

Międzybórz 13.02.2023r.

POWIATOWA STACJA SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNA w OLEŚNICY	
Dział	WPLYNĘŁO
	2023 -02- 13
L. dz.	zał.

ED.4424.1.2023.KK

Sz. Pani Urszula Koziół

Państwowy Powiatowy Inspektorat Sanitarny
Dyrektor PSSE

Powiatowej Stacji Sanitarно-Epidemiologicznej
w Oleśnicy
ul. 3 Maja 20, 56-400 Oleśnica

Wniosek

Burmistrz Miasta i Gminy Międzybórz prosi o przeprowadzenie doraźnej kontroli w zakresie zapewnienia zdrowego żywienia w oddziałach przedszkolnych w Przedszkolu BAJKA.

Uzasadnienie

W związku z informacjami otrzymanymi z końcem ubiegłego tygodnia gdzie zastrzeżenia wg. Rodziców dzieci budzi jakość wydawanych posiłków, a w szczególności:

- a) niewłaściwa ich struktura, w których użycie produktów półprzetworzonych przekracza właściwy zakres,
- b) estetyka podawanych posiłków

Ponadto Burmistrza Miasta i Gminy Międzybórz prosi o sprawdzenie jadłospisu wydawanych posiłków w zakresie przestrzegania norm żywieniowych przewidzianych dla tej grupy dzieci oraz przestrzegania przepisów sanitarnych.

Z poważaniem

BURMISTRZ
Miasta i Gminy Międzybórz

Jarosław Głowacki

Otrzymują

1. Adresat
2. a/a



PAŃSTWOWY POWIATOWY INSPEKTOR SANITARNY W OLEŚNICY

POWIATOWA STACJA SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNA W OLEŚNICY

ul. 3 Maja 20, 56-400 Oleśnica

e-mail: psse.olesnica@sanepid.gov.pl; www.gov.pl/web/psse-olesnica

Tel. Centrala: tel: 71-314-20-34; fax: 71-314-20-35

PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
W OLEŚNICY
ul. 3 Maja 20 tel. 71/314 2034
BZZ.9011.2.9.2023.GS

Oleśnica, dnia 15 lutego 2023 roku
w Międzyborzu

Wot dnia 15. 02. 2023

Znak sprawy 1438

Przekazano do załatwienia K. Kwasiński

Sz. Pan Jarosław Głowacki

Burmistrz

Miasta i Gminy Międzybórz

ul. Kolejowa 13

56- 513 Międzybórz

Dotyczy: pisma Burmistrza Miasta i Gminy Międzybórz dotyczącego przeprowadzenia doraźnej kontroli w zakresie zapewnienia zdrowego żywienia w oddziałach przedszkolnych w Przedszkolu Bajka.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Oleśnicy uprzejmie informuje, że w dniu 13 lutego 2023r. przeprowadzono tematyczną kontrolę sanitarną w Przedszkolu BAJKA przy ul. Kościelnej 2 w Międzyborzu- protokół kontroli sanitarnej nr 71/BŻ/23. W wyniku kontroli stwierdzono nieprawidłowości szczegółowo określone w protokole, które dotyczą w szczególności:

- niezgodności w stosunku do wymagań rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do spożycia 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. 2016, poz. 1154).
- mało urozmaiconych technik obróbki termicznej, typu gotowanie na parze, pieczenie bez dodatku tłuszczu.
- nierzetelnego, chaotycznego układania jadłospisów, co stanowi naruszenie przepisów
- braku informowania konsumenta o alergenach występujących w żywności, co stanowi naruszenie przepisów rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia 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 Tekst mający znaczenie dla EOG
- braku informacji o kaloryczności i wartości odżywczej posiłków
- braku magazynów umożliwiających magazynowanie i wykorzystywanie do produkcji posiłków surowców nieprzetworzonych (w tym świeżych warzyw i owoców)
- braku zmywalni naczyń stołowych
- niewystarczającej powierzchni produkcyjnej w kuchni

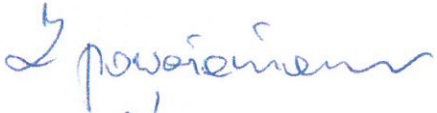
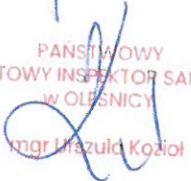
Ponadto ustosunkowując się po pytań zawartych w przedmiotowym piśmie uprzejmie informuję, że:

- a) stosowanie półproduktów- mrożonych mieszanek warzywnych i owocowych- kompotowych nie

jest błędem żywieniowym (szczególnie w sezonie braku dostępności niektórych świeżych warzyw i owoców), natomiast ich stosowanie znacznie podraża koszt przygotowania posiłków. Sugeruje się, aby częściowo zastąpić np. drogie pomidory malinowe, paprykę- ogórkiem kiszonym lub surówką z rzepy, a uzyskane tym sposobem oszczędności przeznaczyć na zakup większej ilości produktów mlecznych. Jednak zwraca się uwagę na fakt, że obecnie funkcjonująca obieralnia wstępna w zdecydowanych stopniu ogranicza możliwości kulinarne.

Niewłaściwa, wg oceny rodziców struktura posiłków (przedstawiciele PPIS w Oleśnicy podczas kontroli nie stwierdzili tego typu uchybienia) może być wyeliminowana poprzez przygotowywanie potraw w piecu konwekcyjno- parowym w monitorowanych warunkach.

b) estetyka podawanych potraw jest niezwykle ważna, szczególnie w żywieniu dzieci, które w okresie przedszkolnym uczą się nawyków żywieniowych decydujących prawidłowym stanie zdrowia w przyszłości, dlatego zasadnym jest prowadzenie systematycznych szkoleń oraz działań podnoszących kwalifikacje personelu kuchennego, aby posiłki przygotowywane dla dzieci były nie tylko odżywcze, ale były podane w sposób zachęcający do konsumpcji (różnorodność kolorystyczna, stosowanie dodatków typu pietruszka, koperek, zioła w formie świeżej i suszonej, właściwe komponowanie potrawy na talerzu).


PANSTWOWY
POWIATOWY INSPEKTOR SANITARNY
W OLEŚNICY

mgr Małgorzata Kozioł

Załączniki:

- protokół kontroli sanitarnej
- jadłospis dekadowy

Sprawę prowadzi:

p.o. Kierownik ONS Grażyna Samborska, tel. (71) 314-20-34 wew.15

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Oleśnicy, działając jako administrator danych osobowych, zawiadamia osoby, których dane osobowe przetwarza, że informacje o jakich mowa w art. 13 rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz.Urz.UE.L Nr 119, str. 1) – RODO, zostały zamieszczone na stronie PSSE w Oleśnicy: www.gov.pl/web/psse-olesnica