

WYPELNIŃ ORGAN KONTROLI

WYPELNIŃ PRZEDSIĘBIORCA

Numer wpisu:

M

Data podjęcia kontroli:

06.03.2019 r.

Data zakończenia kontroli:

06.03.2019 r.

(Informacje o wykonaniu zaleceń pokontrolnych, informacje o ich uchyleniu przez organ kontroli lub jego organ nadrzędny albo sąd administracyjny)

Oznaczenie organu kontroli:

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lublinie

Oznaczenie upoważnienia do kontroli:

upoważnienie nr K.0122.25.2019

Zakres przedmiotowy kontroli:

ocena warunków zainstalowania składowego  
dzielnicy mieszkalnych do Selskiej Podkarpacowej  
Nr 27 ora Selskiej Podkarpacowej 27 ul. Marynarska 2  
ul. Kresowa 1

Zalecenia pokontrolne oraz zastosowane środki pokontrolne:

sponędzono protokoły kontroli  
sanitarnej

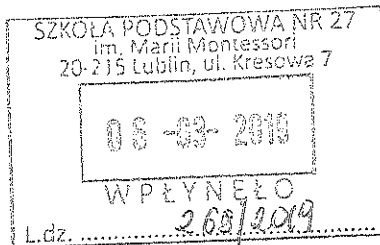
Najwyższy Asystent

Inne:

(w tym uzasadnienia okoliczności, o których mowa w art. 81, ust. 2 ustawy o swobodzie działalności gospodarczej)



Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny  
w Lublinie  
20-029 Lublin  
ul. Uniwersytecka 12  
Tel. 081 532 97 05



Załącznik Nr 3  
F/PK/BŻ/01/01  
Data wydania: 08.05.2017r.  
Strona 1 z 6

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ (ORYGINAŁ / KOPIA\*)

Nr HŻ.6321.2.3.2019.MB

Lublin, dnia 06.03.2019r.  
(Miejscowość i data)

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

– Młodszego Asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych znak: K.0122.25.2019.

(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 2019r., poz. 59), w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960r. 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 2004r. 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:

Punkt wydawania posiłków w Szkole Podstawowej Nr 27 w Lublinie  
ul. Maszynowa 2, 20-218 Lublin

Podlega: Gmina Lublin

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

NIP 946-18-93-041

TEL. 81 746-19-77

FAX

E-MAIL

Zakład objęty nadzorem na podstawie:

decyzja o zatwierdzeniu zakładu z dnia 07.03.2018r. znak: HŻ-K-6323a/2/2018.

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

#### 2. Kierujący zakładem:

Pan Wojciech Josicz – Dyrektor Szkoły

(imię i nazwisko, stanowisko)

#### 3. Przedstawiciel zakładu:

(imię i nazwisko, stanowisko)

Nie przywołano.

*( osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych )*

4. Zakres przedmiotowy kontroli: ocena warunków żywienia zbiorowego dzieci uczęszczających do placówki.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: zestaw komputerowy znak SK/S/K/09-259/HŻZIPU, 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 szkoły prowadzona jest w zakresie zgodnym z wydaną decyzją o zatwierdzeniu zakładu z dnia 07.03.2018r. znak: HŻ-K-6323a/2/2018. Obejmuje porcjowanie i wydawanie gotowych posiłków dostarczanych z bloku żywienia szkoły mieszczącej się przy ul. Kresowej 7 w Lublinie, mycia pojemników wykorzystywanych do transportu posiłków. W punkcie wydawania posiłków około 80 posiłków. Codziennie wydawana jest zupa, drugie danie i napój. Jadłospisy układane są przez Intendentkę.

