



Wdrażanie zasad zdrowego żywienia w szkołach publicznych

Okres objęty kontrolą: 2015 – 2016 (do czasu zakończenia czynności kontrolnych)

02 Kogo kontrolowaliśmy?

- Kontrolą objęto 10 jednostek samorządu terytorialnego oraz 20 szkół podstawowych z województwa lubelskiego, małopolskiego, mazowieckiego, podlaskiego i kujawsko-pomorskiego
- W informacji wykorzystano również wyniki kontroli rozpoznawczej przeprowadzonej w jednej gminie i w dwóch szkołach na terenie województwa małopolskiego, oraz kontroli *Bezpieczeństwo i higiena nauczania w szkołach publicznych (P/16/099)*
- W trakcie kontroli w szkołach uzyskano i przeanalizowano wyniki badań BMI łącznie 10 778 uczniów
- W każdej z kontrolowanych szkół przeprowadzono badanie ankietowe, w którym łącznie udział wzięło 316 nauczycieli i 2 290 rodziców

03 Główne ustalenia kontroli

- W ciągu czterech lat odsetek uczniów z zaburzeniami masy ciała zwiększył się o ponad 5 pkt procentowych, tj. z 16,8% w roku szkolnym 2012/2013 do 22% w roku szkolnym 2015/2016.
- nawyk codziennego spożywania mleka i przetworów mlecznych posiadało jedynie 56,7%, a owoców tylko 53% uczniów szkół podstawowych
- W blisko 30% skontrolowanych sklepików szkolnych sprzedawany asortyment był niezgodny z wymogami
- w sześciu z 20 skontrolowanych szkół uczniowie nie mieli zapewnionego dostępu do wody pitnej
- w czterech szkołach inspektorzy sanitarni stwierdzili nieprawidłowości, polegające między innymi na niewłaściwym stanie sanitarnym pomieszczeń produkcyjnych



04 Główne ustalenia kontroli(2)

- żadna ze skontrolowanych szkół nie zapewniła obiadów spełniających normy żywienia uczniów
- szkoły nie zapewniły urozmaicenia przekazywanych produktów
- uczniowie nie spożywali otrzymanych produktów na terenie szkoły

Ponad 31% rodziców w przypadku owoców oraz 18,4% w przypadku mleka zadeklarowało, że czasami ich dzieci nie zjadały w ogóle otrzymanych produktów

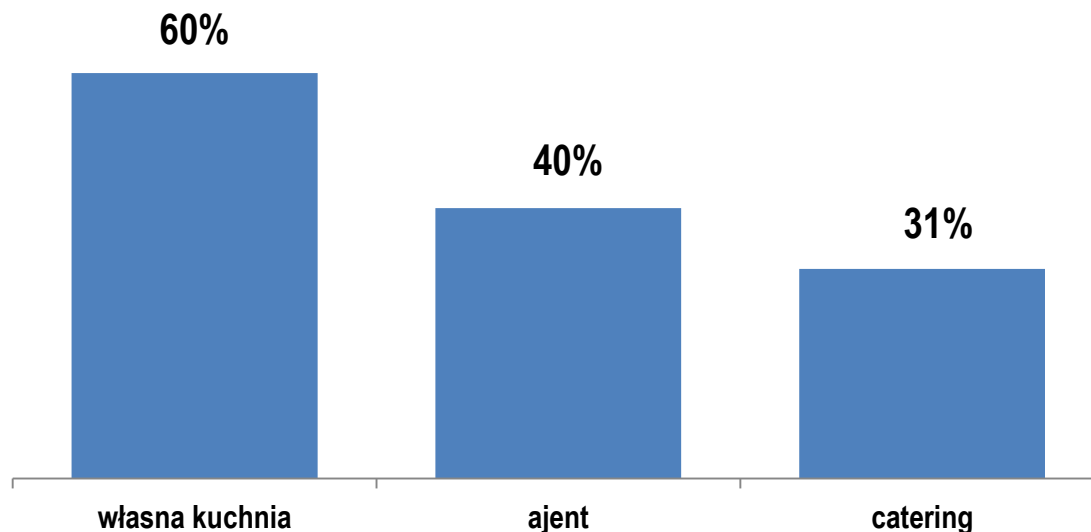
- w ponad połowie kontrolowanych szkół przerwy obiadowe były zbyt krótkie



05 Główne ustalenia (3)

- ! Szczególnie niepokojący był także spadek liczby dzieci korzystających z obiadów szkolnych. Był on największy w szkołach, w których zrezygnowano z prowadzenia własnych stołówek. Jak wykazała kontrola, organizacja obiadów przez ajenta lub firmę cateringową wiązała się ze znacznym wzrostem cen. Rezygnacja ze szkolnych stołówek skutkowałą nawet 2,5-krotnym wzrostem ceny obiadu

