

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

(tematycznej, interwencyjnej)\*

ORYGINAŁ / KOPIA\*

Nr HŻ.6323.10.2019.MB

Lublin, dnia 22.02.2019r.

(Miejscowość i data)

Kontrola sanitarna tematyczna w zakresie oceny warunków żywienia zbiorowego w związku z organizowanym wycieczką letnią dla dzieci w szkole podstawowej.

(rodzaj kontroli, zakres itp.)

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

**Malgorzatę Łętowską** – Stażystę, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych znak: K.0122.85.2019;

**Magdalenę Bocheńczyk** – 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 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 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 regulami 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 Podstawowa Nr 29 w Lublinie**  
**ul. Wajdeloty 1, 20-640 Lublin**

**Podlega: Urząd Miasta Lublin**

(pełna nazwa, adres)

Pan Marek Woźniak – Dyrektor Szkoły

(kierujący zakładem – imię i nazwisko, stanowisko)

NIP 712-193-59-63, tel. 81 525-21-23

(informacje dodatkowe o zakładzie)

Pani Magdalena Charlińska – Kierownik gospodarczy

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

Świadków nie przywołano.

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

## II. Przeprowadzenie kontroli

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

Kontrolę sanitarną tematyczną przeprowadzono w zakresie oceny warunków żywienia zbiorowego w związku z zapewnianiem wyżywienia na potrzeby zimowiska zorganizowanego na terenie Szkoły Podstawowej Nr 29 w Lublinie przy ul. Wajdeloty 1. Zimowisko trwa w okresie: 11.02.2019r. – 22.02.2019r. Dzieciom zapewniane jest wyżywienie w postaci drugiego dania obiadowego z deseru, który stanowi owoc oraz napoju. W półkoloniach bierze udział 55-oro dzieci w wieku od 7 do 13 lat, z czego 48-oro uczestników korzysta z wyżywienia w szkole. Pozostałym dzieciom rodzice zapewniają wyżywienie we własnym zakresie. Ustalono, że dzieci uczestniczące w zimowisku nie mają specjalnych zaleceń żywieniowych, więc produkowany jest jeden posiłek dla wszystkich.

Blok żywienia prowadzi działalność w zakresie produkcji, wydawania i konsumpcji posiłków na bazie mięsa czerwonego, drobiowego, ryb, warzyw okopowych i nieokopowych, jaj, półproduktów i produktów gotowych. Dania i napoje podawane w naczyniach wielokrotnego użytku.

Czynności kontrolne wykazały, że pomieszczenia, sprzęt i wyposażenie bloku żywienia utrzymane jest we właściwym stanie sanitarno-technicznym i higienicznym. Ustalono, że w 2017r. przeprowadzono remont i modernizację pomieszczeń bloku żywienia. Z pomieszczenia produkcyjnego wydzielono część czystą (produkcja i wydawanie posiłków) oraz część brudną (zwrot brudnych naczyń stołowych, mycie i dezynfekcja naczyń stołowych). W pomieszczeniu zmywalni sprzętu kuchennego zamontowano umywalkę do mycia rąk oraz punkty wodne do mycia sprzętu. Zainstalowano też stację myjącą. Na wyposażeniu kuchni stwierdzono również piec konwekcyjno-parowy.

Zapewniono warunki do utrzymania higieny rąk personelu pracującego przy produkcji posiłków. Punkty wodne do mycia rąk zostały wyposażone w mydło w płynie, preparat do dezynfekcji rąk AHD 1000 z aktualnym terminem ważności oraz ręczniki jednorazowe do osuszania rąk. W dniu kontroli personel bloku żywienia prace w styczności z żywnością wykonywał w odzieży ochronnej. Na wyposażeniu dostępna zapasowa odzież ochronna, przechowywana w wydzielonej do tego celu szafie w pomieszczeniu szatni dla personelu zlokalizowanym w podpiwniczeniu. Podczas ferii w bloku żywienia pracują 3 osoby, których aktualne dokumentacje lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych 5 pracowników.

W zakładzie zapewniono również warunki do prowadzenia procesów związanych dezynfekcją powierzchni kontaktujących się z żywnością. W zakładzie dostępny jest gotowy preparat SPD 105 ProfiMax z aktualnym terminem ważności, którym dezynfekowane są powierzchnie. Naczynia stołowe, z których korzystają dzieci myte są w aneksie zmywalni naczyń stołowych z wykorzystaniem zmywarko-wyparzarki kapturowej. Czyste naczynia przechowywane w szafie przelotowej, która łączy aneks zmywalni naczyń stołowych z pomieszczeniem produkcyjnym.

Podczas kontroli poddano ocenie jakość środków spożywczych. Na stanie zakładu magazynowany niewielki zapas żywności. Nie stwierdzono na stanie zakładu artykułów spożywczych o niewłaściwej jakości zdrowotnej, po upływie daty minimalnej trwałości lub terminie przydatności do spożycia. Żywność mrożona we własnym zakresie oznakowana nazwą oraz datą zamrożenia. Segregacja środków spożywczych zachowana. Zapewniono wystarczającą ilość urządzeń chłodniczych przeznaczonych do przechowywania środków spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie.

Odpady, w tym pokonsumpcyjne usuwane są do pojemników wyłożonych wkładami foliowymi, a następnie do kontenera zbiorczego na odpady. Odbiorem i zagospodarowaniem odpadów zajmuje się specjalistyczna firma, z którą placówka ma podpisaną umowę. W dniu kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie. Pomieszczenia utrzymane w czystości i porządku.

Pomieszczenia bloku żywienia zostały zabezpieczone przed dostępem szkodników. W otwieranych oknach zainstalowano siatki uniemożliwiające wnikanie szkodników. Drzwi zewnętrzne szkoły szczelne. Nie stwierdzono obecności ani śladów bytowania szkodników w pomieszczeniach bloku żywienia.