Transportem zewnętrznym posiłków zajmuje się podmiot zewnętrzny. Okazano do wglądu Umowę Nr 1/08/2018 zawartą dnia 28.08.2018r. w Lublinie pomiędzy Dyrektorem Szkoły Podstawowej Nr 27 w Lublinie a firmą SOLIDEZ Sp. z o.o., ul. Bukowa 2, Turka, której przedmiotem jest świadczenie usług transportu gotowych posiłków przygotowywanych w stołówce szkolnej. W umowie opisano szczegółowy sposób postępowania z posiłkami i pojemnikami transportowymi. Opisano następująco: „O godzinie 11.15 kierowca Wykonawcy podjeżdża pod budynek PWP i odbiera puste termosy gastronomiczne oraz pojemniki do transportu żywności. Przewozi pobrane naczynia w sposób uniemożliwiający ich zanieczyszczenie fizyczne lub skażenie mikrobiologiczne do stołówki szkolnej mieszczącej się przy ul. Kresowej w Lublinie. Na miejscu rozładowuje termosy oraz pojemniki i przekazuje pracownikom kuchni do uzupełnienia. Następnie pełne termosy i pojemniki ładuje do samochodu, przewozi najkrótszą drogą w sposób uniemożliwiający ich zanieczyszczenie fizyczne lub skażenie mikrobiologiczne do PWP i tam na miejscu rozładowuje termosy, przenosząc je do części kuchennej”.

Podczas kontroli potwierdzono, że czynności prowadzone są w wyżej opisany sposób. Stan sanitarno-techniczny pojemników do transportu żywności prawidłowy. Wydzielono miejsce do mycia, osuszania, dezynfekowania i przechowywania pojemników przeznaczonych do transportu posiłków.

Pomieszczenia punktu wydawania posiłków zlokalizowane są na parterze szkoły. Wyposażenie dostosowane do zakresu i charakteru prowadzonej działalności. Układ funkcjonalny i opis pomieszczeń wraz wyposażeniem zgodny z treścią decyzji o zatwierdzeniu zakładu z dnia 07.03.2018r. znak: HŻ-K-6323a/2/2018.

Budynek szkoły podłączony jest do miejskiej sieci wodociągowej i kanalizacyjnej. Okazano do wglądu Sprawozdanie z badania wody nr DL-W/Z-405/18/PBM z dnia 04.10.2018r. wystawione przez Oddział Laboratoryjny Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Lublinie, ul. Uniwersytecka 12, miejsce pobrania próbki: „Szkoła Podstawowa Nr 27 – kuchnia”. Badanie wykonane w zakresie parametrów mikrobiologicznych, wynik potwierdza prawidłową jakość wody używanej w zakładzie. Przy każdym punkcie wodnym zapewniono dostęp bieżącej ciepłej i zimnej wody. W obiekcie zapewniono ciepłą wodę użytkową (C.W.U.) z wymiennikowni. Nieczystości płynne odprowadzane do szczelnej kanalizacji miejskiej.

ustalono, że nadzór nad obecnością szkodników prowadzony jest we własnym zakresie. Pracownicy bloku żywienia prowadzą obserwacje pod kątem obecności szkodników w trakcie codziennie wykonywanych czynności porządkowych. W pomieszczeniach bloku żywienia stwierdzono wyłożone stacje ułatwiające monitoring obecności szkodników.

W obiekcie nie przechowuje się żywności. Posiłki wydawane są na bieżąco, w dniu w którym są dostarczone do placówki.

W placówce dostępne są dokumenty potwierdzające wyliczenie wartości energetycznych i odżywczych dla posiłków wydawanych w bloku żywienia oraz wykaz składników poszczególnych potraw. 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 informacyjnej zawieszony w jadalni. Powyższe potwierdza zgodność z rozporządzeniem nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z dnia 22.11.2011r. s. 18 ze zm.).

Okazano do wglądu dokumentację systemową zakładu z zakresu procedur i instrukcji GHP/GMP oraz systemu bezpieczeństwa żywności opartego na zasadach HACCP. Dokumentacja opracowana we wszystkich wymaganych obszarach, dostosowana do charakteru i zakresu prowadzonej działalności. Program warunków wstępnych opracowany zgodnie ze stanem faktycznym zakładu. Okazano do wglądu stosowne rejestry potwierdzające utrzymanie kontroli wewnętrznej w następujących obszarach: kontroli dostaw posiłków, kontroli temperatur posiłków, sprzątnięcia jadalni, kuchni, łazienki oraz mycia i dezynfekcji termosów. Co roku przeprowadzana jest weryfikacja opracowanego systemu bezpieczeństwa żywności i ocena jego funkcjonowania (ostatni audyt odbył się 27.02.2019r.). Czynności kontrolne oraz okazane zapisy potwierdzają utrzymanie kontroli wewnętrznej w zakładzie oraz opracowanego systemu bezpieczeństwa żywności. Stan sanitarno-higieniczny i rozmowa z personelem również potwierdziła, że posiada on wiedzę z zakresu bezpieczeństwa żywności oraz świadomość zagrożeń mogących wystąpić podczas produkcji posiłków.

