

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr HŻ.9020.40.9.23.2024.MZ

Lublin, dnia 25.03.2024r.
(miejsowość i data)

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

Monikę Zielińską – **asystenta**, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych
K.057.2.15.2024,

Adele Markiewicz – **asystenta**, upoważnienie do wykonywania czynności kontrolnych
Nr K.057.2.33.2024,

upoważnienie do przeprowadzenia kontroli nr: K.057.4.275.2024

(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. 2024 poz. 416)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 2023r. poz. 775 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⁾ 7/23 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 19 kwietnia 2023r. zmieniającej 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 2024r. poz. 236)^{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 ze zm.) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

Blok żywienia w Szkole Podstawowej Nr 20 im. Jarosława Dąbrowskiego

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

al. Józefa Piłsudskiego 26, 20-470 Lublin

(adres)

Podlega: Urząd Miasta Lublin, 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.

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 Kinga Ostrowska – Dyrektor Szkoły
(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, elektroniczny termometr służbowy nr PP/W/S/K/03-28/HŻ.

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

Działalność w bloku żywienia prowadzona jest w zakresie żywienia zbiorowego dla dzieci uczęszczających do szkoły podstawowej, w tym oddziału zerowego. Produkcja posiłków prowadzona jest w oparciu o mięso drobiowe, mięso czerwone, jaja dostarczane do zakładu po procesie dezynfekcji, mrożone ryby, warzywa, w tym okopowe i owoce, półproduktów i produktów 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 bloku żywienia odbywa się produkcja posiłków (zupa i II danie) dla około 130 uczniów szkoły oraz dodatkowo produkcja śniadań dla Oddziału zerówki.

Dzieci spożywają posiłki na stołówce szkolnej podczas przerw od zajęć dydaktycznych.

Pomieszczenia bloku żywienia zlokalizowane są na parterze oraz na poziomie -1 w wolnostojącym, murowanym budynku kilkunastokondygnacyjnym przeznaczonym na funkcjonowanie placówki oświatowej. Dojazdy i dojścia utwardzone, utrzymane czysto.

Budynek szkoły podłączony jest do miejskiej sieci wodociągowej oraz kanalizacyjnej. Ciepła woda z sieci miejskiej oraz za pomocą elektrycznego bojlera w pomieszczeniu obróbki warzyw, w tym okopowych, W dniu kontroli przy wszystkich punktach wodnych zapewniona bieżąca ciepła i zimna woda. Okazano do wglądu sprawozdanie z badania wody nr 861/20/LUB z dnia 31.08.2020r. w zakresie parametrów mikrobiologicznych, fizykochemicznych oraz organoleptycznych sporządzone przez LSUM w Lublinie Laboratorium Usług Badawczych, ul. Probostwo 4 w Lublinie. Miejsce pobrania: „Lublin, al. J. Piłsudskiego 26, Szkoła Podstawowa 20 – kran w kuchni” – potwierdzające prawidłową jakość wody ww. w zakresie. W zakładowej dokumentacji w obszarze nadzoru nad badaniem wody, nie ustalono częstotliwości badania wody, natomiast postępowania w przypadku awarii.

Nieczystości stałe usuwane są do pojemników wyłożonych workami foliowymi, następnie do pojemników ustawionych przy budynku szkoły. Odbiór nieczystości stałych realizowany przez firmę specjalistyczną pn.: PreZero Service Wschód sp. z o. o., ul. Wrocławska 3, 26-600 Radom. W dniu kontroli okazano do wglądu fakturę nr 1530550161 z dnia 29.02.2024r. wystawioną przez ww. firmę, potwierdzającą wywóz nieczystości stałych z przedmiotowej placówki.

Odpady pokonsumpcyjne i poprodukcyjne usuwane do wydzielonych zamykanych pojemników. Odbiór odpadów pokonsumpcyjnych prowadzony przez firmę pn.: Pro-Eko Tomasz Szykora Odbiór Odpadów Organicznych, Świdnik Duży Pierwszy 1, 20-258 Lublin. W dniu kontroli okazano do wglądu dokument handlowy stosowany przy przewozie, wyłącznie na terytorium RP, produktów pochodnych pochodzenia zwierzęcego nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi Kategoria 3 z dnia 19.30.2024r. potwierdzający odbiór w ilości 200kg produktów nieprzeznaczonych do spożycia, sporządzony przez ww. firmę.

W pomieszczeniach wentylacja grawitacyjna oraz nad stanowiskami obróbki cieplnej zakonotowane mechaniczne okapy wyciągowe. W pomieszczeniu kuchni zamontowany klimatyzator. Przedłożono o wglądu protokół nr 126362/2023 z okresowej kontroli przewodów kominowych (dymowych, spalinowych, wentylacyjnych) z dnia 18.12.2023r. sporządzony przez Spółdzielnię Pracy Kominiarzy, ul. Bronowicka 7, 20-301 Lublin – uwag nie stwierdzono. Termin następnej kontroli 22.11.2024r. Podczas kontroli nie stwierdzono śladów świadczących o nieskutecznym działaniu systemu wentylacji.

