



Walka z otyłością i niedożywieniem dzieci

Wdrażanie zasad zdrowego żywienia w szkołach publicznych

STANISŁAW DZIWIŚ

W Polsce systematycznie rośnie liczba dzieci z nadwagą i otyłością. Tempo wzrostu odsetka dzieci z zaburzeniami masy ciała należy do najszybszych w Europie. Przyczynami tej niekorzystnej tendencji są w szczególności niewłaściwe żywienie i brak aktywności fizycznej. Potwierdzają to również wyniki badań BMI¹ przeprowadzonych w kontrolowanych przez NIK szkołach². Odsetek uczniów z tych placówek, z nieprawidłową masą ciała – nadwagą i niedowagą – wyniósł aż 22%, czyli dotyczył co piątego z nich. Jednocześnie nadal aktualny pozostaje problem niedożywienia, który dotyka aż co trzeciego dziecka.

Wprowadzenie

Prawidłowe żywienie odgrywa istotną rolę w życiu człowieka. Przede wszystkim wpływa na stan zdrowia, zmniejszając ryzyko wystąpienia wielu chorób, między innymi schorzeń układu sercowo-naczyniowego czy pokarmowego. Niedożywienie prowadzi zaś do daleko idących konsekwencji zarówno o charakterze

medycznym, jak i psychologicznym, szczególnie u dzieci. Długotrwale może skutkować zaburzeniami rozwoju intelektualnego, emocjonalnego i społecznego. Dzieci niedożywione są mniej sprawne fizycznie i mają osłabioną odporność³.

Zapobieganie powstawaniu chorób wywołanych nieprawidłowym odżywianiem wymaga wdrażania odpowiednich

¹ Body Mass Index. Zgodnie z wytycznymi World Health Organization, podstawowy miernik wagi w stosunku do wzrostu. Standardowo BMI jest wyliczane na podstawie prostego wzoru, w którym masa ciała w kilogramach dzielona jest przez wzrost w metrach podniesiony do potęgi drugiej. Przy obliczaniu BMI dla dzieci, nastolatków i młodzieży bierze się pod uwagę wiek i płeć.

² Artykuł został opracowany na podstawie Informacji o wynikach kontroli *Wdrażanie zasad zdrowego żywienia w szkołach publicznych*, nr ewid. 10/2017/P/16/073/LKR, Delegatura NIK w Krakowie, lipiec 2017 r. Kontrolą tą objęto lata 2015–2016, do czasu zakończenia czynności kontrolnych, które prowadzono od 19.9.2016 do 3.1.2017.

³ W. Warzywoda-Kruszyńska: *Kwestia ubóstwa dzieci (na przykładzie Łodzi)*, „Problemy polityki społecznej”, nr 1/1999.

działań profilaktycznych i edukacyjnych w celu wykształcenia prawidłowych nawyków żywieniowych już u najmłodszych. Konieczne jest również dożywianie tych, którym rodzina czy opiekunowie nie są w stanie zapewnić niezbędnych posiłków.

Ważną rolę w kształtowaniu właściwych nawyków oraz zaspokajaniu potrzeb żywieniowych dzieci odgrywa szkoła. W tym celu uczniowie powinni mieć umożliwiony dostęp do spełniających wymogi norm w tej dziedzinie produktów i napojów oraz zapewnione właściwe warunki do ich spożycia.

Dla skutecznej realizacji przez szkoły zadań z zakresu zdrowego żywienia uczniów niezwykle istotne są podejmowane przez nie działania profilaktyczne i edukacyjne. Ich adresatami powinny być nie tylko dzieci, ale również rodzice i nauczyciele. Muszą one obejmować wiele aspektów stylu życia dziecka, między innymi: tryb nauki, formy spędzania wolnego czasu i aktywności fizycznej oraz nawyki żywieniowe, a także mieć spójny i długotrwały charakter.

Cel i zakres kontroli

Celem kontroli NIK była ocena prawidłowości wdrażania przez szkoły publiczne zasad zdrowego żywienia. Izba dokonała oceny: wykonywanych przez szkoły publiczne zadań służących realizacji programów żywieniowych i ich wpływu na wdrażanie zasad zdrowego żywienia wśród uczniów; sposobu monitorowania oraz nadzorowania przez organy samorządu terytorialnego realizacji zadań; prowadzonych działań edukacyjnych i profilaktycznych oraz wydatkowania środków finansowych przeznaczonych na wdrożenie tych programów.

