

**!**  
**Protokół**

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny  
w Lublinie  
20-078 Lublin  
ul. 3 Maja 4  
Tel. 081 532 97 05

F/PK/BŻ/01/03  
Data wydania 2014-07-01  
Strona 1 z 4

**PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ**  
**(tematycznej, interwencyjnej)<sup>1)</sup>**

Nr HŻ-O-6323/ 24 /2015

Lublin, dnia 02.06.2015r.  
(Miejscowość i data)

**Kontrola sanitarna tematyczna w zakresie przeprowadzenia oceny sposobu żywienia**  
**dzieci uczęszczających do placówki.**

*(rodzaj kontroli, zakres itp.)*

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/  
Powiatowego/Granicznego<sup>2)</sup> Inspektora Sanitarnego w Lublinie

Magdalenę Bocheńczyk - młodszy asystent - numer upoważnienia do wykonywania czynności  
kontrolnych K-0160/8/2015

Agnieszka Trykacz - młodszy asystent - numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych  
K-0160/23/2015

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji  
Sanitarnej (jednolity tekst Dz. U. z 2011r. nr 212, poz 1263 z późn. zm.), w związku z art. 67 § 1 oraz  
art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (tekst  
jednolity Dz. U. z 2013r. poz. 267 z późn. 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 153/14  
Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 1 lipca 2014 r. w sprawie procedury przeprowadzania  
urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie art. 79 ust. 2 pkt. 1 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej  
(tekst jednolity Dz. U. z 2015r., poz. 586) 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 191 z 30.04.2004,  
str. 1, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 200, z późn. zm.) – nie  
dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

**I. Zakład:**

**Blok Żywnienia w Zespole Szkół Nr 8, ul. Krężnicka 156, 20-518 Lublin**

**Podległy: Urząd Miasta Lublin**

*(pełna nazwa, adres)*

Pani Grażyna Daniewska – Dyrektor Zespołu Szkół

*(kierujący zakładem – imię i nazwisko, stanowisko)*

- zakład pod stałym nadzorem PIS

*(informacje dodatkowe o zakładzie)*

Pani Agnieszka Małecka – 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 przeprowadzenia oceny sposobu żywienia dzieci uczęszczających do placówki.

Do przedmiotowego Zespołu szkół uczęszcza 240 dzieci w wieku od 6 do 16 lat. Blok żywienia prowadzi produkcję posiłków również na potrzeby Przedszkola Nr 16 mieszczącego się w Lublinie przy ul. Krężnickiej 156. Do w/w przedszkola uczęszcza 74 dzieci w wieku od 3 do 6 lat. Przedszkole czynne jest od 6.00 do 17.00. Układaniem jadłospisu zajmuje się Pani Intendent w porozumieniu z Szefową Kuchni – Panią Martą Muchą. Jadłospis układany jest na 10 dni. Dzieci uczęszczające do Zespołu Szkół (szkoła podstawowa i gimnazjum) mają możliwość korzystania z posiłku śniadaniowego i obiadu, natomiast przedszkolaki otrzymują dodatkowo podwieczerek. Dzieci przedszkolne spożywają posiłki obiadowe w jadalni Zespołu Szkół, natomiast śniadania i podwieczorki na terenie placówki przedszkolnej. Oba budynki połączone łącznikiem. Na potrzeby Zespołu Szkół produkuje się maksymalnie 110 śniadań i 240 obiadów.

Posiłki dla dzieci przedszkolnych wydawane są w następujących porach: śniadanie 8.30, obiad – I i II danie - 12.15 i podwieczerek o godz. 14.00. Dla dzieci szkolnych posiłki wydawane są w następujących porach: śniadanie – 09.05, obiad dwudaniowy – I tura 11.40, II tura – 12.45. Zgodnie z wyjaśnieniem dzieci korzystające z posiłków nie posiadają specjalnych zaleceń żywieniowych. Placówki oświatowe uczestniczą w programach „Szkłanka mleka” – klasy I-VI SP i „Owoce w szkole”- klasy I-III SP.

