

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr HŻ.9020.40.9.27.2024.JP

Lublin, dnia 15.04.2024r.
(miejscowość i data)

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

Joannę Poździk – Kierownika Sekcji Nadzoru nad Produkcją Żywności i Żywnienia Zbiorowego,
numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych znak: K.057.2.24.2024;

Agatę Rutkowską – Młodszeogo Asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności
kontrolnych znak: K.057.2.102.2024,

Upoważnienie do przeprowadzenia kontroli K.057.4.326.2024

(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 uchylającego 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.

1. Zakład: **Blok żywienia w Szkole Podstawowej nr 23 im. Olimpijczyków Polskich,**
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)
ul. Podzamcze 9, 20-126 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.

NIP: 946-183-88-98

TEL: 81 466 46 26

FAX -

E-MAIL -

Zakład objęty nadzorem na podstawie: zakład pod stałym nadzorem PPIS w Lublinie, zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej Nr wpisu 1032/0309/2007 z dnia 03.06.2016r.

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Pani Renata Kwiatosz - p.o. Dyrektora

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Pani Iwona Kuśmierz - intendent

(imię i nazwisko, stanowisko)

Świadków nie przywołano

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: żywienia zbiorowego

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: laptop DELL, drukarka mobilna, termometry służbowe elektroniczne nr PP/W/K/03-51/HŻ, nr PP/W/K/03-50/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, w tym drobiowego, ryb, jaj wymagających obróbki wstępnej, warzyw, w tym okopowych, owoców, 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 obecnie z posiłków przygotowywanych w bloku żywienia korzysta ok. 420 dzieci, w tym 377 uczniów szkoły podstawowej oraz 45 dzieci uczęszczających do przedszkola w wieku od 5 do 6 lat. Dla uczniów przygotowywane są obiady dwudaniowe (zupa, II danie, kompot lub woda, czasami deser np. owoc, drożdżówka) Codziennie przedszkolakom serwowane są 3 posiłki: śniadanie, obiad dwudaniowy i podwieczorek. Posiłki wydawane są dzieciom o regularnych porach dnia. Do głównych posiłków dodatek stanowią napoje typu woda, herbata, w tym ziołowa, soki owocowe, napoje mleczne. Dzieci uczęszczające do przedszkola mają w placówce stały dostęp do niegazowanej wody źródlanej dostarczanej w butelkach producentów.

Pomieszczenia bloku żywienia zlokalizowane są w budynku murowanym, wolnostojącym, na parterze, dojazdy i dojścia utwardzone, utrzymane czysto. Dla dostawców środków spożywczych do bloku żywienia zapewniono 1 wejście, natomiast dla pracowników prowadzi 1 wejście z korytarza komunikacyjnego szkoły wejścia. Budynek szkoły podłączony jest do miejskiej sieci wodociągowej oraz kanalizacyjnej. Woda ciepła dostarczana jest z wodociągu miejskiego. W dniu kontroli bieżąca ciepła i zimna woda zapewniona przy wszystkich punktach wodnych. Okazano do wglądu Sprawozdanie z pobierania i badań nr SB/111173/09/2022 z dnia 19.09.2022r. oraz w zakresie mikrobiologii, potwierdzające iż woda wykorzystywana w zakładzie w badanym zakresie spełnia wymagania dla wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Analiza została przeprowadzona przez

laboratorium SGS Polska, Pracownia Środowiskowa, ul. Cieszyńska 52 A, 43-200 Pszczyna. W opracowanej procedurze dot. zaopatrzenia w wodę ustalono częstotliwość badania jakości wody wykorzystywanej w zakładzie raz na 2 lat. Powyższe potwierdza stosowanie dokumentacji systemowej w obszarze badania jakości wody w zakładzie.

Nieczystości stałe w zakładzie usuwane są do pojemników wyłożonych workami foliowymi, następnie do pojemników zbiorczych ustawionych w zamykanej wiacie znajdującej się w pobliżu budynku szkoły. Nieczystości stałe odbierane są przez wyspecjalizowaną firmę KOM-EKO S.A. ul. Metalurgiczna 9b, 20-234 Lublin, w ramach zawartej umowy. Okazano do wglądu fakturę VAT 24/03/FV/KEWO/01617 z dnia 31.03.2024r. za wywóz odpadów z 16 pojemników o pojemności 1100 litrów.

