

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr HŻ.9020.40.12.12.2023.JP

Lublin, dnia 13.03.2023r.

(miejscowość i data)

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

Magdalenę Bocheńczyk – Starszego Asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych znak: K.057.2.53.2023,

Joannę Poździk – kierownika Sekcji Nadzoru nad Produkcją Żywności i Żywności Zbiorowej, nr upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych K.057.2.55.2023,

upoważnienie do przeprowadzenia kontroli nr: K.057.4.202.2023.

(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 2023r. poz. 338)¹⁾, 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 2022r. poz. 2000 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 2) nr 291/19 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 2023r. poz. 221)^{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, zmieniające 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 uchylające 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. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład:

Blok żywienia w Przedszkolu Nr 57 w Lublinie

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Rzeckiego 12, 20-637 Lublin

(adres)

Podlega: Gmina Lublin

¹⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy

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

NIP 712-333-82-95
TEL. (81) 526 63 12

FAX -

E-MAIL -

Zakład objęty nadzorem na podstawie: zakład pod stałym nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublinie

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Pani Iwona Gajór – Dyrektor Przedszkola

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Pani Iwona Gajór – Dyrektor Przedszkola

Pani Edyta Kuzdralińska – intendent

(imię i nazwisko, stanowisko)

Świadków nie przywołano.

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: ocena warunków żywienia zbiorowego.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: laptop, drukarka mobilna, termometr służbowy elektroniczny nr PP/W/K/03-52/HŻ

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

Działalność w bloku żywienia prowadzona jest w zakresie przygotowywania posiłków od surowca na bazie mięsa czerwonego, drobiowego, warzyw, w tym wymagających obróbki brudnej, jaj (obecnie do placówki dostarczane są jaja poddane procesowi dezynfekcji), półproduktów i wyrobów gotowych oraz przygotowywania napojów zimnych i gorących na bazie owoców, półproduktów i wyrobów gotowych. Posiłki i napoje wydawane są w naczyniach wielokrotnego użytku.

Podczas kontroli ustalono, że do przedszkola uczęszcza 126-oro dzieci w wieku od 2,5 do 6 lat Codziennie przedszkolakom serwowane są 4 posiłki: śniadanie, drugie śniadanie, obiad dwudaniowy i podwieczorek. Posiłki wydawane są dzieciom o regularnych porach dnia. Do głównych posiłków dodatek stanowią napoje typu kompot owocowy, herbata, napoje mleczne oraz woda. Dzieci mają w placówce stały dostęp do wody mineralnej.

Pomieszczenia bloku żywienia zlokalizowane są w budynku murowanym, wolnostojącym, dojazdy i dojścia utwardzone, utrzymane czysto. Do obiektu prowadzą dwa wejścia, jedno (frontowe) dla dzieci, personelu, natomiast drugie dla dostaw środków spożywczych. Budynek podłączony jest do miejskiej sieci wodociągowej i kanalizacyjnej. Okazano do wglądu Sprawozdanie z badań Nr 206/23/LUB z dnia 09.02.2023r. w zakresie mikrobiologii, sporządzone przez Laboratorium Usług Badawczych LSUM w Lublinie ul. Probostwo 4, 20-089 Lublin, miejsce pobrania próbki: "Lublin, ul. Rzeckiego 12. Przedszkole 57 – kran w kuchni", potwierdzające, iż woda wykorzystywana w obiekcie w zbadanym zakresie spełnia wymagania dla wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Woda ciepła dostarczana z sieci miejskiej. W dniu kontroli przy wszystkich punktów wodnych zapewniony dopływ bieżącej ciepłej i zimnej wody. Podczas kontroli uzyskano informację, że od ostatniego badania wody nie dokonywano ingerencji w instalację wodociągową budynku. Zgodnie z zakładową instrukcją GHP opracowaną w obszarze zaopatrzenia zakładu w wodę kontrolne badanie wody

przeprowadzane jest z częstotliwością 1 raz na 4 lata. W związku z powyższym ww. instrukcja GHP jest przestrzegana.