W produkcji posiłków stosowane są różne techniki kulinarne, tj. gotowanie, pieczenie z wykorzystaniem pieca konfekcyjno-parowego, smażenie, duszenie. Do smażenia wykorzystywany jest olej Kujawski uniwersalny. Wywar do zup przygotowany jest na bazie korpusów drobiowych oraz warzyw. Niektóre zupy są zagęszczane, zabelane śmietaną homogenizowaną o zawartości tłuszczu 18%. Ryby serwowane są w postaci gotowej panierowanej kostki rybnej marki FROSTA. Do przygotowania posiłków i kanapek wykorzystuje się następujące rodzaje tłuszczów: masło extra, masło osełka, margaryna „Masło roślinne MR” z Kruszwicy. Dzieciom do posiłków serwowane są następujące napoje: kompoty z mrożonych mieszanek owocowych, kompoty przygotowywane na bazie owoców sezonowych (np. jabłko, rabarbar), napoje na bazie syropu owocowego, soki owocowo-warzywne bez dodatku cukru, napar herbaty czarnej, kawa Inka na mleku, kakao na mleku, woda z cytryną. Napoje dosładzane są cukrem białym, zgodnie z wyjaśnieniem w niewielkich ilościach.

Do produkcji potraw używane są następujące przyprawy: pieprz czarny, sól jodowana, sól czosnkowa, oregano, bazylija, czosnek świeży, majeranek, ziele angielskie, liść laurowy, kwasek cytrynowy w proszku; sporadycznie przyprawa typu maggi, gotowy bulion w proszku do zup.



Wykorzystywany do produkcji zup Bulion drobiowy Zborowskiej Wytwórni Koncentratów Spożywczych (Zamłynie 57B, 98-220 Zduńska Wola) zawiera m.in. wzmacniacz smaku – monosodowy glutaminian sodu oraz barwnik ryboflawiny. Wg wyjaśnień opakowanie o masie 1 kg wykorzystywane jest do przyprawienia zup na 5 dni – tj. łącznie 500 l zupy/tydzień. Do przygotowywania potraw wykorzystywane są owoce i warzywa sezonowe, obecnie wykorzystuje się m.in. botwinkę, ogórki, sałatę szczypiorek, rzodkiewkę, jabłka. Zima najczęściej podawane są cytrusy, natomiast banany przez cały rok. Do produkcji zup mlecznych wykorzystuje się mleko spożywcze pasteryzowane o zawartości 2% tłuszczu. Wykorzystuje się śmietanę o zawartości 12% tłuszczu, m.in. do sosów, surówek, sałaty oraz 18% do zabielenia zup.

Wg wyjaśnień dzieciom serwowane są różne rodzaje pieczywa, m.in. chleb zwykły pszenny, chleb razowy, bułeczki białe pszenne. Do obiadu w ramach deseru podawane są niekiedy słodczyce, m.in.: wafelki nadziewane typu Princessa, czekolada mleczna i gorzka a także owoce i jogurty.

Dzieciom podawane są różne rodzaje mięs, pod różną postacią, m.in.: drób (filet z kurczaka, udka i udźce z kurcząt, kurczak, korpusy z indyka wykorzystywane są do gotowania rosołu), wieprzowina (schab, łopatka, karczek, szynka), wołowina (mięso drobne stanowiące dodatek do mięsa mielonego) oraz ryby (kostka rybna). Do produkcji dań mącznych, paczków, racuszków, kopytek, szarlotki wykorzystywana jest mąka pszenna typu 500. Wędliny stanowiące dodatek do kanapek to najczęściej polędwica sopocka, polędwica drobiowa, szynka gotowana i szynka prasowana.

Podczas kontroli pobrano do przeprowadzenia oceny żywienia jadłospis dekadowy zrealizowany w dniach: 13.04-24.04. 2015r. oraz część receptur potraw.

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

3. Wyposażenie użyte podczas kontroli: SK/S/K/9-151/HŻ.

### 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 dekadowy i receptury potraw.

3. Inne informacje dotyczące ustaleń / uzgodnień<sup>\*)</sup>: -.





## II Protokół

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny  
w Lublinie  
20-078 Lublin  
ul. 3 Maja 4  
Tel. 081 532 97 05

F/PK/BŻ/01/01  
Data wydania 2014-07-01  
Strona 1 z 6

### PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr HŻ-P-6323/ 23 /2015

Lublin, dnia 02.06.2015r.