Kontrolę przeprowadzono w pięciu województwach: lubelskim, małopolskim, mazowieckim, podlaskim i kujawsko-pomorskim. W każdym z nich badaniem objęto dwie gminy (dalej także JST) oraz cztery szkoły podstawowe (po dwie z terenu każdej z kontrolowanych gmin). W trakcie kontroli w szkołach uzyskano i przeanalizowano wyniki badań BMI łącznie 10 778 uczniów. Przeprowadzono również badanie ankietowe, w którym udział wzięło 316 nauczycieli i 2290 rodziców. Wojewódzka Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Krakowie (WSSE w Krakowie) przeprowadziła na zlecenie NIK badanie jadalności, dokonując oceny między innymi: kaloryczności, wartości odżywczej oraz urozmaicenia posiłków serwowanych uczniom w kontrolowanych przez Izbę szkołach. Właściwi inspektorzy sanitarni przeprowadzili, na zlecenie NIK, we wszystkich objętych kontrolą szkołach, badania warunków żywienia uczniów, oceniając przede wszystkim stan sanitarny kuchni i jadalni, sposób przygotowywania i podawania posiłków oraz asortyment sklepików szkolnych.

Przed rozpoczęciem kontroli NIK zorganizowała panel ekspertów, w czasie którego dyskutowano w jaki sposób szkoła powinna zorganizować proces nauczania oraz wykonywać swoje zadania związane z żywieniem uczniów, aby uzyskać jak najlepsze efekty we wdrażaniu nawyków żywieniowych sprzyjających zdrowiu i przeciwdziałających otyłości wśród dzieci.

Rozpoznawanie potrzeb

Przeprowadzona przez NIK kontrola wykazała, że gminy nie rozpoznawały potrzeb i problemów związanych z prawidłowym



żywieniem dzieci, twierdząc, że zagadnieniem tym zajmują się ośrodki pomocy społecznej. Dyrekcje blisko połowy skontrolowanych szkół nie znały również zbiorczych wyników przeprowadzonych badań BMI, wskazujących na skalę problemu zaburzeń masy ciała wśród uczniów.

Wyniki testów przesiewowych wykonywanych w trakcie rocznego przygotowania przedszkolnego oraz w klasie III i V wskazują, że odsetek uczniów z zaburzeniami masy ciała w kontrolowanych szkołach zwiększył się w ciągu 4 lat o ponad 5 punktów procentowych, tj. z 16,8% w roku szkolnym 2012/2013 do 22% w roku szkolnym 2015/2016.

Pozyskiwanie informacji o skali występowania zaburzeń masy ciała wśród uczniów, choć nie wynika z obowiązujących przepisów prawa, jest niezbędne dla prawidłowego określenia celów i zadań szkolnych programów wychowawczych i profilaktyki. Dane te byłyby również pomocne przy podejmowaniu decyzji o uczestnictwie szkoły w programach profilaktycznych mających przeciwdziałać zaburzeniom masy ciała wśród dzieci w wieku szkolnym oraz w ocenie skuteczności już

realizowanych. Analiza zbiorczych danych na szczeblu gminy mogłaby posłużyć do oceny potrzeb zdrowotnych mieszkańców i efektywności wdrożonych działań.

Realizacja programów żywieniowych

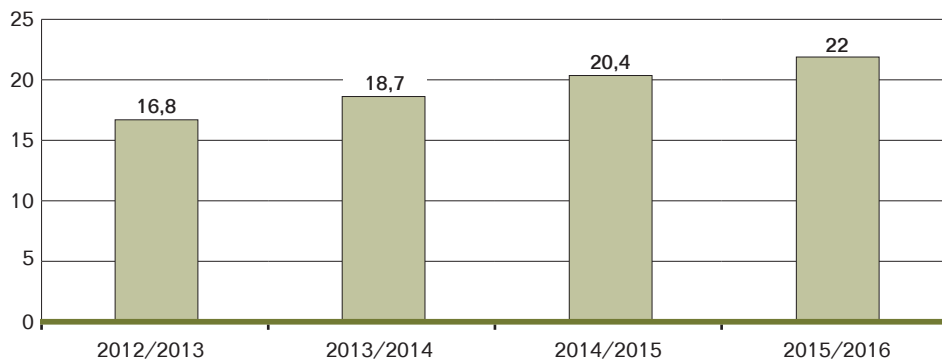
Wszystkie kontrolowane szkoły uczestniczyły w dwóch podstawowych programach żywieniowych: „Owoce i warzywa w szkole”⁴ oraz „Mleko w szkole”⁵. Nieodpowiednia organizacja, w szczególności mało urozmaicone produkty oraz niewykształcenie wśród uczniów nawyku spożywania ich na terenie szkoły spowodowały, że realizacja programów nie dała oczekiwanych efektów.

