

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

(ORYGINAŁ / KOPIA*)

Nr HŻ-K-6323/ 2 /2018

Lublin, dnia 25.01.2018r.

(Miejscowość i data)

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

Agatę Mazurek – młodszego asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych
K-0160/13/2018,

Monikę Staszek - młodszego asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych
K-0160/20/2018.

(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 2017r., poz. 1261), w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2017r., poz. 1257).

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. 79 ust. pkt. 1 ustawy z dnia 2 lipca 2004r. o swobodzie działalności gospodarczej (Dz. U. z 2017r., poz. 2168)**)~~ 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 191 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. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład: **Blok żywienia w Szkole Podstawowej Nr 20 im. Jarosława Dąbrowskiego,
al. Józefa Piłsudskiego 26, 20-407 Lublin**

Podlega: Gmina Miasto Lublin, Urząd Miasta Lublin

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

NIP 946-18-29-793

TEL. 81 532-14-35

FAX 81 534-99-71

E-MAIL poczta@sp20.lublin.eu

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 Kinga Ostrowska – Dyrektor Szkoły
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu: Pani Małgorzata Puczyk – Kierownik gospodarczy
(imię i nazwisko, stanowisko)

Nie przywołano

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: ocena warunków żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w placówce oświatowej.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: zestaw komputerowy znak IW 9-92/3/224, termometr elektroniczny PP/W/K/03-38/HŻ.

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

Działalność bloku żywienia prowadzona jest w zakresie produkcji posiłków od surowca na bazie mięsa, w tym drobiu, owoców i warzyw, w tym wymagających obróbki brudnej, jaj, półproduktów, w tym ryb mrożonych, produktów gotowych, przygotowywania napojów zimnych i gorących. Posiłki i napoje podawane na miejscu w naczyniach wielokrotnego użytku.

W przedmiotowym bloku żywienia produkowanych jest łącznie około 180 posiłków dwudaniowych obiadowych dla dzieci z oddziałów przedszkolnych, dzieci i młodzieży uczęszczającej do Szkoły Podstawowej, a także około 17 posiłków śniadaniowych i podwieczorków dla dzieci z oddziału przedszkolnego.

Pomieszczenia bloku żywienia zlokalizowane są w podpiwniczeniu oraz na wysokim parterze budynku szkoły. Budynek murowany, wolnostojący. Budynek podłączony do miejskiej sieci wodno-kanalizacyjnej. Woda ciepła dostarczana z sieci miejskiej za wyjątkiem punktu wodnego przeznaczonego do mycia jaj, przy którym woda ogrzewana jest za pomocą termy elektrycznej. Przedłożono do wglądu sprawozdanie z badania wody nr DL-W/Z-25/16/PBM z dnia 10.02.2016r. wystawione przez Dział Laboratoryjny Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Lublinie, ul. Uniwersytecka 12, 20-029 Lublin, wykonane w zakresie parametrów mikrobiologicznych – wyniki prawidłowe w badanych parametrach. Zgodnie z wewnętrzną procedurą woda pobierana i badana jest co 5 lat.

Nieczystości stałe komunalne usuwane do pojemników wyłożonych wkładami foliowymi, a następnie do kontenerów zbiorczych, opróżnianych w ramach umowy Nr P-82/S z dnia 15.05.2017r. zawartej z SUEZ WSCHÓD Sp. z o.o., ul. Ciepłownicza 6, 20-479 Lublin. Przedmiotem umowy jest odbiór odpadów o kodzie 20 03 01 z pojemnika o pojemności 240 l, z częstotliwością 3 razy w tygodniu. Odpady pokonsumpcyjne przekazywane są firmie UTYLIMED Sp. z o.o., ul. Turystyczna 9, 20-207 Lublin. Ostatnia karta przekazania odpadu Nr 7/9/1 z dnia 23.01.2018r. potwierdza odbiór odpadów o kodzie 20 01 08 w ilości 0,191 Mg. Odbiór odpadów zgodnie z okazanymi kartami odbywa się z częstotliwością raz w tygodniu.

