

Wyjaśnienia dotyczące stołówki szkolnej w oparciu o stan prawny i orzecznictwo sądowe

Podkowa Leśna maj 2015r.

Zadaniem burmistrza i dyrektora szkoły jest stworzenie dzieciom jak najwyższego poziomu edukacyjnego, możliwości rozwoju intelektualnego, fizycznego i moralnego, najlepszych warunków do nauki, poczucia bezpieczeństwa i zaopiekowania. Także stworzenia, jeżeli są ku temu warunki możliwości zjedzenia świeżego, dobrego i ciepłego posiłku, również przystępnego cenowo.

Zgodnie z artykułem 67 Ustawy o systemie oświaty do realizacji zadań statutowych szkoła publiczna **powinna** zapewnić uczniom możliwość korzystania z: pomieszczeń do nauki z niezbędnym wyposażeniem, biblioteki, świetlicy, gabinetu profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej, zespołu urządzeń sportowych i rekreacyjnych, pomieszczeń administracyjno-gospodarczych.

Art. 67a ustawy jedynie **dopuszcza możliwość** zorganizowania w szkole stołówki. Prowadzenie stołówki nie jest zadaniem własnym gminy ani szkoły. Dożywianie jest zadaniem gminy tylko w zakresie opieki społecznej. **Gmina nie ma obowiązku prowadzenia stołówek szkolnych.**

Jak wygląda to w Polsce i po sąsiedzku? (dane na 2012r. GUS)

- ▶ Na 29500 szkół, tylko w 11000 funkcjonowały stołówki w szkołach - w różnych formach organizacyjnych. Od roku 2012 ta proporcja znacznie się zmieniła - wtedy w dużych miastach Warszawie, Krakowie, Poznaniu i innych zaczęto ze względu na duże obciążenia dla budżetu likwidować kolejne stołówki, bądź zmieniać ich formę organizacyjną.
- ▶ Na 17 szkół w Michałowicach, Brwinowie, Nadarzynie i Milanówku - tylko 5 stołówek jest finansowanych przez gminę. W pozostałych szkołach placówki prowadzone są w formie agencji lub cateringu.



Na co pozwalają przepisy, kiedy stołówkę prowadzi szkoła?

1. Ze stołówki mogą korzystać **jedynie uczniowie** szkoły.
2. Niedopuszczalna jest sprzedaż obiadów nauczycielom, pracownikom, podmiotom zewnętrznym, mieszkańcom, osobom starszym, potrzebującym, wymagającym opieki, osobom pod opieką OPS, itp.
3. Nie ma możliwości kreowania polityki żywieniowej.
4. Nie ma możliwości zapisania w kontrakcie pracowników etatowych szkoły wymagań co do jakości, różnorodności przygotowywanych posiłków ani skutecznej egzekucji zmian.
5. Za stołówkę odpowiada dyrektor szkoły.
6. Stołówka nie może „wypracowywać dochodu” - działalność zarobkowa stoi w sprzeczności z ustawą zasadniczą i statusem szkoły publicznej.
7. Opłata może być pobierana od rodziców tylko za „wsad do kotła” - czyli produkty.
8. Wszystkie opłaty składające się na wyprodukowanie posiłków: wynagrodzenie pracowników kuchni, zakup energii elektrycznej i ciepłej, zakup wody, odprowadzenie ścieków, eksploatacja sprzętu, zakup środków czystości ponosi gmina.
9. Różnica pomiędzy kosztem wyprodukowania obiadu a „wsadem do kotła” jest dotacją budżetu gminy do prywatnej kieszeni rodzica. Na tą różnicę składają się wszyscy pozostali mieszkańcy miasta, także ci mniej zamożni, emeryci i wymagający pomocy.
10. Stołówka nie działa w wakacje, ferie itd., więc dzieci pozostające pod opieką OPS nie jedzą obiadów.

Liczyby - stołówka w Podkowie na dziś

1. Liczba korzystających uczniów z posiłków (nie zawsze jest to cały obiad, często zupa albo drugie danie) - ok. 130 średnio-miesięcznie na 441 wszystkich uczniów w szkole, z tego niecałe 60% to podkowanie.
2. Koszt, który ponoszą rodzice - 4,50 zł za cały obiad.
3. Koszt wytworzenia obiadu przy np. wydawanych 130 obiadach - 14,28 zł
4. Na różnicę zrzucają się wszyscy mieszkańcy - z budżetu miasta.
5. Jeżeli rodzic nie zgłosi nieobecności dziecka w szkole, a dziecko ma wykupiony obiad - to szkoła ma obowiązek zwrócić pieniądze pomimo przygotowanego obiadu. To nie są odosobnione przypadki. Co dzieje się z takimi obiadami? - powinny zostać wyrzucone.

