

2020.09.10.08.2020

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

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

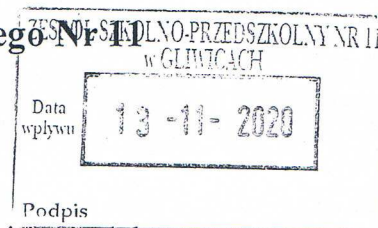
Epidemiologia – 510,511
Higiena dzieci i młodzieży - 516
Higiena pracy - 518

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

Znak: NS/HŻŻiPU-0822(13)/20

Gliwice, dnia 03.11.2020 r.

**Dyrektor Zespołu
Szkolno - Przedszkolnego Nr 11
ul. Tarnogórska 59
44-102 Gliwice**



Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gliwicach informuje, że dokonano oceny jadłospisu dekadowego za okres 12.10.2020 r. – 23.10.2020 r. pobranego podczas kontroli sanitarnej interwencyjnej w dniu 22.10.2020 r. w stołówce w Przedszkolu Miejskim Nr 3 w Gliwicach ul. Grotgera 23 a.

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 wymogów ww. rozporządzenia ujęto w poniższej tabeli.

Wymagania	TAK	NIE
✓ Czy całodzienne jadłospisy zawierają produkty z każdego Poziomu Piramidy zdrowego żywienia?		
• Pieczywo, płatki zbożowe, kasze, makaron, ryż	✓	
• Warzywa , owoce	✓	
• Mleko, sery, jogurt, kefir	✓	
• Mięso, ryby, jaja, nasiona roślin strączkowych i inne nasiona, orzechy	✓	
✓ Czy zupy, sosy oraz potrawy są sporządzane z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników ?		Koncentrat do kompotu
✓ Czy do smażenia używany jest olej rzepakowy ?	✓	

✓ Czy od poniedziałku do piątku (tydzień przedszkolny) potrawy smażone podawane są nie częściej niż dwa razy ?	✓	
✓ Czy podawane napoje nie zawierają więcej niż 10 g cukrów w 250 ml (kubku, szklance) ?	✓	
✓ Czy każdego dnia podawane są :		
✓ co najmniej dwie porcje mleka lub przetworów mlecznych		Zbyt małe porcje
✓ co najmniej jedna porcja z grupy mięso, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych,	✓	
✓ warzywa lub owoce w każdym posiłku,		Zbyt małe porcje warzyw
✓ co najmniej jedna porcja produktów zbożowych (pieczywo, płatki zbożowe, kasze, makaron, ryż) w każdym z głównych posiłków(takich jak śniadanie, obiad)	✓	
✓ Czy porcja ryby podawana jest co najmniej raz w tygodniu?	✓	
✓ Czy jadłospisy spełniają normy żywienia na energię i składniki odżywcze dla danej grupy wiekowej (należy brać pod uwagę średnie zapotrzebowanie z 10 dni) ?		Zbyt duża wartość energetyczna jadłospisu

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

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

1561,72 kcal / 6567,47 kJ

- masa białka 60,93 g,
- masa tłuszczu 59,20 g,
- masa węglowodanów 187,65 g,
- chlorek sodu (sól) 7,19 g,
- wapń 539,60 mg.

Procentowy udział energii:

- z białka 15,61 %,
- z tłuszczu 34,11 %,
- z węglowodanów 50,28 %.

W przeprowadzonej analizie jadłospisu przyjęto średnioważoną normę na energię dla grupy dziewcząt i chłopców 4-6 lat (1400 kcal). Posiłki w placówce oświatowej powinny dostarczyć 75 % energii z zalecanych norm, co stanowi 1050 kcal podzielonych na 3 lub 4 posiłki.

Wykazane nieprawidłowości :

