

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

(ORYGINAŁ / KOPIA*)

Nr DNS-HŻ.9020.6.13.2019.JZD

Lublin, dnia 11.12. 2019r.

(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Lubelskiego Państwowego Wojewódzkiego/ Powiatowego/Granicznego^{*)} Inspektora Sanitarnego w Lublinie:

Justynę Zdyb-Domaradzką – starszego asystenta, nr upoważnienia 62, nr upoważnienia jednorazowego nr ORG.057.1227.2019

(imię i nazwisko, stanowisko służbowe, nr upoważnień do czynności kontrolnych)

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 1, art. 4 i art. 15 ust. 1 pkt. 1 i 2 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 59), w związku z art. 67 § 1 art. §1 i §2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 2096 ze zm.).

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr 104/17 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 8 maja 2017 r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie art. ~~79~~ ust. 2 pkt. 1 ~~ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (Dz. U. z 2016 r. poz. 1829 ze zm.)~~^{**) (Dz. U. z 2016 r. poz. 1829 ze zm.)} oraz na podstawie art. 3 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. Urz. UE L 165 z 30.04.2004, str. 1, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 200, z późn. zm.) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład:

Stółówka Bursy Szkolnej Nr 1

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Ks. Jerzego Popiełuszki 7, 20-052 Lublin

(adres)

NIP 712-194-10-99

TEL. 81 533-05-30

FAX 81 533-05-30 E-MAIL - nd

Zakład objęty nadzorem na podstawie: zakład pod stałym nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej, decyzja zatwierdzająca z dnia 12.11.2008r., nr ONS-HŻ.P/6324/15/08

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem: **Pani Grażyna Piotrowska - Dyrektor**

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu: **Pani Grażyna Piotrowska - Dyrektor***(imię i nazwisko, stanowisko)*

nie przywołano

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola kompleksowa w zakresie oceny funkcjonowania zakładu zgodnie z obowiązującym prawem żywnościowym

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr nr A-11/4/S/HŻ

II. 1. Opis stanu faktycznego *(charakter działalności zakładu, liczba pracowników i inne informacje charakteryzujące zakład).*

1. Stołówka w Bursie Szkolnej nr 1 w Lublinie przy ul. Popiełuszki 7 działa w oparciu o decyzję zatwierdzającą wydaną przez PPIS w Lublinie z dnia 12.11.2008 r., nr ONS-HŻ.P/6324/15/03, dot. przygotowania i konsumpcji posiłków produkowanych od surowców z wykorzystaniem mięsa w tym drobiu, warzyw okopowych, jaja, ryb, półproduktów i produktów gotowych, napojów zimnych i gorących. Posiłki i napoje wydawane w naczyniach wielokrotnego użytku.
2. W Stołówce prowadzona jest produkcja 4 posiłków, są to śniadania, II śniadania, obiad dwudaniowy i kolacja, na potrzeby 159 mieszkańców Bursy w przedziale wiekowym od 15 do 19 lat. Posiłki wydawane są w określonych porach godzinowych i tak np. śniadanie i II śniadanie serwowane są od godzi. 6.00 do 7.30, II śniadanie wydawane jest wraz z I śniadaniem i jest to np. drożdżówka, owoce. Obiad stanowi zestaw II daniowy i jest to zupa + danie mięsne lub mączne, serwowany w godzi. 13.00-15.00. Obiad produkowany jest w miarę możliwości na bieżąco, część posiłków przechowywane jest w bemarkach grzewczych w czasie do 2 godzin, w temp. przechowywania ok. 73 °C. Kolacja serwowana jest w godzinach od 19.00 do 20.30. Stawka żywieniowa całodzienna wynosi w obecnym roku szkolnym 10 zł. Nie jest prowadzony catering.
3. Przy produkcji i wydawaniu posiłków zatrudnionych jest 6 pracowników, w tym intendentka. Przedstawiono do wglądu aktualne dokumentacje lekarskie z badań do celów sanitarno – epidemiologicznych. Personel zakładowy w dniu kontroli pracował w prawidłowej, czystej odzieży ochronnej.
4. Woda do zakładu doprowadzona jest wodociągu zbiorowego zaopatrzenia w wodę, ścieki odprowadzane są do kanalizacji miejskiej, zgodnie z przedstawioną umową o zaopatrzenie w wodę i odprowadzenie ścieków. W obiekcie nie ma możliwości podłączenia alternatywnego źródła zasilania w wodę. Przedstawiono sprawozdanie z badania wody z dnia 22.09.2018r. w zakresie parametrów mikrobiologicznych - jakość wody prawidłowa. Odpady stałe usuwane w zakładzie do koszy wyłożonych wkładem foliowym, a następnie na zewnątrz zakładu do kontenerów zbiorczych, zabezpieczonych przed dostępem zwierząt. Odpady stałe komunalne odbiera SUEZ Wschód Spz.o.o. ul. Ciepłownicza 6, 20-479 Lublin. Odpady