Oświetlenie pomieszczeń bloku żywienia naturalne oraz sztuczne, punkty świetlne zabezpieczone osłonami.

Zabezpieczenie przed szkodnikami prowadzone wspólne ze specjalistyczną firmą pn.: ELAG Uniszowice 1F, 21-030 Motycz. Okazano do wglądu dokument pn.: „*Protokół z wykorzystania preparatu do dezynsekcji, deratyzacji w dniu 23.02.2024r.*”, zgodnie z którym dokonano wymiany detektorów oraz zastosowano nowe preparaty przez ww. firmę – uwag nie stwierdzono. W dniu kontroli żywych szkodników i ich śladów bytowania nie stwierdzono. Powyższe potwierdza stosowanie zakładowej procedury w obszarze zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami.

Pomieszczenia i infrastruktura bloku żywienia:

Na parterze:

- kuchnia główna wyposażona w umywalkę do mycia rąk, basen gastronomiczny do mycia sprzętu drobnego i pomocniczego z wiszącymi ociekaczami, jednokomorowy punkt wodny do naprzemiennego mycia mięsa drobiowe, czerwonego oraz ryb, piec konwekcyjno-parowy, blaty pomocnicze, szafki, w tym wydzieloną do przechowywania zapasu naczyń stołowych, trzy taborety gazowe, 4-ro stanowiskową kuchenkę gazową z piekarnikiem, płytę grillową (wyłączoną z użytkowania), urządzenie chłodnicze, kuchenkę mikrofalową, wagę, wózki transportowe;
- aneks zmywalni naczyń stołowych wyposażony w dwukomorowy zlewozmywak do wstępnego mycia naczyń stołowych, gastronomiczną zmywarkę z funkcją dezynfekcji termicznej, blat pomocniczy, wiszące ociekacze, okienko zwrotu brudnych naczyń stołowych;
- wewnętrzny korytarz komunikacyjny, gdzie ustawiono szafę na zapas pieczywa;

Na poziomie -1:

- wewnętrzny korytarz komunikacyjny, gdzie ustawiono szafę, w której wydzielono miejsce do przechowywania sprzętu porządkowego oraz zapasu środków czystościowych oraz miejsce do przechowywania odzieży roboczej pracowników;
- magazyn suchy wyposażony w urządzenia chłodnicze, urządzenia mroźnicze, regały, blat pomocnicze;
- pomieszczenie magazynowe,

- pomieszczenie socjalne wyposażone w szafki na odzież na wierzchnią pracowników, stoliki i krzesła;
- magazyn warzyw, w tym okopowych i owoców wyposażony w podesty;
- pomieszczenie obróbki, warzyw, w tym okopowych i owoców oraz mycia jaj wyposażone w punkt wodny do mycia warzyw, w okopowych i owoców oraz w punkt wodny do mycia jaj po procesie dezynfekcji, płuczko-obieraczkę, blaty pomocnicze;
- pomieszczenie gospodarcze wyposażone w pralkę,
- toaleta dla personelu dostępna na terenie szkoły, wyposażone w umywalki do mycia rąk.

W dniu kontroli stwierdzono, iż wyposażenie zakładu oraz sprzęt utrzymane w bieżącej czystości, w dobrym stanie technicznym. Powyższe potwierdza stosowanie zakładowej dokumentacji systemowej w obszarze utrzymania czystości w zakładzie, mycia i dezynfekcji pomieszczeń, sprzętu pomocniczego i produkcyjnego oraz wyposażenia.

W bloku żywienia zapewniono warunki do utrzymania higieny rąk personelu oraz do prowadzenia procesów mycia i dezynfekcji powierzchni, sprzętów mających kontakt z żywnością. Przy punktach wodnych do mycia rąk zapewniono mydło w płynie pn.: „Bedes” z datą ważności 18.10.2025r., preparat do dezynfekcji rąk pn.: „AHDES 1000” z datą ważności 07.2025r. oraz papierowe ręczniki do higienicznego osuszania rąk. Do mycia i dezynfekcji powierzchni mających kontakt z żywnością zapewniono preparat pn.: „Cinex Dezo Table” z terminem ważności 13.10.2026r.

Praca w kontakcie z żywnością wykonywana jest przez 5 osób, przedłożono do wglądu 5 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) oraz jednorazowe rękawiczki. Powyższe potwierdza stosowanie opracowanej procedury dotyczącej higieny personelu.