Wentylacja pomieszczeń grawitacyjna i wspomagana mechanicznie (nad punktami obróbki termicznej zamontowany okap wyciągowy, w oknie w kuchni właściwej zainstalowany wentylator mechaniczny). Przedłożono do wglądu protokół Nr 3180 z okresowej kontroli przewodów kominowych z dnia 22.11.2017r. wystawiony przez Mistrza Kominiarskiego – Pana Piotra Kosiora (nr upr.17628) ze Spółdzielni Pracy Kominiarzy, ul. Bronowicka 7, 20-301 Lublin. W wyniku kontroli stwierdzono, iż objęte kontrolą przewody kominowe oraz elementy urządzeń kominowych

odpowiadają przepisom ustawy Prawo Budowlane. Oświetlenie pomieszczeń bloku żywienia naturalne oraz sztuczne. Punkty świetle zabezpieczone osłonami.

Układ pomieszczeń zgodny z opisem ujętym w protokole kontroli sanitarnej znak HŻ-A-6323/30/12 z dnia 30.10.2012r. W roku 2017 doposażono pomieszczenie kuchni właściwej doposażono w piec konwekcyjno – parowy, nad którym zamontowany jest okap z wyciągiem mechanicznym, natomiast pomieszczenie obróbki wstępnej obróbki warzyw i jaj w urządzenie do dezynfekcji jaj (naświetlacz UV). Pomieszczenia bloku żywienia, sprzęt i wyposażenie mające kontakt z żywnością utrzymane we właściwym stanie sanitarno-technicznym.

W dniu czynności kontrolnych stwierdzono, iż w bloku żywienia pracują 4 osoby (3 panie pracujące na kuchni oraz pani intendent). Dokumentacja lekarska do celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników bloku żywienia aktualna. Zapewniono czystą odzież ochronną personelu oraz warunki do jej przechowywania, która przechowywana jest w zamykanych szafkach odzieżowych. W dniu kontroli personel pracował w czystej odzieży ochronnej (fartuchach oraz osłonach włosów).

Zabezpieczenie przed szkodnikami prowadzone jest we własnym zakresie oraz przez firmę specjalistyczną DDD. W dniu kontroli w zakładzie nie stwierdzono szkodników ani śladów ich bytowania, obiekt szczelny. Otwory wentylacyjne i ściekowe zabezpieczone kratką, w pomieszczeniach wyłożono stacje monitorujące obecność szkodników latających i gryzoni. Przedłożono do wglądu protokół z wykorzystania preparatu do dezynsekcji, deratyzacji w dniu 15.11.2017r. wystawiony przez pracownika zakładu ELAG Michał Palak ul. Głowackiego 35/329, 20-060 Lublin, potwierdzający wyłożenie preparatu i detektorów w pomieszczeniach bloku żywienia (kuchnia, magazyny, wejście).

Wydzielono stanowiska robocze mycia i przetwarzania poszczególnych surowców – stanowiska wykorzystywane zgodnie z ich przeznaczeniem. Mięsa myte są w zlewozmywaku jednokomorowym w kuchni właściwej. Wstępna obróbka jaj oraz owoców i warzyw odbywa się w wydzielonym pomieszczeniu zlokalizowanym w podpiwniczeniu. Pomieszczenie, w którym odbywa się obróbka warzyw, owoców i jaj wyposażone jest w dwa punkty wodne do mycia warzyw i mycia jaj, powierzchnie pomocnicze, naświetlacz UV, mechaniczną obieraczkę do warzyw okopowych. Przy jednym z punktów wodnych zapewniono warunki do mycia i dezynfekcji rąk. Dezynfekcja jaj przeprowadzana jest poprzez naświetlanie promieniami UV w naświetlaczu. Magazyn warzyw okopowych, środków spożywczych oraz aneks przeznaczony do przechowywania jaj zlokalizowane w podpiwniczeniu budynku. Warzywa przechowywane na paletach.

