

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

Nr HŻ.6324.21.2019.MB

Lublin, dnia 14.03.2019r.
(Miejscowość i data)

Kontrola sanitarna interwencyjna przeprowadzona w związku z anonimowym zgłoszeniem dotyczącym nieprawidłowości w zakresie żywienia dzieci oraz niewłaściwego postępowania z naczyniami jednorazowymi, z których korzystają dzieci.

(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.0122.25.2019,

Małgorzatę Łętowską – Stażystę, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych znak: K.0122.85.2019.

(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 2018r. poz. 646 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 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 37 w Lublinie
ul. Zakopiańska 3, 20-858 Lublin

Podlega: Gmina Lublin

(pełna nazwa, adres)

Pani Mariola Michalska – Dyrektor Przedszkola

(kierujący zakładem – imię i nazwisko, stanowisko)

NIP 712-333-81-19, tel. (81) 741-64-22

(informacje dodatkowe o zakładzie)

Pani Mariola Michalska – Dyrektor Przedszkola

Pani Izabela Borsukiewicz – Intendent

(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 interwencyjna przeprowadzona w związku z anonimowym zgłoszeniem dotyczącym nieprawidłowości w zakresie żywienia dzieci oraz niewłaściwego postępowania z naczyniami jednorazowymi, z których korzystają dzieci.

W toku kontroli ustalono, co następuje:

1) Podczas kontroli poddano ocenie sposób porcjowania i wydawania dzieciom obiadu. Za porcjowanie posiłków odpowiadają osoby zatrudnione na stanowisku pomocy nauczyciela. Zupa, drugie danie i napój porcjowane na naczynia wielokrotnego użytku ustawione na stolikach, przy których dzieci spożywają posiłki. Do porcjowania używany jest wydzielony sprzęt pomocniczy (chochle, łyżki), który służy jednocześnie jako „miarka” dla poszczególnych składowych posiłków. W dniu kontroli na obiad podano zupę pomidorową, która nalewana była do talerzy dużą chochlą. Na drugie danie podano kaszę jęczmienną gotowaną odmierzoną wydzieloną łyżką typu nabierak do ziemniaków, sos mięsno-warzywny porcjowany łyżką oraz surówka z pora, marchwi i jabłka z jogurtem naturalnym porcjowana również wydzieloną łyżką. Każdemu dziecku podano tę samą ilość porcji. Zaobserwowano również, że niektórym dzieciom na życzenie podawano dokładki dań, zarówno zupy jak i drugiego dania. Osoby obecne podczas kontroli oraz panie zajmujące się porcjowaniem i przygotowywaniem posiłków poinformowały, że dokłada się wszelkich starań w zakresie jakości żywienia dzieci. Panie zachęcają dzieci do jedzenia. Pomimo tego, niektóre dzieci nie spożywają pewnych potraw, np. surówek, mięsa lub zup. Zdarza się, że w tych przypadkach dzieciom podawane są tylko te produkty, które są chętne spożyć, aby nie były głodne w czasie pobytu w przedszkolu. Nie stwierdzono nieprawidłowości podczas porcjowania posiłków oraz zwrotu brudnych naczyń stołowych. Naczynia i sprzęt kuchenny utrzymane we właściwym stanie sanitarno-higienicznym.

Podczas kontroli okazano dokumenty wydania środków spożywczych z magazynu za okres od 04.03.2019r. do 13.03.2019r. oraz w dniach: 27.02.2019r., kiedy ostatni raz podano pierogi ruskie na obiad, 12.02.2019r., kiedy ostatni raz podano na obiad mandarynkę jako deser do obiadu. Przedłożono również dokumenty z informacją o ilości porcji posiłków wydanych każdego dnia (dzieci przedszkolne oraz personel przedszkola, który wykupuje posiłki). Powyższe dane zostały porównane z listą obecności dzieci w danych dniach. Ustalono, że ilość wyprodukowanych porcji odpowiadała ilości dzieci i personelu, którzy w danym dniu spożywali poszczególne posiłki. Podczas kontroli ustalono, że w przedszkolu funkcjonują grupy dzienne (dzieci spożywają śniadanie, obiad i podwieczorek) oraz grupa popołudniowa (dzieci spożywają jedynie obiad i podwieczorek). Zgodnie z informacją uzyskaną od osób obecnych podczas kontroli nie praktykuje się w placówce dzielenia owoców, które stanowią dodatek do obiadu lub podwieczorku. Wydawane są wtedy dzieciom zawsze w całości, na sztuki. W przypadku gdy na podwieczorek podawany jest talerz owoców (w jadłospisie pod nazwą sałatka owocowa), wtedy owoce są porcjowane na cząstki przed wydaniem. Wtedy każde dziecko ma możliwość wyboru owoców. Dla przykładu, w dniu kontroli do przygotowania talerza owoców na podwieczorek zamówiono: 9 kg winogron, 8,3 kg bananów, 5,2 kg pomarańczy oraz 7 kg jabłek, co daje łączną ilość 29,5 kg. Ww. ilość została przewidziana na 142-oje dzieci, co daje masę jednostkową około 20 dag owoców na jedno dziecko.

