

POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 06.07.2018r.
otrzymałem (-am) w dniu 06.07.2018r.

GINA LUBLIN
Plac Króla Władysława Łokietka 1
20-109 LUBLIN, NIP: 9462575811
SZKOŁA PODSTAWOWA Nr 28
z Oddziałami Integracyjnymi
im. Synów Pułku Ziemi Lubelskiej
ul. Radości 13, 20-530 Lublin
Regon 000885270

KIEROWNIK
d/s Administracyjno-Gospodarczych
Kalinowski
mgr Sławomir Kalinowski

.....
(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*) 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

2. Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli stanowią naruszenie następujących przepisów prawa: nieprawidłowości nie stwierdzono.

3. Wyposażenie użyte podczas kontroli: zestaw komputerowy SK/S/K/09-151/HŻ, termometr elektroniczny PP/W/K/03-38/HŻ.

III. Informacje dodatkowe

1. Za stwierdzone nieprawidłowości ukarano: nie ukarano
(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego - w wysokości -
(nr mandatu karnego)

w oparciu o -
(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. Załączone dokumenty: brak.

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

4. W książce kontroli dokonano / nie dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia uchybień, określonych w pkt: nie wydano, nie dotyczy.

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 10:30 do 12:00.

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)

KIEROWNIK
d/s Administracyjno-Gospodarczych
Kalinowski
mgr *Wawonir Kalinowski*

.....
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

.....
(podpisy świadków)

.....
GMINA LUBLIN
Plac Króla Władysława Łokietka 1
20-109 LUBLIN, NIP: 9462575811
SZKOŁA PODSTAWOWA Nr 28
z Oddziałami Integracyjnymi
im. Synów Pułku Ziemi Lubelskiej
ul. Radości 13, 20-530 Lublin
Regon 000885270

Starszy asystent
Trykacz
mgr inż. Agnieszka Trykacz

.....
(podpisy osób kontrolujących)

Emilia Jolanta

Ustalono, iż mięso czerwone (wp i woł), drobiowe oraz wędliny dostarczane są przez jednego dostawcy – EB Sp. z o.o. – Lublin ul. Cisowa 9. Okazano do wglądu fakturę nr F/FH1/18/001134 z dnia 02.07.2018r. potwierdzającą nabycie w/w asortymentu (xerokopia w załączeniu). Ustalono, iż posiłki dla dzieci przygotowuje się na bazie mięsa wieprzowego, wołowego, nie wykorzystuje się mięsa z dzika i zajęcy. Pozostawiono materiały informacyjne dotyczące problemu ASF oraz działań profilaktycznych.

Okazano do wglądu dokumenty potwierdzające odbiór odpadów:

- fakturę vat nr 130252146 wystawioną w dniu 31.05.2018r. przez SUEZ Wschód Lublin ul. Ciepłownicza 6 - z pozycją: wywóz odpadów o kodzie 20 03 01 oraz odpadów o kodzie 15 01 06;
- karty przekazania odpadów nr 7/1/7 z dnia 3.07.2018r. oraz nr 7/2/16 z dnia 26/6/2018 – wystawione przez UTYLIED –Lublin ul. Turystyczna 9 – kod odpadu 20 01 08.

Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie gromadzenia odpadów.

Dostawy środków spożywczych podlegają kontroli, wyniki oceny są rejestrowane. W dniu kontroli dokonano oceny warunków przechowywania środków spożywczych trwałych i nietrwałych mikrobiologicznie. Nie stwierdzono środków spożywczych nieidentyfikowalnych, niewłaściwej jakości zdrowotnej, po upływie terminu ważności/daty minimalnej trwałości. Zapewniono segregację asortymentową przechowywanej żywności. W dniu kontroli stwierdzono niewielkie ilości żywności. Nie stwierdzono przerwania ciągłości łańcucha chłodniczego przechowywanych w zakładzie środków spożywczych. Środki spożywcze przechowywane w warunkach zgodnych z deklaracjami producentów. W ramach kontroli wewnętrznej w zakładzie dokonywane są zapisy z kontroli warunków przechowywania środków spożywczych w warunkach chłodniczych. Opracowana dokumentacja systemu HACCP została wdrożona i jest przestrzegana. Personel posiada wystarczającą wiedzę niezbędną do zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego produkowanych posiłków.