1. W przedłożonym jadłospisie stwierdzono zbyt dużą wartość energetyczną posiłków, średnio 1562 kcal na dzień, co stanowi 148 % realizacji normy. Długotrwałe podawanie zwiększonej ilości energii prowadzi w późniejszym wieku do otyłości, chorób metabolicznych (min. cukrzycy, miażdżycy, nadciśnienia).
2. Stwierdzono **zbyt dużą ilość białka (60,93g)**. Normy na białko dla grypy dzieci 4-6 lat wynoszą ok. 21 g białka na dzień, z czego 75% powinna być podawana w przedszkolu. Należy ograniczyć ilość białka, szczególnie pochodzącego z mięsa wieprzowego oraz ograniczając potrawy smażone. Potrawy częściej przygotowywać techniką gotowania, duszenia, bez dodatku tłuszczu, co ograniczy ilość kalorii w jadłospisie.
3. Posiłki zawierają **zbyt dużą ilość soli - średnio 7,19 g soli/dzień**. Spożycie soli u dzieci w żywieniu przedszkolnym nie powinno przekraczać 2,8 g. Ilość ta uwzględnia sól występującą naturalnie w żywności, sól dodaną w trakcie procesu produkcyjnego żywności (np. do pieczywa, wędlin, serów żółtych), jak również tę dodaną podczas przygotowywania potraw i posiłków.
4. W jadłospisie stwierdzono **zbyt dużą ilość cukru 35,16 g w posiłkach/dzień** (ok 7 łyżeczek cukru). Należy wyeliminować słodkie napoje (kompot przygotowywany z koncentratu), w którym głównym składnikiem jest cukier.
Światowa Organizacja Zdrowia (WHO) rekomenduje aby cukry dodane nie przekraczały 5% wartości energetycznej diety. Ilość taką stanowi 17,5 g cukru (około 3 łyżeczki) dziennie. Sacharoza (cukry) powinna pochodzić głównie z produktów, w których występuje ona w sposób naturalny (owoce, warzywa, mleko i przetwory mleczne). Oznacza to, że planując jadłospis należy zliczyć zawartość cukrów naturalnie występujących i dodawanych, aby nie przekroczyć wyżej wymienionych ograniczeń. Nie należy przyzwyczajać dzieci do słodkiego smaku, wyeliminować dosładzanie napojów. Podstawowym napojem powinna być woda i w ramach żywienia zbiorowego w przedszkolu zapewniono nieograniczony dostęp do świeżej wody pitnej zgodnie z przedłożonym jadłospisem i rozchodem magazynowym.
5. Stwierdzono **zbyt małą ilość wapnia - 89% realizacji normy**. Codziennie powinny być podawane co najmniej dwie porcje mleka lub produktów mlecznych (minimum 600 mg wapnia w żywieniu przedszkolnym). Najlepiej podawać produkty naturalne (jogurt naturalny, kefir, maślanka naturalna, serek homogenizowany naturalny), z których po dodaniu świeżych owoców lub warzyw przygotowane zostaną wersje owocowe lub warzywne o różnych smakach. Wybierając produkty z obecnie występujących na rynku jogurtów owocowych, deserów mlecznych, należy zwrócić szczególną uwagę na etykietę i zadeklarowaną ilość cukru. Należy wybrać te zawierające maksymalnie 10 g cukrów w 100 g / 100 ml produktu gotowego do spożycia.

6. Analiza wykazała **zbyt małą ilość warzyw**. Należy pamiętać że, porcję warzyw stanowi np. ½ szklanki warzyw gotowanych, 1 szklanka warzyw liściastych, ¾ szklanki soku warzywnego. Można przyjąć, że średnio jest to ok. 100 g warzyw (gotowych do spożycia, czyli tzw. części jadalnych). Ważne jest zachowanie odpowiednich proporcji pomiędzy warzywami a owocami ze względu na większą ilość cukrów prostych w owocach. Korzystając z warzyw i owoców przetworzonych należy wybierać te bez dodatku cukrów i substancji słodzących oraz o niskiej zawartości sodu / soli.

Pouczenie

Informuję, że zgodnie z art.100 ust.1 pkt 10 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia /Dz. U. z 2019, poz. 1252 z późn. zm./ kto, prowadząc działalność w zakresie zbiorowego żywienia dzieci i młodzieży w jednostce systemu oświaty w ramach żywienia zbiorowego stosuje środki spożywcze nieodpowiadające wymaganiom określonym w przepisach rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 (Dz.U. 2016 poz. 1154) wówczas podlega karze pieniężnej w wysokości do trzydziestokrotnego przeciętnego wynagrodzenia miesięcznego w gospodarce narodowej za rok poprzedzający.

W związku z powyższym zobowiązuję stronę do wyeliminowania ww. nieprawidłowości oraz przesłania do dnia 15.12.2020 r. do tutejszej stacji jadłospisu dekadowego z raportem magazynowym w celu przeprowadzenia ponownej oceny.

Otrzymują:

1. Adresat
2. NS/HŻŻiPU a/a – kopia

PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
Gliwice

mgr Arleta Mrugała