poprodukcyjne i pokonsumpcyjne wewnątrz zakładu zbierane do zamykanych pojemników, a następnie odbierane przez specjalistyczną firmę PRO EKO Odbiór Odpadów Organicznych t. Szynkora Świdnik Duży Pierwszy 1, Lublin, zgodnie z kartą przekazania odpadów nr 229/10/2019 z dnia 08.12.2019r.

5. Nie stwierdzono w zakładzie obecności szkodników lub śladów ich bytowania. Monitoring zakładu prowadzony na bieżąco przez wyznaczony personel zakładowy, zgodnie z procedurą GHP „zabezpieczenie przed szkodnikami”. Przedstawiono prowadzone zgodnie z procedurą zapisy z tego zakresu.
6. Nie stwierdzono na stanie zakładu środka spożywczego, półproduktów:
 - po upływie daty minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia,
 - nieoznakowanych lub niewiadomego pochodzenia,
 - niezgodnych z wymaganiami rozporządzeniu 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 spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
7. Stołówka Szkolna zajmuje pomieszczenia na kondygnacji parteru w budynku murowanym, wielokondygnacyjnym z podpiwniczeniem, do którego drogi i dojazdy są utwardzone. We wszystkich pomieszczeniach zakładu zapewniono oświetlenie naturalne i sztuczne, wentylację grawitacyjną, a w pomieszczeniu kuchni zamontowano nad stanowiskami obróbki termicznej trzy wyciągi mechaniczne. Przedstawiono protokół, z dnia 06.09.2019r., z wykonanej konserwacji urządzeń nawiewno-wyiewnych i klimatyzacji, wystawiony przez CLIMETEL Paweł Denis, ul. Orkana 19/46, 20-504 Lublin, w którym w wyniku kontroli stwierdzono poprawność działania wentylacji. Wskazano również termin następnego badania technicznego - lipiec 2020r. Ściany w pomieszczeniu kuchni wyłożone do pełnej wysokości glazurą, w pozostałych pomieszczeniach fartuch ochronny w miejscach szczególnie narażonych na zanieczyszczenia, powyżej malowane zmywalną farbą. Sufity również pomalowane zmywalną farbą. Posadzki w pomieszczeniach zakładu wyłożone terakotą. W skład pomieszczeń zakładu wchodzi:
 - jadalnia wyposażona w stoliki i krzeselka dla młodzieży z punktu wydawania posiłków wyposażony w ladę podażową do wydawania posiłków połączony bezpośrednio z kuchnią.
 Do czasu wydania, posiłki serwowane na ciepło podgrzewane są w bębenkach grzewczych elektrycznych. Czas wydawania posiłków podgrzewanych nie przekracza 2 godzin. Przy jadalni, wydzielone jest okienko zwrotne na zwrot brudnych naczyń stołowych, które trafiają do zmywalni naczyń stołowych.