Nieczystości stałe usuwane z obiektu do kontenerów umożliwiających segregację odpadów znajdujących się obok budynku przedszkola w zamykanej wiacie. Okazano do wglądu Umowę nr P-45/R zawartą w dniu 16.11.2021r. na odbiór odpadów o kodach :20 03 01 (zmieszane odpady komunalne), 20 01 01, 20 01 39 z posesji zlokalizowanej przy ul. Rzeckiego 12 w Lublinie, z częstotliwością odpady zmieszane 1 raz na 2 tygodnie. Przedłożono do wglądu Fakturę VAT Nr 130481909 z dnia 31.01.2023 r. wystawioną przez PreZero Recykling Wschód Sp. z o.o. ul. Ciepłownicza 6, 20-479 Lublin na odbiór nieczystości odpadów o kodach 20 01 01, 20 01 39, 20 03 01 zgodnie z ww. umową.

W pomieszczeniach wentylacja grawitacyjna oraz wspomagana mechanicznie (w oknach w kuchni zamontowano wentylatory mechaniczne). Przedłożono do wglądu Protokół nr 3276 z okresowej kontroli przewodów kominowych z dnia 22.11.2022r. sporządzony Mistrza Kominiarskiego Pana Dariusza Cyprysia - Spółdzielnia Pracy Kominiarzy ul. Bronowicka 7, 20-301 Lublin. Przeprowadzona kontrola nie wykazała nieprawidłowości. Termin następnego badania technicznego ustalono na listopad 2023r. W dniu kontroli nie stwierdzono oznak świadczących o nieskutecznej lub niewystarczającej wentylacji pomieszczeń bloku żywienia.

Oświetlenie pomieszczeń bloku żywienia naturalne oraz sztuczne, punkty świetlne zabezpieczone osłonami. W dniu kontroli szkodników i ich śladów nie stwierdzono. W oknach zamontowane siatki uniemożliwiające wnikanie szkodników do wnętrza zakładu.

Pomieszczenia bloku żywienia zlokalizowane są na trzech kondygnacjach. Z ogólnej powierzchni użytkowej wydzielono następujące pomieszczenia:

na I piętrze:

- kuchnię właściwą wyposażoną w umywalkę do mycia rąk, basen gastronomiczny do mycia sprzętu produkcyjnego i pomocniczego, ociekacze wiszące do osuszania sprzętu, regał ociekowy do osuszania dużego sprzętu produkcyjnego, zlewozmywak dwukomorowy do mycia mięsa, z wydzieloną jedną komorą do mycia mięsa czerwonego i drugą do mycia mięsa drobiowego., dwie kuchenki gazowe 4-ro palnikowe, 1 taboret gazowy dwupalnikowy, 1 taboret gazowy jednopalnikowy patelnię elektryczną, 2 piekarniki elektryczne, stojące szafki z blatami roboczymi, stoły robocze ze stali nierdzewnej,
- boks znajdujący się przy kuchni właściwej oraz zmywalni naczyń stołowych, w którym prowadzone są czynności związane z rozdrabnianiem warzyw wyposażone w urządzenie chłodniczo-zamrażalnicze, urządzenie do rozdrabniania warzyw, blender, szafki stojące z blatami pomocniczymi;
- magazyn środków spożywczych wyposażony w regały do przechowywania środków spożywczych trwałych mikrobiologicznie, 2 urządzenia chłodniczo-zamrażalnicze, urządzenie zamrażalnicze do przechowywania środków spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie, wagę;
- pomieszczenie obróbki wstępnej warzyw, w tym okopowych wyposażone w wannę do mycia warzyw, umywalkę do mycia rąk, mechaniczną płuczko-obieraczkę do warzyw, stół pomocniczy, urządzenie do rozdrabniania warzyw, stoliki pomocnicze;
- zmywalnię naczyń stołowych, w której myte są naczynia z sal znajdujących się na I piętrze wyposażoną w dwukomorowy zlewozmywak z wydzieloną komorą do mycia rąk, dwukomorowy zlewozmywak z powierzchnią ociekową do wstępnego mycia naczyń, zmywarkę z funkcją dezynfekcji termicznej, ociekacze na naczynia, szafki stojące do przechowywania czystych naczyń stołowych;
- zaplecze sanitarne dla personelu wyposażone w toaletę z przedsionkiem izolacyjnym, w którym znajduje się umywalka do mycia rąk, natrysk, szafa do przechowywania prywatnych rzeczy personelu;

