

Szkola Podstawowa Nr 39  
w Lublinie

data wpływu 07.02.2018  
nr wpływu 231  
l. zał. ....  
ref. .... 8

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

(ORYGINAŁ / KOPIA\*)

Nr HŻ-K-6323/ 7 /2018

Lublin, dnia 07.02.2018r.

(Miejscowość i data)

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

Monikę Staszek - młodszego asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych  
K-0160/20/2018.

(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 2017r., poz. 1261), w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68  
§ 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U.  
z 2017r., poz. 1257).

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. ~~79~~ ust. pkt. 1 ustawy z dnia 2 lipca 2004r. o swobodzie działalności  
gospodarczej (Dz. U. z 2017r., poz. 2168) \*\*) 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, 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 39 im. Szarych Szeregów**

**ul. Krężnicka 156, 20-518 Lublin**

**Podlega: Gmina Miasto Lublin, Urząd Miasta Lublin**

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

NIP 946-181-32-14

TEL. 81 750-09-23

FAX

E-MAIL

Zakład objęty nadzorem na podstawie: decyzji zatwierdzającej zakład ONS-NZ-703.1/139/06 z dnia  
09.10.2006r. oraz zaświadczenia o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli  
organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej Nr 1500/0309/2008 z dnia 10.05.2011r.

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem: Pani Grażyna Daniewska – Dyrektor Szkoły  
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu: Pan Tomasz Sobczak – 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 i młodzieży w placówce oświatowej.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: zestaw komputerowy znak IW 9-92/3/224, 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 prowadzona jest w zakresie produkcji posiłków od surowca na bazie mięsa, w tym drobiu, owoców i warzyw, w tym wymagających obróbki brudnej, jaj, półproduktów, w tym ryb mrożonych, produktów gotowych, przygotowywania napojów zimnych i gorących. Posiłki i napoje podawane na miejscu w naczyniach wielokrotnego użytku.

W przedmiotowym bloku żywienia produkuje się około 65 posiłków dla dzieci z przedszkola, dla dzieci w wieku szkolnym przygotowuje się ok. 180 śniadań oraz ok. 320 obiadów dwudaniowych z napojem. Na potrzeby wyżywienia dzieci biorących udział w półkoloniach zimowych produkuje się około 30 posiłków (śniadania, obiady dwudaniowe).

Pomieszczenia bloku żywienia zlokalizowane są w na parterze, podpiwniczeniu i I piętrze szkoły. Budynek murowany, wolnostojący.

Budynek podłączony do miejskiej sieci wodociągowo-kanalizacyjnej. Przy każdym punkcie wodnym zapewniono dostęp do ciepłej i zimnej wody bieżącej. Przedłożono do wglądu sprawozdanie z badań Nr 432/17/LUB z dnia 13.11.2017r. wystawione przez Laboratorium Usług Badawczych Lubelskiej Spółdzielni Usług Mleczarskich w Lublinie, ul. Probostwo 4, 20-089 Lublin, wykonane w zakresie parametrów mikrobiologicznych – wyniki prawidłowe w badanych parametrach. Punkt poboru próbki – kran w kuchni.

Nieczystości stałe komunalne usuwane do pojemników wyłożonych wkładami foliowymi, a następnie do kontenerów zbiorczych, opróżnianych w ramach umowy Nr P58/K z dnia 01.09.2017r. zawartej z SUEZ WSCHÓD Sp. z o.o., ul. Ciepłownicza 6, 20-479 Lublin. Przedmiotem umowy jest odbiór odpadów o kodach 20 03 01 z pojemników o pojemności 1100 l z częstotliwością 2 razy w tygodniu, 15 01 06 (frakcja sucha) z pojemnika 1100 l odbiór 1 raz na 2 tygodnie.

Odpady pokonsumpcyjne przekazywane są firmie PRO – EKO Tomasz Szykora, Odbiór odpadów organicznych, Świdnik Duży Pierwszy 1, 20-258 Lublin. Okazano umowę na odbiór i transport odpadów zawartą w dniu 03.03.2017r. z ww. firmą, przedmiotem której jest odbiór i transport odpadów na zlecenie telefoniczne. Ostatnia karta przekazania odpadu Nr 19/12/2017 z dnia 22.12.2017r. potwierdza odbiór odpadów o kodzie 20 01 08 (odpady kuchenne ulegające biodegradacji) w ilości 0,180 Mg. Odbiór odpadów zgodnie z okazanymi kartami odbywa się z częstotliwością raz w tygodniu.