Odpady pokonsumpcyjne usuwane są do plastikowych beczek ustawionych w zamykanej wiacie znajdującej się w pobliżu budynku szkoły. Za odbiór odpadów pokonsumpcyjnych odpowiada zewnętrzna firma tj. Utylimed Sp. z o.o., ul. Turystyczna 9, 20-207 Lublin. Okazano do wglądu fakturę VAT Nr FAD/22/87/03/2024 z dnia 29.03.2024r. wystawioną za usługę utylizacja odpadów.

W pomieszczeniach wentylacja grawitacyjna, dodatkowo w pomieszczeniu kuchni właściwej nad stanowiskami obróbki termicznej zamontowane mechaniczne okapy wyciągowe. Okazano do wglądu Protokół Nr 1564 z dnia 29.06.2023r. z okresowej kontroli przewodów kominowych sporządzony przez Mistrza Kominarskiego Pana Pawła Myśliwieckiego – Spółdzielnia Pracy Kominarzy ul. Bronowicka 7, 20-301 Lublin. Ww. dokumencie zawarto następujący zapis: „Objęcie kontrolą przewody kominowe oraz elementy urządzeń kominowych odpowiadają przepisom ustawy Prawo Budowlane”.

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. Zabezpieczenie przed szkodnikami prowadzone przez wyspecjalizowaną firmę ELAG Uniszowice 1F, 21-030 Motycz. Okazano do wglądu Protokół z wykorzystania preparatu do dezynsekcji, deratyzacji z dnia 26.03.2024r. – uwag nie stwierdzono.

Z ogólnej powierzchni użytkowej wydzielono następujące pomieszczenia:

- pomieszczenie kuchenne wyposażone w punkt wodny do mycia rąk, basen do mycia sprzętu produkcyjnego i pomocniczego, ażurowy, stojący ociekacz, kuchenkę gazową 4 palnikową z piekarnikiem elektrycznym, trzon kuchenny 4 palnikowy, patelnię elektryczną, piec konwekcyjno-parowy, kocioł warzelny, stoły pomocnicze z podblatowymi półkami krajalnicę, szatkownicę, wilk do mielenia, stekownicę, szafki wiszące, zamontowane nad stanowiskami obróbki cieplnej mechaniczne okapy wyciągowe, okienko wydawcze łączące pomieszczenie kuchni z jadalnią, szafę przelotową na zapas czystych naczyń stołowych, łącząca się z zmywalnią naczyń stołowych,
- zmywalnię naczyń stołowych wyposażoną w dwukomorowy zlewozmywak do wstępnego mycia naczyń, zmywarę z funkcją dezynfekcji termicznej, stoliki pomocnicze, okienko zwrotu brudnych naczyń stołowych łączące się z jadalnią;
- korytarz komunikacyjny wyposażony w regał na środki spożywcze oraz sprzęt produkcyjny,
- magazyn środków spożywczych wyposażony w 3 urządzenia chłodnicze, w tym jedno do przechowywania próbek posiłków, 1 urządzenie mroźnicze, regały na środki spożywcze trwałe mikrobiologicznie;
- pomieszczenie obróbki wstępnej warzyw i jaj wyposażone w punkt wodny do mycia rąk, dwukomorowy zlewozmywak do mycia warzyw i owoców, punkt wodny do mycia jaj, mechaniczną

pluczko-obieraczkę. Do zakładu dostarczane są jaja po procesie dezynfekcji. Wg uzyskanej informacji od Pani Iwona Kuśmierz -intendent w bloku żywienia jaja dodatkowo poddawane są dezynfekcji termicznej. Przy punkcie wodnym przeznaczonym do mycia jaj wywieszona jest instrukcja dezynfekcji jaj uwzględniająca temperaturę wody oraz czas prowadzenia procesu tj. 90 °C 2-3 sekundy. Na wyposażeniu stanowiska mycia i dezynfekcji jaj jest: czajnik elektryczny, sitko oraz miska metalowa.

- pomieszczenie intendenta wyposażoną w dwudziałowe szafki na odzież osobistą i ochronną personelu, biurko, krzesła, szafki;

- toaletę wyposażonym w umywalkę do mycia rąk oraz brodzik.

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

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, co potwierdza stosowanie dokumentacji systemowej w obszarze ochrony przed szkodnikami.

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 dezynfekujące firmy Merida z terminem ważności 04.01.2025. Do mycia i dezynfekcji powierzchni mających kontakt z żywnością zapewniono Velox Spray Medisept z terminem ważności 15.05.2026, preparat myjąco-dezynfekujący BarloSept z terminem ważności 28.09.2024r.