Dodatek do owoców stanowią wafle ryżowe w ilości 2 szt. Jako deser w dniu kontroli podano dzieciom jabłko w ilości 1 sztuki dla każdego dziecka (około 20 dag jabłka przypadło na 1 dziecko). W dniu kontroli z magazynu wydano 38 kg jabłek. Analiza jadłospisu wykazuje, że owoce stanowią dodatek do obiadów jak również do podwieczorków. Ilość i rodzaj surowców do przygotowania potraw wydawana jest z magazynu na podstawie opracowanych receptur posiłków. W dniu 12.02.2019r. podano jako dodatek do obiadu mandarynkę (zgodnie z dokumentem wydania z magazynu 11,7 kg mandarynek przypadło na 109-oro, co daje około 11 dag owocu na dziecko). Wyroby garmażeryjne, w tym pierogi przygotowywane są w bloku żywienia. W dniu 27.02.2019r. wg informacji uzyskanej od Dyrekcji i pani Intendent wyprodukowano około 700 szt. pierogów ruskich. Jeśli zostanie ciasto pierogowe, gotowane są z niego „kóleczka”, które również podawane są dzieciom do obiadu. Wg informacji uzyskanej od Pani Dyrektor gotowane ciasto pierogowe stanowi jedynie dodatek do posiłku, ponieważ jest bardzo lubiane przez dzieci. Ustalono, że na jedno dziecko przypada 4-5 szt. pierogów ruskich o gramaturze około 200 – 250 g. Ustalono również, że na 1 dziecko przypada 4g kasz, ryżu (suchej, przed ugotowaniem), 60 g mięsa, 40-45 g mięsa do sosu, około od 20g do 50g dodatku warzywnego do drugiego dania oraz około 200g – 220g zupy.

- 2) Podczas kontroli ustalono, że napojem podawanym do obiadu jest zarówno kompot przygotowany z wykorzystaniem mrożonych truskawek i świeżych jabłek jak i woda mineralna. Dokonano analizy aktualnie realizowanego jadłospisu. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie podaży warzyw i/lub owoców do obiadu. Każdego dnia podawane są dzieciom do obiadu warzywa i/lub owoce gotowane lub w postaci surowej. W przypadku gdy do picia podawana jest woda mineralna jako deser podaje się dzieciom owoce (jabłka, kiwi, pomarańcza). Pozytywnie oceniono podawanie dzieciom owoców w postaci surowej, gdyż są one źródłem witamin i błonnika pokarmowego. W większej ilości dostarczają ww. składników odżywczych w porównaniu z przetworami owocowymi, np. kompotem lub sokiem.
- 3) Pani Mariola Michalska – Dyrektor Przedszkola, poinformowała, że żywność produkowana w przedszkolu nie jest rozdawana pracownikom przedszkola oraz, że nie zmniejsza się porcji posiłków, które są zaplanowane dla dzieci.
- 4) W dniu kontroli nie stwierdzono nieprawidłowego postępowania z naczyniami jednorazowymi w placówce. Niewielki zapas naczyń jednorazowych (kubeczków) przechowywany jest w magazynie żywności w sposób chroniący je przed zanieczyszczeniem (worki foliowe). Personel przedszkola poinformował również, że kubeczki wykorzystywane są do podawania dzieciom wody i podwieczorków (galaretki, kisiele) oraz, że nie wykorzystuje się ponownie jednorazowych kubeczków do podawania dzieciom napojów.

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:

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: dokumenty wydania środków spożywczych z magazynu (wsady do kotła), wykazy ilości posiłków wydanych w danym dniu, jadłospis realizowany w placówce.

3. Inne informacje dotyczące ustaleń/uzgodnień*) brak

4. W książce kontroli nie dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące 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 11⁴⁰ do 14²⁵.

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)

Przedszkole Lublin

Przedszkole Nr 37 w Lublinie

III, Zakopalska 3

20-858 Lublin, tel. 81 733 54 22

Regon 43103059100000, NIP 742.333.139

mgr Mariola...

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

(podpisy świadków)

Młodszy Asystent

mgr inż. Magdalena Bocheńczyk

(podpisy osób kontrolujących)

POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) **14.03.2019r.**
otrzymałem (-am) w dniu **14.03.2019r.**

Przedszkole Nr 37 w Lublinie Przedszkole M. Skłodowska Curie w Lublinie
ul. Żakowska 3
20-858 Lublin, tel. 83 744 4422 mgr Mariola Michalska
regon 43133049100000, NIP 742338139

.....
(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