Z przeprowadzonego wśród rodziców badania ankietowego wynikało, że owoce spożywa codziennie zaledwie 53%, a mleko 56,7% uczniów. Tylko dwa ze 100 gimnazjów funkcjonujących na terenie kontrolowanych gmin uczestniczyły w programie „Mleko w szkole”, pomimo że umożliwił on dystrybucję produktów mlecznych, a tym samym kontynuację wyrabiania nawyku ich spożywania również wśród uczniów gimnazjów.

⁴ Celem realizowanego przez Agencję Rynku Rolnego programu „Owoce i warzywa w szkole” była trwała zmiana nawyków żywieniowych dzieci przez zwiększenie udziału owoców i warzyw w ich codziennej diecie oraz propagowanie zdrowego odżywiania, czemu miały służyć działania towarzyszące o charakterze edukacyjnym. Program polegał na udostępnianiu owoców i warzyw dzieciom uczęszczającym do klas I–III szkół podstawowych i ogólnokształcących szkół muzycznych I stopnia oraz dzieciom odbywającym w oddziale przedszkolnym zorganizowanym w szkole podstawowej roczne obowiązkowe przygotowanie przedszkolne. Każde dziecko uczestniczące w programie otrzymuje jednorazowo porcję składającą się z jednego produktu owocowego i jednego produktu warzywnego. Owoce, warzywa oraz soki nie mogą zawierać dodatku tłuszczu, soli, cukru lub substancji słodzących.

⁵ Celem realizowanego przez Agencję Rynku Rolnego programu „Mleko w szkole” było kształtowanie wśród dzieci i młodzieży dobrych nawyków żywieniowych przez promowanie spożycia mleka i przetworów mlecznych. W ramach programu uczniowie mogli otrzymywać mleko białe i mleko smakowe o różnej zawartości tłuszczu, twarożki, sery i jogurty. W kategorii produktów kwalifikujących się do pomocy wspólnotowej był również napój mleczny niezawierający laktozy.

Rysunek 1. **Odsetek uczniów z zaburzeniami masy ciała w latach szkolnych 2012/2013 – 2015/2016 (w %)**



Źródło: Dane z kontroli NIK.

Od roku szkolnego 2017/2018 oba programy zostały zastąpione nowym. W Dzienniku Urzędowym UE opublikowane zostały podstawy prawne dla tego programu⁶, który ma skuteczniej promować wśród uczniów zdrową dietę bogatą w owoce i warzywa oraz mleko, wykorzystując do tego doświadczenia zebrane podczas wdrażania poprzednich programów. W jego ramach dzieci będą otrzymywały owoce i warzywa oraz produkty mleczne, a także brały udział w działaniach edukacyjnych mających rozszerzyć ich wiedzę na temat rolnictwa, pochodzenia żywności, zdrowych nawyków żywieniowych itp. Zasady realizacji nowego programu

zostaną określone w stosownych przepisach krajowych i UE; obecnie trwają prace w Komisji Europejskiej nad aktami wykonawczymi do niego⁷.