Wentylacja pomieszczeń grawitacyjna i wspomagana mechanicznie (nad punktami obróbki termicznej zamontowany okap wyciągowy). Przedłożono do wglądu protokół Nr 114/2017 z okresowej kontroli przewodów kominowych z dnia 25.10.2017r. wystawiony przez Mistrza

Kominiarskiego – Pana Waldemara Zarębskiego (upr. nr 0379) z Zakładu Usług WALZAR Waldemar Zarębski, ul. Romantyczna 15/4 w Lublinie. W wyniku kontroli stwierdzono, iż objęte kontrolą przewody kominowe oraz inne elementy urządzeń kominowych odpowiadają przepisom ustawy Prawo Budowlane. Wykonane konstrukcje i elementy mieszczą się w obowiązujących normach. Oświetlenie pomieszczeń bloku żywienia naturalne oraz sztuczne. Punkty świetle zabezpieczone osłonami.

Układ pomieszczeń zgodny z opisem ujętym w protokole kontroli sanitarnej znak HŻ-F-6323/16/12 z dnia 27.04.2012r. Pomieszczenia bloku żywienia, sprzęt i wyposażenie mające kontakt z żywnością utrzymane we właściwym stanie sanitarno-technicznym (wykonane ze stali nierdzewnej). W dniu kontroli zakład i jego wyposażenie utrzymane czysto.

W bloku żywienia pracuje 7 osób. Dokumentacja lekarska do celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników bloku żywienia aktualna. Zapewniono czystą odzież ochronną personelu oraz warunki do jej przechowywania (w zamykanych szafkach). W dniu kontroli personel pracował w czystej odzieży ochronnej (fartuchach oraz osłonach włosów). Odzież ochronna prana jest w szkolnej pralni.

Zabezpieczenie przed szkodnikami prowadzone jest we własnym zakresie. W dniu kontroli w zakładzie nie stwierdzono szkodników ani śladów ich bytowania, obiekt szczelny. Otwory wentylacyjne i ściekowe zabezpieczone kratką, wyłożono stacje monitorujące obecność szkodników. Zapisy potwierdzające monitoring obecności szkodników wykonywane są dwa lub trzy razy w miesiącu. Z wymiany trutek na szkodniki prowadzone są protokoły – ostatni z dnia 09.01.2018r., potwierdzający wymianę trutek na gryzonie w dwóch stacjach deratyzacyjnych zewnętrznych i jednym chwytaku wewnętrznym. W usuniętych trutkach nie stwierdzono ubytków świadczących o bytowaniu szkodników.

Wydzielono i opisano stanowiska robocze mycia i przetwarzania poszczególnych surowców – stanowiska wykorzystywane zgodnie z ich przeznaczeniem. Mięsa myte są w zlewozmywakach w kuchni właściwej. Wstępna owoców i warzyw odbywa się w wydzielonym pomieszczeniu. Wydzielono jednokomorowy zlewozmywak gastronomiczny do mycia warzyw okopowych, dwukomorowy zlewozmywak gastronomiczny do mycia warzyw nieokopowych oraz zlewozmywak jednokomorowy do mycia owoców. Wstępna obróbka jaj odbywa się w pomieszczeniu przeznaczonym do tego celu zlokalizowanym w podpiwniczeniu. Jaja przechowywane w wydzielonym urządzeniu chłodniczym, dezynfekowane za pomocą naświetlacza UV. Na stanie zakładu stwierdzono jaja, które zostaną wykorzystane do przygotowania posiłków. Jaja Dostarczane przez Krysa Krystyna Wiejak, Kaziemierzówka 5, 21-040 Świdnik. Okazano do wglądu fakturę VAT 8/02/2018 z dnia 01.02.2018r. potwierdzającą nabycie 300 szt. jaj. Na fakturze ujęto zapis, iż jest ona jednocześnie dokumentem HDI. Ponadto podano informacje: datę produkcji 23.01.2018r., jaja zapakowano w zakładzie 0617554, należy spożyć przed – nie dłużej niż 28 dni od daty zniesienia.

