

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

(tematycznej, interwencyjnej)*

ORYGINAL / KOPIA*

Nr HŻ.6321.18.2019.MŁ2

Lublin, dnia 21.05.2019r.

(Miejscowość i data)

**Kontrola sanitarna tematyczna przeprowadzona w zakresie oceny warunków żywienia
dzieci uczęszczających do placówki oświatowej oraz przekazywania konsumentom informacji
w odniesieniu do nieopakowanych środków spożywczych.**

(rodzaj kontroli, zakres itp.)

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

Adele Markiewicz – stażystkę, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych
K.0122.50.2019;

Małgorzatę Łętowską – stażystę, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych
K.0122.85.2019.

(imię i nazwisko, stanowisko służbowe, nr upoważnień do czynności kontrolnych)

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 ustawy z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji
Sanitarnej (Dz. U. z 2019 poz. 59), w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 ustawy
z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2018r. poz. 2096 ze
zm.).

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów
i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr 104/17
Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 08.05.2017r. w sprawie procedury przeprowadzania
urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie ~~art. 48 ust. 11 pkt 1 ustawy z dnia 6 marca 2018r. Prawo przedsiębiorców (Dz. U.
z 2018r., poz. 646 ze zm.)**)~~ oraz na podstawie art. 3 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 882/2004
Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych
przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz
regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. Urz. UE L 165 z 30.04.2004, str. 1,
ze zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 200, ze zm.) – nie dokonano
zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Zakład: Blok żywienia w Szkole Podstawowej Nr 25, ul. Sieroca 17, 20-089 Lublin

Podlega: Urząd Miasta Lublin, Gmina Lublin

NIP 712-21-86-759

TEL 81 747-48-49

(pełna nazwa, adres)

Pani Celina Nikolska - Dyrektor Szkoły

(kierujący zakładem – imię i nazwisko, stanowisko)

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

(informacje dodatkowe o zakładzie)

Pani Celina Nikolska - Dyrektor Szkoły
Wioletta Świszcz - Intendent

(przedstawiciel zakładu uczestniczący podczas kontroli – imię i nazwisko, stanowisko)

Nie przywołano

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

II. Przeprowadzenie kontroli

1. Opis stanu faktycznego oraz uchybień/nieprawidłowości*).

Kontrola sanitarna tematyczna w zakresie oceny jakościowej i ilościowej żywienia dzieci uczęszczających do szkoły podstawowej, w wieku od 7 do 15 lat. Na podstawie okazanych dekadowych jadłospisów, wraz z pełnym wykazem składników i wartością odżywczą posiłków obiadowych z okresu 06.05.2019r. – 17.05.2019r. dokonano oceny sposobu żywienia dzieci uczęszczających do placówki oświatowej.

Produkty spożywcze stosowane w szkole pochodzą z różnych grup spożywczych: pieczywa mieszanego, kasz, makaronów, ryżu, ziemniaków, mięs, drobiu, ryb, jaj, roślin suchych strączkowych, mleka i produktów mlecznych, warzyw i owoców.

Na I dania serwowane są różnego rodzaju zupy produkowane na wywarach mięsnych i warzywnych: kapuśniak mazurski, barszcz czerwony zabielały, zupa porowa, zupa koperkowa, jarzynowa, szczawiowa z jajkiem, żurek z ziemniakami, selerowa z lanymi kluseczkami, ziemniaczana, ogórkowa. Dodatkami węglowodanowymi do zup są: ryż, makarony, kasze, ziemniaki, pieczywo.

Drugie dania stanowią potrawy mięsne: kotlet drobiowy pożarski, pulpety w sosie pomidorowym, kotlet drobiowy panierowany, gulasz wieprzowo warzywny, fasolka po bretońsku, paluszki rybne lub dania jarskie makaron z truskawkami i śmietaną, pierogi ruskie z tłuszczem, makaron na zielono. Dodatek węglowodanowy stanowią ziemniaki, makaron, ryż, kasze. Do posiłków obiadowych zapewniane są dodatki w postaci surowych warzyw (surówki/sałatki), warzyw gotowanych oraz kiszonych. Porcje warzyw znajdują się również w zupach i daniach jarskich. Do posiłku obiadowego podaje się kompot z owoców świeżych lub mrożonych, herbatki ziołowe, owocowe, woda z cytryną.