- korytarz komunikacyjny bloku żywienia, w którym ustawione są szafki do przechowywania środków czystości. W korytarzu znajduje się winda wykorzystywana do transportu surowców roślinnych po obróbce wstępnej z podpiwniczenia do kuchni właściwej – w dniu kontroli uzyskano informację od Pani Edyty Kuzdrałińskiej – intendenta obecnie jest niewykorzystywana, z uwagi na awarię urządzenia;

-klatkę schodową, w której ustawiono szafę do przechowywania odzieży ochronnej personelu;
na parterze:

- zmywalnię naczyń stołowych, w której myte są naczynia z sal znajdujących się na parterze wyposażoną w punkt wodny do mycia rąk, dwukomorowy zlewozmywak do wstępnego mycia naczyń, zmywarkę z funkcją dezynfekcji termicznej, ociekacze wiszące na naczynia, półki, szafki stojące z blatami pomocniczymi do przechowywania czystych naczyń stołowych;

- przy zmywalni znajduje się winda wykorzystywana do transportu gotowych posiłków z kuchni właściwej z I piętra na parter - w dniu kontroli uzyskano informację od Pani Edyty Kuzdrałińskiej – intendenta obecnie jest niewykorzystywana, z uwagi na awarię urządzenia;

w podpiwniczeniu:

- magazyn na warzywa okopowe wyposażony w regały i podesty do przechowywania warzyw, blat pomocniczy, waga;

- pomieszczenie wstępnej obróbki jaj wyposażone w zlewozmywak jednokomorowy do mycia jaj i rąk personelu, czajnik elektryczny, szafa do przechowywania jaj, urządzenie mechaniczne do obierania warzyw (obecnie nie jest wykorzystywane).

Pomieszczenia zakładu zostały zabezpieczone przed dostępem szkodników. Drzwi zewnętrzne obiektu szczelne. W dniu kontroli otwory wentylacyjne i kanalizacyjne zabezpieczone były kratkami. W otwieranych oknach pomieszczeń bloku żywienia zamontowano siatki chroniące przed dostępem owadów. W dniu kontroli nie stwierdzono obecności ani śladów bytowania szkodników w pomieszczeniach zakładu. Czynności kontrolne wykazały, że nadzór nad obecnością prowadzony jest we własnym zakresie.

Zapewniono warunki do utrzymania higieny rąk personelu pracującego przy produkcji posiłków. W bloku żywienia przy punktach wodnych przeznaczonych do mycia rąk zapewniono mydło w płynie, żel do higienicznej dezynfekcji rąk Dex FAST Clean Hand z terminem ważności 15.04.2023 oraz płyn do dezynfekcji rąk z terminem ważności 20.04.2023.

Do dezynfekcji powierzchni mających kontakt z żywnością zapewniono preparat do dezynfekcji LERASEPT z datą ważności 05.05.2024r.

Praca w kontakcie z żywnością wykonywana jest przez 8 osób, przedłożono do wglądu 8 aktualnych dokumentacji lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników zatrudnionych przy pracy w kontakcie z żywnością. W dniu kontroli personel wykonujący pracę w kontakcie z żywnością posiadał prawidłową odzież ochronną utrzymaną w bieżącej czystości (fartuchy, czepki, rękawiczki jednorazowego użytku). Powyższe potwierdza stosowanie opracowanej procedury dotyczącej higieny i stanu zdrowia personelu.

W bloku żywienia wydzielono odpowiednio na I piętrze i parterze pomieszczenia zmywalni naczyń stołowych. W zmywalniach zapewniono punkty wodne przeznaczone do wstępnego mycia naczyń stołowych oraz do mycia rąk personelu oraz zmywarki z funkcją dezynfekcji termicznej, które wykorzystywane są do mycia zasadniczego i dezynfekcji termicznej naczyń stołowych.