Okazano do wglądu zapisy potwierdzające utrzymanie kontroli wewnętrznej w obszarach ustanowionych opracowanym systemem bezpieczeństwa żywności.

Podczas kontroli poddano ocenie jadłospis ułożony na potrzeby zimowiska na okres 18.02.2019r. – 22.02.2019r. zarówno pod kątem jakościowym jak i zastosowania się placówki szkolnej świadczącej usługę żywieniową do obowiązujących przepisów prawnych ujętych w Załączniku nr 2 do Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016r. poz. 1154).

Podczas zimowiska dzieciom serwowany jest obiad jednodaniowy, deser oraz napój. Jadłospisy komponowane są z wykorzystaniem środków spożywczych pochodzących z różnych grup tj. produkty zbożowe, ziemniaki, warzywa i owoce, mleko i produkty mleczne, mięso, ryby, jaja, nasiona roślin strączkowych oraz tłuszcze. Do drugiego dania podawane są węglowodany złożone, np. ziemniaki gotowane, kaszę gryczaną, ryż lub główne danie stanowi wyrób garmażeryjny (pierogi ruskie). Serwowane są potrawy mięsne i rybne (np. gulasz wieprzowy, kotlet schabowy, udka z kurczaka oraz filet rybny). Do drugiego dania zapewniany jest dodatek w postaci warzyw surowych, gotowanych lub kiszonych (np. sałata, pomidor, surówka z pora, buraczki zasmażane, zielony groszek, surówka z kiszonej kapusty). Do posiłków obiadowych podawany jest kompot owocowy przygotowywany z wykorzystaniem mrożonej mieszanki owocowej dosładzany niewielką ilością cukru albo herbata czarna z cytryną i miodem. Jako deser podawane są owoce różnego rodzaju owoce i soki owocowe (np. jabłko, banan, mandarynka, pomarańcza). Przez cały pobyt w placówce dzieci mają zapewnioną wodę do picia.

Do produkcji posiłków używa się wyłącznie naturalnych koncentratów spożywczych. Do przyprawiania posiłków stosuje się wyłącznie zioła i sól spożywczą. Na stanach magazynowych stwierdzono zioła suszone m.in.: majeranek, tymianek, bazylika, ziołowy, papryka suszona, ziele angielskie, liście laurowe, cukier biały, naturalny miód pszczeli, przyprawa uniwersalna do potraw bez glutamianu sodu firmy PAKAR, przyprawa SMAKOSZ bez glutamianu sodu firmy PAKAR. Dodatek do surówek stanowi oliwa z oliwek extra virgin Ballester. Do wszystkich posiłków dodatek stanowią owoce i/lub warzywa. Raz w tygodniu podawana jest porcja ryby. W produkcji posiłków stosowane są różne techniki kulinarne: gotowanie, pieczenie, duszenie, rzadko smażenie. Do smażenia stosowany olej rzepakowy „Kujawski” z pierwszego tłoczenia filtrowany na zimno (producent: ZT "Kruszwica" S.A. ul. Niepodległości 42 88-150 Kruszwica). Przy produkcji większości posiłków wykorzystuje się piec konwekcyjno-parowy, smażone potrawy rzadko podawane są dzieciom.

Ocena jadłospisu jest pozytywna. Posiłki komponuje się w ciekawy i trafny sposób wykorzystując przy tym różne rodzaje środków spożywczych i różne techniki kulinarne. Serwowane posiłki są dostosowane do potrzeb dzieci w wieku szkolnym. Pozytywnie oceniono szczególnie następujące cechy żywienia: wykorzystywanie pieca konwekcyjno-parowego do prowadzenia obróbki termicznej potraw zamiast smażenia na tłuszczu, dużą podaż warzyw i/lub owoców w diecie zarówno

w postaci surowej jak i po obróbce termicznej oraz kiszonych, z uwagi na obecny sezon zimowy (trafny wybór warzyw i owoców).

Przykładowy 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 znajdującej się na tablicy informacyjnej. Załączony został również do protokołu z kontroli. 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, dyrektywy 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.).

3. Wyposażenie użyte podczas kontroli: zestaw komputerowy znak SK/S/K/09-152/HZ.

### III. Informacje dodatkowe

1. Za stwierdzone nieprawidłowości ukarano:

Nie ukarano

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego - w wysokości - zł  
(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 pouczone o prawie odmowy przyjęcia grzywny w drodze mandatu karnego i o skutkach prawnych takiej odmowy)

2. Załączone dokumenty: jadłospis.

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

4. W książce kontroli nie dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące 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 \*).

Pan (i) wnosi/nie wnosi\*) uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego: nie wniesiono uwag i zastrzeżeń co do treści i czytelności protokołu.

6. Uwagi osoby kontrolującej: brak

7. Czas trwania kontroli: od 11<sup>00</sup> do 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 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)

.....  
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

Młodszy Asystent  
mgr inż. Magdalena Bocheńczyk

.....  
(podpisy świadków)

**DYREKTOR SZKOŁY**

KIEROWNIK GOSPODARSTWA  
mgr Magdalena Chałwińska

.....  
(podpisy osób kontrolujących)

**POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU**

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) **22.02.2019r.**  
otrzymałem (-am) w dniu **22.02.2019r.**

**SZKOŁA PODSTAWOWA Nr 29**  
im. Adama Mickiewicza  
20-604 Lublin, ul. Wajdeloty 1  
tel. (081) 525-21-23  
REGON 000714283

**DYREKTOR SZKOŁY**  
mgr Marek Woźniak

.....  
(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 Prawo Przedsiębiorców