Zapewniono warunki do prowadzenia procesów związanych z dezynfekcją powierzchni kontaktujących się z żywnością. Do dezynfekcji powierzchni kontaktujących się z żywnością zapewniono SPD 105 profi max szybka dezynfekcja z datą produkcji 19.09.2017r. oraz terminem ważności ustalonym przez producenta 24 miesiące od daty produkcji.

Zwrot brudnych naczyń odbywa się na wózek ustawiony w pomieszczeniu jadalni dla dzieci. Po spożytych posiłkach brudne naczynia stołowe transportowane są za pomocą wózka do okienka zwrotu brudnych naczyń zamontowanym w aneksie zmywalni. Naczynia stołowe (talerze, sztućce, szklanki) myte są wstępnie w zlewozmywaku gastronomicznym dwukomorowym zamontowanym w aneksie zmywalni naczyń stołowych, następnie dezynfekowane termicznie w zmywarce gastronomicznej Hydro 750 Class EQ. Naczynia kuchenne i sprzęt produkcyjny myty jest w basenie gastronomicznym w kuchni właściwej. Czyste naczynia kuchenne i sprzęt produkcyjny przechowywany jest w zamykanych szafkach lub na regałach.

Zapewniono warunki do utrzymania właściwej higieny rąk personelu pracującego w kontakcie z żywnością. Przy umywalkach przeznaczonych do mycia rąk w pomieszczeniach bloku żywienia

zapewniono płynne mydło, preparat do dezynfekcji rąk i skóry Spitaderm w terminach ważności oraz ręczniki jednorazowego użycia do osuszania dłoni.

Dostawcy środków spożywczych trwałych i nietrwałych mikrobiologicznie do przedmiotowej placówki zgodne z wykazem załączonym do protokołu. Dostawa środków każdorazowo podlega kontroli.

Nie stwierdzono środków spożywczych o niewłaściwej jakości zdrowotnej, po upływie terminu przydatności do spożycia/ daty minimalnej trwałości. Zapewniono segregację asortymentową przechowywanej żywności. Magazynowane w bloku żywienia w dniu kontroli środki spożywcze identyfikowalne, opatrzone etykietami producentów. Przy magazynowaniu środków spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie kontroluje się oraz dokonuje zapisu z temperatury - urządzenia chłodnicze i zamrażalnicze opomiarowane. Środki spożywcze nietrwałe mikrobiologicznie przechowywane z zachowaniem warunków przechowywania deklarowanymi przez producentów. Jaja dostarczane są przez Solidez, ul. Bukowa 2, Turka. W dniu czynności kontrolnych nie stwierdzono magazynowania jaj. Do produkcji posiłków wykorzystywane jest m.in. mięso drobiowe (kury) oraz czerwone (wieprzowe, wołowe). Wg wyjaśnień pracownika bloku żywienia nie wykorzystuje się mięsa z dzika, zajęcy. Mięso dostarczane jest przez Zakład Mięsny Krzczonów Maria Dawidczyk, Robert Dawidczyk, Iwona Staszczyk s.c, ul. Spółdzielcza 17, 23-110 Krzczonów. W dniu kontroli wykorzystywany do przygotowania posiłku obiadowego schab ekstra z terminem ważności 28.01.2018r.

Przedłożono do wglądu zapisy z monitoringu CCP1 (na etapie magazynowania), CCP2 (na etapie obróbki termicznej - smażenia potraw), a także z przyjęcia towaru, dezynfekcji jaj, usuwania odpadów produkcyjnych i poprodukcyjnych, czyszczenia pomieszczeń magazynowych, kuchni, stołówki, obieralni. Podczas przeprowadzonych rozmów z pracownikami bloku żywienia stwierdzono, iż personel wykazuje się wiedzą i świadomością dotyczącą zapewniania bezpieczeństwa żywności, opracowanej dokumentacji systemowej oraz prowadzenia zapisów wynikających z opracowanej zakładowej dokumentacji systemowej, co zostało potwierdzone również przedłożonymi dokumentami z uczestnictwa w szkoleniach wewnętrznych i zewnętrznych. W 2017r. przeprowadzono szczegółowy audit wewnętrzny dokumentacji oraz wykonywanych czynności przez pracowników bloku żywienia zgodnie z procedurami. Audit nie wykazał nieprawidłowości.

