

**PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ**  
**(tematycznej, interwencyjnej)\***  
*ORYGINAŁ / KOPIA\**

Nr HŻ-K-6325/6/2018

Lublin, 26.06.2018r.  
*(Miejscowość i data)*

**Kontrola sanitarna tematyczna w związku z zapewnianiem wyżywienia na potrzeby dzieci  
i młodzieży biorących udział w półkoloniach letnich.**

*(rodzaj kontroli, zakres itp.)*

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

Monikę Staszek – Młodszy Asystent – 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 ustawy z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2017r. 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 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 Szkoły Podstawowej Nr 39 im. Szarych Szeregów,  
ul. Krężnicka 156, 20-518 Lublin**

**Podlega: Gmina Miasta Lublin**

*(pełna nazwa, adres)*

Pani Grażyna Daniewska – Dyrektor Szkoły

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

NIP: 946-181-32-14, 81 750-09-23

*(informacje dodatkowe o zakładzie)*

Pani Grażyna Daniewska – Dyrektor Szkoły

*(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\*).

Kontrola sanitarna tematyczna przeprowadzona w związku z zapewnianiem wyżywienia na potrzeby dzieci i młodzieży biorących udział w półkoloniach letnich.

Szkoła zapewnia wyżywienie w formie śniadań, obiadów dwudaniowych i podwieczorków na potrzeby dzieci biorących udział w półkoloniach letnich organizowanych szkołą. Zorganizowany jest jeden turnus trwających od 25.06.2018r. do 13.06.2018r.

Obecnie produkuje się posiłki dla około 50 dzieci biorących udział w półkoloniach oraz dzieci uczęszczających do przedszkola (do 29.06.2018r.) Posiłki spożywane są na miejscu, na jadalni szkoły. Posiłki wydawane o regularnych porach dniach. Posiłki wydawane są dzieciom bezpośrednio po przygotowaniu, nie są przechowywane. Dania i napoje wydawane w naczyniach wielokrotnego użytku.

Przy wszystkich punktach wodnych zapewniono dostęp do ciepłej i zimnej wody bieżącej. Punkty wodne przeznaczone do mycia rąk wyposażone w mydło w płynie dezynfekujące Merida z termin przydatności do użycia – 26.09.2019r. oraz dozowniki z ręcznikami jednorazowego użycia do higienicznego osuszania rąk.

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. Przedłożono kartę przekazania odpadów Nr 21/5/2018 z maja 2018r, potwierdzającą odbiór odpadów o kodzie 20 01 08 (odpady kuchenne ulegające biodegradacji). Odbiór odpadów pokonsumpcyjnych odbywa się z częstotliwością raz w tygodniu.

Wydzielono i opisano stanowiska robocze mycia i przetwarzania poszczególnych surowców – stanowiska wykorzystywane zgodnie z ich przeznaczeniem. Mięso 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. Warzywa i owoce przechowywane w drewnianych skrzyniach, na paletach.

Naczynia wielokrotnego użytku myte są wstępnie w gastronomicznym zlewozmywaku jednokomorowym, w zmywalni naczyń stołowych, a następnie dezynfekowane termicznie w kapturowej zmywarko - wyparzace marki LOZAMET.

Zapewniono warunki do dezynfekcji powierzchni pozostających w kontakcie z żywnością. Do dezynfekcji ww. powierzchni używany jest preparat Dezopol – Med 410R z aktualnym terminem ważności (25.10.2018r.).

W dniu kontroli stan sanitarno – higieniczny i techniczny zakładu dobry. Pomieszczenia, powierzchnie i wyposażenie utrzymane czysto.



Nie stwierdzono obecności lub śladów bytowania szkodników. Blok żywienia prawidłowo zabezpieczony przed dostępem szkodników – w pomieszczeniach wyłożone stacje monitorujące obecność szkodników, drzwi zewnętrzne, którymi odbywają się dostawy szczelne, w dniu kontroli zamknięte, otwarte okna zabezpieczone siatką, otwory wentylacyjne i ściekowe zabezpieczone kratką.