W latach 2010–2015 w programie „Pomoc państwa w zakresie żywienia”, którego celem jest wsparcie samorządów w realizacji obowiązkowego zadania polegającego na dożywianiu dzieci oraz zapewnieniu posiłku osobom jego pozbawionym⁸, nie uczestniczyła tylko jedna gmina w Polsce (w 2012 r. dwie gminy). W okresie tym spadła jednak z 383 w 2010 r. do 119 w 2015 r. liczba JST, które podniosły kryterium dochodowe warunkujące objęcie pomocą w ramach

⁶ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/791 z 11.5.2016 zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 i (UE) nr 1306/2013 w odniesieniu do programu pomocy dotyczącej dostarczania owoców i warzyw, bananów oraz mleka w placówkach oświatowych, Dz.U.UE.L.2016.135.1 i rozporządzenie Rady (UE) 2016/795 z 11.4.2016 zmieniające rozporządzenie (UE) nr 1370/2013 określające środki dotyczące ustalania niektórych dopłat i refundacji związanych ze wspólną organizacją rynków produktów rolnych, Dz.U.UE.L.2016.135.115.

⁷ Zobacz informacje na stronie ARR: <<http://www.arr.gov.pl/wsparcie-konsumpcji/nowy-program-dla-szkol>>, dostęp: 15.9.2017.

⁸ Stosownie do art. 17 ust. 1 pkt 14 ustawy z 12.3.2004 o pomocy społecznej, Dz.U. z 2016 r. poz. 930, ze zm.



Programu, powyżej wymaganego progu 150%. W badanym okresie liczba uczestniczących w Programie dzieci do 7 roku życia spadła o 11,3%, a liczba uczniów do czasu ukończenia szkoły ponadgimnazjalnej o 9%. Równocześnie w okresie tym liczba osób znajdujących się poza systemem pomocy, pomimo spełnienia warunków do objęcia Programem, zmniejszyła się z 4979 do 3096 (spadek o 37,8%). Najczęstszą przyczyną nieobjęcia pomocą (ok. 80% przypadków) była niechęć kwalifikujących się do niej osób lub ich opiekunów. Zaznaczyć należy, że chociaż zapewnienie dostępu dzieciom do posiłków w czasie wolnym od zajęć lekcyjnych zostało wskazane w „Krajowym programie przeciwdziałania ubóstwu i wykluczeniu społecznemu 2020. Nowy wymiar aktywnej integracji”⁹ jako jedno z działań mających na celu wsparcie zadań własnych gminy, to na przykład w Małopolsce zaledwie 10 szkół (0,5%) zapewniało dożywianie w dni wolne od nauki¹⁰.

Organizacja żywienia w szkole

Od 1 września 2015 r., zgodnie z art. 52c ust. 1 pkt 1 ustawy z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia¹¹, w placówkach oświatowych może być oferowana odpłatnie wyłącznie żywność objęta grupami środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w tych jednostkach. W roku szkolnym

2015–2016 grupy tych środków w sposób bardzo restrykcyjny określało rozporządzenie z 26 sierpnia 2015 r.¹² 1 września 2016 r. weszło w życie rozporządzenie Ministra Zdrowia z 26 lipca 2016 r.¹³, przy czym do 31 grudnia 2016 r. w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty mogły być stosowane grupy środków spożywczych oraz wymagania, jakie muszą spełniać środki spożywcze określone w rozporządzeniu z 26 sierpnia 2015 r.

Kontrola wykazała, że obiady serwowane uczniom w szkole nie spełniały obowiązujących norm żywienia. We wszystkich placówkach posiłki zawierały zbyt dużą ilość białka i węglowodanów, a w ponad 85% również tłuszczów. Rodzice i uczniowie nie byli prawidłowo informowani o mogących powodować alergie substancjach lub produktach.

Sposób organizacji żywienia miał decydujący wpływ na liczbę uczniów spożywających obiady w szkole. W skontrolowanych obiektach posiadających własną kuchnię lub korzystających z kuchni znajdujących się w innych placówkach były wykupywane dla ponad połowy uczniów nieobjętych programem „Pomoc państwa w zakresie dożywiania”. W wypadku placówek, do których obiady dowoziła firma cateringowa, posiłki wykupywało o połowę mniej rodziców, a w szkole, w której kuchnię prowadził agent, tylko 7,8%.

⁹ Program został przyjęty uchwałą nr 165 Rady Ministrów z 12.8.2014, M.P. poz. 787.

