), ruchowe („Sałatka owocowa” wg pedagogiki zabawy, „Jesteśmy w sadzie”), muzyczne (nauka piosenek na temat zdrowych produktów, np. „Zbiory z sadu i ogrodu”, „Witaminki”). Edukacja obejmowała wszystkie dzieci uczęszczające do Przedszkola;
- w efekcie działań w zakresie propagowania zdrowego odżywiania m.in. rozbudowano zainteresowania kulinarne wśród dzieci, spowodowano, że dzieci chętniej spożywały owoce i warzywa, próbowały nowych potraw, rozpoznawały nazwy owoców, warzyw, pogłębiały wiedzę na temat produktów zdrowych i szkodliwych, dbały o higienę w trakcie przygotowywania potraw, spożywały zdrowe przekąski podczas wycieczek. Wspólne spożywanie posiłków dodawało dzieciom motywacji do próbowania różnych potraw, poznawania smaków, do których wcześniej trudno było ich przekonać.

Efekty powyższych działań w ocenie Dyrektora (na podstawie posiadanej wiedzy wynikającej z obserwacji):

- codzienne, wspólne jedzenie owoców i warzyw powodowała, że zdecydowana większość dzieci chętnie je spożywa;
- coraz więcej dzieci otrzymywało od rodziców zdrowe przekąski na wycieczki;
- wszystkie dzieci zabierały na wycieczki wodę zamiast napojów słodzonych;
- większość dzieci bardzo chętnie pije wodę podczas pobytu w Przedszkolu;
- praktyczne zajęcia kulinarne miały ogromny wpływ na rozwój samodzielności u dzieci, a także umiejętności korzystania ze sztućców, dbania o higienę podczas przygotowywania potraw oraz dbania o estetykę podczas spożywania posiłku;
- wspólne spożywanie posiłków dodawało dzieciom motywacji do próbowania różnych potraw, poznawania smaków, do których wcześniej trudno było ich przekonać.

(akta kontroli str. 222-224, 286-306, 333-336, 722-767, 778-927)

2.2. W okresie objętym kontrolą Przedszkole uczestniczyło w siedmiu programach promujących zdrowe odżywianie:

- „Jemy zdrowo, kolorowo”. W projekcie uczestniczyło w latach szkolnych 2019/2020-2023/2024 (I kwartał) odpowiednio: 164, 208, 177, 204 i 280 dzieci;
- „Skok po zdrowie”. W projekcie w latach szkolnych 2022/2023-2023/2024 (I kwartał) uczestniczyło odpowiednio: 79 i 24 dzieci;
- „Zdrowe dzieci”. W projekcie w roku szkolnym 2022/2023 uczestniczyło 101 dzieci;
- „Zdrowo i sportowo”. W akcji edukacyjnej w latach szkolnych 2020/2021-2023/2024 (I kwartał) uczestniczyło odpowiednio: 24, 81, 52 i 26 dzieci;
- „Mamo, tato, wolę wodę”. W programie edukacyjnym w roku szkolnym 2019/2020 uczestniczyło 25 dzieci, a w latach szkolnych 2021/2022-2023/2024 (I kwartał) odpowiednio 52, 27 i 50 dzieci;
- „Kubusiowi przyjaciele natury”. W projekcie uczestniczyło 25 dzieci w roku szkolnym 2022/2023;
- „Skąd się biorą produkty ekologiczne”. W programie uczestniczyło 23 dzieci w roku szkolnym 2020/2021.

(akta kontroli str. 151-157)

