



# PAŃSTWOWY POWIATOWY INSPEKTOR SANITARNY W GLIWICACH

44 – 100 Gliwice, ul. Banacha 4  
Tel. 032 33-80-500, Fax. 032 231-95-23;  
032 33-80-530  
**NIP 631 – 10 – 81 – 512**

<http://pssegliwice.pis.gov.pl>  
[psse.gliwice@pis.gov.pl](mailto:psse.gliwice@pis.gov.pl)

**Oddział Laboratoryjny**  
41 – 800 Zabrze, ul. 3 – go Maja 64  
Tel. 032 271-21-35, 032 271-07-17,  
Fax. 032 278-46-71

Tel. 032 33-80-500 Nadzór zapobiegawczy – 515  
PPIS – 501 Higiena komunalna – 525,526,27  
Z-ca PPIS - 503 Higiena Żywności, Żywienia i PU – 520,521,522

Epidemiologia – 510,511  
Higiena dzieci i młodzieży - 516  
Higiena pracy - 518

Oświata zdrowotna - 514  
Zamówienia publiczne - 507  
Księgowość/Kasa – 505,506

Znak: NS/HŻŻiPU-0822-748(15)/21

Gliwice, dnia 01.06.2021 r.



**Dyrektor**

**Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 14  
ul. Strzody 4  
44-100 Gliwice**

W związku z przeprowadzoną kontrolą sanitarną w dniu 07.05.2021 r. nr protokołu kontroli 585/1207/NS/HŻŻiPU/21 w stołówce w Przedszkolu Miejskim z Oddziałami Integracyjnymi nr 40 w Gilowicach, ul. Sienkiewicza 9 informuje, że dokonano oceny teoretycznej jadłospisu dekadowego z okresu 19.04.2021 r. – 30.04.2021 r. na podstawie przedłożonego raportu magazynowego. W przedszkolu żywionych jest 102 dzieci w wieku 3-6 lat i 47 w wieku 7 lat. Posiłki produkowane są w stołówce usytuowanej na terenie przedszkola.

Posiłki sprawdzono pod kątem wytycznych § 2 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 (Dz. U. 2016 poz. 1154) 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. Realizację poszczególnych wymagań ww. rozporządzenia ujęto w poniższej tabeli.

Wymagania	TAK	NIE
1. Czy codzienne jadłospisy zawierają produkty z każdego poziomu Piramidy zdrowego żywienia?		
• Pieczywo, płatki zbożowe, kasze, makaron, ryż	✓	
• Warzywa, owoce	✓	
• Mleko, sery, jogurty, kefir	✓	

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mięso, ryby, jaja, nasiona roślin strączkowych i inne nasiona, orzechy</li> </ul>	✓	
2. Czy zupy, sosy oraz potrawy są sporządzane z naturalnych składników, bez użycia konserwantów spożywczych z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników?	✓	
3. Czy od poniedziałku do piątku (tydzień przedszkolny) potrawy smażone podawane są nie częściej niż dwa razy?	✓	
4. Czy podawane napoje nie zawierają więcej niż 10 g cukrów w 250 ml (kubku, szklance)?	✓	
5. Czy każdego dnia podawane są:		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• co najmniej dwie porcje mleka lub przetworów mlecznych</li> </ul>		✓
<ul style="list-style-type: none"> <li>• co najmniej jedna porcja z grupy mięso, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych</li> </ul>	✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• warzywa i owoce w każdym posiłku</li> </ul>	✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• co najmniej jedna porcja produktów zbożowych (pieczywo, płatki zbożowe kasze, makaron, ryż) w każdym z głównych posiłków (takich jak śniadanie, obiad)</li> </ul>	✓	
6. Czy porcja ryby podawana jest co najmniej raz w tygodniu?	✓	
7. Czy jadłospisy spełniają normy żywienia na energię i składniki odżywcze dla danej grupy wiekowej (należy brać pod uwagę średnie zapotrzebowanie z 10dni)?		✓

Wyniki ilościowej analizy przeprowadzonej w programie dietetycznym WIKT na podstawie przedłożonego rozkładu magazynowego kształtują się następująco:

**Średnia wartość kaloryczna w przeliczeniu na masę posiłków na dzień wynosi:**

1214,48 kcal,

- masa białka: 46,97 g,

- masa tłuszczu: 41,25 g,

- masa węglowodanów: 156,07 g,

- sól: 4,74 g, (maksymalna wartość: 1,95 g – średnia ważona obliczona na podstawie norm dla grup dzieci w wieku 4-6 lat (80%) oraz 7-9 lat (20 %) z uwzględnieniem realizacji 75% zapotrzebowania dziennego), wapń: 387,10 mg (prawidłowa wartość 600,00 mg w żywieniu przedszkolnym tj. 75% całodziennego zapotrzebowania).

Procentowy udział energii:

- z białka 15,47 %,
- z tłuszczu 30,57 %,
- z węglowodanów 53,96 %.

Do oceny jadłospisu dekadowego założono zapotrzebowanie energetyczne 1110 kcal przyjmując, że posiłki w przedszkolu powinny dostarczać ok. 75% całodziennego zapotrzebowania na energię. Do obliczenia średnioważonej normy na zapotrzebowanie energetyczne przyjęto grupę dzieci w wieku 4-6 lat (80%) oraz 7-9 lat (20 %) o umiarkowanej aktywności fizycznej. Biorąc pod uwagę  $\pm$  10% niepewności obliczeń, obliczona średnia wartość kaloryczna tj. 1214,45 kcal jest prawidłowa.