Jak ustalono, potrawy sporządzane są z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych. Serwowane potrawy nie powtórzyły się. Nie stosuje się koncentratów do zup i sosów. W magazynie stwierdzono naturalne przyprawy. Analiza jadłospisów wykazała, iż potrawy smażone podawane są nie częściej niż dwa razy w tygodniu. W potrawach stosuje się olej roślinny rzepakowy Kujawski o zawartości kwasów tłuszczowych jednonienasyconych 65,5g oraz kwasów tłuszczowych wielonienasyconych 26,5g. Każdego dnia podawane jest co najmniej jedna porcja z grupy mięso/jaja/nasiona roślin strączkowych, co najmniej jedna porcja produktów zbożowych. Porcja ryby serwowana była raz w każdym tygodniu. W posiłkach obiadowych serwowano co najmniej jedną porcję warzyw i/lub owoców. Analizowany jadłospis spełnia średnie normy żywienia dla dzieci. Powyższe potwierdza, iż żywienie w szkole jest zgodne z wytycznymi zawartymi w Rozporządzeniu Ministra zdrowia z dnia 26 lipca 2016r.

Jadłospis (tygodniowy) wraz z pełnym wykazem składników oraz wyszczególnionymi występującymi substancjami alergennymi lub powodującymi reakcje nietolerancji umieszczany jest w widocznym miejscu na tablicy ogłoszeń w korytarzu szkolnym, przy wejściu do stołówki.

2. Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli stanowią naruszenie następujących przepisów prawa: *nie dotyczy*

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 Ustawy Prawo Przedsiębiorców

3. Wyposażenie użyte podczas kontroli: zestaw komputerowy IW 9-92/3/224,

III. Informacje dodatkowe

1. Za stwierdzone nieprawidłowości ukarano: -

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego - w wysokości -

(nr mandatu karnego)

w oparciu o -

(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego z dnia - Nr -.

(po uprzednim wysłuchaniu osoby odpowiedzialnej za dane wykroczenie/ia oraz uwzględniając informacje o sytuacji materialnej pouczono o prawie odmowy przyjęcia grzywny w drodze mandatu karnego i o skutkach prawnych takiej odmowy)

2. Załączone dokumenty: brak.

3. Inne informacje dotyczące ustaleń/uzgodnień*): brak.

4. W książce kontroli dokonano wpisu oraz nie wydano doraźnych zaleceń dotyczących usunięcia uchybień, określonych w pkt: -

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

5. Uwagi i zastrzeżenia kierownika/przedstawiciela zakładu *): brak

Pan (i) wnosi/nie wnosi*) uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego: brak

6. Uwagi osoby kontrolującej: brak.

7. Czas trwania kontroli: od 14⁰⁰ do 15⁰⁰.

Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w 2 jednobrzmiących egzemplarzach dla każdej ze stron, a następnie po odczytaniu i omówieniu go został podpisany.

W przypadku odmowy podpisania protokołu należy dokonać odpowiedniej adnotacji.

8. Poprawki i uzupełnienia do protokołu: brak.

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

DYREKTOR SZKOŁY

Celina Nikolska

mgr Celina Nikolska

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

STARSZY INTENDENT
Wiktoria Swiszczyk
Wiktoria Swiszczyk

Anna Markiewicz

Stażysta

mgr Anna Markiewicz

(podpisy osób kontrolujących)

(podpisy świadków)

POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 21.05.2019r.

otrzymałem (-am) w dniu 21.05.2019r.

SZKOŁA PODSTAWOWA NR 25
im. Władysława Broniewskiego
20-089 Lublin, ul. Sieroca 17
tel. 81 747 48 49
00076737400000

DYREKTOR SZKOŁY

Celina Nikolska
mgr Celina Nikolska

(podpis i pieczęć odbierającego protokół)