Gotowe posiłki z pomieszczenia kuchni właściwej kierowane są za pomocą wózka transportowego do stołówki, gdzie spożywane są posiłki. W placówce zapewniony jest aneks zmywalni naczyń stołowych wyposażony w punkty dwa punkty wodne, w tym przeznaczony do wstępnego mycia naczyń stołowych oraz gastronomiczną zmywarkę z funkcją dezynfekcji termicznej. W dniu kontroli gastronomiczna zmywarka podłączona do sieci elektrycznej, wodociągowej i kanalizacyjnej. Czyste naczynia stołowe przechowywane są w szafkach. W dniu kontroli naczynia stołowe w dobrym stanie sanitarno-higienicznym.

W zakładzie zapewniono warunki do prowadzenia procesów obróbki wstępnej surowców pochodzenia zwierzęcego i roślinnego. Wydzielono stanowisko obróbki wstępnej mięsa, w tym drobiu oraz pomieszczenie obróbki wstępnej jaj oraz warzyw, w tym okopowych.

Do zakładu dostarczane są jaja po procesie dezynfekcji. W dniu kontroli okazano Handlowy Dokument Identyfikacyjny dla produktów jajczarskich wprowadzonych na rynek nr F/P11/24/001997 z dnia 29.02.2024r., na którym ujęto informację o treści: „(...) nazwa i adres wysyłającego, weterynaryjny numer identyfikacyjny zakładu 06025903 (...) Badania w kierunku Salmonelli: Wynik UJEMNY (...) JAJA NAŚWIETLANE PROMIENIAMI UV-C (...)”. Powyższy dokument wystawiony przez VIPACK Dzido, Matyszczak sp. j., Nowy Bidaczów 110, 23-400 Biłgoraj.

W zakładzie wydzielono miejsce do magazynowania żywności, zarówno trwałej jak i nietrwałej mikrobiologicznie.

Podczas kontroli przedłożono do wglądu dokumenty potwierdzające zakupy środków spożywczych tj.:

- faktura nr 627/03/2024 z dnia 21.03.2024r. wystawiona przez P.P.H.U. ENTO, Wojciechów Kolonia Piąta 131, 24-204 Wojciechów na zakup pieczywa,

- faktura nr 1366/MAG/2024 z dnia 20.03.2024r. wystawiona przez P.P.H.U Ireneusza Welman, Żytnia 21B, 20-300 Kraśnik na zakup mrożonek,
- faktura nr 2201/WH/24 z dnia 19.03.2024r. wystawiona przez Masarnia Ubojnia ZEMAT Sp. j, ul. Łąkowa 1, 21-310 Wołyń na zakup mięsa i wędlin,
- faktura nr F/070/03/24 z dnia 18.03.2024r. wystawiona przez Zakład Gastronomiczno-Handlowy „Alicja” Tomasz Traczuk, ul. Hrubieszowska 54B, 22-100 Chełm na zakup wyrobów garmazeryjnych.
- faktura vat FS 627/S/03/2024 z dnia 22.03.2024r., wystawioną przez SOLIDEZ Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością, Turka, ul. Bukowa 2, 20-258 Lublin – na zakup: owoce, warzywa,
- faktura vat FS 628/S/03/2024 z dnia 22.03.2024r., wystawioną przez SOLIDEZ Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością, Turka, ul. Bukowa 2, 20-258 Lublin – na zakup: środków spożywczych trwałych mikrobiologicznie,
- faktura vat FS 629/S/03/2024 z dnia 22.03.2024r., wystawioną przez SOLIDEZ Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością, Turka, ul. Bukowa 2, 20-258 Lublin – na zakup: nabiału,
- - faktura vat FS 441/S/03/2024 z dnia 15.03.2024r., wystawioną przez SOLIDEZ Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością, Turka, ul. Bukowa 2, 20-258 Lublin – na zakup: jaj.

W trakcie kontroli nie stwierdzono przerwania ciągłości łańcucha chłodniczego. Środki spożywcze identyfikowalne. W trakcie czynności kontrolnych dokonano pomiarów temperatury elektronicznymi termometrami służbowymi. Pomiarzy wykazały następujące wartości:

- +0,6°C – w urządzeniu chłodniczym w magazynie suchym, gdzie przechowywany jest nabiał,
- +3,9°C – w urządzeniu chłodniczym w magazynie suchym, gdzie przechowywane są surowce mięsne,
- 18,0°C – w urządzeniu mroźniczym, w którym przechowywane były ryby i frytki.