2.3. Badanie działań realizowanych w Przedszkolu w ramach dobranych celowo trzech zewnętrznych programów promujących zdrowe odżywianie („Skąd się biorą produkty ekologiczne” w roku szkolnym 2020/2021, „Zdrowe dzieci” w roku szkolnym 2022/2023 i „Mamo, tato, wolę wodę” w roku szkolnym 2023/2024) wykazało, że Przedszkole zrealizowało wszystkie zadania w zakresie promowania zdrowego odżywiania, ujęte w tych programach. Przedszkole umożliwiło wszystkim chętnym udział w ww. programach, a wskaźnik procentowy uczestników programu do liczby dzieci, do których skierowany był program wynosił odpowiednio 100%, 28,3% i 7,6% (wychowawcy decydowali, do których programów i projektów przystępują uwzględniając potrzeby i możliwości wychowanków). W Przedszkolu, na podstawie bieżącej obserwacji preferencji żywieniowych przedszkolaków, z własnej inicjatywy badano efekty realizacji ww. programów¹⁴, wykorzystując uzyskane w tym zakresie informacje dla kontynuowania w kolejnych latach szkolnych działań w zakresie kształtowania zdrowych nawyków żywieniowych, w tym np.: picia wody, organizowania zajęć kulinarnych oraz prowadzenia gazetki informacyjnej dla rodziców na temat zdrowego odżywiania. Programy zewnętrzne nie obowiązywały Przedszkola w zakresie rozpoznawania efektów ich realizacji oraz raportowania z ich wykonania.

(akta kontroli str. 778-927)

2.4. Z wyjaśnień Dyrektor wynikało, że:

- w badanym okresie w Przedszkolu nie wyodrębniono środków finansowych na wydatki związane z kształtowaniem prawidłowych nawyków żywieniowych. Działania dotyczące propagowania zdrowego odżywiania realizowano w ramach innych zadań;
- nie można ustalić kwoty wydanej na kształtowanie prawidłowych nawyków żywieniowych, gdyż nie prowadzono analizy kosztów poniesionych w tym zakresie.

(akta kontroli str. 768-772)

2.5. Szczegółowe badanie jadłospisu za okres od 11 do 15 i od 18 do 22 marca 2024 r., przeprowadzone przez biegłego w dziedzinie dietetyki¹⁵ wykazało, że:

- jadłospis:
 - spełniał wymogi określone w § 2 ust. 2 pkt 1, 3, 4, 5, 6 lit. a, 6 lit. b, 6 lit. c i 8 rozporządzenia w sprawie żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży,
 - spełniał wymogi określone w § 2 ust. 2 pkt 2, a także (w dniach: 15, 19, 21 i 22 marca 2024 r.) w § 2 ust. 2 pkt 6 lit. d rozporządzenia w sprawie żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży, zawierał informacje o alergenach, zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 21 października 2011 r.¹⁶,
 - spełniał wskazania określone w Rekomendacjach dla przedszkoli w zakresie: zawarcia wykazu produktów uwzględnionych w potrawach, uwzględniania sezonowości potraw, urozmaicenia smakowego potraw i ich zróżnicowania pod względem tekstury, uwzględnienia co najmniej jednej porcji owoców i co najmniej dwóch porcji warzyw, serwowania wyłącznie naturalnych produktów mlecznych, tj. bez dodatku cukru,

¹⁴ Sporządzono informację z realizacji programu „Skąd się biorą produkty ekologiczne”. Efekty programu „Zdrowe dzieci” badano w trakcie zajęć: przełamanie niechęci dzieci do próbowania niektórych warzyw i owoców. W wyniku weryfikacji działań przedszkola podmiot organizujący przyznał „Dyplom Płacówki promującej zasady zdrowego żywienia i zdrowego stylu życia”. Efekty programu „Mamo, tato, wolę wodę” sprawdzano poprzez weryfikację wiedzy dzieci po przeprowadzonych zajęciach w zakresie programu. Sporządzono sprawozdanie z realizacji programu. Nauczyciel otrzymał Certyfikat za udział w programie.

¹⁵ Powołanego na podstawie art. 49 ust. 1 i 2 ustawy o NIK (dalej: „Biegły”).

¹⁶ Dz. U. UE. L. z dnia 1 listopada 2011 r. nr 304, str. 18, ze zm.