Zapewniono warunki do prowadzenia procesów związanych z dezynfekcją powierzchni kontaktujących się z żywnością. Do dezynfekcji powierzchni kontaktujących się z żywnością zapewniono preparat dezynfekcyjno - myjący o działaniu bakteriobójczym i grzybobójczym Dezopol – Med VC410 R z aktualnym terminem ważności.

Naczynia kuchenne i produkcyjne myte w zlewozmywaku gastronomicznym w pomieszczeniu kuchennym, następnie są poddawane dezynfekcji termicznej w zmywarce kapturowej, będącej na wyposażeniu kuchni.

Zapewniono windy wewnątrz do transportu posiłków z kuchni głównej na jadalnię oraz windę do transportu surowców. Po przygotowaniu posiłków transportowane są one jedną z wind do pomieszczenia wydawczego na I piętrze, a następnie wydawane dzieciom, które spożywają posiłki na jadalni. Temperatura wydawanych posiłków (zup, II dań, napojów gorących i sałatek, surówek lub

innych dań podawanych na zimo) jest kontrolowana i zapisywana w rejestrze. Brudne naczynia stołowe myte są w zmywalni naczyń stołowych zlokalizowanej na I piętrze w zlewozmywaku gastronomicznym, następnie dezynfekowane w kapturowej zmywarko – wyparzarce. Czyste naczynia stołowe przechowywane są w zamkniętej szafie przelotowej łączące pomieszczenie wydawcze ze zmywalnią naczyń stołowych.

Zapewniono warunki do utrzymania właściwej higieny rąk personelu pracującego w kontakcie z żywnością. Przy umywalkach przeznaczonych do mycia rąk w pomieszczeniach bloku żywienia zapewniono płynne mydło dezynfekcyjne oraz ręczniki jednorazowego użycia do osuszania rąk.

W zakładzie pobierane i przechowywane są kontrolne próbki żywności. Wydzielono urządzenie chłodnicze przeznaczone wyłącznie do tego celu w kuchni głównej. Personel posiada stosowaną wiedzę dotyczącą ich pobierania i przechowywania. Próbki przechowywane w uprzednio zdezynfekowanych zamkniętych pojemnikach szklanych (słoikach) przez minimum 72 godziny.

Dostawcami środków spożywczych trwałych i nietrwałych mikrobiologicznie do przedmiotowej placówki są:

- warzywa mrożone – Przedsiębiorstwo Usługowo – Handlowe ULTAX, ul. Zagłoby 4, 22-400 Zamość;
- jaja - Krysa Krystyna Wiejak, Kaziemierzówka 5, 21-040 Świdnik;
- mięso drobiowe, wieprzowe, wołowe i przetwory wędliniarskie – Zakład Mięsny Krzczonów Maria Dawidczyk, Robert Dawidczyk, Iwona Staszczyk s.c., ul. Spółdzielcza 17, 23-110 Krzczonów;
- warzywa i owoce surowe – Tomik Tomasz Jasrosław Duda, Elizówka 65, 21-003 Ciecierzyn;
- pieczywo – PPHU EMTO Emilia Filipiak, Wojciechów Kolonia Piąta 131, 24-204 Wojciechów;
- nabiał – Solidez Sp. z o.o., ul. Bukowa 1, Turka;
- środki ogólnospożywcze – KARO Sp. o.o., ul. Kraczewicka 180, 24-320 Poniatowa.

Okazano do wglądu bieżące faktury, potwierdzające nabycie środków spożywczych. Dostawy surowców podlegają kontroli, podczas której monitoruje się m.in. stan higieniczny środka transportu, higienę osobistą dostawcy, stan opakowań, oznakowanie, datę przydatności do spożycia oraz dokonuje się kontroli temperatury. Zapisy z ww. obszaru rejestruje się w „Karcie przyjęć towaru”. Nie stwierdzono środków spożywczych o niewłaściwej jakości zdrowotnej, po upływie terminu przydatności do spożycia/daty minimalnej trwałości. Zapewniono segregację asortymentową przechowywanej żywności. Magazynowane w bloku żywienia w dniu kontroli środki spożywcze identyfikowalne, opatrzone etykietami producentów. Żywność mrożona we własnym zakresie znakowana datą zamrożenia. Przy magazynowaniu środków spożywczych nietrwałych i mikrobiologicznie kontroluje się oraz dokonuje zapisu z temperatury. Środki spożywcze nietrwałe mikrobiologicznie przechowywane z zachowaniem warunków przechowywania deklarowanymi przez producentów. Urządzenia chłodnicze wyposażone w termometry umożliwiające kontrolę temperatur. Środki spożywcze trwałe mikrobiologicznie przechowywane na regałach ściennych w magazynie, z kontroli przechowywania prowadzone są zapisy dotyczące temperatury i wilgotności w pomieszczeniu magazynowym.

