

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny
w Lublinie
20-029 Lublin
ul. Uniwersytecka 12
Tel. 081 532 97 05

Młodzieżowy Ośrodek
Socjoterapii w Lublinie

Załącznik nr 5

dnia

22-12-2020

F/PK/BŻ/01/03

Strona 1 z 8

W P Ł Y N Ę Ł O

L.dz. 560 podpis

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ (tematycznej, interwencyjnej)*

Nr HŻ.6321.2.7.2020.MB

Lublin, dnia 21.12.2020r.
(miejscowość i data)

Kontrola sanitarna tematyczna przeprowadzona w zakresie oceny warunków żywienia zbiorowego w związku z wnioskiem strony o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

(rodzaj kontroli, zakres itp.)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/
Powiatowego/Granicznego* Inspektora Sanitarnego w Lublinie

Magdalenę Bocheńczyk – Młodszego Asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych znak: K.0122.15.2020,

Agatę Mazurek – Młodszego Asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych znak: K.0122.14.2020;

upoważnienie do przeprowadzenia kontroli z dnia 18.12.2020r. znak: K.0125.3053.2020.

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U z 2019r. poz. 59 ze zm.)¹⁾, w związku z art. art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. Dz. U. z 2020r. poz. 256 ze zm.)¹⁾. Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr²⁾ nr 291/19 zarządzeniu Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13 grudnia 2019r. zmieniającego zarządzenie w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie art. 48 ust. 11 pkt 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2019r. poz. 1292 ze zm.)^{1)**} oraz na podstawie art. 9 ust. 4 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 z dnia 15 marca 2017 r. w sprawie kontroli urzędowych i innych czynności urzędowych przeprowadzanych w celu zapewnienia stosowania prawa żywnościowego i paszowego oraz zasad dotyczących zdrowia i dobrostanu zwierząt, zdrowia roślin i środków ochrony roślin, zmieniającego rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 999/2001, (WE) nr 396/2005, (WE) nr 1069/2009, (WE) nr 1107/2009, (UE) nr 1151/2012, (UE) nr 652/2014, (UE) 2016/429 i (UE) 2016/2031, rozporządzenia Rady (WE) nr 1/2005 i (WE) nr 1099/2009 oraz dyrektywy Rady 98/58/WE, 1999/74/WE, 2007/43/WE, 2008/119/WE i 2008/120/WE, oraz

¹⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy.

²⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujące zarządzenie Głównego Inspektora Sanitarnego określające tę procedurę wraz z jego zmianami.

uchylającego rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 854/2004 i (WE) nr 882/2004, dyrektywy Rady 89/608/EWG, 89/662/EWG, 90/425/EWG, 91/496/EWG, 96/23/WE, 96/93/WE i 97/78/WE oraz decyzję Rady 92/438/EWG (rozporządzenie w sprawie kontroli urzędowych) (Dz. Urz. L 95 z 07.04.2017, str. 1) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Zakład

**Punkt wydawania posiłków
w Młodzieżowym Ośrodku Socjoterapii ze Szkołą Podstawową Nr 56 w Lublinie
ul. Zemborzycka 63, 20-445 Lublin**
(pełna nazwa, adres)

Podlega: Młodzieżowy Ośrodek Socjoterapii w Lublinie, ul. Zemborzycka 63, 20-445 Lublin

Pan mgr Jarosław Socha - Dyrektor
(kierujący zakładem – imię i nazwisko, stanowisko)

NIP 712-19-34-627, tel. (081) 53-384-95
(informacje dodatkowe o zakładzie)

Pan mgr Jarosław Socha - Dyrektor
(przedstawiciel zakładu uczestniczący podczas kontroli – imię i nazwisko, stanowisko)

Świadków nie przywołano.
(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

II. Przeprowadzenie kontroli

1. Opis stanu faktycznego oraz uchybień/nieprawidłowości*).

Kontrola sanitarna tematyczna przeprowadzona została w zakresie oceny warunków żywienia zbiorowego w związku z wnioskiem strony o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Podmiot zawniósł o rozszerzenie działalności w zakresie porcjowania i wydawania posiłków w naczyniach wielokrotnego użytku.