Według M. Jarosz białko powinno pokrywać 10-20% ogólnej puli kalorii, tłuszcze 20-35%, natomiast węglowodany 45-65% [M. Jarosz - Normy żywienia dla populacji polskiej. Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego - Państwowy Zakład Higieny, Warszawa, 2020]. Procentowy udział białek, tłuszczów i węglowodanów uznaje się za prawidłowo rozłożony.

Jednakże w analizowanym jadłospisie stwierdzono zbyt małą ilość wapnia, pokrywający jedynie 64% realizacji normy. Według norm żywienia dla ludności Polski [M. Jarosz – „Normy żywienia dla populacji polskiej. Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego” - Państwowy Zakład Higieny, Warszawa, 2020] dla dzieci w wieku 4-6 lat i 7-9 lat średnie zapotrzebowanie na wapń wynosi 600 mg w żywieniu przedszkolnym (tj. 75% z 800 mg całodziennego zapotrzebowania). W dniach: 20.04.2021 r., 21.04.2021 r., 23.04.2021 r., 27.04.2021 r., 28.04.2021 r., 29.04.2021 r., 30.04.2021 r. podano tylko jedną porcję mleka lub produktów mlecznych. Niski poziom produktów mlecznych w jadłospisie miał wpływ na niską zawartość wapnia. Według M. Jeruszka-Bielak i współautorzy publikacji [M. Jeruszka-Bielak i współ. – „Propozycje posiłków dla dzieci w przedszkolach i szkołach” - Miasto stołeczne, Warszawa, 2017] wskazują, że jedną porcją mleka lub produktu mlecznego jest np.: szklanka mleka, jogurtu lub kefiru, ok. 40g sera żółtego, ok. 150g sera twarogowego. Wapń stanowi istotny pierwiastek, odgrywający znaczącą rolę w zachowaniu prawidłowego tempa wzrostu i rozwoju, a także zbudowaniu mocnych kości i zębów w dzieciństwie i wieku młodzieńczym. W menu przedszkolaka należy uwzględnić koktajle owocowe na bazie mleka/ jogurtu/ kefiru/ maślanki. Stosować przetwory mleczne typu sery twarogowe, sery żółte, przygotowując pasty kanapkowe, nadzienia do potraw typu naleśniki, pierogi lub jako dodatki do kanapek. Planując podwieczorki (desery), uwzględnić budynie, galaretki na bazie mleka.

W analizowanym jadłospisie stwierdzono zbyt dużą ilość soli – 4,74 g/dzień. Ilość ta uwzględnia sól występującą naturalnie w żywności oraz sól dodaną w trakcie procesu produkcyjnego żywności. Spożycie w całodziennym diecie dzieci w wieku 4-6 wynosi 2,5 g, dla dzieci w wieku 7-9 lat – 3 g soli. [J. Charzewska i współ. – „Jadłospisy dla dzieci w wieku przedszkolnym (śniadania, obiady, podwieczorki) opracowane zgodnie z zasadami prawidłowego żywienia”, Warszawa, 2011].

W przedszkolu posiłki powinny pokrywać 75 % całodziennego zapotrzebowania na energię i składniki odżywcze w tym soli (chlorek sodu). Podczas opracowania jadłospisów oraz doborze/opracowaniu receptur potraw należy starać się wykorzystywać produkty o niskiej zawartości sodu, ograniczając użycie produktów przetworzonych. Należy w możliwie największym stopniu ograniczyć dodatek soli w trakcie przygotowania potraw. Zamiast soli warto stosować różnego rodzaju przyprawy, aromatyczne zioła świeże lub suszone.

### **Pouczenie**

W trosce o zdrowie i prawidłowy rozwój dzieci zwracam uwagę na konieczność podjęcia stosownych działań mających na celu wyeliminowanie nieprawidłowości i podawania dzieciom odpowiedniej jakości posiłków zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełnić środki spożywcze w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. 2016 poz. 1154).

Informuję, że zgodnie z § 2 ust. 1, ust. 2 pkt. 6 lit. A wyżej wymienionego rozporządzenia „Środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty muszą spełniać odpowiednie wymagania dla danej grupy wiekowej, wynikające z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej. Środki spożywcze o których mowa w ust. 1 dobiera się w taki sposób, aby:”

"każdego dnia były podawane: (...) co najmniej dwie porcje mleka lub produktów mlecznych".

Ponadto informuję, że art. 102 ust. 1 pkt. 10 przewiduje nałożenie kary pieniężnej w stosunku do prowadzącego działalność w zakresie żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży nieodpowiadającego wymaganiom określonym w przepisach wydanych na podstawie art. 52c ust.6 pkt 2 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

W ramach prowadzonych działań w zakresie kontroli wewnętrznej i wytycznych zaleceń żywieniowych zobowiązuje Stronę do wyeliminowania błędów oraz przesłania w ciągu 14 dni od otrzymania niniejszego pisma informacji o sposobie podjętych działań w celu usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości.

PAŃSTWOWY POWIATOWY  
INSPEKTOR SANITARNY  
Gliwice, ul. Dąbucha 4  
*mgr Arleta Mrugała*

### **Otrzymują:**

1. Adresat
2. NS/HŻŻiPU a/a – kopia

### Do wiadomości:

1. Przedszkole Miejskie z Oddziałami Integracyjnymi nr 40, 44-100 Gliwice, ul. Sienkiewicza 9