Koszt roczny utrzymania stołówki to 335.164 zł. (bez opłat za prąd, gaz i środki czystości) W tym rodzice płacą 130.000 zł. Różnicę - ponad 200.000 zł pokrywamy my wszyscy. Jeżeli dołożymy do tego koszty gazu, prądu i eksploatacyjne - to w czasie jednej kadencji jest to kwota rzędu ok. 1.000.000 zł.



WYMAGANIA SANITARNE DLA STOŁÓWEK SZKOLNYCH BEZ WZGLĘDU NA FORMĘ ICH PROWADZENIA

- ▶ Bez względu na formę organizacyjną placówki gastronomicznej dostarczającej posiłki dla dzieci w wieku szkolnym, wymogi co do ich jakości są takie same. Stołówka szkolna prowadząca jakąkolwiek formę wyżywienia dla dzieci, staje się jednym z elementów sektora spożywczego i w tym zakresie podlega przepisom prawa żywnościowego, obowiązującym wszystkie przedsiębiorstwa tej branży.
1. Ustawa z dn. 25 sierpnia 2006r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2006r. nr 171, poz.1225 z późn. zm)
 2. Rozporządzenie (UE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. WE L 31 z 01.02.2002, str.1)
 3. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 29 maja 2007 r. w sprawie wzorów dokumentów dotyczących rejestracji i zatwierdzania zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z dnia 15 czerwca 2007 r. Nr 106 poz. 73)
 4. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dn. 29 marca 2007r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U. z 2007r. nr 61,poz. 417)
 5. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dn. 17 kwietnia 2007r w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego (DZ.U. z 9 maja 2007r. nr 80, poz. 545)
 6. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dn. 2 lutego 2006r w sprawie badań do celów sanitarno-epidemiologicznych (Dz.U. z 2006r. nr 25, poz.191)

WYMAGANIA SANITARNE DLA STOŁÓWEK SZKOLNYCH BEZ WZGLĘDU NA FORMĘ ICH PROWADZENIA - C.D.

1. Art. 59.1 Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia: „Podmioty działające na rynku spożywczym są obowiązane przestrzegać w zakładach wymagań higienicznych określonych w rozporządzeniu 852/2004”
2. Rozporządzenie (UE) nr 852/2004
 - Określa zakres obowiązków i odpowiedzialność podmiotu i ma zastosowanie w odniesieniu do wszystkich etapów produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności.
 - Główną odpowiedzialność za bezpieczeństwo żywności nakłada na podmioty działające na rynku spożywczym.
 - Nakłada obowiązek zastosowanie procedur opartych na zasadach HACCP wraz z zastosowaniem dobrej praktyki higieny.
 - Zaleca korzystanie z wytycznych, jako ważnego instrumentu stanowiącego pomoc w zakresie zachowania zgodności z zasadami higieny żywności oraz ze stosowaniem zasad HACCP.
3. Zał. II do rozporządzenia (UE) nr 852/2004 określa wymagania sanitarne dla wszystkich przedsiębiorstw sektora spożywczego.

Jakie mogą być korzyści prowadzenie stołówki w formie agencji?

- ▶ Obiady będą gotowane na miejscu w szkole.
- ▶ Ze stołówki będą mogli korzystać chętni uczniowie - dokładnie jak dotychczas (pod opieką nauczyciela, w określonych godzinach, bez udziału osób z zewnątrz)
- ▶ Ze stołówki będą mogli korzystać nauczyciele i pracownicy szkoły na miejscu.
- ▶ Rodzice mogą mieć realny wpływ na kreowanie polityki żywieniowej.
- ▶ Rodzice mogą np. zastrzec 2-3 dania do wyboru, surówki, posiłek bezglutenowy itd.
- ▶ Możliwość zakupu obiadu, zgłoszonego rano do określonej godziny, co umożliwiłoby jedzenie przez dzieci, wtedy kiedy faktycznie tego potrzebują, bo dłużej pozostają w szkole, albo chcą jeść np. 3 x w tygodniu.
- ▶ Zróżnicowanie wielkości porcji dla malucha i gimnazjalisty.