Na podstawie okazanego jadłospisu za okres od 08.01.2018r. do 19.01.2018r. dokonano ogólnej oceny sposobu żywienia dzieci i młodzieży uczęszczającej do placówki oświatowej.

Na posiłki śniadaniowe podawane są kanapki z różnego rodzaju pieczywem (bułka grahamka, bułka szpinakowa, bułka kajzerka, rogal, chałka) z dodatkiem mięsnym (szynką wieprzową, pastą rybną, parówkami z szynki, kiełbasą żywiecką), nabiałem (twarożkiem) lub jakiem. Do kanapek podawane są warzywa tj. papryka, kiełki warzywne, pomidory, szczypiorek. Kanapki podawane są również na słodko z (dżemem, powidłami, miodem). Około 2 razy podawane są również zupy mleczne w tygodniu (płatki jaglane na mleku, zupa mleczna z makaronem). Do posiłków śniadaniowych podawane są herbaty z cytryną, kawa biała i kakao dosładzane miodem.

Na pierwsze dania serwowane są zupy warzywne (ogórkowa z ziemniakami, kapuśniak mazurski, kalafiorowo - brokułowa), z dodatkiem makaronu (pejzanka, rosół) oraz z nasionami roślin strączkowych (barszcz ukraiński, fasolowa, zupa z ciecierzycy) oraz jajkiem (żurek). Do zupy podawane jest pieczywo, za wyjątkiem rosółu. Do drugiego dania podawane są dodatki mięsne, w tym z warzywami (polędwiczki wieprzowe, udziec z kurczaka pieczony, gołąbki po kaszubsku w sosie pomidorowym, kotlet mielony, risotto mięsno - warzywne, stek wieprzowo - wołowy) oraz potrawy bezmięsne (łazanki, makaron z serem białym, kopytka z masłem z ziarnami słonecznika, pierogi z kapustą i grzybami). Do drugiego dania dodatek węglowodanowy stanowią ziemniaki, kasza

gryczana biała, kasza kus-kus, frytki pieczone. Do drugiego dania zapewniany jest dodatek w postaci surowych i kiszonych warzyw (sałatka z sałaty, szczypiora i jogurtu naturalnego, surówka z kapusty pekińskiej, surówka z marchwi, chrzanu i jogurtu, ogórek kiszony) oraz warzyw podawanych na ciepło. Do picia podawany kompot wieloowocowy.

Na podwieczorek podawane są owoce (banan, jabłko pieczone z rodzynkami, pomarańcza) oraz wyroby półcukiernicze i cukiernicze (herbatniki, czekolada, placek drożdżowy z masłem, drożdżówka), produkty nabiałowe (jogurt owocowy) i zbożowe (chrupsy naturalne). Do picia podaje soki.

Jadłospis skomponowany jest 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. Jadłospis pod kątem jakościowym oceniono pozytywnie. Na stanie magazynowym nie stwierdzono środków spożywczych nie pochodzących z naturalnych składników. Używa się soli o obniżonej zawartości sodu. Do każdego posiłku zapewniono dodatek warzywny lub owocowy. Przedłożono do wglądu dokumenty potwierdzające wyliczenie wartości energetycznych i odżywczych dla posiłków wydawanych w bloku żywienia m.in. wartości energetycznych, zawartości białka, tłuszczu, w tym kwasów nasyconych, wapnia, fosforu, żelaza, witaminy A, witaminy B1, B2, witaminy C, soli.