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). Powyższe potwierdza stosowanie opracowanej procedury dotyczącej osobistej personelu.

Gotowe posiłki z pomieszczenia kuchni właściwej wydawane są przez okienko wydawcze. Zwrot brudnych naczyń odbywa się przez okienko zwrotu brudnych naczyń bezpośrednio do zmywalni naczyń stołowych. W bloku żywienia wydzielono zmywalnię naczyń stołowych, w której zapewniono zlewozmywak dwukomorowy do wstępnego mycia naczyń stołowych, zmywarę z funkcją dezynfekcji termicznej, które wykorzystywane są do mycia zasadniczego i dezynfekcji termicznej naczyń stołowych. Czyste naczynia stołowe przechowywane są w szafie przelotowej łączącej się z pomieszczeniem kuchennym.

Sprzęt produkcyjny i pomocniczy myty jest w pomieszczeniu kuchennym w basenie gastronomicznym. Do osuszania sprzętu produkcyjnego i pomocniczego zapewniono ażurowy ociekacz stojący.

W zakładzie zapewniono warunki do prowadzenia procesów obróbki wstępnej surowców pochodzenia zwierzęcego i roślinnego. Zapewniono punkty wodne do mycia surowców, powierzchnie pomocnicze oraz sprzęt. Do zakładu dostarczane są jaja po procesie dezynfekcji. Wg uzyskanej informacji od Pani Iwona Kuśmierz -intendent w bloku żywienia jaja dodatkowo poddawane są dezynfekcji termicznej. Przy punkcie wodnym przeznaczonym do mycia jaj

wywieszona jest instrukcja dezynfekcji jaj uwzględniająca temperaturę wody oraz czas prowadzenia procesu tj. 90 °C 2-3 sekundy. Na wyposażeniu stanowiska mycia i dezynfekcji jaj jest: czajnik elektryczny, sitko oraz miska metalowa.

Z prowadzonych procesów mycia i dezynfekcji jaja prowadzone są zapisy w karcie, w której wpisywana jest data, godzina, liczba jaj oraz podpis osoby wykonującej czynność.

W zakładzie zapewniono warunki do magazynowania żywności, zarówno trwałej jak i nietrwałej mikrobiologicznie. Środki spożywcze wykorzystywane w zakładzie do produkcji posiłków przechowywane w warunkach zgodnych z zaleceniami producentów, zgodnie z zachowaniem segregacji asortymentowej, nie stwierdzono środków spożywczych po upływie daty minimalnej trwałości/terminu przydatności do spożycia. W dniu kontroli na stanie w zakładzie stwierdzono niewielką ilość środków spożywczych. Z informacji uzyskanej od Pani Iwony Kuśmierz -intendenta środki spożywcze, w tym warzywa kupowane są na bieżąco.

Zapewniono identyfikowalność środków spożywczych. Okazano do wglądu dokumenty z dostaw:

- WZ 6624/MWM/24 z dnia 12.04.2024r. wystawioną przez Masaria Ubojnia Zemat Sp.J. Zdzisław Trościańczyk i S-ka ul. Łąkowa 1, 21-310 Wołyń potwierdzającą zakup wędliny i mięsa czerwonego;
- dowód dostawy /zwrou nr 9021/04/2024 z dnia 12.04.2024r. wystawiona przez firmę Pola Karol Krzyszczyk Stasin 34, 21-030 Motycz potwierdzający zakup: pieczywa (chleborkiszowy) i drożdżówek,
- wydanie zewnętrzne 7456/2024 z dnia 15.04.2024r. TOMIK Tomasz Jarosław Duda, Elizówka 65, 21-003 Ciecierzyn, Łęczyńska 5D, 20-309 Lublin potwierdzające zakup owoców, warzyw okopowych i nieokopowych,;
- dowód dostawy 28708/W5524 z dnia 12.04.2024r. wystawiony przez REN sp. o. z o.o. Radom ul. Tartaczna 3, 26-600 Radom potwierdzającą zakup: owoców i warzyw mrożonych;
- wydanie zewnętrzne z VAT 2770/2024 z dnia 10.04.2024r. wystawione przez P.P.H.U. Ireneusz Welman, ul. Żytunia 21B, 23-200 Kraśnik potwierdzające zakup paluszków rybnych, filetu z makreli w oleju;
- zamówienie internetowe 185958/04/2024 z dnia 15.04.2024r. dot. SOLIDEZ Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością, Turka, ul. Bukowa 2, 20-258 Lublin potwierdzające zakup nabiału (mleko, śmietany, sery twarde, sery twarogowe, masło);
- zamówienie internetowe 185952/04/2024 z dnia 15.04.2024r. dot. SOLIDEZ Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością, Turka, ul. Bukowa 2, 20-258 Lublin potwierdzające zakup jaj. Do ww. dokumentu załączono HDI dla produktów jajczarskich wprowadzanych na rynek Nr HDI F/P11/24/003002 z dnia 27.03.2024 wystawiony przez VIPACK Dzido Matyszczyk Sp.J. Nowy Bidaczów 110, 23-400 Biłgoraj, w którym zawarto m.in. : nazwę towaru (jaja świeże) oraz informację " Jaja naświetlane promieniami UV-C".