- nie spełniał wskazań określonych w Rekomendacjach dla przedszkoli w zakresie: zawarcia szczegółowych informacji na temat rodzaju użytych produktów (w dniach 11, 15, 18 i 22 marca 2024 r.), unikania w menu dekadowym powtarzania potraw (w dniach 11 i 18 marca 2024 r.), nie słodzenia cukrem serwowanych napojów (w dniach 13, 20 i 21 marca 2024 r.), stosowania w większości wywarów jarskich (w dniach 11, 13, 14, 15, 18, 19, 20, 21 i 22 marca 2024 r.), niestosowania tłustych i wysoko przetworzonych produktów mięsnych (w dniach 14, 18 i 21 marca 2024 r.), co opisano w sekcji „Stwierdzone nieprawidłowości”,
- w dniach 12, 13, 14, 15, 18 i 21 marca 2024 r. stwierdzono rozbieżności zapisów dotyczących potraw w jadłospisie z produktami pobranymi z magazynu do ich przygotowania, a w dniu 11 marca 2024 r. – wydanie z magazynu produktów, których nie przewidziano w jadłospisie, co opisano w sekcji „Stwierdzone nieprawidłowości”,
- norma średnioważona zapotrzebowania na energię dla dzieci w Przedszkolu została obliczona prawidłowo, jednak przekroczone ją we wszystkich dniach okresu objętego badaniem, co opisano w sekcji „Stwierdzone nieprawidłowości”

(akta kontroli str. 441-510, 773-777, 928-933)

- 2.6. Z wyjaśnień Dyrektor wynikało, że w okresie objętym kontrolą w Przedszkolu:
- w celu ograniczenia marnotrawienia żywienia:
 - wprowadzono zasadę przyprowadzania dzieci do Przedszkola do godziny 8:30, przed śniadaniem;
 - codziennie przed rozpoczęciem zajęć dydaktycznych sprawdzano liczbę obecnych dzieci i przekazywano ją pracownikom kuchni;
 - na bieżąco planowano i dokonywano zakupów środków spożywczych, z uwzględnieniem liczby dzieci obecnych w Przedszkolu w dniach poprzednich i w podobnych okresach lat wcześniejszych (np. w okresie ferii, między świętami);
 - nauczyciele prowadzili zapisy dzieci na okres wakacji, ferii zimowych, dni między świętami i przekazywali te informacje intendentowi i pracownikom kuchni;
 - na bieżąco sprawdzano daty ważności artykułów spożywczych, zwłaszcza przed planowaniem posiłków, w celu ustalenia prawidłowej kolejności spożycia poszczególnych produktów;
 - przestrzegano zasad zawartych w Instrukcji Dobrej Praktyki Higienicznej, w tym: magazynowania artykułów spożywczych zgodnie z wymaganiami dotyczącymi warunków przechowywania (mrożone, chłodnicze, niewymagające obniżonej temperatury), unikania przechowywania nadmiernych ilości produktów (ochrona przed zanieczyszczeniem, zepsuciem, uszkodzeniem), przechowywania w oddzielnej lodówce produktów surowych, kontrolowania temperatury w lodówkach i zamrażarkach, właściwej segregacji artykułów, zgodnie z zasadą „pierwsze weszło, pierwsze wyszło”;
 - dostosowywano porcje do wieku dzieci;
 - utrzymywano stały kontakt z dostawcami umożliwiający zamawianie towaru na bieżąco, według potrzeb;
 - prowadzono edukację dzieci w zakresie zdrowego odżywiania, w tym zachowania higieny podczas spożywania posiłków oraz szanowania żywności;
 - nie magazynowano większych ilości produktów żywnościowych. Towar zamawiano na bieżąco i wyłącznie według potrzeb wynikających z planowanego jadłospisu. Podczas odbioru produktów od dostawcy intendent zwracała uwagę

na termin ważności, więc nie zdarzały się sytuacje, w których produkty byłyby wyrzucane z powodu utraty terminu przydatności do spożycia. Woźne monitorowały ilość żywności, która nie zostaje zjedzona przez dzieci, bez ważenia i mierzenia ilości resztek. Następnie przekazywały pracownikom kuchni i intendentowi informacje, która grupa zjadła więcej, która mniej, czy dzieciom smakowała konkretna potrawa, czy porcje były wystarczające, czy zostały podane dokładki. Nie było konieczności prowadzenia pomiarów w tym zakresie, gdyż występowała bardzo mała ilość odpadów. Niewielkie ilości jedzenia, które zostawały po posiłku woźne przywoziły do zmywalni i miały w młynku koloidalnym.