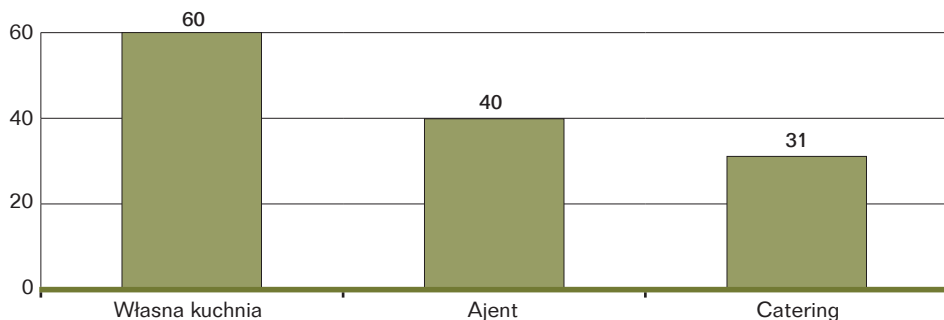
¹⁰ Zobacz: Informacja o realizacji w szkołach wieloletniego programu „Pomoc państwa w zakresie dożywiania”, <<https://bip.malopolska.pl/pobierz/954795.html>>, dostęp: 4.7.2017.

¹¹ Ustawa z 28.11.2014 o zmianie ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia, Dz.U. 2015 poz. 35.

¹² Dz.U. poz. 1256.

¹³ Dz.U. poz. 1154.

Rysunek 2. **Odsetek dzieci spożywających w 2015 r. obiady w szkołach nadzorowanych przez Urząd Miasta Krakowa (w %)**



Źródło: Dane z kontroli NIK.

Dokonana w 2013 r. przez Urząd Miasta Krakowa analiza skutków zmiany formy prowadzenia kuchni w szkołach, po roku jej funkcjonowania wykazała, że liczba uczniów korzystających ze stołówki po zamknięciu kuchni szkolnych spadła z 37,2% do 24,5%. W następnych 47 szkołach, w których w roku szkolnym 2013/2014 nastąpiła taka zmiana organizacyjna, liczba uczniów korzystających ze stołówki spadła z 50,4% do 39,7%.

Jednym z głównych powodów rezygnacji był znaczący wzrost cen obiadów. Przykładowo: w Krakowie w szkołach, które zapewniały uczniom posiłki korzystając z własnych bloków żywieniowych, koszt obiadu pozostał na poziomie od 4 zł do 5 zł, natomiast w stołówkach przejętych przez ajenta lub wynajmujących firmę cateringową, wzrósł przeważnie dwukrotnie i wynosił nawet 11 zł. Wzrost ceny wynikał z interpretacji treści art. 67a ust. 4 ustawy

z 7 września 1991 r. o systemie oświaty¹⁴, zgodnie z którym, jeżeli szkoła posiada własną kuchnię, rodzic pokrywają jedynie koszty produktów użytych do przygotowania posiłku. Nie pokrywają natomiast wynagrodzeń pracowników i składek naliczanych od tych wynagrodzeń oraz kosztów utrzymania stołówki. Rezygnacja z prowadzenia stołówek w szkołach spowodowała zmniejszenie liczby uczniów spożywających w nich obiady, co negatywnie wpływało na kształtowanie zasad zdrowego żywienia i mogło źle oddziaływać również na rozwój i edukację uczniów. Zaznaczyć należy, że Naczelny Sąd Administracyjny, w uzasadnieniu do wyroku z 26 października 2009 r. stwierdził, że w wypadku braku kuchni w placówce, po stronie organu prowadzącego powstaje obowiązek pokrycia wydatków związanych z przygotowaniem i dowozem posiłków do zorganizowanej przez gminę jadalni¹⁵. W związku

¹⁴ Dz.U. z 2016 r. poz. 1943, ze zm., dalej: ustawa o systemie oświaty.

¹⁵ I OSK 567/09, LEX nr 573287. Stanowisko to NSA potwierdził w wyroku z 24.11.2010 (I OSK 1554/10, LEX nr 745087).



z powyższym, NIK skierowała do Ministra Edukacji Narodowej wnioski o podjęcie działań mających na celu 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), analogicznie, jak ma to miejsce w szkołach z własną kuchnią, na zasadach określonych w ustawie¹⁶.

Z informacji otrzymanych od Ministra Edukacji Narodowej wynika, że rozważana jest zmiana przepisów tak, aby umożliwić uczniom dostęp do bezpłatnych posiłków w szkole. Takie rozwiązanie bez wątplenia miałyby pozytywny wpływ na wdrażanie zasad zdrowego żywienia.