(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego przedstawiciela Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublinie

Agnieszka Trykacz - młodszy asystent - numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych K-0160/23/2015,

Magdalena Bocheńczyk - młodszy asystent - numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych K-0160/8/2015.

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (jednolity tekst Dz. U. z 2011r. nr 212, poz 1263 z późn. zm.), w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (tekst jednolity Dz. U. z 2013r. poz. 267 z późn. 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 153/14 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 01.07.2014 r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie art. 79 ust. 2 pkt. 1 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (tekst jednolity Dz. U. z 2015r., poz. 584.) 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 191 z 30.04.2004, str. 1, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 200, z późn. zm.) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład:

**Blok Żywienia w Zespole Szkół Nr 8, ul. Krężnicka 156, 20-518 Lublin**

**Podległy: Urząd Miasta Lublin**

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

NIP 946-253-26-29

REGON 060277485

PESEL nd

TEL. 81 750-09-23

FAX -

E-MAIL -

Zakład objęty nadzorem na podstawie: pod stałym nadzorem organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej – decyzja z dnia 09.10.2006r. znak ONS-NZ-703.1/139/06

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem: Pani Grażyna Daniewska – Dyrektor Zespołu Szkół

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu: Pani Grażyna Daniewska – Dyrektor Zespołu Szkół

Pani Agnieszka Małecka – Intendent

(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 szkolnej.
5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: SK/S/K/09-151/HŻŻiPU, termometr elektroniczny PP/S/K/03-07/HŻ.

## **II. 1. Opis stanu faktycznego** *(charakter działalności zakładu, liczba pracowników i inne informacje charakteryzujące zakład).*

W obiekcie prowadzona jest produkcja posiłków w oparciu o surowce wymagające obróbki brudnej – na bazie mięsa drobiowego, czerwonego, ryb, warzyw okopowych i nieokopowych, półproduktów i wyrobów gotowych. W bloku żywienia produkuje się posiłki dla dzieci uczęszczających do Zespołu Szkół (240 posiłków – szkoła podstawowa i gimnazjum) oraz dla Przedszkola mieszczącego się w budynku obok szkoły (60 posiłków). Dla dzieci ze szkoły produkuje się śniadania i obiady, natomiast dla przedszkolaków dodatkowo podwieczorki. Zgodnie z uzyskaną informacją posiłki przygotowywane są w oparciu o jadłospis ułożony na 10 dni.

Pomieszczenia wchodzące w skład bloku żywienia zlokalizowane na I piętrze oraz parterze, podłączonego do sieci wodociągowej. Otoczenie budynku, dojścia i dojazdy utwardzone, utrzymane w dobrym stanie sanitarnym. Układ funkcjonalny pomieszczeń oraz wyposażenie pomieszczeń produkcyjnych nie uległy zmianie od czasu ostatniej kontroli sanitarnej z dnia 27.04.2012r. opisanego w protokole kontroli sanitarnej znak HŻ-F-6323/16/12. Pomieszczenia, sprzęt oraz wyposażenie bloku żywienia utrzymane we właściwym stanie sanitarno-higienicznym oraz technicznym.

Do wszystkich punktów wodnych zamontowanych w bloku żywienia doprowadzono bieżącą ciepłą i zimną wodę. Okazano do wglądu Sprawozdanie z badania wody Nr 225/13/LUB z dnia 07.11.2013r. Badanie wykonane w zakresie parametrów mikrobiologicznych potwierdzające prawidłową jakość wody używanej w zakładzie. Zgodnie z procedurą GHP w zakresie zaopatrzenia zakładu w wodę, badanie wody przeprowadzane co 2 lata. Ciepła woda pozyskiwana z własnej kotłowni.

