

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-0822-2012(43)/21

Gliwice, dnia 09.11.2021 r.

**Dyrektor
Szkoły Podstawowej z Oddziałami
Dwujęzycznymi nr 6
im. Noblistów Polskich
ul. Jasnogórska 15-17
44-100 Gliwice**

W związku z przeprowadzoną kontrolą sanitarną w dniu 07.10.2021 r. nr protokołu kontroli 1538/1207/NS/HŻŻiPU/21 w stołówce w Szkole Podstawowej z Oddziałami Dwujęzycznymi nr 6 im. Noblistów Polskich w Gliwicach, ul. Jasnogórska 15-17 informuje, że dokonano oceny teoretycznej jadłospisu dekadowego z okresu 01.10.2021 r. – 15.10.2021 r. na podstawie przedłożonego raportu magazynowego. W szkole żywionych jest 137 dzieci w wieku 7-9 lat, 76 dzieci w wieku 10-12 lat, 71 dzieci w wieku 13-15 lat. Posiłki produkowane są w stołówce usytuowanej na terenie szkoły.

Posiłki tj.: obiad dwudaniowy sprawdzono pod kątem wytycznych § 2 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 (Dz. U. z 2016 r. 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
1. Czy zupy, sosy oraz potrawy są sporządzane z naturalnych składników, bez użycia konserwantów spożywczych z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników?	✓	
2. Czy od poniedziałku do piątku (tydzień szkolny) potrawy smażone podawane są nie częściej niż dwa razy?	✓	

2. Czy do smażenia używany jest olej roślinny (np. olej rzepakowy)?	✓	
4. Czy podawane napoje nie zawierają więcej niż 10 g cukrów w 250 ml (kubku, szklance)?	✓	
5. Czy każdego dnia podawane są:		
• co najmniej jedna porcja z grupy mięso, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych lub przetworów mlecznych	✓	
• warzywa i owoce w każdym posiłku	✓	
• co najmniej jedna porcja warzyw do obiadu	✓	
• co najmniej jedna porcja produktów zbożowych (pieczywo, płatki zbożowe kasze, makaron, ryż) w każdym z głównych posiłków (takich jak śniadanie, obiad)	✓	
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:

- 690,49 kcal,
- masa białka 33,47 g (norma: 14,51 g-38,7 g),
- masa tłuszczu 22,64 g (norma: 12,9 g-30,1 g),
- masa węglowodanów 83,91 g (norma: 65,3 g-125,78 g),
- sól 2,1 g (zalecana maksymalna wartość: 2,0 g).

Procentowy udział energii:

- z białka 19,39 %,
- z tłuszczu 29,51 %,
- z węglowodanów 51,1 %.

Do obliczenia średnioważonej normy na zapotrzebowanie energetyczne przyjęto grupę dzieci w wieku 7-15 lat dla której określono 1935,0 kcal/dzień przyjmując, że obiad ma zabezpieczyć od 30-40 % wartości energetycznej wyliczono 580,5-774,0 kcal. Obliczona średnia wartość kaloryczna tj. 690,49 kcal jest prawidłowa.

Do obliczenie średnioważonej normy na zapotrzebowanie energetyczne przyjęto grupę dzieci w wieku 7-9 lat (50%), w wieku 10-12 lat (30%) oraz 13-15 lat (20 %). Oceniając jadłospis wzięto pod uwagę ± 10% niepewności obliczeń.

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.

W analizowanym jadłospisie nie stwierdzono nieprawidłowości pod względem realizacji norm żywienia. Jadłospis jest prawidłowo zbilansowany i charakteryzuje się różnorodnością produktów.

z upoważnienia
Państwowego Powiatowego
Inspektora Sanitarnego w Gliwicach
zastępcą Państwowego Powiatowego
Inspektora Sanitarnego w Gliwicach
[Signature]
mgr inż. Justyna Cegieta

Otrzymują:

1. Adresat
2. NS/HŻŻiPU a/a – kopia