

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ
(tematycznej, interwencyjnej)*
*ORYGINAL / KOPIA**

Nr HŻ.6324.63.2019.AM

Lublin, dnia 02.08.2019r.
(Miejscowość i data)

Kontrola sanitarna tematyczna przeprowadzona w związku z oceną sposobu żywienia dzieci uczęszczających do placówki oświatowej.

(rodzaj kontroli, zakres itp.)

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

[REDAKTOWANE] – stażystę, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych K.0122.85.2019.

[REDAKTOWANE] – młodszego asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych K.0122.40.2019.

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 ustawy z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2019r. poz. 59), w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2018r. 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 08.05.2017r. 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 2018r. Prawo Przedsiębiorców (Dz. U. z 2019r. poz. 1292)**) 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 regulami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. Urz. UE L 165 z 30.04.2004, str. 1, ze zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 200, ze zm.) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.~~

I. Zakład: Blok żywienia w Przedszkolu Nr 32, ul. Wierzbowa 13, 20-353 Lublin

Podlega: Urząd Miasta Lublin, Gmina Lublin

(pełna nazwa, adres)

Pani Gabriela Stefaniak – Dyrektor Przedszkola

(kierujący zakładem – imię i nazwisko, stanowisko)

NIP 946 257 58 11 (Urząd Miasta Lublin), 946 266 97 36 (Przedszkole), TEL. 81 744 42 63

(informacje dodatkowe o zakładzie)

Pani Gabriela Stefaniak – Dyrektor Przedszkola

(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 w związku z oceną sposobu żywienia dzieci na podstawie wytycznych zawartych w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. 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 (Dz.U. z 2016r., poz. 1154).

W placówce jadłospisy komponowane są o środki spożywcze pochodzące z różnych grup, tj. produkty zbożowe, ziemniaki, warzywa i owoce, mleko i produkty mleczne, mięso, ryby, jaja, nasiona roślin strączkowych oraz tłuszcze. Przygotowywane są trzy posiłki dziennie (śniadanie, obiad dwudaniowy, podwieczorek) dla dzieci w wieku od 3 roku życia do 6 lat.

Dokonano analizy okazanych jadłospisów realizowanych w placówce oświatowej podczas której stwierdzono, iż na posiłki śniadaniowe głównie podawane są kanapki przygotowane z różnych gatunków pieczywa (chleb sitkowy, chleb mieszany, bułka grahamka) z dodatkami mięsnymi (szynka, mielonka), nabiałem (twarożek ze szczypiorkiem, ser żółty, twarożek z ziołami), warzywami (szczypior, ogórek kiszony, pomidor, ogórek) oraz pastami (z makreli, jajeczno-wędliniarska). Ponadto serwowane są kanapki na słodko (z miodem, z dżemem) oraz zupy mleczne na bazie płatków (owsiane, kukurydziane) oraz kaszy kus-kus. Do smarowania pieczywa stosuje się masło extra, które stwierdzono na stanie urządzenia chłodniczego w bloku żywienia. Do posiłków śniadaniowych podawana jest herbata, kakao oraz kawa inka.

Na pierwsze dania serwowane są zupy warzywne (barszcz czerowny, selerowa z grzankami, marchewkowa z grzankami, koperkowa, ogórkowa), z dodatkiem makaronu (wiosenna), nasion roślin strączkowych (fasolowa), kasz (krupnik jęczmienny) oraz ryżu (pomidorowa). Do drugiego dania podawane są potrawy mięsne (kotlet mielony, spaghetti, stek z cebulką, kotlet pożarki, ryba parowana), półmięsne i bezmięsne (naleśniki z serem, makaron z serem, kopytka z masłem i bułką tartą, ryż z truskawkami). Do posiłków obiadowych zapewniane są dodatki w postaci warzyw surowych i kiszonych (sałata z sosem vinegret własnej produkcji, ogórek kiszony, sałata ze śmietaną, surówka z młodej kapusty). Do posiłków obiadowych podawany jest kompot, herbaty ziołowe (z rumianku, lipy) oraz woda z miętą, miodem i cytryną.

Na podwieczorek podawane są świeże owoce, nabiał (jogurt), kasza manna, produkty zbożowe, kanapki.

Podczas czynności kontrolnych nie stwierdzono na stanie magazynowym koncentratów spożywczych z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników. Do przyprawiania posiłków stosuje się wyłącznie zioła. Na stanach magazynowych stwierdzono zioła suszone m.in.: majeranek, tymianek, bazylija, oregano, pieprz, ziele angielskie, liście laurowe, itp. W większości posiłkach znajdują się owoce i/lub warzywa, jako dodatek do posiłków lub składnik potrawy. Raz w tygodniu podawana jest porcja ryby. Produkty mleczne serwowane są raz lub dwa razy dziennie. Stosowane są różne techniki kulinarne: gotowanie, pieczenie, duszenie, rzadko smażenie (ciasto naleśnikowe). Do smażenia wykorzystywany jest olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40% (olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia KUJAWSKI).

Przedłożono do wglądu dokumenty potwierdzające wyliczenie wartości energetycznych i odżywczych dla posiłków wydawanych w bloku żywienia m.in. wartości energetycznych, zawartości białka, tłuszczu, węglowodanów, w tym cukrów, wapnia, fosforu, żelaza, sodu oraz witamin (A, B1, B2, C). Powyższe potwierdza, iż żywienie dzieci w placówce jest zgodne z wytycznymi zawartymi w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. 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 (Dz.U. z 2016r., poz. 1154).

3. Wyposażenie użyte podczas kontroli: zestaw komputerowy znak SK/S/K/09-152/HŻ.

III. Informacje dodatkowe

1. Za stwierdzone nieprawidłowości ukarano:

Nie ukarano

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego - w wysokości -zł

(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 pouczono 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*) brak

4. W książce kontroli dokonano wpisu oraz nie wydano doraźnych zaleceń dotyczących usunięcia uchybień, określonych w pkt: -

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 wniesiono uwag i zastrzeżeń co do treści i czytelności protokołu.

6. Uwagi osoby kontrolującej: brak

7. Czas trwania kontroli: od 13³⁰ do 14³⁰

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

W przypadku odmowy podpisania protokołu należy dokonać odpowiedniej adnotacji.

8. Poprawki i uzupełnienia do protokołu: brak

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

DYREKTOR

mgr Gabriela Stefaniak

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

Stażysta

mgr

Młodszy Asystent

mgr

(podpisy świadków)

Przedszkole nr 32 w Lublinie
ul. Wierzbowa 13
20-353 Lublin
tel. 81 744 42 63
REGON: 431030540, NIP: 9462669736

(podpisy osób kontrolujących)

POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 02.08.2019r.
otrzymałem (-am) w dniu 02.08.2019r.

Przedszkole nr 32 w Lublinie
ul. Wierzbowa 13
20-353 Lublin

DYREKTOR

mgr Gabriela Stefaniak

.....
tel. 81 744 42 63
REGON: 431030540, NIP: 946266973

(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 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 Prawo Przedsiębiorców