Nieczystości płynne odprowadzane do kanalizacji miejskiej. W dniu kontroli nie stwierdzono nieuszczelności instalacji kanalizacyjnej w pomieszczeniach bloku żywienia. Odpady komunalne w pomieszczeniach gromadzone do wydzielonych pojemników wyłożonych workami foliowymi, a następnie usuwane do kontenera zbiorczego znajdującego się obok placówki. Usługi związane z wywozem odpadów komunalnych świadczy firma specjalistyczna – SITA WSCHÓD – 20-479 Lublin ul. Ciepłownicza 6. Okazano do wglądu umowę nr P-58/K zawartą dnia 16.07.2014r. z w/w firmą, przedmiotem której są kompleksowe usługi w zakresie odbioru odpadów komunalnych (o kodzie 20 03 01, 15 01 06).



Posiłki i napoje podawane są w naczyniach wielorazowego użytku. Do przechowywania czystych naczyń zapewniono zamykane szafy przelotowe oddzielające pomieszczenia rozdzielni posiłków od zmywalni. Posiłki spożywane są na wydzielonej sali. Brudne naczynia stołowe myte w zmywalni. Wstępne mycie naczyń odbywa się w zlewozmywaku dwukomorowym z użyciem odpowiednich detergentów. Dezynfekcja prowadzona jest w zmywarko-wyparzarce przemysłowej FAGOR. Na wyposażeniu zakładu stwierdzono środki do dezynfekcji powierzchni kontaktujących się z żywnością „PROFI max SP D 105” – preparat bakteriobójczy oraz grzybobójczy oraz BAC Specid (środek myjąco-dezynfekujący). Preparat w terminach ważności.

W zakładzie zapewniona jest wentylacja grawitacyjna i mechaniczna. Nad stanowiskami obróbki termicznej zainstalowane sprawne okapy wentylacyjne. Przedłożono do wglądu Protokół Nr 274 z okresowej kontroli przewodów kominowych z dnia 28.10.2014r. wystawiony przez Mistrza Kominiarskiego Stanisława Sikorę z Usługowego Zakładu Kominiarskiego –Sikora Stanisław – Niedrzwica Duża ul. Lubelska 142, w którym ujęto zapis, iż objęte kontrolą przewody kominowe oraz elementy urządzeń kominowych odpowiadają przepisom Prawa budowlanego a wykonane konstrukcje i elementy mieszczą się w obowiązujących normach.

W zakładzie w bloku żywienia przy produkcji posiłków zatrudnionych jest 6 osoby, których aktualną dokumentację do celów sanitarno-epidemiologicznych. Zapewniono pracownikom czystą odzież ochronną. Zapewniono warunki do przechowywania odzieży wierzchniej i ochronnej z zachowaniem segregacji.

W trakcie kontroli poddano ocenie warunki przechowywania żywności. Środki spożywcze trwałe i nietrwałe mikrobiologicznie przechowywane w wydzielonych pomieszczeniach – magazynie żywności trwałej i nietrwałej mikrobiologicznie. Surowce łatwopsujące się magazynowane w urządzeniach chłodniczych i zamrażalniczych. Wszystkie urządzenia opomiarowane, co umożliwia stałą, codzienną kontrolę warunków przechowywania. Kontrola wewnętrzna prowadzona zgodnie z opracowanym „Programem zaopatrzenia i magazynowania”, w którym szczegółowo określono kontrolowane obszary (oznakowanie, warunki transportu, stan opakowań, itp.). Przyjęty towar niezwłocznie umieszczany jest w magazynach w warunkach zalecanych przez producentów poszczególnych surowców. Wyniki kontroli notuje się w odpowiednich formularzach – „Kartach kontroli dostaw”. Określono warunki przechowywania poszczególnych grup środków spożywczych oraz system monitoringu warunków przechowywania z uwzględnieniem czasu i temperatury. Określono częstotliwość monitoringu – tj. 2 razy dziennie. Osobą odpowiedzialną jest intendent. Dostawcy środków spożywczych:

- warzywa i owoce świeże, kiszonki: TOMIK Tomasz Jarosław Duda, Elizówka 65, Ciecierzyn
- mięso, drób i wędliny - PHU AVEXIM Sp. z o.o., ul. Bukowa 2, Turka; (ZM Cioczek,
- jaja – Grzegorz Wiejak Zakład Pakowania Jaj, KRYSA –Krystyna Wiejak –Kazimierzówka 5

- ryby mrożone, mrożonki: Ireneusz Welman P.P.H.U., ul. Żytnia 21b, Kraśnik;
- pieczywo: Piekarnia –Ciastkarnia Mi G Kuna – Pszczela Wola , Żabia Wola 130A.