Na podstawie okazanego jadłospisu dokonano ogólnej oceny sposobu żywienia dzieci biorących udział w wypoczynku. Dzieciom i młodzieży podawane jest śniadanie w postaci kanapek przygotowywanych z wykorzystaniem różnego gatunku pieczywa, z dodatkiem mięsno-wędliniarskim lub nabiałem oraz z dodatkiem warzyw świeżych, kiszonych lub ketchupu. Kanapki podawane są również na słodko (z dżemem, z miodem). Do posiłków śniadaniowych podawana jest woda, herbata, kakao lub kawa mleczna. Ustalono, iż do smarowania pieczywa wykorzystywane jest masło – tłuszcz zwierzęcy (82 % tł). Na obiad podawany jest posiłek dwudaniowy składający się z zupy i II dania wraz z kompotem. Zupy podawane z makaronem, ziemniakami oraz jajkiem. Do części zup podawane jest pieczywo mieszane. W trakcie oględzin pomieszczeń zakładu i magazynowanej żywności stwierdzono wyłącznie naturalne przyprawy, nie stwierdzono wykorzystywania koncentratów spożywczych innych niż naturalne. Do drugiego dania zapewniono porcję mięsa - wieprzowego, drobiowego oraz ryby; a na dzień 05.07.2018r. zaplanowano podanie ryby. Dodatkiem do II dań są zarówno ziemniaki, kasza i ryż. Do drugiego dania zapewniono kompoty przygotowane na bazie owoców świeżych lub mrożonych. Ustalono, iż napoje przygotowywane na miejscu nie zawierają więcej niż 10g cukru w 250 ml. Na podwieczorek przewidziano nabiał, owoce, wafle.

Jadłospis skomponowany jest o środki spożywcze pochodzące z różnych grup, tj.: produkty zbożowe, ziemniaki, warzywa i owoce, mleko i produkty mleczne, mięso, ryby, jaja, oraz tłuszcze. W analizowanym okresie podano potrawy zawierające nasiona roślin strączkowych (zupa z fasolka szparagową, zupa z zielonego groszku) oraz z jajkiem. Jadłospis pod kątem jakościowym oceniono pozytywnie. Do każdego posiłku zapewniono dodatek warzywny lub owocowy. Do posiłku obiadowego podawany jest owoc. Raz w tygodniu podawana jest porcja ryby. Serwowano ciekawe posiłki: zupa wiśniowa z zacierką, surówka brokolino z pestkami dyni.

II. Przeprowadzenie kontroli

1. Opis stanu faktycznego oraz uchybień/nieprawidłowości).

Kontrola sanitarna tematyczna w zakresie oceny warunków oraz jakości żywienia zbiorowego dzieci uczestniczących w zorganizowanych zajęciach wypoczynku letniego w formie półkolonii.

Ustalono, iż na terenie szkoły zorganizowano zajęcia w formie półkolonii dla około 65 dzieci w wieku od 7 do 11 lat. Organizatorem półkolonii w okresie od 02-20 lipca 2018r jest Szkoła Podstawowa Nr 28 w Lublinie. Dzieciom zapewniono również wyżywienie w postaci śniadań, dwudaniowych posiłków obiadowych oraz podwieczorków. Zapewniono również wodę do picia. Posiłki spożywane są na miejscu w stołówce szkolnej. Dania i napoje podawane w naczyniach wielokrotnego użytku.

Blok żywienia Szkoły Podstawowej Nr 28 w Lublinie przy ul. Radości 13 prowadzi działalność w zakresie produkcji posiłków na bazie mięsa, w tym drobiowego, ryb, jaj, warzyw okopowych i nieokopowych, półproduktów i produktów gotowych napojów zimnych i gorących. Dania i napoje podawane w naczyniach wielokrotnego użytku. W dniu kontroli stwierdzono prowadzenie działalności w w/w zakresie.