- zmywalnia naczyń stołowych wyposażona jest w: basen 2 komorowy do wstępnego mycia naczyń, wypaźarkę do naczyń stołowych STALGAS, umywalkę do mycia rąk, szafę przelotową łączącą zmywalnię z punktem wydawania.

Korytarz komunikacyjny z którego prowadzą wejścia do poszczególnych pomieszczeń zakładu, tj.:

- pomieszczenie obróbki brudnej warzyw i owoców, wyposażonego w: 3 punkty wodne do mycia owoców/warzyw/jaj, mechaniczną obieraczkę do warzyw, podesty, blaty robocze, lodówkę do przechowywania zapasu jaj, naświetlacz UV,

- magazyn produktów suchych wyposażony w regały,

- szatnia damska, wraz z częścią socjalną oraz z WC wyposażona w szafki dwudziałowe przeznaczone do przechowywania odzieży wierzchniej i ochronnej personelu, zlew na potrzeby posiłków pracowniczych, stolik, krzesła,

- pomieszczenie obróbki mięsa z 2 punktami wodnymi, umywalka do mycia rąk, urządzeniem chłodniczym dla mięsa,

- pomieszczenie obróbki ryb z punktem wodnym, umywalką do mycia rąk,

- pomieszczenie gospodarcze z zapasem środków czystości i stanowiskiem przechowywania sprzętu porządkowego,

- pomieszczenie magazyn - chłodni wyposażony w 2 urządzenia chłodnicze i 2 zamrażalnicze,

- pomieszczenie magazyn warzyw, wyposażony w podesty,

- pomieszczenie kuchni właściwej wyposażane w: umywalkę do mycia rąk, 2 zlewy technologiczne, 2 kotły o poj. ok. 90 l do obróbki termicznej, maszynki do krojenia/szatkowania warzyw, 1 patelnie elektryczna, piec konwekcyjno-parowy, blaty robocze, stanowiska produkcji dań mącznych, sałatek i surówek, drobny sprzęt produkcyjny i pomocniczy, naczynia kuchenne, trzon kuchenny, taboret, regały i szafki, basen gastronomiczny do mycia i dezynfekcji sprzętu produkcyjnego,

- pomieszczenie-magazyn próbek pokarmowych, który jest wyłączony z użytkowania, nieśa bowiem pobierane próbki pokarmowe.

8. Do wszystkich punktów wodnych w zakładzie doprowadzono bieżącą ciepłą i zimną wodę. Ciepła woda doprowadzona z sieci miejskiej. Przy punktach wodnych dedykowanych do mycia rąk zapewniono środki do utrzymania higieny rąk – ręczniki jednorazowego użytku i żel do dezynfekcji rąk Soft Care Med z datą ważności 10.07.2020r. Do dezynfekcji powierzchni pozostających w kontakcie z żywnością preparat Alco Cid A- z datą ważności 04.2020r.
9. Urządzenia chłodnicze i zamrażalnicze wyposażono w sprzęt kontrolno pomiarowy - termometry. Dokonano kontroli warunków przechowywania przy użyciu termometru elektronicznego A-11/2/S/HŻ w odniesieniu do termometrów na wyposażeniu urządzeń:

- lodówka podręczna dla warzyw temperatura przechowywania $+3,3^{\circ}\text{C}$ wg. ter. A-11/2/S/HŻ/ $+4^{\circ}\text{C}$ wg. termometru na wyposażeniu urządzenia,
- zamrażarka mrożonki warzywne $-19,5^{\circ}\text{C}$ wg. ter. A-11/2/S/HŻ/ -19°C j.w.,
- lodówka wędliny $+3,2^{\circ}\text{C}$ wg. ter. A-11/2/S/HŻ/ $+3^{\circ}\text{C}$,
- lodówka nabiał $+4,2^{\circ}\text{C}$ wg. ter. A-11/2/S/HŻ/ $+4^{\circ}\text{C}$.