Przedłożono do wglądu opracowaną dokumentację dobrej praktyki higienicznej GHP i produkcyjnej GMP opartej na zasadach systemu bezpieczeństwa żywności HACCP dostosowany do prowadzonej działalności. Okazano bieżące karty kontroli wewnętrznej w obszarach: CCP1 na etapie pomiaru temperatur w urządzeniach chłodniczych i mroźniczych (magazynowania), CP1 na etapie dostaw towaru do placówki oraz karty szkoleń pracowników w ramach przypomnienia GHP/GMP/HACCP z lutego bieżącego roku. Ponadto dokonano weryfikacji zakładowej dokumentacji w dniu 09.01.2024r.

Dokonano oceny jadłospisu pod kątem Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016r. 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.

Na tablicy ogłoszeń przed wejściem do stołówki umieszczono tygodniowy jadłospis z wykazem składników oraz wyszczególnionymi występującymi substancjami alergennymi lub powodującymi reakcje nietolerancji.

Podczas kontroli okazano do wglądu jadłospis w okresie 11.03.-22.03.2024r. (obiady):

- 11.03.2024r. - zupa: barszcz biały z jajkiem i kiełbasą z chlebem wieloziarnistym razowym
 - II danie: pierogi ruskie z tłuszczem, woda z cytryną
- 12.03.2024r. - zupa: jarzynowa
 - II danie: pulpety w sosie warzywnym z kasza jęczmienną z buraczkami, kompot wieloowocowy;
- 13.03.2024r. - zupa: grochowa
 - II danie: zapiekanka włoska, herbata w cytrynę,
- 14.03.2024r. - zupa: krem z dyni z grzankami
 - II danie: udziec z kurczaka z ryżem i sałatą lodową ze szczypiorkiem i oliwą z oliwek, woda z cytryną,

- 15.03.2024r. - zupa: barszcz czerwony
- II danie: miruna w sosie cytrynowym z ziemniakami i surówką z marchewki,

- 18.03.2024r. - zupa: krupnik jęczmienny
- II danie: naleśniki z serem i musem z truskawek, woda z cytryną,
- 19.03.2024r. - zupa: ogórkowa z ziemniakami
- II danie: pulpety w sosie pomidorowym, kasza jęczmienna, surówka z białej kapusty z olejem, kompot wieloowocowy,
- 20.03.2024r. - zupa: z soczewicy
- II danie: fasolka po bretońsku, bułka kajzerka, mandarynki, kompot z jabłek,
- 21.03.2024r. - zupa: pieczarkowa
- II danie: risotto mięsno – warzywne, banan, woda z cytryną,
- 22.03.2024r. - zupa: kapuśniak mazurski
- II danie: kotlety rybne, ziemniaki, surówka z rzodkiewki, sałaty i jogurtu, kompot z jabłek.

Posiłki produkowane są z różnych grup środków spożywczych (warzywa świeże, kiszzone, gotowane, owoce, kasze, makarony, mięsa, produkty zbożowe, nabiał). Do przyprawiania posiłków stosuje się zioła (papryka słodka, majeranek, oregano, bazylija, naturalna przyprawa do mięsa, lubczyk, liść laurowy, ziele angielskie, pieprz czarny, pieprzy kolorowy, zioła prowansalskie). W posiłkach znajdują się owoce i/lub warzywa, jako dodatek do posiłków lub składnik potrawy. Do napojów stosuje się niewielkie ilości cukru, nieprzekraczające 10g/porcja, zgodnie z recepturą. Stosowane są różne techniki kulinarne: gotowanie, pieczenie, duszenie, rzadko smażenie. Do smażenia stosowany olej rzepakowy. Potrawy przyrządzane są głównie poprzez wykorzystanie pieca konwekcyjno-parowego.

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

Nieprawidłowości nie stwierdzono.

W wyniku przeprowadzonej oceny zagrożenia ujętej w Załączniku Nr 6 ZF/PK/BŻ/01/01/01 do niniejszego protokołu zakład otrzymał łącznie 16 pkt i został zakwalifikowany w ryzyku średnim.

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w zał.
ukarano:

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego w wysokości

(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 książkę 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. 11:05 do 14:20

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.

(podać nr 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

Szkoła Podstawowa nr 20
im. Jarosława Dąbrowskiego
20-407 Lublin
al. Józefa Piłsudskiego 26
tel. 81 532 14 35, REGON 000217768

Asystent

mgr inż. Monika Zielińska

Asystent

mgr Adela Markiewicz

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

.....
(podpisy świadków)

.....
(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 25.03.2024r.
otrzymałem (-am) w dniu 25.03.2024r.

DYREKTOR Szkoła Podstawowa nr 20
Szkoły Podstawowej nr 20 im. Jarosława Dąbrowskiego
im. Jarosława Dąbrowskiego w Lublinie
al. Józefa Piłsudskiego 26-407 Lublin
tel. 81 532 14 35, REGON 000217768

mgr Kinga Ostrowska

.....
(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