Odsetek dzieci spożywających obiady w szkole



Źródło: Dokumentacja z kontroli NIK - dane ze szkół nadzorowanych przez Urząd Miasta Krakowa

06 Długość przerwy obiadowej

! Przerwy obiadowe były zbyt krótkie lub zbyt wczesne

- W 11 z 20 kontrolowanych szkół nie zapewniono 20-minutowej przerwy przeznaczonej na spożycie obiadu. W szkołach tych obowiązywały 15-minutowe, a w niektórych 10-minutowe przerwy obiadowe. Zasadność wydłużenia przerw dostrzegają również rodzice.
- W jednej z kontrolowanych szkół obiady wydawane były od godziny 9.20, a w kolejnej od 10.10.
- W jednej z kontrolowanych szkół wprowadzono 10-minutową przerwę obiadową, w trakcie której w stołówce liczącej 90 miejsc wydawano obiady nawet dla 101 uczniów
- Ponad 37% ankietowanych rodziców uznało obowiązującą w szkole przerwę za zbyt krótką.



07 Długość przerwy obiadowej (2)



Dobra Praktyka

- W SP w Czerwonce przerwa obiadowa trwała 25 minut. W SP nr 1 im. Juliusza Słowackiego w Białymstoku na spożycie przez uczniów obiadu przewidziano dwie przerwy 20 minutowe (odrębnie dla klas I-III i IV-VI), natomiast dzieciom korzystającym ze świetlicy wydawano obiady w trakcie trwania zajęć lekcyjnych.
- W Szkole Podstawowej Nr 68 im. Jerzego Bińczyckiego w Krakowie, w stołówce każdy uczeń miał wyznaczone miejsce przy stoliku (codziennie to samo). Na stołach przed przerwą obiadową umieszczane były przez obsługę stołówki kompoty albo szklanka wody z cytryną. W trakcie przerwy w stołówce dwoje nauczycieli pilnowało porządku i pomagało młodszym dzieciom a w przypadku, gdy obiad spożywali uczniowie klas I-szych, również ich wychowawca.



8 Jakość serwowanych posiłków

- ! Przeprowadzona przez inspektorów WSSE w Krakowie, na zlecenie NIK, kontrola środków spożywczych wykorzystanych do produkcji posiłków wykazała, że średnia **zawartość białka** ogółem w produktach wynosiła **od 169% do 462%**, natomiast **tłuszczów od 90% do 333%** średniego zapotrzebowania dla żywionej grupy uczniów (EAR). We wszystkich szkołach, w których inspektorzy WSSE w Krakowie dokonali pełnej oceny żywienia, stwierdzono zawyżoną zawartość **węglowodanów**, wynoszącą **od 136% do 300%** normy (RDA). W 12 z 14 jadłospisów stwierdzono nadmierną podaż **sodu**, w tym w ośmiu przypadkach (57%) dopuszczalna norma przekroczone została **ponad trzykrotnie**.



Biorąc pod uwagę wyniki kontroli, NIK zawnioskowała m.in. do Ministra Edukacji Narodowej o podjęcie działań mających na celu wprowadzenie zmiany w ustawodawstwie lub zainicjowanie opracowania „Stanowiska Ministra” w zakresie wprowadzenia dla organów prowadzących szkoły obowiązku pokrycia wydatków związanych z przygotowaniem i dowozem posiłków do zorganizowanej przez gminę stołówki (jadalni), w stopniu analogicznym jak ma to miejsce w szkołach z własną kuchnią, na zasadach określonych w art. 67a ust. 4 ustawy z dnia 7 września 1991 r. o systemie oświaty (Dz. U. z 2016 r., poz. 1943 ze zm.).

10 Rekomendacje

NIK zarekomendował placówkom oświatowym m.in. :

- zachęcanie uczniów do spożywania na terenie szkoły produktów otrzymanych w ramach realizowanych programów
- wspólne spożywanie śniadań nauczycieli z uczniami
- zapewnienie właściwej organizacji spożycia posiłków, w tym przerw pomiędzy lekcjami umożliwiającymi spokojne zjedzenie obiadu wszystkim uczniom korzystającym z tej formy żywienia

11 Informacja NIK

<https://www.nik.gov.pl/kontrole/P/16/073/>





Dziękuję za uwagę

Najwyższa Izba Kontroli
Delegatura w Krakowie