Zapewniono warunki do dezynfekcji powierzchni pozostających w kontakcie z żywnością - używany jest preparat Dezepol Med VC 410R VOIGT (z terminem do 24.07.2018r.). Naczynia kuchenne myte w wydzielonym boksie – w basenie gastronomicznym, osuszane na regale ociekowym. Naczynia stołowe myte są w zmywalni naczyń stołowych w zlewozmywaku oraz dezynfekowane termicznie w gastronomicznej zmywarko – wyparzarce kapturowej LOZAMET; czyste naczynia przechowywane są w zamkniętych szafkach. Drobną sprzęt produkcyjny używany w zakładzie (miski, tacki, pojemniki z tworzywa sztucznego itp.) oznakowany graficznie w postaci kieliszka i widelca. Poinformowano o konieczności posiadania dla nowo zakupionych materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nowych maszyn i urządzeń, drobnego sprzętu oraz naczyń kuchennych, pisemnej deklaracji producenta stwierdzającej, że są one zgodne z obowiązującymi przepisami prawa.

Umywalki do mycia rąk wyposażone w mydło w płynie do mycia rąk, płyn do dezynfekcji rąk velodes soft z aktualnym terminem ważności oraz dozowniki z ręcznikami jednorazowego użycia do higienicznego osuszania rąk. W dniu kontroli stan higieniczny oraz techniczny zakładu dobry.

W trakcie kontroli poddano ocenie jakość i identyfikowalność używanych do produkcji środków spożywczych. Zapewniono identyfikowalność magazynowanych środków spożywczych:

-jaja – (ok. 240 szt.) opatrzone nr wet. na skorupce: 3PL 14131301; do jaj dołączony dokument HDI nr 131/06-2018 wystawiony w dniu 20.06.2018r., pochodzenie surowca: Ovos 09-320 Biezuń ul. Borek 5, nr wet fermy: 14371374,

- mięso wieprzowe, wołowe, drobiowe - EB Sp. z o.o. – Lublin ul. Cisowa 9

- pieczywo – PPHU MADEX – Kraśnik ul. Ceramiczna 10

- nabiał - Tomasz Dudek Hurt DATO – Lublin ul. Bursaki 6

- warzywa i owoce – TYMWAR G. Tymaczak - Elizówka 65 C-07 (xero faktury w załączeniu)

- środki spożywcze trwałe – ALMAX –Dystrybucja – Panięszczyzna, Jastków.

W nawiązaniu do pisma Lubelskiego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublinie Nr DNS-HŻ.9011.1.4.2018 z dnia 02.07.2018r. dotyczącego działań profilaktycznych w zakresie bezpieczeństwa żywności w obiektach żywieniowo-żywnościowych, w tym w zakresie identyfikowalności, legalności pochodzenia świeżego mięsa, surowych wyrobów mięsnych, produktów wytworzonych z mięsa zwierząt łownych oraz dzikich a także postępowania z odpadami, w tym utylizacji i zabezpieczenia przed dostępem zwierząt, w tym zwierząt dzikich.

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ
(tematycznej, interwencyjnej)*
*ORYGINAL / KOPIA**

Nr HŻ-P-6325/ 12 /2018

Lublin, dnia 06.07.2018r.
(Miejscowość i data)

**Kontrola sanitarna tematyczna przeprowadzona w zakresie oceny warunków żywienia
zbiorowego dzieci i młodzieży w związku z żywieniem uczestników zorganizowanego
wypoczynku letniego w placówce oświatowej w formie półkolonii.**
(rodzaj kontroli, zakres itp.)

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

Agnieszkę Trykacz – starszego asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności
kontrolnych K-0160/10/2018;

W kontroli uczestniczyła Ewelina Jabłońska – odbywająca staż w PSSE w Lublinie – zaświadczenie
Nr K-0717.1/1/2018 z dnia 25.04.2018r.

(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 2017 poz. 1261 ze zm.), 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 2017r. poz. 1257
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)***~~ 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, z późn. 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 28 -20-530 Lublin ul. Radości 13

Podlega: Gmina Miasta Lublin

(pełna nazwa, adres)

Pan Marek Błaszczak - Dyrektor szkoły

(kierujący zakładem – imię i nazwisko, stanowisko)

Obiekt pod stałym nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej

(informacje dodatkowe o zakładzie)

Pan Sławomir Kalinowski – Kierownik Administracji

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

Nie przywołano

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)