Na tablicy informacyjnej dla wiadomości rodziców wywieszony jest jadłospis obowiązujący w bloku żywienia w ramach żywienia dzieci i młodzieży z bieżącego dnia, tj. 25.01.2018r., w którym przy poszczególnych posiłkach (śniadanie, zupa, II danie, podwieczorek) został podany wykaz składników zawierający wyszczególnione alergeny i substancje powodujące nietolerancje pokarmowe.

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

Nie stwierdzono nieprawidłowości. Przepisów nie naruszono.

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: Załącznik Nr 6 ZF/PK/BŻ/01/01/01

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt - Załącznik Nr -
- nie ukarano

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego - w wysokości -

(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 pkt – dokonano wpisu do książki kontroli, nie wydano doraźnych zaleceń.

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

4. 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.

5. Uwagi osoby kontrolującej – bez uwag.

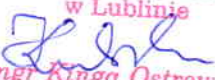
6. Czas trwania kontroli: od 10¹⁰ do 13¹⁰

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.

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

DYREKTOR
Szkoły Podstawowej nr 20
im. Jarosława Dąbrowskiego
w Lublinie

mgr Kinga Ostrowska

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

Młodszy asystent

mgr inż. Monika Staszek

Młodszy Asystent

mgr inż. Agata Mazurek

(podpis osoby kontrolującej)


Kierownik Gospodarczy

mgr inż. Kuczyk

(podpis świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu 25.01.2018r.
otrzymałem (-am) w dniu 25.01.2018r.

DYREKTOR
Szkoły Podstawowej nr 20
im. Jarosława Dąbrowskiego
w Lublinie

mgr Kinga Ostrowska

(podpis i pieczęć odbierającego protokół)

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

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny
w Lublinie
20-078 Lublin ul. 3 Maja 4
Tel. 81532 97 05

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej
Nr HŻ-K-6323/ 2 /2018 z dnia 25.01.2018r.

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

**Blok żywienia w Szkole Podstawowej Nr 20 im. Jarosława Dąbrowskiego,
al. Józefa Piłsudskiego 26, 20-407 Lublin**

Podlega: Gmina Miasto Lublin, Urząd Miasta Lublin

**II. 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)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
I	Stan techniczno-sanitarny zakładu	0	9	18	
1	Układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu – funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością.	0x	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.	0x	1	2	
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0x	1	2	
5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	0x	1	2	
6	Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	0x	1	2	
7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	0x	1	2	
II	Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży	0	16	32	
1	Czystość pomieszczeń zakładu, w tym środków transportu.	0x	8	16	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

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 o swobodzie działalności gospodarczej

	Procesy czyszczenia, mycia, dezynfekcji w całym procesie technologicznym (w tym urządzeń, sprzętu, naczyń). Jakość wody wykorzystywanej w zakładzie.				
2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	0x	5	11	
3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	0x	3	5	
III	Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	0	25	50	
1	Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników).	0x	2	4	
2	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	0x	1	2	
3	Prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP).	0x	9	17	
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0x	3	7	
5	Śledzenie produktu (Traceability).	0x	5	10	
6	Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0x	4	8	
7	Znakowanie.	0x	4	8	
IV	Profil działalności – zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	4	8x	
	Suma punktów	0	0	8	
	Suma punktów ogółem				8
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu	x			

KRYTERIA OCENY:

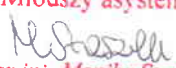

Ryzyko wysokie powyżej 50 pkt
 Ryzyko średnie powyżej 15 do 50 pkt
 Ryzyko niskie nie więcej niż 15 pkt

II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ - z dnia -

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY: nie wniesiono.

DYREKTOR
 Szkoły Podstawowej nr 20
 im. Jarosława Dąbrowskiego
 w Lublinie

 mgr Kinga Ostrowska
 (podpis kontrolowanego)

Młodszy Asystent
 Młodszy asystent

 mgr inż. Monika Staszek
 Młodszy asystent

 mgr inż. Agata Mazurek

 (podpis osoby kontrolującej)

Kierownik Gospodarczy

 mgr Małgorzata Puczyk