Sprzęt produkcyjny i pomocniczy myty jest w kuchni właściwej w basenie gastronomicznym basenie gastronomicznym. Do osuszania sprzętu produkcyjnego i pomocniczego zapewniono dwa ociekacze wiszące do osuszania sprzętu, regał ociekowy.

W zakładzie zapewniono warunki do prowadzenia procesów obróbki wstępnej surowców pochodzenia zwierzęcego i roślinnego. W pomieszczeniu produkcyjnym wydzielono zlewozmywak dwukomorowy, w którym wydzielono jedną komorę do mycia mięsa czerwonego i drugą do mycia mięsa drobiowego. Jaja dostarczane są po procesie dezynfekcji, dodatkowo dezynfekowane są metodą termiczną. Do mycia i dezynfekcji jaj wydzielono opisany sprzęt pomocniczy tj: garnek, miski, sitko. W pomieszczeniu obróbki wstępnej jaj na wyposażeniu znajduje się czajnik elektryczny, w którym gotowana jest woda przeznaczona do dezynfekcji jaj. W dniu kontroli uzyskano informację, od Pani Edyta Kuzdralińska – intendent, iż obecnie jaja dostarczane są po dezynfekcji. Dodatkowo jaja w zakładzie są dezynfekowane metodą termiczną.

Na I piętrze wydzielono pomieszczenie obróbki wstępnej warzyw, w tym okopowych, a w pomieszczenie wyposażone m.in. w wannę do mycia warzyw.

W zakładzie wydzielono miejsce do magazynowania żywności, zarówno trwałej jak i nietrwałej mikrobiologicznie. Środki spożywcze wykorzystywane w zakładzie do produkcji posiłków przechowywane w warunkach zalecanych przez producentów. Segregacja asortymentowa zachowana. Wszystkie środki spożywcze prawidłowo oznakowane etykietami producentów.

Przedłożono do wglądu bieżące dokumenty potwierdzające zakupy środków spożywczych:

- dokument Handlowy Dokument Informacyjny nr 0050/01/23 wystawiony przez Wiki Spółka Jawna J. Wikira, A. Wikira, ul. Biernata z Lublin 31, 20-465 Lublin, w którym zawarto m.in. następujące informacje opis towaru, kategoria świeżości, rodzaj opakowań, pochodzenie surowca (Fermi Drobiu Andrzej Kałużny Przyczyna Dolna 63, 67-400 Wschowa), weterynaryjny numer identyfikacyjny (08121309), numer zakładu pakowania (08125901), miejsce pozyskania/przetworzenia/naświetlania (Fermi Drobiu Andrzej Kałużny Przyczyna Dolna 63, 67-400 Wschowa), termin przydatności do spożycia (01.04.2023r.). Dodatkowo okazano do wglądu dokument „Oświadczenie”, z dnia 02.01.2023r. wystawione przez Firmę Drobiu Andrzej Kałużny Przyczyna Dolna 63, 67-400 Wschowa, w którym zawarto informację, iż jaja o numerze 3PL08121309 poddawane są procesowi naświetlania promieniami UV-C podczas ich sortowania.
- wydanie zewnętrzne nr 2212/2023 z dnia 06.03.2023r. na zakup ryby mrożonej oraz wydanie zewnętrzne nr 2211/2023 z dnia 06.03.2023r. na zakup warzyw i owoców mrożonych wystawione przez P.P.H.U. Ireneusz Welman, Żytnia 21B, 23-200 Kraśnik. Dodatkowo do dokumentu na zakup ryby mrożonej załączono HDI nr 1876/WZ/2023 z dnia 22.02.2023;
- wydanie zewnętrzne z VAT nr 1359/03/2023 z dnia 08.03.2023r. wystawione przez Przedsiębiorstwo Wielobranżowe Tomar Niziuk Tomasz, ul. Kasztanowa 44, 20-138 Lublin na zakup środków spożywczych trwałych tj. bakalii, chrupek, oleju, musli, soków;
- wydanie zewnętrzne z VAT nr 1358/03/2023 z dnia 08.03.2023r. wystawione przez Przedsiębiorstwo Wielobranżowe Tomar Niziuk Tomasz, ul. Kasztanowa 44, 20-138 Lublin na zakup nabiału (mleko, śmietana, masło);
- zamówienie internetowe nr 118798/03/20231 z dnia 13.03.2023 wystawione przez Solidez sp. z o.o. Turka Bukowa 2, 20-258 Lublin na zakup drobiu, wieprzowiny;
- dokument wydanie zewnętrzne 4907/2023 z dnia 08.03.2023 wystawioną przez TOMIK Tomasz Jarosław Duda, Elizówka 65, 21-003 Ciecierzyn, Łęczyńska 5D, 20-309 Lublin na zakup owoców, warzyw, kiszzonek;
- dowód dostawy nr 4684/23 z dnia 07.03.2023r. wystawioną przez Piekarnia Halina i Tadeusz Pęziół Spółka Jawna, ul. Jana Sawy 3, 20-632 Lublin na zakup bułki pszennej.

Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami prowadzone we własnym zakresie, zgodnie z okazaną do wglądu procedurą dotyczącą ww. zakresu, iż systematyczne kontrole pomieszczeń w celu wykrycia ewentualnych śladów szkodników prowadzone są na bieżąco.

W trakcie kontroli nie stwierdzono przerwania ciągłości łańcucha chłodniczego. W trakcie czynności kontrolnych dokonano pomiarów temperatury elektronicznymi termometrami służbowymi w urządzeniach chłodniczych i mroźniczych. Pomiary wykazały: następujące wartości $+5,1\text{ }^{\circ}\text{C}$ w urządzeniu przechowywany jest nabiał, $-23,5^{\circ}\text{C}$ w zamrażarce, w której przechowywane są warzywa mrożone, $-17,2^{\circ}\text{C}$, gdzie przechowywane są ryby mrożone, $-17,9^{\circ}\text{C}$ gdzie przechowywane są warzywa mrożone, mięso.

Dostawy prowadzone są przez stałych dostawców wyłonionych w procesie przetargu zorganizowanym przez Lubelskie Centrum Administracyjno-Ekonomiczne Oświaty (przetarg organizowany dla wszystkich przedszkoli).

Przedłożono do wglądu opracowaną dokumentację dobrej praktyki higienicznej GHP i produkcyjnej GMP opartej na zasadach systemu bezpieczeństwa żywności HACCP w następujących obszarach: lokalizacja i otoczenie placówki, maszyny i urządzenia, procesy mycia i dezynfekcji, zaopatrzenia w wodę z ustaloną częstotliwością badania jakości wody raz na 4 lata, higieny produkcji posiłków i potraw kuchni, kontroli odpadów, zabezpieczenia przed szkodnikami i kontroli w tym zakresie, szkoleń personelu, higieny personelu, dostaw środków spożywczych, magazynowania żywności, obróbki wstępnej surowców, rozmrażania, obróbki cieplnej, kontroli wewnętrznej.

W ramach systemu HACCP przeprowadzono analizę zagrożeń w oparciu o którą wyznaczono 3 CCP: CCP1- na etapie dostaw środków spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie, CCP2- na etapie mycia i dezynfekcji jaj, CCP3-na etapie obróbki termicznej. Dla ww. CCP ustalono limity krytyczne, system monitorowania i działania korygujące, odpowiedzialność i zapis. Dodatkowo w ramach kontroli wewnętrznej prowadzone są zapisy z mycia i dezynfekcji wyposażenia (urządzenia chłodnicze i mroźnicze) warunków przechowywania środków spożywczych trwałych mikrobiologicznie (temperatura i wilgotność w magazynie), dostaw środków spożywczych niewymagających warunków chłodniczych.

W placówce udostępniono rodzicom informacje dotyczące dotyczący alergenów i substancji powodujących nietolerancje pokarmową w serwowanych dzieciom posiłkach. W przedszkolu na tablicy informacyjnej umieszczony jest jadłospis tygodniowy z umieszczonymi na nim liczbami odpowiadającymi poszczególnym alergenom i substancjom powodującym nietolerancje pokarmową oraz sam wykaz alergenów i substancji powodujących nietolerancje pokarmową z odpowiednio przyporządkowanymi liczbami.