W trakcie kontroli nie stwierdzono przerwania ciągłości łańcucha chłodniczego. W trakcie czynności kontrolnych dokonano pomiarów temperatury elektronicznymi termometrami służbowymi. Pomiary wykazały następujące wartości: +2,9 °C w urządzeniu chłodniczym z nabiałem, +6,4 °C w urządzeniu chłodniczym, w którym przechowywano półprodukty (do bieżącej produkcji, z zachowaniem segregacji asortymentowej), +0,1 °C w urządzeniu chłodniczym, w którym przechowywano próbki oraz -25,2°C w urządzeniu mroźniczym, gdzie przechowywano ryby mrożone, włoszczyznę, owoce.

Przedłożono do wglądu opracowaną dokumentację dobrej praktyki higienicznej GHP i produkcyjnej GMP opartej na zasadach systemu bezpieczeństwa żywności HACCP w następujących

obszarach: lokalizacja zakładu, maszyny i urządzenia, układ funkcjonalny zakładu z wydzieleniem dróg czystych i brudnych, stan techniczny budynku, zaopatrzenie w wodę z ustaloną częstotliwością badania jakości wody raz na dwa lata, odprowadzanie ścieków, zagospodarowanie odpadów pokonsumpcyjnych, prowadzenie procesów mycia i dezynfekcji, postępowanie w przypadku braku dopływu ciepłej wody, postępowania z produktem niezgodnym, monitoring szkodników, pobierania i przechowywania próbek żywnościowych, szkoleń personelu, utrzymania czystości w pomieszczeniach zakładu, wymagania higieniczne dla personelu, mycie i dezynfekcja naczyń stołowych, kuchennych, drobnego sprzętu.

W ramach systemu HACCP przedstawiono opis produktu, sposób przygotowania oraz sposób serwowania. Opracowano schematy technologiczne dla poszczególnych grup produktów z uwzględnieniem parametrów procesów (temperatury). W oparciu o drzewko decyzyjne i w oparciu o analizę zagrożeń wyznaczono dwa CCP: 1. CCP przechowywanie w urządzeniach mroźniczych, chłodniczych, dla którego ustalono rodzaj zagrożenia, środki umożliwiające kontrolę danego zagrożenia, wartości docelowe, wartość krytyczną, sposób i częstotliwość monitorowania, osobę odpowiedzialną, działania korygujące, działania zapobiegawcze oraz sposób monitorowania oraz CP na etapie przyjęcia surowca. Okazano do wglądu bieżące zapisy z monitoringu ww. obszaru. Dodatkowo w ramach kontroli wewnętrznej prowadzone są zapisy z prowadzonych procesów mycia i dezynfekcji urządzeń chłodniczych, dezynfekcji jaj.

Stwierdzony podczas kontroli w zakładzie stan potwierdza stosowanie opracowanej dokumentacji systemowej.