Stosownie do zaleceń Głównego Inspektora Sanitarnego, określonych w „Poradniku do oceny higieny procesu nauczania – uczenia się w szkole podstawowej”, przerwa śniadaniowa, niezależnie od innych przerw, powinna trwać minimum 15 minut, natomiast obiadowa 20 minut¹⁷. Ekspertki uczestniczący w zorganizowanym w czerwcu 2016 r. w Centrali NIK panelu dotyczącym zasad zdrowego żywienia w szkołach publicznych wskazywali również, że bardzo ważne jest zapewnienie przez szkołę warunków do spożycia

w stołówce szkolnej obiadu, w czasie co najmniej 20-minutowej przerwy obiadowej. Zasadność wydłużenia tych przerw dostrzegają również rodzice uczniów. Ponad 37% ankietowanych rodziców wyraziło opinię, że przerwa przeznaczona na ten posiłek była zbyt krótka.

Kontrola NIK wykazała, że aż w 11 z 20 kontrolowanych placówek¹⁸ nie zapewniono odpowiednio długiej przerwy obiadowej.

Powiatowi inspektorzy sanitarni, przeprowadzający na zlecenie NIK kontrolę stanu kuchni i jadalni oraz zapewnienia higieny przygotowywania i podawania posiłków, stwierdzili, w czterech z 20 kontrolowanych szkół, nieprawidłowości stanowiące naruszenie wymagań określonych w rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych¹⁹. Polegały one w szczególności na niewłaściwym stanie sanitarnym pomieszczeń produkcyjnych, brakach w dokumentacji, braku próbek kontrolnych żywności i przechowywaniu na blatach produkcyjnych przedmiotów niezwiązanych z działalnością gastronomiczną (np. spinaczy i telefonów komórkowych).

Stwierdzone nieprawidłowości związane ze stanem sanitarnym i zasadami

¹⁶ Art. 67a ust. 4 ustawy o systemie oświaty.

¹⁷ *Poradnik do oceny higieny procesu nauczania – uczenia się w szkole podstawowej*, Główny Inspektorat Sanitarny, Departament Zdrowia Publicznego i Promocji Zdrowia, Warszawa 2010, <<http://psse.bialystok.pl/docs/hdm/Poradnik%20do%20oceny%20higieny%20procesu%20nauczania.pdf>>, dostęp: 4.7.2017.

¹⁸ Także przeprowadzona w 2016 r. przez NIK kontrola P/16/099 *Bezpieczeństwo i higiena nauczania w szkołach publicznych* wykazała, że nie wszystkie szkoły zapewniły przerwę obiadową gwarantującą możliwość spokojnego spożycia posiłku.

¹⁹ Dz.Urz. UE L 139 z 30.4.2004, s. 1, ze zm.

produkcji stwarzały zagrożenie powstania zanieczyszczeń fizycznych i mikrobiologicznych żywności produkowanej i przetwarzanej na terenie bloku żywienia²⁰.

Ocena jadłospisów

Zgodnie z rozporządzeniem w sprawie żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży²¹, środki spożywcze stosowane w szkole muszą spełniać wymagania dla danej grupy wiekowej, wynikające z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej.

Ocena²² dokonana na zlecenie Najwyższej Izby Kontroli przez inspektorów WSSE w Krakowie wykazała, że w większości kontrolowanych szkół przy układaniu jadłospisu stosowano zasadę różnorodności posiłków pod względem smaku, zapachu i konsystencji, a także technik kulinarnych dotyczących przygotowywania posiłków (potrawy gotowane, pieczone, duszone, smażone).

Posiłki były w większości urozmaicone, sporządzane z różnych grup środków spożywczych, przy użyciu naturalnych składników, przy czym nie wszystkie placówki wykorzystywały codziennie do przygotowania potraw produkty zbożowe.

Owoce i warzywa występowały w każdym lub prawie każdym serwowanym

dzieciom posiłku. Stosowano się także do wymagań dotyczących częstotliwości podawania potraw smażonych (nie więcej niż dwie porcje w tygodniu), a do smażenia wykorzystywano olej spełniający wymogi wyżej wymienionego rozporządzenia. Przy planowaniu jadłospisów uwzględniano także sezonowe warzywa i owoce.