W obiekcie prowadzona jest działalność w oparciu o decyzję zmieniającą zatwierdzenie znak: HŻ.6321.2.26.2019.MB wydaną przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublinie dnia 29.09.2020r. w zakresie: porcjowania, wydawania, transportu i konsumpcji na miejscu gotowych posiłków i napojów dostarczanych z bloku żywienia Szkoły Podstawowej Nr 30 w Lublinie przy ul. Wacława i Zofii Nałkowskich 110 oraz mycia i dezynfekcji pojemników zbiorczych (termosów), w których będą przewożone posiłki i napoje. Dania i napoje wydawane na miejscu w naczyniach jednorazowych. Dania i napoje transportowane w zbiorczych pojemnikach gastronomicznych (termosach). Zatwierdzenie obejmuje środek transportu do przewozu żywności wymieniony w załączniku do niniejszej decyzji – samochód osobowy Renault Espace o numerze rejestracyjnym LU 8597K z przeznaczeniem do przewozu posiłków w zbiorczych pojemnikach gastronomicznych (termosach).

Do Szkoły Podstawowej Nr 56 w Lublinie przy ul. Zemborzyckiej 63 uczęszcza maksymalnie 48-oro dzieci w wieku od 12 do 17 lat (3 oddziały po 16-oro uczniów). Z żywienia korzysta 25-oro uczniów, ustalono, że w dniu kontroli wydano 23 posiłki obiadowe dwudaniowe. Żywienia zbiorowe w szkole podstawowej realizowane jest wspólnie ze Szkołą Podstawową Nr 30 w Lublinie mieszczącą się przy ul. Nałkowskich 110 na podstawie Porozumienia D-MOS.132.1.2019 na dostawę obiadów do Młodzieżowego Ośrodka Socjoterapii ze Szkołą Podstawową Nr 56 w Lublinie zawartego w dniu

05.09.2019r. roku w Lublinie pomiędzy Młodzieżowym Ośrodkiem Socjoterapii w Lublinie, ul. Zemborzycka 63 a Szkołą Podstawową Nr 30 w Lublinie reprezentowanymi przez Dyrektorów ww. placówek (dokument w załączeniu do protokołu kontroli sanitarnej). Zgodnie z opisanym dokumentem wykonawca posiłków zobowiązuje się do sprzedaży obiadów dla Młodzieżowego Ośrodka Socjoterapii ze Szkołą Podstawową Nr 56 w Lublinie. Porozumienie zostało spisane w zakresie dostawy maksymalnie 50 posiłków dziennie.

Na potrzeby prowadzenia działalności w zakresie rozszerzonym tj. porcjowania i wydawania posiłków w naczyniach wielokrotnego użytku zmieniono infrastrukturę punktu wydawania posiłków oraz zapewniono dodatkowe wyposażenie (punkt wodny i urządzenia). Pomieszczenie punktu wydawania posiłków, w którym odbywało się porcjowanie posiłków oraz mycie i dezynfekcja sprzętu do porcjowania oraz termosów gastronomicznych wykorzystywanych do przewozu posiłków obecnie przeznaczono na zmywalnię sprzętu do porcjowania, naczyń stołowych oraz termosów wykorzystywanych do przewozu posiłków. Stanowisko do porcjowania i wydawania posiłków zostało zorganizowane w wydzielonej części jadalni, która jest pomieszczeniem sąsiadującym z obecną zmywalnią. W wydzielonej części jadalni zapewniono stanowisko zwrotu brudnych naczyń stołowych oraz kosz na ewentualne odpady pokonsumpcyjne.