Z uwagi na brak odnotowywania przez pracowników Przedszkola ilości resztek talerzowych nie można stwierdzić, czy działania na rzecz przeciwdziałania marnowaniu żywności były skuteczne.

(akta kontroli str. 768-772, 778-927)

2.7. PPIS 1 marca 2023 r. stwierdził nieprzydatność wody do spożycia w Przedszkolu z powodu zanieczyszczenia mikrobiologicznego. Informacje dotyczące wody na bieżąco przekazywano rodzicom za pośrednictwem poczty elektronicznej i przez umieszczanie aktualnych ogłoszeń na tablicy w Przedszkolu.

Dyrektor wyjaśniła, że do czasu usunięcia awarii (zanieczyszczenia instalacji wodociągowej na osiedlu bakterią coli), tj. do 6 marca 2023 r., wszystkie posiłki w Przedszkolu przygotowywano wykorzystując wyłącznie wodę butelkowaną. Posiłki podawano w naczyniach jednorazowych. W czasie pobytu w Przedszkolu dzieci spożywały wodę z butelek. Rodzice wspierali Przedszkole zaopatrując dzieci w wodę mineralną. Dzieci używały jej do picia i do bieżącego mycia rąk. Nauczyciele prowadzili edukację dzieci w zakresie dbania o higienę, spożywania odpowiedniej jakości wody. Wszyscy pracownicy Przedszkola ściśle przestrzegali zaleceń zawartych w komunikatach wydawanych przez PPIS.

W trakcie oględzin ustalono, że przedszkolaki miały dostęp do wody zdanej do picia (dzbanek z wodą oraz dystrybutor z wodą i jednorazowe kubki) w miejscu widocznym i łatwo dostępnym dla każdego dziecka.

Dyrektor wyjaśniła, że dzieci o dostępności wody w oddziale informowali nauczyciele i woźne, zaś rodziców informowano podczas zebrań z rodzicami.

(akta kontroli str. 274-285, 437-438, 511-535, 768-772)

Stwierdzone
nieprawidłowości

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

1. Objęty badaniem jadłospis za okres od 11 do 15 i od 18 do 22 marca 2024 r. nie spełniał wskazań określonych w Rekomendacjach dla przedszkoli w zakresie: zawarcia szczegółowych informacji na temat rodzaju użytych produktów (w dniach 11, 15, 18 i 22 marca 2024 r. nie określono rodzaju wędliny), unikania w menu dekadowym powtarzania potraw (w dniach 11 i 18 marca 2024 r. powtórzono budyń), nie słodzenia cukrem serwowanych napojów (w dniach 13, 20 i 21 marca 2024 r.), stosowania w większości wywarów jarskich (w dniach 11, 13, 14, 15, 18, 19, 20, 21 i 22 marca 2024 r. podano zupy – odpowiednio – jarzynową na wywarze z kurczaka, marchwiankę na wywarze z kurczaka, fasolową na wywarze z żeberek, selerową na wywarze z kurczaka, koperkową na wywarze z kurczaka, kalafiorową na wywarze z kurczaka, pomidorową na wywarze z kurczaka, z czerwonej soczewicy na żeberkach, brokułową na żeberkach), niestosowania tłustych i wysoko przetworzonych produktów mięsnych (w dniach 14, 18 i 21 marca 2024 r. podano – odpowiednio – zupę fasolową na wywarze z żeberek, łazanki z kapustą i smażoną kiełbasą, zupę z czerwonej soczewicy na żeberkach).

(akta kontroli str.441-510)

Z wyjaśnień Dyrektor wynikało, że:

- Rekomendacje dla przedszkoli wydawane przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego nie stanowią wymagań, których obligatoryjnie należy przestrzegać. Przedszkole zawsze stara się stosować do tych zaleceń. Wyjątek stanowią sytuacje niezależne, nieprzewidywalne, wynikające z codziennego funkcjonowania Przedszkola, dostawców np.: opóźnienie w dostawie, mniejsza lub większa liczba obecnych dzieci, nieodpowiednia jakość dostarczonego towaru;
- analiza jadłospisów wykazała, że nie zawsze zawierały one szczegółowe informacje na temat rodzaju wędlin. Ulegnie to poprawie przy tworzeniu bieżących jadłospisów. Natomiast rodzaje wędlin podanych we wskazanych terminach wykazano w dokumencie pobrań produktów z magazynu „szynka klasyczna, szynka z piersi indyka, szynka wieprzowa”;
Przedszkole dokłada wszelkich starań, aby nie powtarzać potraw. Wskazane powtórzenia dotyczyły budyniu, który przede wszystkim jest uwielbiany przez dzieci, a przy tym zdrowy i pożywny. Budynie te urozmaicono smakiem (11 marca 2024 r. – budyń czekoladowy, 18 marca 2024 r. – budyń malinowy);
- cukier do napojów dodawany był sporadycznie. W większości przypadków napoje dosładzano miodem;
- w Przedszkolu często gotowano zupy na wywarach mięsnych. Z rozmów z kucharkami wynikało, że w przeszłości próbowano wprowadzać większą ilość zup jarskich, jednak nie sprawdziło się to w praktyce, gdyż większości dzieciom nie smakowało;
- stosowano produkty mięsne tłuste, wysokoprzetworzone, ale również często mięso drobiowe np.: pierś z kurczaka (13 marca 2024 r.), medaliony z indyka (20 marca 2024 r.), a także wołowinę (12 marca 2024 r.), wędliny drobiowe np. szynka z piersi indyka (11, 12, 13, 21 i 22 marca 2024 r.), szynka delikatesowa z indyka (19 i 20 marca 2024 r.), krakowska drobiowa (20 marca 2024 r.).

(akta kontroli str. 928-933)

Zdaniem NIK mimo, że stosowanie wynikających z Rekomendacji wskazań nie było obowiązkowe, w trosce o zdrowie dzieci i zapewnienie im wartościowych odżywczo posiłków, należało zapewnić należytą staranność w ich wypełnieniu. Żywnie dzieci w przedszkolu stanowi bardzo ważny element kształtowania ich zdrowia i wspierania ich rozwoju. Dlatego powinno opierać się na określonych zasadach i spełniać wypracowane przez ekspertów normy i wymagania.

3. W wyniku badania jadłospisu za okres od 11 do 15 i od 18 do 22 marca 2024 r. stwierdzono rozbieżności zapisów dotyczących potraw w jadłospisie z produktami pobranymi z magazynu do ich przygotowania (w dniach 12, 13, 14, 15, 18 i 21 marca 2024 r.) oraz wydanie z magazynu produktów, których nie przewidziano w jadłospisie (w dniu 11 marca 2024 r.):

- 12 marca 2024 r. wg jadłospisu na obiad podano gulasz wołowy, a z magazynu pobrano (oprócz 26,46 kg wołowiny) 3 kg żeberka i 4,6 kg kurczaka, co nie znajduje odzwierciedlenia w żadnej innej pozycji jadłospisu w tym dniu;
- 13 marca 2024 r. w recepturach, na podstawie których obliczano kaloryczność posiłków wskazano, że płatki owsiane ugotowano na mleku o zawartości tłuszczu 2%, a z magazynu pobrano (oprócz 10 l mleka o zawartości tłuszczu 2%) 13 l mleka o zawartości tłuszczu 3,2%;
- 14 marca 2024 r.:
 - wg jadłospisu podano kanapki z dżemem owocowym, receptury wskazywały, że dżem powinien zostać wykonany z gotowanych śliwek i żelatyny. Tymczasem z magazynu pobrano mrożone truskawki, a żelatyny nie pobrano. Dodatkowo jadłospis wskazywał, że kanapki zostaną podane z szynką