Badanie przeprowadzone przez WSSE w Krakowie wykazało jednak zawyżoną, w stosunku do wymagań dla danej grupy wiekowej, zawartość białka i węglowodanów we wszystkich 15 ocenianych jadłospisach, a tłuszczów w 13 z nich.

W prawidłowo zbilansowanej diecie podstawowym składnikiem energetycznym powinny być węglowodany. Tymczasem w większości badanych jadłospisów składnikiem tym były białka lub tłuszcze. Procent energii uzyskanej z węglowodanów w ośmiu jadłospisach (44,4%) wynosił nie więcej niż 90% normy. 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

²⁰ Również w ramach prowadzonej w 2016 r. na zlecenie NIK kontroli P/16/099 *Bezpieczeństwo i higiena nauczania w szkołach publicznych*, inspektorzy PPIŚ stwierdzili w 11 z 60 (19,3%) skontrolowanych szkół nieprawidłowości dotyczące stanu sanitarnego bloków żywieniowych.

²¹ Rozporządzenie Ministra Zdrowia z 26.7.2016 w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. poz. 1154).

²² Podstawą oceny były jadłospisy dekadowe oraz raporty magazynowe, przy czym ze względu na brak lub nieprawidłowe prowadzenie raportów magazynowych, w pięciu szkołach inspektorzy WSSE w Krakowie dokonali skróconej oceny żywienia, polegającej na ocenie zgodności jadłospisu z wymaganiami zawartymi w rozporządzeniu w sprawie żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży (nie oceniano m.in. wartości energetycznej i zawartości białka, tłuszczu, węglowodanów, czy sodu).



zawyżoną zawartość węglowodanów, wynoszącą od 136% do 300% normy (RDA). W 12 jadłospisach stwierdzono nadmierną podaż sodu, w tym w ośmiu wypadkach (57%) dopuszczalna norma przekroczona została ponadtrzykrotnie. Zaznaczyć również należy, że aż w 13 z 18 jadłospisów nie zaznaczono, w sposób określony w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z 25 października 2011 r.²³, substancji lub produktów powodujących alergię lub reakcje nietolerancji.

Sklepiki szkolne i dostęp do wody pitnej

Kontrole asortymentu sklepików szkolnych wykazały, że w pięciu z 17 (29,4%) był on niezgodny z wymogami zawartymi w przepisach rozporządzenia w sprawie żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży.

W pozostałych dwunastu szkołach, w których funkcjonował taki punkt, sprzedawano wyłącznie produkty spełniające wymogi zawarte w wymienionym rozporządzeniu.

Zdaniem ponad 31% ankietowanych przez Najwyższą Izbę Kontroli rodziców asortyment sklepików szkolnych był mało urozmaicony, a 21,4% zwróciło uwagę, że sprzedaje się w nich za mało zdrowej żywności.

Pomimo zaleceń Głównego Inspektora Sanitarnego²⁴, sześć z 20 (30%) skontrolowanych szkół nie zapewniło swoim uczniom dostępu do bezpłatnej wody pitnej. W pozostałych placówkach chętni uczniowie najczęściej otrzymywali bezpłatnie wodę lub kompot w stołówce. W trzech szkołach zamontowano tak zwane poidełka, z których uczniowie mogli korzystać bez konieczności posiadania kubka.

Działalność edukacyjna

Działania edukacyjne dotyczące zdrowego żywienia uczniów realizowane były przede wszystkim przez placówki oświatowe. W szkołach prowadzono zajęcia lekcyjne na temat zdrowego odżywiania, zajęcia praktyczne (wspólne przygotowywanie śniadań), prelekcje pielęgniarek i dietetyków przeznaczone zarówno dla uczniów, jak i rodziców.

Działania edukacyjne były prowadzone zarówno w związku z uczestnictwem w programach żywieniowych, jak i w ramach realizacji podstawy programowej.

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

²³ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z 25.10.2011 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 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, s. 18, ze zm.).