Nie stwierdzono nieprawidłowości w kontrolowanym obszarze. Produkty przechowywane zgodnie z zaleceniami producentów oraz wytycznych zawartych w opracowanym na własne potrzeby systemie bezpieczeństwa żywności. Obecnie dostawy środków spożywczych prowadzone do zakładu na bieżąco, na stanie zakładu znikoma ilość środków spożywczych i tylko ze wskazanych grup asortymentowych.

10. Jaja dostarczane do zakładu przechowywane w wyznaczonym urządzeniu chłodniczym w temp. $+6^{\circ}\text{C}$ wg. ter. A-11/2/S/HŻ, przed użyciem myte i dezynfekowane w wyznaczonym stanowisku w pomieszczeniu obróbki wstępnej owoców i warzyw. Do dezynfekcji jaj stosowany jest naświetlacz UV. Jaja dostarczane od pośrednika - Firmy Ogrodniczej FRUTPOL E. Gospodarek, ul. Dębina 20, Jakubowice Konińskie. Dostawie jaj towarzyszy Handlowym Dokumentem Informacyjnym nr 0386/12/19 wystawiony przez Wilk Sp. J. Punkt Handlowy nr 1 LRH Elizówka 65, 21-003 Ciecierzyn.
11. Dostawy środków spożywczych do zakładu prowadzone są środkami transportu dostawców lub hurtowników. W zakładzie dokumentowane jest źródło pochodzenia surowców/półproduktów oraz zachowana jest ich identyfikowalność. Na etapie przyjęcia towaru do zakładu wypełniane są karty dostaw towaru, w których uwzględniane są warunki transportu produktów, w tym producent/dystrybutor, asortyment, ilość produktu. Głównym dostawcą mięsa i wędlin jest Zakład mięsny Krzczonów M. Dawidczyk, R. Dawidczyk, I. Staszuk. S.c. 23-110 Krzczonów ul. Spółdzielcza 17, , zgodnie z faktura vat nr 2942/2019/12 z dn. 11.12.2019r., która stanowi jednocześnie Handlowy Dokument Identyfikacyjny. Pieczywo dostarczane jest przez Zakład Piekarniczo-Cukierniczy Kuna, Sp. J. Żabia Wola 130 A. Warzywa i owoce dostarczane są z w/w firmy Ogrodniczej FRUTPOL w Jakubowicach Konińskich.
12. Dla posiłków serwowanych w Stołówce Bursy opracowano wykaz składników powodujących alergię lub nietolerancje pokarmowe, który umieszczono bezpośrednio pod jadłospisem. Jadłospis wywieszono na tablicy informacyjnej. Zweryfikowano informacje zawarte w opracowaniu w odniesieniu do receptur potraw serwowanych w dekadzie i nie stwierdzono nieprawidłowości. Składniki potraw powodujących alergię lub nietolerancje pokarmowe, stwierdzone w serwowanych posiłkach to: zboża zawierające gluten, jaja, ryby, soja i produkty pochodne, mleko i produkty pochodne, seler i produkty pochodne, orzechy.
13. Dokonano analizy jadłospisu dekadowego opracowanego od 02.12 do 13.12.2019r. pod kątem spełnienia wymagań obowiązujących w tym zakresie przepisów prawa – w/w rozporządzenia

Ministra Zdrowia. Zgodnie z informacjami przekazami od osób uczestniczących w trakcie kontroli, jadłospis opracowywany jest przez intendentkę i szefową kuch i zatwierdzany przez Dyrektora Placówki. Przy opracowywaniu zestawów obiadowych wykorzystywana są receptury własne. Ponadto na bieżąco śledzona jest strona internetowa Instytutu Żywności i Żywienia. Personel zakładowy świadomy zasad racjonalnego żywienia, zagrożeń jakie mogą pojawić się na poszczególnych etapach procesów technologicznych oraz konsekwencji będących skutkiem spożycia żywności o nieprawidłowej jakości zdrowotnej.