Przedłożono do wglądu zakładową dokumentację GHP/GMP oraz system bezpieczeństwa żywności oparty na zasadach HACCP. Na podstawie analizy zagrożeń określono 3 CCP na etapie przyjęcia surowców, przechowywania oraz obróbki termicznej. Okazane do wglądu zapisy oraz zastały stan w dniu kontroli, potwierdzają utrzymanie ww. dokumentacji. Dokumentacja podlega stałemu przeglądowi, a wszystkie zmiany jakie zachodzą są nanoszone i rejestrowane w karcie „zmian księgi HACCP”. Personel bloku żywienia wykazuje wiedzę i świadomość niezbędną do zapewniania bezpieczeństwa żywności. Pracownicy są szkoleni, co potwierdzają zapisy w kartach szkoleń – ostatnie szkolenie zostało przeprowadzone w dniu 08.01.2018r.

Dokonano ogólnej oceny jadłospisów obowiązujących od 22.01.2018r. do 07.02.2018r. pod kątem wymagań zawartych w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016r.

Na posiłki śniadaniowe podawane są kanapki z różnego rodzaju pieczywem (bułka z ziarnem, chleb wieloziarnisty) z dodatkiem mięsnym (filetem pieczonym z kurczaka, pasztetem drobiowym, szynką gotowaną, schabem pieczonym), nabiałem (serem żółtym, twarożkami ze szczypiorkiem i rzodkiewką) i jajkiem. Do pieczywa podawanych jest kilka dodatków zarówno przetwory mięsne, jajko, nabiał i dżem. Pieczywo smarowane masłem extra. Serwowane są dodatki warzywne: sałata, pomidory, ogórek kiszony. Przygotowuje się także jajecznicę na maśle podaną z pieczywem, serem żółtym i pomidorem. Dzieciom podawane są również zupy mleczne z płatkami zbożowymi oraz bułką z masłem i dżemem. Do posiłków śniadaniowych podawane są herbaty z cytryną, miodem, kawa inka, kakao na mleku. Zazwyczaj serwowane są dwa napoje do wyboru.

Na pierwsze dania serwowane są zupy warzywne (barszcz czerwony, jarzynowa - krem), z dodatkiem makaronu (rosół z makaronem, zacierka), ryżu (pomidorowa), ziemniaków, kasz (krupnik jaglany) oraz jajkiem (żurek). Wywary zup przygotowywane są na bazie korpusów drobiowych i indyczych z włoszczyzną. Do drugiego dania podawane są dodatki mięsne, w tym z warzywami (filet drobiowy panierowany, pulpet wieprzowy w sosie cebulowym, gołąbki w sosie pomidorowym) oraz potrawy bezmięsne (naleśniki z serem, dżemem i śmietaną, pierogi ruskie, naleśniki z serem i brzoskwiniami). Do drugiego dania zapewniany jest dodatek w postaci surowych, kiszonych warzyw lub gotowanych warzyw. Do picia podawane kompoty wieloowocowe.

Na podwieczorek dzieci otrzymują kisiele z owocami, kanapki, ryż z jabłkami i śmietaną, soczki, owoce, batoniki owsiane, mleko z chałką i masłem, serki czekoladowe.