Podczas kontroli dokonano oceny sposobu żywienia na podstawie okazanych w jadłospisów ułożonych na okres od 06.03.2023r. do 17.03.2023r. Jadłospisy układane są przez Intendentkę wspólnie z osobami pracującymi na kuchni oraz dyrekcją przedszkola. Jadłospisy komponowane są z wykorzystaniem środków spożywczych pochodzących z różnych grup tj. produkty zbożowe, ziemniaki, warzywa i owoce, mleko i produkty mleczne, mięso, ryby, jaja, nasiona roślin strączkowych oraz tłuszcze. Przygotowywane są cztery posiłki dziennie (śniadanie, II śniadanie, obiad dwudaniowy wraz z napojem, podwieczorek) dla maksymalnie 126 dzieci w wieku od 2,5 roku życia do 6 lat uczęszczających do placówki. Posiłki wydawane są dzieciom o regularnych porach dnia. Przez cały pobyt w placówce dzieci mają zapewnioną wodę do picia.

Na śniadania podawane są dzieciom kanapki przygotowywane z wykorzystaniem różnego rodzaju pieczywa (pieczywo mieszane, w tym chleb sitkowy, bułka pszenna, bułka żytnia, bułka kukurydziana) oraz zupy mleczne i napoje mleczne (kluski lane na mleku, kawa zbożowa na mleku, mieszanka müsli z mlekiem, kakao na mleku). Pieczywo smarowane jest masłem extra 82% tłuszczu. Dodatki do kanapek stanowią: wędliny z kooperacji, nabiał, pasty kanapkowe na bazie mięsa, na bazie suchych nasion roślin strączkowych (ciecierzyca), miód warzywa (sałata, papryka czerwona, ogórek kiszony, ogórek świeży, ogórek konserwowy, szczypiorek). Do picia podawane są napoje na bazie

mleka (kakao, kawa inka) oraz herbata czarna z dodatkiem cytryny, herbata miętowa i owocowa. Na drugie śniadanie podawane są głównie owoce.

Obiad składa się z zupy, II dania oraz kompotu. Na pierwsze dania serwowane są różnego rodzaju zupy (np. zupa pomidorowa z makaronem, zupa marchewkowa z ziemniakami i natką pietruszki, zupa brokułowa, zupa ziemniaczana z koperkiem, barszcz biały z jajkiem, zupa z selera naciowego z łazankami, zupa ogórkowa, krupnik ryżowy, zupa z czerwonej soczewicy, barszcz czerwony), zabielaone lub czyste. Dodatki do zup stanowią ziemniaki, makaron, kasze, ryż. W ocenianej dekadzie zupy nie powtarzają się.

Na drugie dania podawane są potrawy mięsne i rybne (np. potrawka z indyka, kotlet rybny, polędwiczki wieprzowe w sosie własnym, ryba pieczona, kotlet drobiowy panierowany, mięsno-warzywne (bigos z kapusty mieszanej z mięsem i kielbasą) oraz jarskie (np. naleśniki z prażonymi jabłkami polane sosem jogurtowym). Dodatki węglowodanowe do dań obiadowych stanowią: ziemniaki, kasze makaron oraz ryż. Do drugiego dania zapewniany jest dodatek w postaci warzyw surowych, gotowanych lub kiszonych, jeśli nie są one przewidziane do spożycia na słodko (np. sałata ze szczypiorkiem i ze śmietaną, kapusta pekińska z sosem vinaigrette, warzywa na parze, surówka z kiszonej kapusty, mizeria, surówka wielowarzywna z olejem). Do posiłków obiadowych podawany jest kompot owocowy przygotowywany z wykorzystaniem mrożonej mieszanki owocowej oraz soki.

Na podwieczerek podawane są owoce różnego rodzaju owoce, soki owocowe, nabiał, wyroby zbożowe, kalafior gotowany.