Jakie mogą być korzyści prowadzenie stołówki w formie agencji? c.d.

- ▶ Warunki współpracy z agentem mogą zostać wypracowane z udziałem rodziców już na etapie specyfikacji przetargowej i doprecyzowane w umowie: cena (np. cenę wsadu do kotła, bonifikata za kolejne dziecko), ilość posiłków i wielkość, jakość posiłków, ustalenie jadłospisu, forma podawania, możliwość dodatkowego zakupu kanapek, owoców i warzyw, itd.
- ▶ Określenie ceny maksymalnej - najczęściej podawanymi cenami za posiłki przygotowane przez stołówki w szkołach prowadzone przez agentów to 6,5 - 7,5 zł. Cena najczęściej jest uzależniona od "wsadu do kotła". Podane kwoty odpowiadają "wsadowi" skalkulowanemu na obecnym poziomie w szkole.
- ▶ Rodzice mogą mieć wpływ na wybór agenta, uczestnicząc w komisji przetargowej.
- ▶ Można zaprosić do współpracy sprawdzonych agentów po zasięgnięciu opinii w innych szkołach, przedszkolach (wielu rodziców ma w tym zakresie doświadczenie).



Jakie mogą być korzyści prowadzenie stołówki w formie agencji? - c.d.

- ▶ Możliwość objęcia wsparciem finansowym większą ilości dzieci niż obecnie (korzysta 3 wskazanych przez OPS) - dzisiaj nie ma możliwości zakupu obiadu dla osób, które nie są wspierane przez OPS, a nie mogą sobie pozwolić nawet na zakup obiadu w dotychczasowej cenie ze względu na skromną sytuację materialną- bo szkoła nie prowadzi działalności i nie może sprzedawać obiadów innym podmiotom niż uczniowie.
- ▶ Stołówka może działać w wakacje, ferie i weekendy.
- ▶ Ze stołówki (możliwość zakupu taniego obiadu) w formie cateringu będą mogły korzystać osoby starsze, potrzebujące, wymagające opieki wspomagane przez OPS, mieszkańcy.
- ▶ Z cateringu będą mogły korzystać prywatne przedszkola i szkoły na terenie miasta i poza nim.
- ▶ Miasto ma możliwość kreowania polityki społecznej w tym zakresie i zwiększenia dotarcia z pomocą.
- ▶ Koszty posiłku będą pokrywali faktyczni beneficjenci obiadów.
- ▶ Oszczędność dla budżetu miasta w wysokości ponad 200.000zł rocznie, które można przeznaczyć na inne cele, w tym związane ze szkołą - np. zagospodarowanie terenu.

Cel zmiany formy organizacyjnej

- ▶ kreowanie polityki prospołecznej, a co za tym idzie szerszą pomoc potrzebującym przy wykorzystaniu istniejącej infrastruktury (dobrze wyposażona stołówka)
- ▶ wsparcie finansowe większej grupy dzieci w trudnej sytuacji materialnej (obecnie jest 3 spełniających kryterium OPS)
- ▶ możliwość zakupu taniego obiadu dla osób pozostających pod opieką OPS
- ▶ możliwość zakupu taniego obiadu przez osoby starsze



Cel zmiany formy organizacyjnej - c.d

- ▶ możliwość zakupu taniego obiadu przez wszystkich potrzebujących mieszkańców
- ▶ skierowanie publicznej pomocy do osób które jej faktycznie potrzebują, spełniają przesłanki o charakterze socjalnym, a nie wszystkich - koszty posiłku będą pokrywali beneficjenci obiadów.
- ▶ racjonalizacja finansów publicznych -oszczędność dla budżetu miasta w wysokości ponad 200.000zł rocznie, które można przeznaczyć na inne cele, w tym związane ze szkołą - np. zagospodarowanie terenu, programy stypendialne dla uczniów szczególnie uzdolnionych lub potrzebujących wsparcia motywującego.

Zaproszenie do współpracy

Proponuję:

- ▶ powołanie społecznego zespołu (w którego skład weszliby również przedstawiciele rodziców), który będzie pracował przy przygotowywaniu specyfikacji przetargowej dla ajenta i będzie uczestniczył w wyborze oferty oraz wypracuje najlepsze warunki dla uczniów i mieszkańców.

**Dziękuję za uwagę.
Artur Tusiński
Burmistrza Miasta**