Podczas kontroli okazano do wglądu jadłospis przygotowany na potrzeby żywienia dzieci w przedszkolu i szkole w okresie 08.04.2024r. – 19.04.2024r. Jadłospis układany jest przez Panią Intendentkę oraz szefową kuchni. Na podstawie okazanych jadłospisów stwierdzono, że dzieciom serwowane są na śniadania serwowane są porcje mleka i produktów mlecznych, w tym napoje mleczne takie jak kakao, płatki kukurydziane z mlekiem. Do śniadań podawane są także kanapki na bazie różnorodnego pieczywa, np. chleb orkiszowy, chałka, bułka paryska smarowanego masłem extra o zawartości tłuszczu mlecznego minimum 82%, z dodatkiem wędlin, pasztetu, serów twarogowych, warzyw świeżych (np. pomidor, szczypiorek, ogórek, papryka, pomidor), przetworów warzywnych (ogórek konserwowy), pasty kanapkowej na bazie twarogu półtłustego z dodatkiem miodu, pasty kanapkowej na bazie jaj i wędliny, pasty kanapkowej jajecznej, ryby z jajkiem oraz podawanych do śniadania kabanosów, parówek z szynki na gorąco oraz jaj na twardo. Poza napojami mlecznymi na śniadanie serwowany jest dzieciom herbaty owocowe, ziołowe. Obiad stanowi posiłek dwudaniowy, tj. zupa i drugie danie. W ocenianej dekadzie zupy nie powtarzają się. Podawane są zupy czyste i zabielenie śmietaną 12% lub jogurtem naturalnym. W ocenianej dekadzie zaplanowano następujące zupy: grochową, krupnik ryżowy, zupę krem kalafiorową, zupę brukselkową, pomidorową z ryżem, gulaszową, jarzynową, koperkową, zupę krem brokułową, barszcz ukraiński.

Na drugie danie obiadowe serwowane są dania mięsne, mięsno-warzywne i mączne takie jak makaron z truskawkami, schab saute z ziemniakami i pomidorkami koktajlowymi z czosnkiem i bazylią, ryż z jabłkami i jogurtem, polędwicę wieprzową w sosie własnym z surówką z pora, kotlet drobiowo-wieprzowy z kaszą jęczmienną i mizerią, pierogi z serem i jagodą i jogurtem greckim, potrawka z kurczaka z ryżem i ogórkiem konserwowym, sos pomidorowy z piersią z kurczaka z makaronem, pierogi z mięsem z surówką z kiszzonej kapusty, paluszki rybne z kasza kus -kus z surówka z ogórka kiszzonego. Czasami dodatkowo do obiadu podawany jest owoc (banan, pomarańcza, mandarynka) lub drożdżówkę.

Do posiłku obiadowego podawany są: kompot z owoców (czarnej porzeczki, wiśni), soki owocowe (jabłkowy). Dodatek warzywny stanowiły warzywa świeże i przetworzone podawane w postaci surówek, warzyw gotowanych, owoce stanowiły dodatek do drugiego dania (jagody, truskawki, jabłka). Zgodnie z okazanym jadłospisem na podwieczorki dzieci otrzymują: owoce (pomarańcze, jabłka, mandarynki, banany), chrupki bananowe, herbatniki, galaretkę soki: wieloowocowy i jabłkowy. Czynności kontrolne, potwierdziły, że w żywieniu dzieci stosowane są różnorodne środki spożywcze w poszczególnych grupach produktów. Zapewniono podaż pieczywo, kasz, makaronów, ryżu, warzyw i owoców pod różną postacią, mleka i produktów mlecznych, mięsa, ryb, jaj. Porcja ryby podawana jest co najmniej 1 raz w tygodniu, w ocenianej dekadzie podano 2 porcje ryby. Jak ustalono zupy, sosy oraz potrawy są sporządzane z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników. Na stanie magazynowym zakładu nie stwierdzono środków spożywczych niedopuszczonych, które nie mogą być wykorzystywane w żywieniu dzieci w wieku szkolnym i przedszkolnym. Potrawy doprawiane są solą spożywczą, cukrem i suszonymi ziołami. W produkcji posiłków stosowane są różne techniki kulinarne, tj. gotowanie, duszenie, pieczenie, sporadycznie smażenie na oleju rzepakowym. Potrawy smażone podawane są nie częściej niż raz w tygodniu. Do smażenia potraw używany jest olej roślinny rzepakowy. Napoje przygotowywane dla dzieci nie zawierają więcej niż 10g cukrów w porcji 250 ml napoju. Oceniany jadłospis wskazuje, że każdego dnia zapewniono dzieciom podaż, co najmniej jednej porcji z grupy mięso, jaja, nasiona roślin strączkowych, warzywa lub owoce w każdym posiłku, a także co najmniej jedną porcję produktów zbożowych (pieczywo, kasze, makaron, ryż) lub ziemniaków w każdym z głównych posiłków (śniadanie i obiad). Jadłospis oceniono pozytywnie. Serwowane posiłki dostosowane do potrzeb dzieci w wieku przedszkolnym. Spełniono wymogi określone w 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. Jadłospis wywieszany w części komunikacyjnej budynku na tablicy ogłoszeń. Wykaz składników złożonych potraw z wyszczególnieniem alergenów i substancji powodujących nietolerancję pokarmową w serwowanych posiłkach dostępny jest u Pani intendenci.