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

Nieprawidłowości nie stwierdzono, 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 - Załącznika -

Nie ukarano.

( imię, nazwisko, stanowisko )

grzywną w drodze mandatu karnego - w wysokości -

( nr mandatu karnego )

na podstawie: -

( podstawa prawna )

Wentylacja pomieszczeń bloku żywienia grawitacyjna oraz wspomagana mechanicznie. Okazano do wglądu Protokół Nr 521 z okresowej kontroli przewodów kominowych wystawiony dnia 23.03.2018r. przez Mistrza Kominarskiego Pana [imię] reprezentującego firmę Spółdzielnia Pracy Kominarzy w Lublinie, ul. Bronowicka 7. Dokument potwierdza, że objęte kontrolą przewody kominowe oraz elementy urządzeń kominowych w budynku Szkoły Podstawowej Nr 27 w Lublinie przy ul. Maszynowej 2 odpowiadają przepisom Ustawy Prawo Budowlane. W dniu kontroli nie stwierdzono oznak świadczących o nieskutecznej lub niewystarczającej wentylacji pomieszczeń bloku żywienia.

Nieczystości stałe komunalne usuwane w budynku do pojemników wyłożonych wkładami foliowymi, a następnie usuwane z obiektu do kontenera ustawionego na ogrodzonej posesji szkoły, na utwardzonym terenie. Okazano do wglądu Aneks z dnia 22.08.2017r. do Umowy nr 15294/O/17 zawartą dnia 20.06.2017r. pomiędzy Dyrektorem Szkoły Podstawowej Nr 27 w Lublinie a firmą KOM-EKO S.A. w Lublinie, ul. Wojenna 3, którego przedmiotem jest zmiana §1 ww. umowy, zgodnie z którym dokonywany będzie odbiór odpadów o kodach: 20 03 01, 20 02 01, 20 03 07 i 17 01 07, z posesji mieszczącej się w Lublinie, przy ul. Maszynowej 2. Odpady pokonsumpcyjne, po odcedzeniu frakcji mokrej gromadzone są w wydzielonych pojemnikach zamykanych wyłożonych wkładami foliowymi ustawionych w zmywalniach naczyń stołowych, poza budynkiem usuwane są do pojemnika zapewnionego przez firmę, która zajmuje się ich odbiorem. Częstotliwość odbioru odpadów organicznych to 1 raz w tygodniu. Okazano do wglądu Kartę Przekazania Odpadu Nr 713/1 z dnia 31.01.2019r. wystawioną przez firmę „UTYLIMED” Sp. z o.o., 20-207 Lublin, ul. Turystyczna 9, potwierdzającą odbiór odpadów o kodzie 20 01 08 o masie 0,089 Mg.

Oświetlenie pomieszczeń punktu wydawania posiłków naturalne oraz sztuczne. Punkty świetle prawidłowo zabezpieczone osłonami.

Ściany pomieszczeń bloku żywienia wyłożone płytkami ceramicznymi lub malowane farbą emulsyjną, podłogi wyłożone płytkami terakoty i ceramicznymi. Pomieszczenia oraz sprzęt i wyposażenie utrzymane we właściwym stanie sanitarno-higienicznym.