Podczas kontroli poddano szczegółowej ocenie surowce używane do produkcji posiłków tj. jaja i mięso. Jaja dostarczane są przez firmę Krysa Krystyna Wiejak, Kazimierzówka 5, 21-040 Świdnik. W urządzeniu chłodniczych do przechowywania jaj stwierdzono kilkanaście sztuk jaj z czerwoną pieczęcią o numerze weterynaryjnym 3 PL 06171301. Jaja opatrzone Handlowym Dokumentem Identyfikacyjnym, na którym zawarto informację tj. jaja konsumpcyjne klasa A, pochodzenie surowca – Piasecka 49a, 21-007 Mełgiew, weterynaryjny numer fermy 06171301, zakład pakowania jaj Paweł Wiejak Nr 06175901, data pozyskania 17.06.2018r., data przydatności do spożycia 15.07.2018r., data dostawy 26.06.2018r., odbiorca – Szkoła Podstawowa Nr 39 w Lublinie, ul. Krężnicka 156, ilość jaj 210 szt.. Zgodnie z HDI jaja zostały poddane dezynfekcji promieniami UV-C. Personel bloku żywienia dodatkowo dezynfekuje jaja w naświetlaczu.

Mięso dostarczane jest przez Zakład Mięсны Krzczonów, Maria Dawiczuk, Robert Dawiczuk, Iwona Staszczuk s.c., ul. Spółdzielcza 17, Krzczonów. W dniu kontroli w urządzeniach chłodniczych stwierdzono mięso świeże. Do surowców dołączone etykiety z informacjami: skrzydło z indyka Indos Sp. z o.o., Bezowola Górne 5a, 21-310 Wołyń, numer weterynaryjny PL 06150501 WE, należy spożyć do 28.06.2018r. oraz tuszka z kurczaka bez podrobów świeża kl. A, Nasz Drób Sp. z o.o. Ujrzanów 77, 08-110 Siedlece, WNI: 14260502, należy spożyć do 28.06.2018r.

Zapewniono identyfikowalność wszystkich środków spożywczych:

- jaja – Krysa Krystyna Wiejak, Kazimierzówka 5, 21-040 Świdnik
- mięso drobiowe, wieprzowe, wołowe i przetwory wędliniarskie – Zakład Mięсны Krzczonów Maria Dawiczuk, Robert Dawiczuk, Iwona Staszczuk s.c., ul. Spółdzielcza 17, 23-110 Krzczonów;
- mrożonki – PHU, ul. Zagłoby 4, 22-400 Zamość;
- warzywa i owoce surowe – Tomik Tomasz Jarosław 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 trwałe i nietrwałe mikrobiologicznie – KARO Sp. o.o., ul. Kraczeńska 180, 24-320 Poniatowa;
- pieczywo – Piekarnia Krystyna Tkaczyk Wierzchowska Drugie 105a, 21-050 Piaski.

Okazano do wglądu faktury potwierdzające nabycie środków spożywczych w miesiącu czerwca 2018r.

Podczas kontroli poddano ocenie warunki przechowywania żywności w zakładzie. Segregacja asortymentowa środków spożywczych zachowana. Nie stwierdzono w zakładzie żywności o niewłaściwej jakości zdrowotnej, po upływie terminu przydatności do spożycia, daty minimalnej trwałości. Wszystkie środki spożywcze przechowywane zgodnie z zaleceniami producentów. Surowce opatrzone etykietami producentów, półprodukty oznakowane we własnym zakresie (podanie nazwy, oraz daty przygotowania, zamrożenia). Środki spożywcze nietrwałe mikrobiologicznie przechowywane w warunkach chłodniczych lub zamrażalniczych. Nie stwierdzono przerwania ciągłości łańcucha chłodniczego.

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.



W bloku żywienia pobiera i przechowuje się kontrolne próbki żywności przygotowanych posiłków. Próbki przechowywane w zamkniętych uprzednio zdezynfekowanych słoikach w urządzeniu chłodniczym, przeznaczonym wyłącznie do tego celu.