- drobiową, a z magazynu pobrano 5 kg żywieckiej podsuszanej, 1,2 kg polędwicy sopockiej oraz 0,71 kg szynki wieprzowej;
- wg jadłospisu na obiad podano zupę fasolową na żeberkach. Tymczasem z magazynu nie pobrano żeberek. Pobrano natomiast 3,84 kg kości wędzonych;
- z magazynu pobrano również 0,8 kg papryki i jeden koncentrat pomidorowy – produkty te nie pojawiły się w jadłospisie, ani w recepturach;
- 15 marca 2024 r.:
 - wg jadłospisu na obiad podano zupę selerową zabielaną śmietaną 12% (jak wynika z podanej receptury), tymczasem tego produktu nie pobrano z magazynu;
 - wg jadłospisu na podwieczorek podano płatki kukurydziane z mlekiem i suszone owoce, tymczasem suszonych owoców nie pobrano z magazynu;
- 18 marca 2024 r. wg jadłospisu na obiad podano łazanki z kapustą i kielbasą, tymczasem z magazynu w tym dniu (oprócz 6,95 kg kielbasy) pobrano również 2,33 kg boczku wędzonego;
- 21 marca 2024 r. wg jadłospisu na śniadanie podano m.in. kanapki z dżemem. Receptura wskazywała, że będzie to dżem wykonany na miejscu ze śliwek, tymczasem z magazynu pobrano mrożone truskawki.
- ponadto 11 marca 2024 r. z magazynu wydano produkty (jeden miód i 0,8 kg cytryn), których nie przewidziano w jadłospisie.

(akta kontroli str.441-510)

Z wyjaśnień Dyrektor wynikało, że rozbieżności zapisów w jadłospisie i produktów pobranych z magazynu powstały z następujących przyczyn:

- kurczak ujęty w dokumencie pobranych produktów 12 marca 2024 r. powinien zostać odnotowany w dokumencie pobranych produktów 11 marca 2024 r., gdyż wykorzystano go do przygotowania zupy jarzynowej;
- żeberka ujęte w dokumencie pobranych produktów 12 marca 2024 r. powinny zostać odnotowane w dokumencie pobranych produktów 14 marca 2024 r., gdyż wykorzystano je do przygotowania zupy fasolowej;
- 13 marca 2024 r. zastosowano mleko o różnych zawartościach tłuszczu, ponieważ w pierwszej kolejności wykorzystywano produkty o krótszym terminie ważności do spożycia;
- 14 marca 2024 r. przygotowano dżem z mrożonych truskawek bez żelatyny, kanapki zostały podane z kielbasą żywiecką, polędwicą sopocką i szynką wieprzową zamiast drobiowej, gdyż zastosowano produkty zakupione wcześniej, które nie zostały w całości wykorzystane. W trakcie magazynowania produktów zwracano szczególną uwagę na zasadę „pierwszo weszło, pierwsze wyszło” zgodnie z „Instrukcją dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej”;
- 14 marca 2024 r. zupę fasolową ugotowano na kościach wędzonych oraz żeberkach, które pobrano 12 marca 2024 r.;
- 14 marca 2024 r. z magazynu pobrano 0,8 kg papryki, którą należało wykorzystać do kanapek, aby nie uległa zepsuciu, koncentrat pomidorowy powinien zostać dopisany do produktów wydanych z magazynu 11 marca 2024 r. (przygotowanie spaghetti);
- 15 marca 2024 r. zupy selerowej nie zabieleno śmietaną, gdyż prawdopodobnie nabiał został dostarczony po godzinie 11.30, gdy zupa została już rozlana do waz. Sporadycznie zdarzają się takie sytuacje, a z faktury z 15 marca 2024 r. wynikało, że śmietanę dostarczono;
- 15 marca 2024 r. nie pobrano z magazynu suszonych owoców, gdyż zostały pobrane wcześniej i przechowane w kuchni od 11 marca 2024 r.;

- 18 marca 2024 r. do łazanek z kapustą i kielbasą dołożono boczek wędzony dla podkreślenia smaku i aromatu potrawy;
- 21 marca 2024 r. wykonano dżem z truskawek z przyczyn, które wskazano przy niezgodności stwierdzonej 14 marca 2024 r.;
- 11 marca 2024 r. pobrano miód i cytrynę, które wykorzystano do herbaty podczas śniadania, ale nie uwzględniono tego w jadłospisie.

(akta kontroli str.928-933)

NIK nie kwestionuje wskazanych przez Dyrektora w wyjaśnieniach przyczyn ww. rozbieżności, stwierdza jednak że przy zachowaniu należytej staranności dane dotyczące produktów pobranych z magazynu w określonym dniu powinny odpowiadać danym zawartym w jadłospisie i recepturach.