Do produkcji posiłków używa się wyłącznie naturalnych koncentratów spożywczych.

Do przyprawiania posiłków stosuje się wyłącznie zioła i sól spożywcza. Na stanach magazynowych stwierdzono zioła suszone m.in.: majeranek, tymianek, bazylia, ziołowy, papryka suszona, ziele angielskie, liście laurowe, cukier biały, naturalny miód pszczeli, itp. Do większości posiłków dodatek stanowią owoce i/lub warzywa. Raz w tygodniu podawana jest porcja ryby (dorsz). Produkty mleczne serwowane są codziennie. W produkcji posiłków stosowane są różne techniki kulinarne: gotowanie, pieczenie, duszenie, rzadko smażenie. Do smażenia stosowany olej rzepakowy. Przy produkcji większości posiłków wykorzystuje się piece elektryczne, smażone potrawy rzadko podawane są dzieciom.

Ocena jadłospisu jest pozytywna. Posiłki komponuje się w ciekawy i trafny sposób wykorzystując przy tym różne rodzaje środków spożywczych i różne techniki kulinarne. Serwowane posiłki są dostosowane do potrzeb dzieci w wieku przedszkolnym. Pozytywnie oceniono szczególnie następujące cechy żywienia: różnorodność surowców w grupach produktów wykorzystywanych do produkcji posiłków, wykorzystywanie pieca elektrycznego do prowadzenia obróbki termicznej potraw zamiast smażenia na tłuszczu, z uwagi na obecny sezon zimowy (trafny wybór warzyw i owoców), podawanie dzieciom kompotu bez dodatku cukru.

Wyliczenie wartości energetycznych i odżywczych dla posiłków wydawanych w bloku żywienia wyliczane w programie komputerowym VULCAN. Wykaz składników poszczególnych potraw. Osoba zajmująca się przygotowaniem jadłospisów ma wiedzę na temat 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) oraz odbywała szkolenia z zakresu planowania żywienia zbiorowego.

Przykładowy jadłospis wraz z wykazem składników oraz informacją o alergenach i substancjach powodujących nietolerancje pokarmowe zawartych w serwowanych w posiłkach

umieszczony jest w widocznym miejscu na tablicy znajdującej się w przedsionku przedszkola. Jadłospis tygodniowy dostępny również na stronie internetowej Przedszkola.

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

Pkt. I.3 Załącznika Nr 6 ZF/PK/BŻ/01/01/01

W pomieszczeniu zmywalni naczyń stołowych znajdującej się na I piętrze budynku, jak i na parterze szafki, w których przechowywane są umyte, czyste naczynia stołowe w niewłaściwym stanie sanitarno-technicznym. Półki z widocznymi ubytkami w powierzchni ochronnej, widoczna płyta paździerzowa, powierzchnia nasiąkliwa, nierówna trudna do utrzymania w czystości. Drzwiczki w ww. szafkach miejscami z widocznymi ubytkami listw ochronnych, widoczna płyta paździerzowa, powierzchnia nasiąkliwa, nierówna trudna do utrzymania w czystości. Ponadto będące na wyposażeniu obu pomieszczeń zmywalni półki metalowe o powierzchniach skorodowanych, nierównych, trudnych do utrzymania w czystości. Na półkach przechowywano m.in. pojemniki plastikowe ze sztućcami.

Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli stanowią naruszenie przepisów:

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2022r. poz. 2132),
- Rozporządzenie (WE) 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z dnia 30 kwietnia 2004 r. str. 1 ze zm.).

W wyniku przeprowadzonej oceny zagrożenia ujętej w Załączniku Nr 6 ZF/PK/BŻ/01/01/01 do niniejszego protokołu zakład otrzymał łącznie 18 pkt i został zakwalifikowany w ryzyku średnim.

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt - zał. -

ukarano: w wyniku kontroli nie nałożono mandatu karnego

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego - w wysokości - zł

(nr mandatu karnego)

na podstawie: -

(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywnien 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 terminów.

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt: okazano książki kontroli, dokonano wpisu. 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: brak uwag.