Przedłożono do wglądu jadłospis opracowany na potrzeby półkolonii letnich obowiązujący od 25.06.2018r. do 29.06.2018r. Na posiłki śniadaniowe podawane są kanapki z różnego rodzaju pieczywem z dodatkiem mięsnym, nabiałem. Do pieczywa podawanych jest kilka dodatków zarówno przetwory mięsne, jajko, nabiał i dżem. Pieczywo smarowane masłem extra. Serwowane są dodatki warzywne: pomidory, rzodkiewka. Przygotowuje się także jajecznicę. Dzieciom podawane są również zupy mleczne z płatkami śniadaniowymi, bułką, jajkiem na twardo 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 tj. zupa pomidorowa z ryżem, zupa ogórkowa, zacierka, krupnik jaglany, zupa z ciecierzycy z ziemniakami. Wywary przygotowywane są na bazie korpusów drobiowych i indyczych z włoszczyzną.

Na drugie dania w obowiązującym tygodniu serwuje się: kotlet pożarski z ziemniakami i mizerią, pierogi ruskie, gołąbki w sosie pomidorowym z ziemniakami, kotlet mielony z ziemniakami i buraczkami, naleśniki z serem, dżemem i śmietaną. Do picia podawane kompoty wielowocowe, lemoniady.

Na podwieczorek dzieci otrzymują kisiele z owocami i biszkoptami, racuchy z jabłkiem (tłuszcz odsączany jest za pomocą papierowych ręczników), kanapki, batonik owsiany.

Jadłospis skomponowany jest o środki 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. W posiłkach zapewniono porcję warzyw i/lub owoców. W ocenianym tygodniu nie przekroczono dozwolonych porcji potraw smażonych (potrawy przyrządzane w piecu konwekcyjno-parowym). Do przygotowywania posiłków używa się oleju roślinnego (rzepakowy) o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i wielonienasyconych poniżej 40%. Oceniany jadłospis oraz używane środki spożywcze do produkcji potraw oceniono pozytywnie, posiłki komponowane w atrakcyjny sposób. Zaletą jadłospisu jest fakt, iż dzieci mają do wyboru kilka dodatków śniadaniowych, w zależności od preferencji żywieniowych.

Na tablicy informacyjnej dla wiadomości rodziców i dzieci wywieszony jest jadłospis obowiązujący w bloku żywienia, w którym przy poszczególnych posiłkach (śniadaniach, zupach, II daniach, podwieczorkach) został podany wykaz składników zawierający wyszczególnione informacje o alergenach i substancjach powodujących nietolerancje pokarmowe. Informacje o alergenach wyszczególniane są poprzez pogrubianie czcionki w wykazie składników.

Przedłożono do wglądu zakładową dokumentację GHP/GMP oraz system bezpieczeństwa żywności oparty na zasadach HACCP. Okazane do wglądu zapisy oraz zastały stan w dniu kontroli, potwierdzają utrzymanie procedur i instrukcji. Personel bloku żywienia wykazuje wiedzę i świadomość niezbędną do zapewniania bezpieczeństwa żywności.

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

Nieprawidłowości nie stwierdzono, przepisów nie naruszono.



3. Wyposażenie użyte podczas kontroli: zestaw komputerowy IW 9-92/3/224, termometr elektroniczny PP/W/K/03-31/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 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. Załączone dokumenty: brak

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

4. W książce kontroli 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

6. Uwagi osoby kontrolującej: brak.

7. Czas trwania kontroli: od 12<sup>00</sup> do 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 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)

Dyrektor

mgr inż. Grażyna Danilewska

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

Szkoła Podstawowa Nr 39  
20-518 Lublin, ul. Krężnicka 156  
tel./fax 81 75 00 923

Młodszy asystent

mgr inż. Monika Staszek

(podpisy osób kontrolujących)

(podpisy świadków)

---

**POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU**

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) **26.06.2018r.**  
otrzymałem (-am) w dniu **26.06.2018r.**

**Szkoła Podstawowa Nr 39**  
20-518 Lublin, ul. Krężnicka 156  
tel./fax 81 75 00 923

**Dyrektor**

*mgr inż. Grażyna Daniewska*

.....  
(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 Prawie przedsiębiorców