Na potrzeby prowadzonej działalności wydzielono następujące pomieszczenia:

PARTER:

- zmywalnię sprzętu do porcjowania, naczyń stołowych oraz termosów wykorzystywanych do przewozu posiłków wyposażone w: zlewozmywak dwukomorowy z powierzchnią ociekową przeznaczony do mycia rąk personelu w jednej komorze oraz mycia sprzętu pomocniczego do porcjowania posiłków i pojemników przeznaczonych do transportu posiłków w drugiej komorze (czynności wykonywane w rozdzielności czasowej), zlewozmywak jednokomorowy z powierzchnią roboczą przeznaczony do wstępnego mycia naczyń stołowych, ociekacz stojący dla czystego sprzętu pomocniczego ustawiony na powierzchni ociekowej zlewozmywaka, ociekacz zabudowanych szafką wiszącą, zmywarkę typu domowego BOSCH Silence Plus nr ew. SMS24AW00E/48 typ SL6P1B spełniającą funkcję dezynfekcji termicznej naczyń stołowych, zmywarkę typu domowego Indesit, szafki zamykane wiszące i stojące przeznaczone do przechowywania sprzętu kuchennego oraz naczyń stołowych, urządzenie chłodnicze, 2 stoły pomocnicze, elektryczna płyta grzewcza, kuchenka mikrofalowa;
- stanowisko porcjowania i wydawania posiłków zorganizowane w wydzielonej części jadalni wyposażone w: stoły robocze, barm grzewczy, płyn do dezynfekcji rąk;
- jadalnię, w której ustawiono stoliki i krzesła dla konsumentów; przy ścianie łączącej jadalnię z punktem wydawania posiłków ustawiono stół przeznaczony do składowania brudnych naczyń stołowych (stanowisko zwrotu brudnych naczyń stołowych);
- magazyn pojemników przeznaczonych do transportu posiłków przyległy do pomieszczenia punktu wydawania posiłków, w którym zapewniono stół do przechowywania czystych pojemników;
- toaletę dla personelu, do której wejście prowadzi z korytarza komunikacyjnego szkoły, w której zapewniono misę ustępową oraz umywalkę do mycia rąk;

PODPIWNICZENIE:

- szatnię dla personelu wyposażoną w: szafy zamykane, jedna przeznaczona do przechowywania odzieży ochronnej personelu, druga przeznaczona do przechowywania odzieży wierzchniej i rzeczy osobistych personelu, stolik, krzesła; w szatni dla personelu wydzielono miejsce

do przechowywania wózka porządkowego oraz zapasu chemii gospodarczej w zamkniętej szafie metalowej;

- pomieszczenie porządkowe wyposażone w zlewozmywak dwukomorowy przeznaczony na cele porządkowe.