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

Nie stwierdzono

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

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt zał.

Ukarano:

grzywną w drodze mandatu karnego w wysokości zł
(imię, nazwisko, stanowisko)
(nr mandatu karnego)

na podstawie

upoważnienie do nakładania grzywnien w drodze mandatu karnego z dnia nr
(podstawa prawna)

(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: brak

3. W książce kontroli nie dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt: okazano książkę i dokonano wpisu

O usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik/przedstawiciel 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: uwag nie wniesiono

5. Uwagi osoby kontrolującej – uwag nie wniesiono

6. Czas trwania kontroli: od 10:40 do 15:00

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 – protokół podpisano.

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: nie dokonano poprawek, nie wniesiono uzupełnień
(podać: nr strony protokołu, załącznika, określenia lub wyrazy błędne i te, które je zastępują)

p.o. DYREKTORA

Renata Kwiatosz
mgr Renata Kwiatosz

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

Janina Kusińska

.....
(podpisy świadków)

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

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 15.04.2024r.
otrzymałem (-am) w dniu 15.04.2024r.

p.o. DYREKTORA

Renata Kwiatosz
mgr Renata Kwiatosz

.....
(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

KLAUZULA INFORMACYJNA

Na podstawie art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE, dalej zwanego RODO, informujemy, że:

- 1) Administratorem danych osobowych jest Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lublinie, dalej zwany Administratorem, z siedzibą w Lublinie ul. Uniwersytecka 12, 20-029 Lublin;
- 2) Inspektor ochrony danych jest dostępny pod adresem e-mail: iod.psse.lublin@sanepid.gov.pl;
- 3) Pani/Pana dane osobowe będą przetwarzane na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c i e oraz art. 9 ust. 2 lit. h RODO, w związku z przepisami Kodeksu postępowania administracyjnego;
- 4) Odbiorcami Pani/Pana danych będą osoby lub podmioty uprawnione na podstawie obowiązujących przepisów prawa;
- 5) Pani/Pana dane nie będą przekazywane do państwa trzeciego lub organizacji międzynarodowych;
- 6) Pani/Pana dane będą przechowywane przez okres niezbędny do realizacji celów określonych w pkt 3, a następnie archiwizowane zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa;
- 7) Przysługuje Pani/Panu prawo do:
 - a) dostępu do danych osobowych Panią/Pana dotyczących,
 - b) sprostowania Pani/Pana danych osobowych,
 - c) żądania od Administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 1 RODO;
- 8) Nie przysługuje Pani/Panu prawo do:
 - a) żądania usunięcia danych osobowych,
 - b) żądania przenoszenia danych osobowych,
 - c) wniesienia sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych;
- 9) W przypadku powzięcia informacji o niezgodnym z prawem przetworzeniu danych osobowych, przysługuje Pani/Panu prawo wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych w Warszawie, ul. Stawki 2;
- 10) Pani/Pana dane nie podlegają zautomatyzowanemu podejmowaniu decyzji, w tym również nie podlegają profilowaniu.

Niniejsze nie dotyczy przetwarzania danych osobowych dotyczących osób prawnych, w szczególności przedsiębiorstw będących osobami prawnymi, w tym danych o firmie i formie prawnej oraz danych kontaktowych osoby prawnej.

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

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr HŻ.9020.40.9.27 .2024.JP z dnia

15.04.2024r.

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

**Blok żywienia w Szkole Podstawowej nr 23 im. Olimpijczyków Polskich, ul. Podzamcze 9,
20-126 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)	Średnie (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.	0 X	2	4	
3	Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.	0 X	2	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	
III	Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy	0	28	56	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

zarządzania bezpieczeństwem żywności					
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	0	16	
	Suma punktów ogółem				16
	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 NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ NR z dnia**III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:**

Brak

p.o. DYREKTORA

Renata Kwiaton
mgr Renata Kwiatosz

(podpis kontrolowanego)

SZKOŁA PODSTAWOWA NR 23

im. Olimpijczyków Polskich

20-126 Lublin, ul. Podzamcze 9

NIP 9461838898, tel. 81 466 46 26

(podpis osoby kontrolującej)

Kierownik Szkoły Nadzoru
nad produkcją żywności
miejscowość: Lublin, ul. Podzamcze 9
NIP 9461838898, tel. 81 466 46 26