Zapewniono warunki do utrzymania higieny rąk personelu pracującego przy produkcji posiłków. Wydzielono odpowiednią ilość punktów wodnych do mycia rąk. Punkty wodne do mycia rąk zostały wyposażone w Mydło Dezynfekujące Toaletowe (producent: firma Imca s.c., Chotomów). W dniu kontroli personel bloku żywienia prace w styczności z żywnością wykonywał w odzieży ochronnej. Na wyposażeniu dostępna zapasowa odzież ochronna. W punkcie wydawania posiłków zatrudniona jest 1 osoba, której aktualną dokumentację do celów sanitarno-epidemiologicznych okazano do wglądu.

W zakładzie zapewniono również warunki do prowadzenia procesów związanych dezynfekcją powierzchni, w tym pozostających w bezpośrednim kontakcie się z żywnością. W zakładzie dostępny jest preparat Gastro-Sept Plus N VC 621N firmy VOIGT oraz preparat Velox Top AF. Sprzęt produkcyjny myty jest w wydzielonym punkcie wodnym dezynfekowany w pomieszczeniu kuchni. Naczynia stołowe, z których korzystają dzieci myte są w zmywalniach naczyń stołowych w przeznaczonych do tego celu punktach wodnych. Mycie zasadnicze i dezynfekcja termiczna prowadzona jest z wykorzystaniem profesjonalnej zmywarko-wyparzarki firmy SILANOS. Czyste naczynia przechowywane w wydzielonej szafie zamykanej w rozdzielni posiłków.

Pomieszczenia zostały zabezpieczone przed dostępem szkodników. W otwieranych oknach zainstalowano ekrany uniemożliwiające wnikanie szkodników. Drzwi zewnętrzne szkoły szczelne. Pomieszczenia utrzymane w czystości i porządku, odpady usuwane na bieżąco. Nie stwierdzono obecności ani śladów bytowania szkodników w pomieszczeniach bloku żywienia. Podczas kontroli

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

(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. Zgodnie z art. 10 Kodeksu postępowania administracyjnego na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych: nie dotyczy.

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt – dokonano wpisu nr 11 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.

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: brak uwag.

6. Czas trwania kontroli: 12<sup>50</sup> – 14<sup>20</sup>.

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)

..... Kierownik Gospodarczy  
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

..... Miłodszy Asystent  
.....

.....  
(podpisy świadków)

.....  
(podpis osoby kontrolującej)

**IV. Potwierdzenie odbioru protokołu**  
Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu 06.03.2019r.  
otrzymałem (-am) w dniu 06.03.2019r.

Kierownik Gospodarczy

SZKOŁA PODSTAWOWA Nr 27  
im. Marii Montessori  
20-215 Lublin, ul. Kresowa 7  
tel. 81/746-19-77, fax 81/746-24-68

.....  
(podpis i pieczęć 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<sup>\*)</sup> wyniki kontroli na egzemplarzu protokołu właściwego państwowego inspektora sanitarnego:

.....  
(data, podpis kierownika komórki organizacyjnej/  
kierownika technicznego/ zastępcy)

<sup>\*)</sup> - zaznaczyć właściwe

<sup>\*\*)</sup> skreślić w przypadku podmiotów, których nie dotyczą przepisy Prawo Przedsiębiorców.



Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej  
Nr HŻ.6321.2.3.2019.MB z dnia 06.03.2019r.

**ARKUSZ OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/OBROTU ŻYWNOŚCIĄ/ ŻYWIENIA  
ZBIOROWEGO/MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO  
KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ <sup>1)</sup>**

Punkt wydawania posiłków w Szkole Podstawowej Nr 27 w Lublinie  
ul. Maszynowa 2, 20-218 Lublin

Podlega: Gmina 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.	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.	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. 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	0x	3	5	

<sup>1)</sup> zaznaczyć właściwe

	kontakt z żywnością.				
III	Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	0	25	50	
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.	0x	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).	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	8 x	
	Suma punktów	0	0	8	
	Suma punktów ogółem		8		
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu		8		

**KRYTERIA OCENY:**

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

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

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

Kierownik Gospodarczy

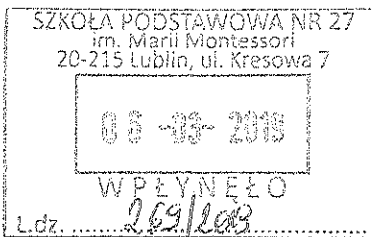
SZKOŁA PODSTAWOWA Nr 27  
 im. Marii Montessori  
 20-215 Lublin, ul. Kresowa 7  
 tel. 81/746-19-77, fax 81/746-24-68