4. W wyniku badania jadłospisu za okres od 11 do 15 i od 18 do 22 marca 2024 r. stwierdzono, że we wszystkich dniach okresu objętego badaniem przekroczono normę średnioważoną zapotrzebowania na energię dla dzieci w Przedszkolu, wyliczoną na 979 kcal, tj. 75% wyliczonego zapotrzebowania (kaloryczność potraw w poszczególnych dniach wyniosła: 11 marca 2024 r. 1042 kcal, 12 marca 2024 r. 1046 kcal, 13 marca 2024 r. 1040 kcal, 14 marca 2024 r. 1030 kcal, 15 marca 2024 r. 1042 kcal, 18 marca 2024 r. 1013 kcal, 19 marca 2024 r. 1068 kcal, 20 marca 2024 r. 1061 kcal; 21 marca 2024 r. 1030 kcal i 22 marca 2024 r. 1027 kcal).

(akta kontroli str.441-510)

Z wyjaśnień Dyrektora wynikało, że w analizowanych jadłospisach posiłki przekraczały dzienne zapotrzebowanie na energię, ponieważ planując potrawy zwracano większą uwagę na preferencje dzieci. Wpłynęło to na stosowanie produktów bardziej kalorycznych, które dzieci chętniej jedzą. Gotowano zupy na bulionie mięsnym, podawano większe porcje. Planując kolejne jadłospisy Przedszkole uwzględni wszystkie wytyczne i zalecenia, z zachowaniem kaloryczności zgodnej z wyliczoną normą średnioważoną.

(akta kontroli str. 773-777)

OCENA CZĄSTKOWA

W okresie objętym kontrolą w Przedszkolu prawidłowo realizowano edukację w zakresie kształtowania właściwych nawyków żywieniowych dzieci. Działania z tym związane prowadzono zgodnie z założeniami podstawy programowej i wytycznymi określonymi w programach edukacyjnych. Zdrowe odżywianie propagowano nie tylko poprzez edukację teoretyczną, ale także w formie zajęć praktycznych. Podejmowano działania przeciwdziałające marnotrawieniu żywności, a także zapewniono prawidłowy i nieograniczony dostęp do wody pitnej dla uczniów i dzieci.

Działania mające na celu przygotowanie i serwowanie posiłków zgodnych z zasadami zdrowego odżywiania nie były w pełni skuteczne. Nie wszystkie jadłospisy spełniały w pełnym zakresie wymogi określone w rozporządzeniu w sprawie żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży oraz wskazania określone w Rekomendacjach dla przedszkoli. Stwierdzono również rozbieżności zapisów dotyczących potraw w jadłospisie z produktami pobranymi z magazynu do ich przygotowania oraz wydanie z magazynu produktów, których nie przewidziano w jadłospisie. Ponadto we wszystkich dniach okresu, którego dotyczyły jadłospisy objęte badaniem przekroczono normę średnioważoną zapotrzebowania na energię dla dzieci w Przedszkolu.

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:

- Wnioski
1. Przestrzeganie przy układaniu jadłospisu w pełnym zakresie wymogów rozporządzenia w sprawie żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży.
 2. Wypełnianie przy układaniu jadłospisu w pełnym zakresie wskazań określonych w Rekomendacji dla przedszkoli.
 3. Wyeliminowanie przypadków rozbieżności zapisów dotyczących potraw w jadłospisie z produktami pobranymi z magazynu do ich przygotowania oraz wydawania z magazynu produktów, których nie przewidziano w jadłospisie.
 4. Przestrzeganie przy układaniu jadłospisu normy średnioważonej zapotrzebowania na energię dla dzieci w Przedszkolu.
- Uwagi
- Najwyższa Izba Kontroli nie formułuje uwag.

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 w Gdańsku. 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
wykonania wniosków

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

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



Gdańsk, 28 września 2024 r.

Kontroler
Krzysztof Holli
specjalista kontroli państwowej

..... 

podpis

Najwyższa Izba Kontroli
Delegatura w Gdańsku
z up. Ewa Duszka
p.o. wicedyrektor Delegatury

 p.o. WICEDYREKTOR DELEGATURY
NAJWYŻSZEJ IZBY KONTROLI
w Gdańsku

Ewa Duszka
podpis