²⁴ *Poradnik do oceny higieny procesu nauczania – uczenia się w szkole podstawowej*, Główny Inspektorat Sanitarny, op.cit. przyp.17, s. 67.

semestrze nauki szkolnej w kontrolowanym okresie, stosownie do § 1 i 2 rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z 28 sierpnia 2014 r.²⁵, w szkołach realizowano minimum po dwa zadania kształtujące zdrowe nawyki żywieniowe uczniów oraz wzbogacające wiedzę o pochodzeniu produktów rolnych. W ich ramach organizowano m.in.: warsztaty kulinarne, konkursy plastyczne oraz wycieczki edukacyjne.

We wszystkich kontrolowanych placówkach w widocznych miejscach znajdowały się materiały informacyjne o zdrowym żywieniu oraz zachęcające do aktywności fizycznej.

Konkluzje

Ważnym problemem zidentyfikowanym podczas kontroli był spadek liczby dzieci korzystających z obiadów w szkole. Tymczasem badania naukowe dowodzą, że dzieci spożywające posiłek w szkole lepiej wykonują niektóre zadania wymagające koncentracji i zapamiętywania, a także osiągają lepsze wyniki od rówieśników pozabawionych tej możliwości²⁶.

Jak wykazało badanie przeprowadzone przez Najwyższą Izbę Kontroli, wybór sposobu organizacji żywienia w szkole wpływał na liczbę uczniów korzystających z takiego posiłku.

Kontrola NIK wykazała również, że zbiorcze wyniki badania BMI nie są

zbierane ani analizowane przez jednostki samorządu terytorialnego i NFZ.

W ocenie NIK, dane dotyczące zaburzeń wagi uczniów powinny być wykorzystane do analizy i oceny potrzeb zdrowotnych mieszkańców gminy oraz czynników, o których mowa w art. 6 pkt 2 ustawy z 27 sierpnia 2004 r. o świadczeniach opieki zdrowotnej finansowanych ze środków publicznych²⁷, powodujących zmiany tych potrzeb. Wyniki tej analizy mogłyby być wykorzystywane do oceny efektywności realizowanych na terenie JST programów i działań dotyczących propagowania zasad zdrowego żywienia, a także znaleźć odzwierciedlenie w gminnych programach polityki zdrowotnej i działaniach, o których mowa w art. 7 ust. 1 ustawy o świadczeniach opieki zdrowotnej.

Zbiorcze informacje, uzyskane w całym kraju pozwoliłyby natomiast na stałe monitorowanie problemu zaburzeń masy ciała dzieci w Polsce.

Wyniki przeprowadzonej kontroli były podstawą do sformułowania zaleceń dotyczących badanych zagadnień.

NIK zaproponowała, aby jednostki samorządu terytorialnego gromadziły i wykorzystywały zbiorcze wyniki badań BMI przy planowaniu działań profilaktycznych i edukacyjnych oraz ocenie skuteczności realizowanych programów, a także aktywnie wspierały szkoły w działalności edukacyjnej na temat zasad zdrowego żywienia.

²⁵ W sprawie sposobu realizacji środków towarzyszących, które służą zapewnieniu skutecznego wykonania programu „Owoce i warzywa w szkole”, Dz.U. poz. 1151.

²⁶ M. Jarosz: *Obiady szkolne z uwzględnieniem zasad Dobrej Praktyki Higienicznej oraz systemu HACCP dla posiłków szkolnych*, Warszawa 2008, s. 9.

²⁷ Dz.U. z 2016 r. poz. 1793, ze zm., dalej: ustawa o świadczeniach opieki zdrowotnej.



Natomiast placówkom oświatowym Izba poleciła: wykorzystywanie zbiorczych wyników badań BMI przy planowaniu działań profilaktycznych i edukacyjnych; zachęcanie uczniów do spożywania na terenie szkoły produktów otrzymanych w ramach realizowanych programów; wspólne jadenie śniadań nauczycieli z uczniami; zapewnienie właściwej organizacji spożycia

posiłków, w tym przerw pomiędzy lekcyjnymi umożliwiającymi spokojne zjedzenie obiadu wszystkim uczniom korzystającym z tej formy żywienia.

STANISŁAW DZIWIŚ
Delegatura NIK w Krakowie

Słowa kluczowe: żywienie dzieci, BMI, otyłość, zaburzenia masy ciała, programy żywieniowe

Key words: nutrition needs of children, BMI, obesity, malnutrition, dietary habits