Młodszy Asystent

.....  
 (podpis kontrolowanego)

.....  
 (podpis osoby kontrolującej)

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny  
w Lublinie  
20-029 Lublin  
ul. Uniwersytecka 12  
Tel. 081 532 97 05



Załącznik Nr 3  
F/PK/BŻ/01/01  
Data wydania: 08.05.2017r.  
Strona 1 z 6

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ (ORYGINAŁ / KOPIA\*)

Nr HŻ.6321.8.2019.MB

Lublin, dnia 06.03.2019r.

(Miejscowość i data)

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

– Młodszego Asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych znak: K.0122.25.2019.

(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 2019r., poz. 59), w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960r. 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 2004r. 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 27 w Lublinie  
ul. Kresowa 7, 20-215 Lublin

Podlega: Gmina Lublin

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

NIP 946-18-93-041

TEL. 81 746-19-77

FAX

E-MAIL

Zakład objęty nadzorem na podstawie:

decyzja o zatwierdzeniu zakładu z dnia 08.03.2018r. znak: HŻ-Y-6323/9/2018.

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Pan Wojciech Josicz – Dyrektor Szkoły

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

– 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 uczęszczających do placówki.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: zestaw komputerowy znak SK/S/K/09-259/HZZIPU, 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 szkoły prowadzona jest w zakresie zgodnym z wydaną decyzją o zatwierdzeniu zakładu z dnia 08.03.2018r. znak: HŻ-Y-6323/9/2018. Obejmuje produkcję, sprzedaż oraz konsumpcji posiłków przygotowywanych od surowca, na bazie mięsa, ryb, warzyw, w tym wymagających obróbki brudnej, jaj, półproduktów i wyrobów gotowych. Dania i napoje podawane w naczyniach wielokrotnego użytku. Od marca 2018r. placówka prowadzi również działalność w zakresie transportu gotowych posiłków do punktu wydawania posiłków mieszczącego się w drugim budynku Szkoły Podstawowej Nr 27 w Lublinie przy ul. Maszynowej 2. Posiłki pakowane są w zamykane pojemniki plastikowe dopuszczone do kontaktu z żywnością oraz w termosy gastronomiczne. W bloku żywienia produkowanych jest około 500 posiłków obiadowych, z czego około 80 posiłków transportowanych jest do budynku przy ul. Maszynowej 2. Codziennie przygotowywana jest zupa, drugie danie i napój. Jadłospisy układane są przez Intendentkę.

Transportem zewnętrznym posiłków zajmuje się podmiot zewnętrzny. Okazano do wglądu Umowę Nr 1/08/2018 zawartą dnia 28.08.2018r. w Lublinie pomiędzy Dyrektorem Szkoły Podstawowej Nr 27 w Lublinie a firmą SOLIDEZ Sp. z o.o., ul. Bukowa 2, turka, której przedmiotem jest świadczenie usług transportu gotowych posiłków przygotowywanych w stołówce szkolnej.

Pomieszczenia bloku żywienia zlokalizowane są na niskim parterze oraz w podpiwniczeniu budynku szkoły. Układ funkcjonalny i opis pomieszczeń wraz wyposażeniem zgodny z treścią decyzji o zatwierdzeniu zakładu z dnia 08.03.2018r. znak: HŻ-Y-6323/9/2018.

Budynek szkoły podłączony jest do miejskiej sieci wodociągowej i kanalizacyjnej. Okazano do wglądu Sprawozdanie z badania wody nr DL-W/Z-520/17/PBM z dnia 13.12.2017r. wystawione przez Oddział Laboratoryjny Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Lublinie, ul. Uniwersytecka 12, miejsce pobrania próbek: „Szkoła Podstawowa Nr 27 – kuchnia”. Badanie wykonane w zakresie parametrów mikrobiologicznych, wynik potwierdza prawidłową jakość wody używanej w zakładzie. Przy każdym punkcie wodnym zapewniono dostęp bieżącej ciepłej i zimnej wody. W obiekcie zapewniono ciepłą wodę użytkową (C.W.U.) z wymiennikowni. Nieczystości płynne odprowadzane do szczelnej kanalizacji miejskiej.