Gotowe posiłki dostarczane są do punktu wydawania posiłków w termosach gastronomicznych będących własnością MOS. Ustalono, że bezpośrednio po przywiezieniu posiłków odbywać się będzie ich porcjowanie i wydawanie w naczyniach wielokrotnego użytku, na wydzielonym do tego celu stanowisku. Termosy z posiłkami będą ustawiane na stole pomocniczym. W pomieszczeniu zmywalni wydzielono miejsce do przechowywania czystego sprzętu kuchennego i naczyń stołowych. W zmywalni zapewniono dwa punkty wodne – zlewozmywak dwukomorowy z powierzchnią ociekową i zlewozmywak jednokomorowy z powierzchnią roboczą, która oddziela od siebie punkty wodne. Czyste naczynia stołowe i sprzęt kuchenny (m.in. łyżki, chochle, bemał grzewczy, jeśli jest potrzebny) przynoszone są na stanowisko porcjowania i wydawania bezpośrednio przed rozpoczęciem posiłku przez dzieci. Po zakończonym posiłku naczynia stołowe odstawiane są na stół przeznaczony do zwrotu brudnych naczyń. Pracownik oczyszcza naczynia z resztek i usuwa je do wydzielonego pojemnika ustawionego przy stole. Po wydaniu wszystkich posiłków ze stanowiska porcjowania zabierany jest sprzęt kuchenny, w zmywalni odbywa się jego mycie w wydzielonej komorze zlewozmywaka dwukomorowego i dezynfekcja z użyciem dostępnego w zakładzie środka do dezynfekcji powierzchni, w tym mających kontakt z żywnością. Czysty sprzęt umieszczany jest w szafkach i szufladach. Punkt wodny również zostaje zdezynfekowany. Następnie do pomieszczenia wnoszone są brudne naczynia stołowe, które myte są wstępnie w zlewozmywaku jednokomorowym z powierzchnią roboczą, po czym umieszczane są w zmywarce w celu mycia zasadniczego oraz dezynfekcji termicznej. Punkt wodny oraz powierzchnia robocza zostają zdezynfekowane dostępnym środkiem do dezynfekcji. W ostatniej kolejności myte są termosy wykorzystywane do przewozu posiłków – w wydzielonej komorze zlewozmywaka dwukomorowego. Po myciu odbywa się ich dezynfekcja z użyciem środka przeznaczonego do dezynfekcji powierzchni mających kontakt z żywnością, ewentualne spłukiwanie i osuszanie ręcznikiem jednorazowym. Czyste i suche termosy przechowywane są w pomieszczeniu przyległym do zmywalni na stoliku. Podczas kontroli ustalono, że wydawanie posiłków odbywa się w godz. 12⁰⁰ – 14⁰⁰, mycie i dezynfekcja sprzętu kuchennego w godz. 14⁰⁰ – 14²⁰, wstępne mycie naczyń stołowych w godz. 14²⁰ – 14⁵⁰ (następnie w zmywarce odbywać się będzie mycie zasadnicze i dezynfekcja termiczna w urządzeniu, ustalono, że cykl trwa około 2,5 godziny), mycie i dezynfekcja termosów w godz. 14⁵⁰ – 15²⁰. Odpady pokonsumpcyjne oraz pozostałe odpady komunalne usuwane z punktu wydawania posiłków, po zakończonej pracy w workach foliowych, do kontenera na zmieszane odpady komunalne ustawionego na terenie szkoły. Po zakończonym cyklu zmywarki kosze z czystymi naczyniami stołowymi są wysuwane z urządzenia w celu odparowania, po czym umieszczane są w szafkach zamkniętych. Punkt wydawania posiłków obsługują 2 osoby.

W punkcie wydawania posiłków zapewniono przy punktach wodnych bieżącą ciepłą i zimną wodę. Woda ciepła dostarczana z sieci miejskiej LPEC. Wg informacji dodatkowy punkt wodny został zamontowany w listopadzie 2019r. Okazano do wglądu Sprawozdanie z badań Nr 1237/19/LUB wystawione dnia 22.11.2019r. przez Laboratorium Usług Badawczych Lubelskiej Spółdzielni Usług Mleczarskich w Lublinie, ul. Probostwo 4, 20-089 Lublin. Dokument potwierdza, że badanie wody zostało przeprowadzone w zakresie parametrów mikrobiologicznych i fizyko-chemicznych, wynik potwierdza, że woda spełnia wymagania określone w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia w sprawie

jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi z dnia 7 grudnia 2017r. (Dz.U. z 2017 r. poz. 2294).

Nieczystości stałe komunalne usuwane w budynku do pojemników wyłożonych wkładami foliowymi, a następnie usuwane z obiektu do kontenera zbiorczego o pojemności 1100l. ustawionego na posesji placówki oświatowej. Zapewniono pojemnik na odpady przeznaczony do gromadzenia odpadów pokonsumpcyjnych w wydzielonej części jadalni przeznaczonej na zwrot brudnych naczyń stołowych. Umowa na odbiór odpadów komunalnych zawarta z firmą SUEZ WSCHÓD Sp. z o.o., ul. Ciepłownicza 6, 20-479 Lublin. Nieczystości płynne usuwane do zbiorowej kanalizacji miejskiej.