W zakładzie zapewniono identyfikowalność przechowywanej żywności; surowce przechowywane w oryginalnych opakowaniach opatrzonych etykietami producentów.

Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami prowadzone jest we własnym zakresie, zgodnie z opracowaną procedurą. Otwierane okna bloku żywienia zostały zabezpieczone siatkami uniemożliwiającymi wnikanie owadów do pomieszczeń, otwory ściekowe oraz wentylacyjne zabezpieczono kratką. Drzwi zewnętrzne szczelne, bez prześwitów. Prowadzi się wizualną, regularną kontrolę obecności szkodników w pomieszczeniach, na bieżąco usuwa się odpady żywnościowe. Wg wyjaśnień podczas dostaw prowadzi się również wizualną kontrolę produktów pod kątem obecności szkodników. W przypadku pojawienia się szkodników zostanie wezwana specjalistyczna firma DDD. W dniu kontroli szkodników oraz śladów ich bytowania w obiekcie nie stwierdzono.

Okazano do wglądu opracowaną dokumentację GHP, GMP oraz system bezpieczeństwa zdrowotnego produkowanych posiłków. Wyznaczono 3 krytyczne punkty kontrolne na etapie przyjęcie surowców do zakładu, przechowania oraz obróbki cieplnej potraw. Określono działania korygujące dla wszystkich CCP. Dokumentacja systemowa nakłada wymóg przeprowadzania weryfikacji procesów technologicznych za każdym razem gdy w procesie pojawią się jakiegokolwiek zmiany. System bezpieczeństwa zdrowotnego produkowanych posiłków przewiduje przeprowadzanie kontroli wewnętrznych w obszarach: przestrzegania w zakładzie dobrej praktyki higienicznej, dobrej praktyki produkcyjnej, prawidłowości działań związanych z wdrażaniem zasad systemu HACCP oraz warunków i sposobu wprowadzania żywności do obrotu, przechowywania i transportu. Wyniki kontroli wewnętrznej odnotowane na odpowiednich formularzach z wyszczególnieniem kontrolowanych obszarów, zadań naprawczych oraz określeniem terminu usunięcia nieprawidłowości i określenia osoby odpowiedzialnej. Okazano do wglądu kilka ostatnich raportów. Dokumentacja systemowa zawiera receptury poszczególnych potraw z określeniem nazwy, masy porcji, listą składników wchodzących w skład potrawy, sposobem przygotowania potraw oraz informacją żywieniową.

Przy zlewozmywaku dwukomorowym w pomieszczeniu zmywalni, przeznaczonym do wstępnego przepłukiwania naczyń stołowych stwierdzono zainstalowany młynek koloidalny wykorzystywany jest sporadycznie z uwagi na zawartą umowę na odbiór odpadów poprodukcyjnych i pokonsumpcyjnych. Pouczono, iż stanowi to naruszenie pkt. 4 Rozdz. VI Zał. II ww. Rozporządzenia 852/2004 oraz z art. 14, art. 26 w zw. z art. 10 lit. f; art. 26 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1069/2009 z dnia 21 października 2009r. określającego przepisy sanitarne dotyczące produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego, nieprzeznaczone do spożycia przez ludzi. W/w akty prawne nie przewidują zagospodarowania odpadów gastronomicznych poprzez wprowadzanie ich do systemów kanalizacyjnych.



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: nie dotyczy .

5. Uwagi osoby kontrolującej – brak uwag.

6. Czas trwania kontroli: od 10.50 do 13.30.

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

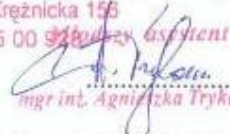
W przypadku odmowy podpisania protokołu należy dokonać odpowiedniej adnotacji. - nie dotyczy .