Wentylacja pomieszczeń bloku żywienia grawitacyjna oraz wspomagana mechanicznie (okap wyciągowy nad stanowiskami obróbki termicznej, wentylator elektryczny w ścianie w kuchni właściwej). Okazano do wglądu Protokół Nr 2828 z okresowej kontroli przewodów kominowych, wentylacji mechanicznej wystawiony dnia 22.10.2018r. przez Mistrza Kominiarskiego

reprezentującego firmę Spółdzielnia Pracy Kominiarzy w Lublinie, ul. Bronowicka 7. Dokument potwierdza, że objęte kontrolą przewody kominowe oraz elementy urządzeń kominowych w budynku Szkoły Podstawowej Nr 27 w Lublinie przy ul. Kresowej 7 odpowiadają przepisom

Ustawy Prawo Budowlane. W dniu kontroli nie stwierdzono oznak świadczących o nieskutecznej lub niewystarczającej wentylacji pomieszczeń bloku żywienia.

Nieczystości stałe komunalne usuwane w budynku do pojemników wyłożonych wkładami foliowymi, a następnie usuwane z obiektu do kontenera ustawionego na ogrodzonej posesji szkoły, na utwardzonym terenie. Okazano do wglądu Umowę nr 15294/O/17 zawartą dnia 20.06.2017r. pomiędzy Dyrektorem Szkoły Podstawowej Nr 27 w Lublinie a firmą KOM-EKO S.A. w Lublinie, ul. Wojenna 3, której przedmiotem jest odbiór odpadów o kodach: 20 03 01, 20 02 01, 20 03 07 z posesji mieszczącej się w Lublinie, przy ul. Kresowej 7. Odpady pokonsumpcyjne, po odciedzeniu frakcji mokrej gromadzone są w wydzielonych pojemnikach zamykanych wyłożonych wkładami foliowymi ustawionych w zmywalniach naczyń stołowych, poza budynkiem usuwane są do pojemnika zapewnionego przez firmę, która zajmuje się ich odbiorem. Częstotliwość odbioru odpadów organicznych to 1 raz w tygodniu. Okazano do wglądu Kartę Przekazania Odpadu Nr 713/3 z dnia 05.03.2019r. wystawioną przez firmę „UTYLIMED” Sp. z o.o., 20-207 Lublin, ul. Turystyczna 9, potwierdzającą odbiór odpadów o kodzie 20 01 08 o masie 0,095 Mg.

Oświetlenie pomieszczeń bloku żywienia naturalne oraz sztuczne. Punkty świetle prawidłowo zabezpieczone osłonami.

Ściany pomieszczeń bloku żywienia wyłożone płytkami ceramicznymi lub malowane farbą emulsyjną, podłogi wyłożone płytkami terakoty i ceramicznymi. Powierzchnie utrzymane we właściwym stanie sanitarno-technicznym i higienicznym. Pomieszczenia bloku żywienia, sprzęt i wyposażenie utrzymane we właściwym stanie sanitarno-higienicznym.

Zapewniono warunki do utrzymania higieny rąk personelu pracującego przy produkcji posiłków. Wydzielono odpowiednią ilość punktów wodnych do mycia rąk. Punkty wodne do mycia rąk zostały wyposażone w Mydło Dezynfekujące Toaletowe (producent: firma Imca s.c., Chotomów). W dniu kontroli personel bloku żywienia prace w styczności z żywnością wykonywał w odzieży ochronnej. Na wyposażeniu dostępna zapasowa odzież ochronna. W bloku żywienia zatrudnionych jest 5 osób, których aktualne dokumentacje do celów sanitarno-epidemiologicznych okazano do wglądu.