Jadłospis skomponowany jest o składniki spożywcze pochodzące z różnych grup, tj.: produkty zbożowe, ziemniaki, warzywa i owoce, mleko i produkty mleczne, mięso, ryby, jaja, nasiona roślin strączkowych oraz tłuszcze. Do przygotowania dań dla dzieci i młodzieży nie stosuje się koncentratów spożywczych, za wyjątkiem koncentratu pomidorowego. Do każdego posiłku zapewniono warzywa i/lub owoce. W ocenianym tygodniach nie przekroczono dozwolonych porcji potraw smażonych (potrawy przyrządzane w piecu konwekcyjno-parowym). Do przygotowywania posiłków używa się oleju roślinnego o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i wielonienasyconych poniżej 40%. Oceniany jadłospis oraz używane składniki spożywcze do produkcji potraw oceniono pozytywnie pod kątem wymagań Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016r. oraz wytycznych IŻŻ. Jadłospis urozmaicony, potrawy nie powtarzają się.

Przedłożono do wglądu dokumenty potwierdzające wyliczenie wartości energetycznych i odżywczych dla posiłków wydawanych w bloku żywienia m.in. wartości energetycznych, zawartości białka, tłuszczu, węglowodanów, wapnia, fosforu, żelaza, witaminy A, witaminy B1, B2, witaminy C, soli.

Na tablicy informacyjnej dla wiadomości rodziców wywieszony jest jadłospis obowiązujący w bloku żywienia w ramach żywienia dzieci i młodzieży, w którym przy poszczególnych posiłkach (śniadaniach, zupach, II daniach, podwieczorkach) został podany wykaz składników zawierający wyszczególnione alergeny i substancje powodujące nietolerancje pokarmowe.

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

Nie stwierdzono nieprawidłowości. 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 - Załącznik Nr -  
- 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 - nr - .

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

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

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt – dokonano wpisu 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- nie dotyczy.

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 – bez uwag.


6. Czas trwania kontroli: od 10<sup>10</sup> do 14<sup>35</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.

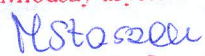
Poprawki i uzupełnienia do protokołu: brak.

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

KIEROWNIK GOSPODARCZY  
  
mgr Tomasz Sobczak

Szkoła Podstawowa nr 39  
im. Szarych Szeregów  
ul. Krężnicka 156, 20-518 Lublin

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

Młodszy asystent  
  
mgr inż. Monika Staszek

.....  
(podpisy świadków)

.....  
(podpis osoby kontrolującej)

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu 07.02.2018r.  
otrzymałem (-am) w dniu 07.02.2018r.

KIEROWNIK GOSPODARCZY Szkoła Podstawowa nr 39  
*im. Szarych Szeregów*  
mgr Tomasz Sobczak ul. Krężnicka 156, 20-518 Lublin

.....  
(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 o swobodzie działalności gospodarczej

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej  
Nr HŻ-K-6323/7/2018 z dnia 07.02.2018r.

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

**Blok żywienia w Szkole Podstawowej Nr 39 im. Szarych Szeregów  
ul. Krężnicka 156, 20-518 Lublin**

**Podlega: Gmina Miasto Lublin, Urząd Miasta Lublin  
INFORMACJE SZCZEGÓLWE 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)	
<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.	0X	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.	0X	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	
<b>II</b>	<b>Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży</b>	<b>0</b>	<b>16</b>	<b>32</b>	
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.	0X	8	16	
2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	0X	5	11	

<sup>1)</sup> zaznaczyć właściwe



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>0</b>	<b>25</b>	<b>50</b>	
1	Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników).	0X	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).	0X	9	17	
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0X	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.	0	4	8	
<b>IV</b>	<b>Profil działalności – zgodnie z kategoryzacją zakładów</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>8X</b>	
	<b>Suma punktów</b>	0	4	0	
	<b>Suma punktów ogółem</b>		<b>8</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 50 pkt  
 Ryzyko średnie                      powyżej 15 do 50 pkt  
 Ryzyko niskie                      nie więcej niż 15 pkt

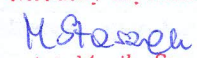
II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ Nr - z dnia

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

Nie wniesiono

KIEROWNIK GOSPODARSTWA  
  
 mgr Tomasz Sobczak

Szkoła Podstawowa nr 39  
 im. Szarych Szeregów  
 ul. Krężnicka 156, 20-518 Lublin

Młodszy asystent  
  
 mgr inż. Monika Staszek

(podpis kontrolowanego)

(podpis osoby kontrolującej)