7. Poprawki i uzupełnienia do protokołu: brak.

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

**Dyrektor**  
  
mgr inż. Grazyna Daniewska

Zespół Szkół Nr 8  
20-518 Lublin, ul. Krężnicka 156  
tel./fax 081 75 00 923

  
mgr inż. Agnieszka Trykacz

Młodszy Asystent  
  
mgr inż. Magdalena Bocheńczyk

.....  
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

.....  
(podpis osoby kontrolującej)

  
.....  
(podpisy świadków)

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 02.06.2015r.  
otrzymałem (-am) w dniu 02.06.2015r.

Zespół Szkół Nr 8  
20-518 Lublin, ul. Krężnicka 156  
tel./fax 081 75 00 923

**Dyrektor**  
  
mgr inż. Grazyna Daniewska

.....  
(podpis i pieczęć odbierającego protokół)

Właściciel / osoba upoważniona w terminie 14 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

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

**Blok Żywienia w Zespole Szkół Nr 8, ul. Krężnicka 156, 20-518 Lublin**

**INFORMACJE SZCZEGÓLWE DOTYCZĄCE KONTROLOWANEGO ZAKŁADU  
NA PODSTAWIE ANALIZY RYZYKA:**

*Zaznaczyć w odpowiedniej kolumnie tabeli.*

	Zakres kontroli	OCENA ZAGROŻENIA			UWAGI <small>(wpisać ND kiedy nie dotyczy)</small>
		Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
<b>I</b>	<b>Stan techniczno - sanitarny zakładu</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>18</b>	
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	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	
<b>II</b>	<b>Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży</b>	<b>0</b>	<b>16</b>	<b>32</b>	
1	Czystość pomieszczeń zakładu. 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.	0x	5	11	



3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	0x	3	5	
<b>III</b>	<b>Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności</b>	<b>0x</b>	<b>25</b>	<b>50</b>	
1	Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników).	0 x	2	4	
3	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	0x	1	2	
4	Prawidłowość procedur i ich realizacji i (GHP, GMP, HACCP).	0x	9	17	
5	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0x	3	7	
6	Śledzenie produktu (Traceability).	0x	5	10	
7	Kontrola surowców i wyrobów przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0x	4	8	
8	Znakowanie.	0x	1	2	
<b>IV</b>	<b>Profil działalności – zgodnie z kategoryzacją zakładów</b>	<b>0</b>	<b>2 x</b>	<b>4</b>	
	<b>Suma punktów</b>	0	2	0	
	<b>Suma punktów ogółem</b>	<b>2</b>			
	<b>Kategoria ryzyka</b>	<b>Niskie (N)</b>	<b>Średnie (S)</b>	<b>Wysokie (W)</b>	
	<b>Ryzyko dla ocenianego zakładu</b>	x			

**KRYTERIA OCENY:**

Ryzyko wysokie                      powyżej 47 pkt  
Ryzyko średnie                        powyżej 15 do 47 pkt  
Ryzyko niskie                         nie więcej niż 15 pkt

Częstotliwość kontroli obiektów w zależności od kategorii ryzyka:

**Wysokie ryzyko** – nie rzadziej niż co 12 miesięcy  
**Średnie ryzyko** – kontrola nie rzadziej niż 1 raz na 18 miesięcy  
**Niskie ryzyko** – kontrola nie rzadziej niż 1 raz na 24 miesiące

II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ -Z DNIA -.

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY: brak .

**Dyrektor**  
  
mgr inż. Grażyna Daniewska  
.....  
(podpis kontrolowanego)  
1) Zamoczyć właściwie

**Młodszy asystent**  
  
Zespół Szkół Nr 8  
20-518 Lublin, ul. Krężnicka 456  
tel./fax 081 75 00 923  
mgr inż. Agnieszka Trykacz

**Młodszy Asystent**  
  
mgr inż. Magdalena Bocheńczyk  
.....  
(podpis osoby kontrolującej)