W zakładzie zapewniono również warunki do prowadzenia procesów związanych dezynfekcją powierzchni, w tym pozostających w bezpośrednim kontakcie się z żywnością. W zakładzie dostępny jest preparat Gastro-Sept Plus N VC 621N firmy VOIGT. Sprzęt produkcyjny myty jest w wydzielonym punkcie wodnym dezynfekowany w pomieszczeniu kuchni, część sprzętu dezynfekowana w profesjonalnej maszynie gastronomicznej. Naczynia stołowe, z których korzystają dzieci myte są w zmywalniach naczyń stołowych w przeznaczonych do tego celu punktach wodnych. Mycie zasadnicze i dezynfekcja termiczna prowadzona jest z wykorzystaniem profesjonalnej zmywarko-wyparzarki firmy STALGAST. Czyste naczynia przechowywane w wydzielonych szafkach zamykanych.

Pomieszczenia bloku żywienia zostały zabezpieczone przed dostępem szkodników. W otwieranych oknach zainstalowano ekrany uniemożliwiające wnikanie szkodników. Drzwi zewnętrzne szkoły szczelne. Pomieszczenia utrzymane w czystości i porządku, odpady usuwane na bieżąco. Nie stwierdzono obecności ani śladów bytowania szkodników w pomieszczeniach bloku żywienia. Podczas kontroli ustalono, że nadzór nad obecnością szkodników prowadzony jest we własnym zakresie. Pracownicy bloku żywienia prowadzą obserwacje pod kątem obecności szkodników w trakcie codziennie wykonywanych czynności porządkowych. W pomieszczeniach bloku żywienia stwierdzono wyłożone stacje ułatwiające monitoring obecności szkodników.

W zakładzie wydzielono i opisano stanowiska robocze do mycia i przetwarzania poszczególnych surowców. Wstępna obróbka jaj i warzyw odbywa się w wydzielonym pomieszczeniu na parterze budynku. Jaja dezynfekowane są metodą fizyczną (sterylizator UV).

Obróbka termiczna prowadzona jest na patelni elektrycznej, w piecu elektrycznym lub w piecu konwekcyjno-parowym. Podczas obróbki termicznej dużych kawałków mięs (np. schabu) lub kotletów mielonych mierzona jest temperatura wewnątrz produktu przeznaczonym do tego celu termometrem. Z pomiaru temperatury dokonywany jest zapis w rejestrze.

Dokonano oceny warunków przechowywania środków spożywczych trwałych i nietrwałych mikrobiologicznie. W dniu kontroli na stanie zakładu magazynowana niewielka ilość żywności. Urządzenia chłodnicze i zamrażalnicze opomiarowane, segregacja asortymentowa środków spożywczych zachowana. Magazynowane środki spożywcze opatrzone etykietami producentów. Nie stwierdzono środków spożywczych nieoznakowanych lub o niewłaściwej jakości zdrowotnej, po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości. Żywność przechowywana zgodnie z zaleceniami producentów. Podczas przyjęcia monitorowana jest jakość środków spożywczych, w tym temperatura surowców nietrwałych mikrobiologicznie. Okazano do wglądu dokumenty potwierdzające zakup środków spożywczych.

Dostawcy środków spożywczych:

- 1) artykuły ogólnospożywcze, w tym nabiał – sklep spożywczy „...”, ul. Klonowa 4, Turka;
- 2) surówki – Świeże i zielone Sp. z o.o. sp. k., ul. Śremska 29, Kórnik;
- 3) pieczywo – Piekarnia Grela Sp. J. „...”, ul. Partyzancka 20, Melgiew;
- 4) artykuły garmażeryjne – Sokół „...”, ul. Ułanów 7/19, Lublin;
- 5) mięso i wędliny – Publimar Sp. J. „...”, ul. Związkowa 10, Lublin;
- 6) artykuły ogólnospożywcze – Lemonex S. A., ul. Do Dysa 1, Lublin.

W placówce dostępne są dokumenty potwierdzające wyliczenie wartości energetycznych i odżywczych dla posiłków wydawanych w bloku żywienia oraz wykaz składników poszczególnych potraw. 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 tablicach informacyjnych. Powyższe potwierdza zgodność z rozporządzeniem nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z dnia 22.11.2011r. s. 18 ze zm.).