W pomieszczeniu zmywalni naczyń i sprzętu zapewniono wentylację grawitacyjną pośrednią oraz naturalną (otwieranie okno). W ścianie pomieszczenia jadalni, które sąsiaduje z pomieszczeniem punktu wydawania posiłków stwierdzono kratki wentylacyjne. Okazano do wglądu Protokół sprawozdawczo-opiniodawczy Nr 60/2020 wystawiony dnia 05.03.2020r. przez Mistrza Kominiarskiego Pana Marka Białka reprezentującego Zakład Usług Kominiarskich Andrzej Kędrak, 21-044 Trawniki, Siostrzytów 76. Dokument potwierdza, że objęte kontrolą przewody kominowe oraz elementy urządzeń kominowych w budynku, w którym mieści się punkt wydawania posiłków (tj. Młodzieżowy Ośrodek Socjoterapii w Lublinie, ul. Zemborzycka 63) odpowiadają przepisom Ustawy Prawo Budowlane. W dniu kontroli nie stwierdzono oznak świadczących o nieskutecznej lub niewystarczającej wentylacji pomieszczeń.

Oświetlenie pomieszczenia punktu wydawania posiłków naturalne i sztuczne. Punkty świetlne prawidłowo zabezpieczone osłonami.

Ściany pomieszczenia punktu wydawania posiłków częściowo wyłożone płytkami glazury, również w miejscach narażonych na zawilgocenie przy punkcie wodnym, pozostałe powierzchnie malowane farbą, podłoga wyłożona łatwo zmywalną wykładziną z tworzywa sztucznego PCV (tzw. linoleum). Powierzchnie utrzymane w dobrym stanie sanitarno-technicznym oraz higienicznym.

Obiekt został zabezpieczony przed dostępem szkodników. Drzwi zewnętrzne budynku szczelne. W otwieranym oknie punktu zamontowano moskitierę chroniącą przed dostępem owadów. W dniu kontroli nie stwierdzono w obiekcie szkodników oraz śladów ich bytowania. Nadzór nad obecnością szkodników prowadzony we własnym zakresie.

Punkt wodny do mycia rąk został wyposażony w antybakteryjne mydło w płynie oraz płyn do higienicznej i chirurgicznej dezynfekcji rąk Velodes Soft firmy MEDISEPT z aktualnym terminem ważności oraz ręczniki jednorazowe.

Zapewniono warunki do mycia i dezynfekcji sprzętu i wyposażenia. Naczynia stołowe myte zasadniczo i wyparzone w zmywarce typu domowego BOSCH Silence Plus nr ew. SMS24AW00E/48 typ SL6P1B spełniającą funkcję dezynfekcji termicznej naczyń stołowych. Okazano do wglądu protokół ponaprawczy wystawiony dnia 28.01.2020r. przez Pana Maciej Święch N. SERWIS Maciej Święch ul. Szczytowa 10/12, 20-562 Lublin, w którym zawarto informację: „W związku z przeprowadzonymi modyfikacjami w urządzeniu typu zmywarka SMS24AW00E/48 w Lublinie przy ulicy Zemborzyckiej 63 stwierdzam że urządzenie pracuje z podwyższoną temperaturą zmywania o 19 stopni Celsjusza na każdy programie, co skutkuje możliwością pracy w temperaturze przekraczającą 85 stopniu Celsjusza. Przez co spełnia wymogi pracy jak wyparzynarka gastronomiczna”. Na wyposażeniu zakładu dostępny jest preparat Mediclean 560 Dezi Clean firmy Medisept – koncentrat do mycia i dezynfekcji powierzchni, sprzętu i urządzeń w przemyśle spożywczym, z aktualnym terminem ważności. Wydzielono punkty wodne do mycia sprzętu kuchennego. Personel wskazał narzędzia do sporządzania roztworu roboczego środka dezynfekcyjnego.