5. Uwagi osoby kontrolującej: brak uwag.

6. Czas trwania kontroli: od godz. 11:55 do 15:45

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: brak poprawek i uzupełnień.

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

Iwona Gajór

.....
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

Edyta Kuzdrałowska

.....
(podpisy świadków)

Przedszkole nr 57 w Lublinie
ul. Rzeckiego 12
20-637 Lublin
tel. (81) 525 63 12
REGON: 431030763
NIP: 712 33 38 214

Kierownik Sekcji Nadzoru
nad produkcją żywności
i żywienia zbiorowego
mgr inż. Joanna Różda
.....
(podpis osoby kontrolującej)

mgr inż. Marek Sza. Rojaczek
Starszy Inspektor

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 13.03.2023r.

otrzymałem (-am) w dniu 13.03.2023r.

DYREKTOR

Iwona Gajór

.....
(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

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny
w Lublinie
20-029 Lublin
ul. Uniwersytecka 12
Tel. 81 532 97 05

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej
Nr HŻ.9020.40.12.12.2023.JP z dnia
13.03.2023r.

**ARKUSZ OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/OBROTU ŻYWNOŚCIĄ/ ŻYWIENIA
ZBIOROWEGO/MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO
KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ¹⁾**

Blok żywienia w Przedszkolu Nr 57 ul. Rzeckiego 12, 20-637 Lublin

**I. INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE DOTYCZĄCE KONTROLOWANEGO ZAKŁADU NA
PODSTAWIE ANALIZY RYZYKA:**

Zaznaczyć w odpowiedniej kolumnie tabeli.

	Zakres kontroli	OCENA ZAGROŻENIA			UWAGI (wpisać ND kiedy nie dotyczy)
		Niskie (N)	Średni e (S)	Wysokie (W)	
I	Stan techniczno-sanitarny zakładu	0	11	22	
1	Układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu – funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością.	0 X	2	4	
2	Stan techniczny pomieszczeń zakładu: podłogi, ściany, sufity i zamocowane w górze elementy, okna i inne otwory, drzwi, oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych, sprzedażowych i magazynowych.	0X	2	4	
3	Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.	0	2 X	4	
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0 X	2	4	
5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	0 X	1	2	
6	Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	0 X	1	2	
7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	0 X	1	2	
II	Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży	0 X	16	42	
1	Czystość pomieszczeń zakładu, w tym środków transportu. Procesy czyszczenia, mycia, dezynfekcji w całym procesie technologicznym (w tym urządzeń, sprzętu, naczyń). Jakość wody wykorzystywanej w zakładzie.	0 X	8	16	
2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	0 X	5	11	
3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	0 X	3	15	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

III	Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	0	28	56	
1	Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników).	0 X	2	4	
2	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	0 X	1	2	
3	Prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP).	0 X	9	17	
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0 X	3	7	
5	Śledzenie produktu (Traceability).	0 X	5	10	
6	Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0 X	4	8	
7	Znakowanie.	0 X	4	8	
IV 1	Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	25	50	ND
IV 2	Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	8	16 X	
V	Powiadomienie RASFF/AAC	0	25	50	
	Suma punktów	0	4	16	
	Suma punktów ogółem				18
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu		X		

KRYTERIA OCENY:

- Ryzyko wysokie powyżej 49 pkt
- Ryzyko średnie powyżej 15 do 49 pkt
- Ryzyko niskie nie więcej niż 15 pkt

II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ NR HŻ.9020.40.12.12.2023.JP z dnia 13.03.2023r.

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

Brak

DYREKTOR

Ilwona Gajd

.....*Ilwona Gajd*.....
(podpis kontrolowanego)

Przedszkole nr 57 w Lublinie
ul. Rzeckiego 12
20-637 Lublin
tel. (81) 525 63 12
REGON: 431030763
NIP: 712 33 38 214

Kierownik Sekcji Nadzoru
nad Produkcją Żywności
i Żywnością Żywności
(podpis osoby kontrolującej)
mgr inż. *Joanna Poźdźik*

mgr inż. *Megdalena Bocheńczyk*
Starszy Asystent