Na I śniadanie i kolację serwowane są w Stołówce różne rodzaje: płatków z mlekiem, wędlin, pieczywa, nabiału, miodów. Jako dodatek do śniadań i kolacji serwowane są świeże warzywa w postaci ogórka, pomidora, rzodkiewki, sałaty, papryka, natka pietruszki jak również owoce – pomarańcze, banan, kiwi. II śniadanie to głównie posiłek tzw. Suchy składający się z drożdżówki, kanapki z serem żółtym, strucli lub owoców. I danie obiadowe serwowane w Stołówce to zupy warzywne lub mięsne, przygotowywane na bazie bulionu z mięsa wieprzowego/drobiowego, z dodatkiem świeżych/kwaszonych warzyw lub roślin strączkowych. Do zup, serwowane jest pieczywo. W przypadku zup nie ma ograniczeń, co do ilości porcji jaka przypada na młodzież. Drugie dania to zestawy mięsno-warzywne lub mączne, serwowane z surówkami. Do posiłków serwowany jest kompot przygotowywany ze świeżych owoców sezonowych lub możliwych, herbata z cytryną. Napoje przygotowywane na miejscu zawierają nie więcej niż 10 g cukru w 250 ml. produktu gotowego do spożycia. Zarówno owoce jak również surówki serwowane do posiłków stanowią źródło witamin, składników mineralnych i błonnika. Jako dodatek do drugich dań mięsnych lub warzywnych serwowane są ziemniaki, makaron, ryż. Z analizy jadłospisu dekadowego wynika konieczność zwiększenia udziału kasz w serwowanych posiłkach na rzecz zastąpienia nimi ziemniaków, które w dekadzie pojawiały się aż 5 razy. Na posiłki serwowane w Stołówce, w trakcie dekady składają się środki spożywcze pochodzące z różnych grup piramidy zdrowego żywienia i aktywności fizycznej. Zupy, sosy oraz potrawy sporządzane są z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych. Procesy obróbki termicznej dla dań mięsnych prowadzone są z użyciu pieca konwekcyjno-parowego bez wykorzystywania tłuszczów smażalniczych. W przypadku sporadycznego smażenia wykorzystywany jest olej rzepakowy. W daniach serwowanych w Stołówce Szkolnej stwierdzono również porcję ryb.

14. Przedstawiono do wglądu opracowaną na potrzeby zakładu dokumentację GHP/GMP wraz z elementami systemu HACCP, co zapewnia bezpieczne żywienie stołującej się młodzieży. GHP/GMP zawiera wszystkie obszary dotyczące zasad higieny personelu oraz samej technologii produkcji żywności, zasad poprawnie wykonywanych czynności.

W ramach systemu HACCP opracowano ogólny schematy technologii produkcji, oraz dań mącznych, napojów, zup, potraw z mięsa i ryb, potraw z warzyw. Na podstawie drzewka

decyzyjnego wyznaczono 2 Krytyczne Punkty Kontrolne, tj. CCP 1 – na etapie przechowywania produktów w warunkach chłodniczych, CCP 2 – na etapie obróbki termicznej dużych kawałków mięsa. Wyznaczono również 2 punkty kontrolne na etapie CP1- przyjęcia towaru, CP 2 – serwowania potraw ciepłych po odgrzaniu (obecnie ta czynność nie jest w zakładzie wykonywana, posiłki produkowane są w miarę na bieżąco i podgrzewane przez czas do 2 godzin do czasu wydania). Dla każdego CCP i CP ustalono limity (granice) krytyczne, ustalono system monitorowania, działania korygujące jeśli CCP/CP nie spełnia wymagań, ustalono procedury weryfikacji systemu oraz gromadzenia zapisów. Przedstawiono prowadzone na bieżąco zapisy z kontroli wewnętrznej, w tym z w/w CCP i CP oraz dodatkowo z obszaru zabezpieczenia przed szkodnikami.