Zakładowa dokumentacja systemowa z zakresu procedur i instrukcji GHP/GMP oraz elementów systemu bezpieczeństwa żywności opartego na zasadach HACCP została dostosowana do rozszerzonego zakresu działalności. W dokumentacji szczegółowo opisano czynności związane z prowadzeniem działalności w zakresie rozszerzonym, tj.: instrukcja porcjowania i wydawania posiłków, mycia i dezynfekcji naczyń stołowych, sprzętu kuchennego, termosów gastronomicznych wykorzystywanych do transportu posiłków. W dokumentacji uwzględniono rozdzielność czasową przedstawioną w protokole. Weryfikowano również instrukcję konserwacji maszyn i urządzeń w zakresie nadzoru nad zmywarką wykorzystywaną do dezynfekcji termicznej naczyń stołowych (1 raz w roku będzie kontrolowana sprawność urządzenia przez podmiot zewnętrzny). Dokumentacja dostosowana do rozszerzonego zakresu działalności. Okazano do wglądu rejestr pracowników zapoznanych ze zweryfikowaną dokumentacją systemową – wg rejestru szkolenie odbyło się w dniach 10.12.2020r., 21.12.2020r.

Potwierdzono, że w obiekcie wzmociono reżim sanitarny w związku z trwającą epidemią koronawirusa SARS-CoV-2. Drzwi do placówki zamknięte są na klucz. Wejść do budynku można po uzyskaniu zgody personelu. Przy wejściu do szkoły zorganizowano stanowisko obowiązkowej dezynfekcji rąk oraz pomiaru temperatury ciała. Prowadzony jest rejestr osób wchodzących do placówki wraz z wynikiem pomiaru temperatury, uzyskanym po wejściu do szkoły. Zapewniono również środki do dezynfekcji rąk dla personelu punktu wydawania posiłków w zmywalni oraz na stanowisku porcjowania i wydawania, a także dla konsumentów. W dniu kontroli personel punktu prace wykonywał w odzieży ochronnej oraz zabezpieczony w środki ochrony indywidualnej (jednorazowe rękawiczki, maseczki). Dyrekcja zapewnia personelowi środki ochrony indywidualnej.

2. Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli stanowią naruszenie następujących przepisów prawa:

Nieprawidłowości nie stwierdzono, przepisów nie naruszono.

3. Wyposażenie użyte podczas kontroli: zestaw komputerowy znak: SK/S/K/09-259/HŻŻIPU.

III. Informacje dodatkowe

1. Za stwierdzone nieprawidłowości ukarano: w wyniku kontroli nie nałożono mandatu karnego
(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego - w wysokości -
(nr mandatu karnego)

w oparciu o: -
(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. Załączone dokumenty: brak.

3. Inne informacje dotyczące ustaleń/uzgodnień*): nie dokonano ustaleń.

4. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia uchybień, określonych w pkt: dokonano wpisu w książce kontroli.

O usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik zakładu jest obowiązany zawiadomić właściwego państwowego inspektora sanitarnego nie później niż w ciągu 3 dni od daty wyznaczonego terminu.

5. Uwagi i zastrzeżenia kierownika/przedstawiciela zakładu *).

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

6. Uwagi osoby kontrolującej: brak uwag.

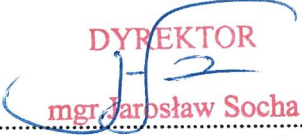
7. Czas trwania kontroli: od godz. 11⁴⁵ do godz. 15⁴⁵.

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.

8. Poprawki i uzupełnienia do protokołu: brak poprawek i uzupełnień.

(podać nr strony protokołu, załącznika, określenia lub wyrazy błędne i te, które je zastępują)

DYREKTOR

mgr Jarosław Socha
.....
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

Młody Asystent

.....
Asystent
młody asystent
.....
(podpisy osób kontrolujących)

.....
(podpisy świadków)

POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) **21.12.2020r.**
otrzymałem (-am) w dniu **21.12.2020r.**

.....
Dzieńowy Ośrodek Socjoterapii
20-445 Lublin, ul. Zemborzycza 63
tel. 815338495

DYREKTOR

mgr Jarosław Socha

.....
(imię i nazwisko oraz podpis 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 Państwowego Powiatowego 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 Prawa przedsiębiorców