Okazano do wglądu dokumentację systemową zakładu z zakresu procedur i instrukcji GHP/GMP oraz systemu bezpieczeństwa żywności opartego na zasadach HACCP. Dokumentacja opracowana we wszystkich wymaganych obszarach, dostosowana do charakteru i zakresu prowadzonej działalności. Program warunków wstępnych opracowany zgodnie ze stanem faktycznym zakładu. Przeprowadzono analizę zagrożeń analizując każdy etap procesu pod względem wystąpienia zagrożeń mikrobiologicznych, chemicznych i fizycznych i wyznaczono CCP. Okazano do wglądu zapisy potwierdzające utrzymanie kontroli wewnętrznej w obszarach ustanowionych opracowaną dokumentacją: obróbka termiczna potraw (CCP3), kontroli temperatur w urządzeniach chłodniczych (CCP2), oraz przyjęcia surowców (CCP1). Co roku przeprowadzana jest weryfikacja opracowanego systemu bezpieczeństwa żywności i ocena jego funkcjonowania (ostatni audyt odbył się 27.02.2019r.).

Czynności kontrolne oraz okazane zapisy potwierdzają utrzymanie kontroli wewnętrznej w zakładzie. Stan sanitarno-higieniczny i rozmowa z personelem również potwierdziła, że posiada on wiedzę z zakresu bezpieczeństwa żywności oraz świadomość zagrożeń mogących wystąpić podczas produkcji posiłków.

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

Nieprawidłowości nie stwierdzono, 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 - Załącznika -

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 -

*(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 dotyczy.

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących ichybień wymienionych w pkt – dokonano wpisu nr 11 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.

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: brak uwag.

6. Czas trwania kontroli: 10<sup>40</sup> – 12<sup>50</sup>.

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)

Kierownik Gospodarczy  
.....  
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

.....

.....  
(podpisy świadków)

Młodszy Asystent<sup>7</sup>  
.....

.....

.....  
(podpis osoby kontrolującej)

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu 06.03.2019r.  
otrzymałem (-am) w dniu 06.03.2019r.

Kierownik Gospodarczy

SZKOŁA PODSTAWOWA Nr 27  
im. Marii Montessori  
20-215 Lublin, ul. Kresowa 7  
tel. 81/746-19-77, fax 81/746-24-68

.....  
(podpis i pieczęć 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<sup>\*)</sup> wyniki kontroli na egzemplarzu protokołu właściwego państwowego inspektora sanitarnego:

.....  
(data, podpis kierownika komórki organizacyjnej/  
kierownika technicznego/ zastępcy)

<sup>\*)</sup> - zaznaczyć właściwe

<sup>\*\*)</sup> skreślić w przypadku podmiotów, których nie dotyczą przepisy Prawo Przedsiębiorców.



Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej  
Nr HŻ.6321.8.2019.MB z dnia 06.03.2019r.

**ARKUSZ OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/OBROTU ŻYWNOSCIĄ/ ŻYWIENIA  
ZBIOROWEGO/MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO  
KONTAKTU Z ŻYWNOSCIĄ <sup>1)</sup>**

Blok żywienia w Szkole Podstawowej Nr 27 w Lublinie  
ul. Kresowa 7, 20-215 Lublin

Podlega: Gmina 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.	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.	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. 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	0x	3	5	

<sup>1)</sup> zaznaczyć właściwe

	kontakt z żywnością.				
III	Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	0	25	50	
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.	0x	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).	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	8 x	
	Suma punktów	0	0	8	
	Suma punktów ogółem		8		
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu		8		

**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 NR - z dnia -

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

Kierownik Gospodarczy

SZKOŁA PODSTAWOWA Nr 27  
 im. Marii Montessori  
 20-215 Lublin, ul. Kresowa 7  
 tel. 81/746-19-77, fax 81/746-24-68

Młodszy Asystent

.....  
 (podpis kontrolowanego)

.....  
 (podpis osoby kontrolującej)