Po przeanalizowaniu w/w dokumentacji stwierdzono, iż w dniu kontroli opracowany i wdrożony w obiekcie system kontroli wewnętrznej HACCP wraz z warunkami wstępnymi funkcjonuje prawidłowo i spełnia swoje przeznaczenie, którym jest zapewnienie bezpieczeństwa produkowanym w obiekcie potrawom.

W dniu kontroli nie stwierdzono naruszeń przepisów Ustawy z dnia 9 listopada 1995r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych.

II. 2. Opis stwierdzonych nieprawidłowości z podaniem przepisów prawnych, które naruszono.

Nie Naruszono

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: nr 6 ZF/PK/HŻ/01/01/01

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pktnd..... zał. nr.....

ukaranond.....
(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego w wysokości.....zł
(nr mandatu karnego)

na podstawie
(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego z dnia..... nr.....

(po uprzednim wysłuchaniu osoby odpowiedzialnej za dane wykroczenie/ia oraz uwzględniając informacje o sytuacji materialnej pouczone o prawie odmowy przyjęcia grzywny w drodze mandatu karnego i o skutkach prawnych takiej odmowy)

2. Zgodnie z art.10 Kodeksu postępowania administracyjnego na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych: nie ustalono.

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pktnd.....
o usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik zakładu jest obowiązany zawiadomić właściwego państwowego inspektora sanitarnego nie później niż w ciągu 3 dni od daty wyznaczonego terminu.

4. Uwagi i zastrzeżenia kierownika/przedstawiciela zakładu).

Pan (i) wnosi /nie wnosi*) uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

.....nd.....

5. Uwagi osoby kontrolującej: brak uwag

6. Czas trwania kontroli: od 10.30 do 14.15

Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w 2 jednobrzmiących egzemplarzach dla każdej ze stron, a następnie po odczytaniu i omówieniu został podpisany.

W przypadku odmowy podpisania protokołu należy dokonać odpowiedniej adnotacji.

Poprawki i uzupełnienia do protokołu:nd.....

(podać: numer strony protokołu, załącznika, określenia lub wyrażenia, które je zastępują)

BURSA SZKOLNA NR 1

ul. Ks. J. Popiełuski 7

tel./fax 81 533-05-30

20-052 Lublin

DYREKTOR

Bursy Szkolnej Nr 1 w Lublinie

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

mgr Grażyna Piotrowska

Starszy Asystent
Działu Higieny Żywności, Żywienia
i Przedmiotów Użytku
mgr inż. Justyna Zdyb-Domaradzka

(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 11.12.2019r.
otrzymałem (-am) w dniu 11.12.2019r.

BURSA SZKOLNA NR 1

ul. Ks. J. Popiełuski 7

tel./fax 81 533-05-30

20-052 Lublin

DYREKTOR

Bursy Szkolnej Nr 1 w Lublinie

(podpis i pieczęć odbierającego protokół)

Właściciel/osoba upoważniona w terminie 7 dni od daty doręczenia niniejszego protokołu może zgłosić zastrzeżenia do ustaleń stanu faktycznego.

Wyniki kontroli dotyczą wyłącznie skontrolowanego zakładu.

Niniejszy protokół nie może być bez zgody Lubelskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Lublinie powielany inaczej jak tylko w całości.

Protokół sprawdzono pod względem formalnym po dokonaniu czynności kontrolnych i zatwierdzono/ nie zatwierdzono*) wyniki kontroli na egzemplarzu protokołu właściwego państwowego inspektora sanitarnego:

(data, podpis kierownika komórki organizacyjnej/
kierownika technicznego/ zastępcy)

*) zaznaczyć właściwe

**) skreślić w przypadku podmiotów, których nie dotyczą przepisy o swobodzie działalności gospodarczej