

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ (tematycznej, interwencyjnej)\*

Nr HŻ.9020.40.11.19.2023.MW

Lublin, dnia 16.06.2023r.  
(miejscowość i data)

Kontrola sanitarna tematyczna przeprowadzona w zakresie oceny warunków żywienia zbiorowego dzieci w związku z zapewnieniem wyżywienia dla uczestników półkolonii.  
(rodzaj kontroli, zakres itp.)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/Powiatowego/Granicznego\*) Inspektora Sanitarnego w Lublinie  
Monikę Wójtowicz – młodszego asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych znak: K.057.2.63.2023;  
Małgorzatę Łętowską – asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych znak: K.057.2.64.2023;  
Upoważnienie do przeprowadzenia kontroli numer K.057.4.559.2023.  
(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. 2023r. poz. 338)<sup>1)</sup>, w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960r. – Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2023r. poz. 775 ze zm.)<sup>1)</sup>. Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu <sup>2)</sup> nr 7/23 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 19 kwietnia 2023r. zmieniającego zarządzenie 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 2023r., poz. 221)<sup>1)\*\*</sup> oraz na podstawie art. 9 ust. 4 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 z dnia 15 marca 2017r. w sprawie kontroli urzędowych i innych czynności urzędowych przeprowadzanych w celu zapewnienia stosowania prawa żywnościowego i paszowego oraz zasad dotyczących zdrowia i dobrostanu zwierząt, zdrowia roślin i środków ochrony roślin, zmieniające rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 999/2001, (WE) nr 396/2005, (WE) nr 1069/2009, (WE) nr 1107/2009, (UE) nr 1151/2012, (UE) nr 652/2014, (UE) 2016/429 i (UE) 2016/2031, rozporządzenia Rady (WE) nr 1/2005 i (WE) nr 1099/2009 oraz dyrektywy Rady 98/58/WE, 1999/74/WE, 2007/43/WE, 2008/119/WE i 2008/120/WE, oraz uchylającego rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 854/2004 i (WE) nr 882/2004, dyrektywy Rady 89/608/EWG, 89/662/EWG, 90/425/EWG, 91/496/EWG, 96/23/WE, 96/93/WE i 97/78/WE oraz decyzję Rady 92/438/EWG (rozporządzenie w sprawie kontroli urzędowych) (Dz. Urz. L 95 z 07.04.2017 str. 1ze zm.) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Zakład: Blok żywienia w Szkole Podstawowej nr 39, im. Szarych Szeregów, ul. Krężnicka 156, 20-518 Lublin

(pełna nazwa, adres)

Pani Małgorzata Bielecka – Dyrektor Szkoły

(kierujący zakładem – imię i nazwisko, stanowisko)

<sup>1)</sup> Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy

<sup>2)</sup> Każdorazowo należy wskazać obowiązujące zarządzenie Głównego Inspektora Sanitarnego określające tę procedurę wraz z jego zmianami.

## Świadków nie przywołano

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

NIP 946 181 32 14 TEL. 81 750 09 23

*(informacje dodatkowe o zakładzie)*

Pani Małgorzata Bielecka – Dyrektor Szkoły

*(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 przeprowadzona w związku ze złożonym wnioskiem o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej

Zakład działa w oparciu o decyzję ONS-NZ-703.1/139/06 z dnia 09.10.2006r. W zakładzie prowadzona jest działalność w zakresie przygotowywania posiłków na bazie mięsa, w tym drobiu, owoców, ryb, jaj, warzyw nieokopowych i okopowych, półproduktów i produktów gotowych, napojów zimnych, gorących. Dania i napoje podawane w naczyniach wielokrotnego użytku.

Pomieszczenia bloku żywienia zlokalizowane są na parterze, w podpiwniczeniu oraz na I piętrze budynku wolnostojącego. Dojścia i dojazdy do budynku utwardzone, utrzymane czysto. Budynek podłączony jest do miejskiej sieci wodociągowej i kanalizacyjnej. Woda ogrzewana w kotłowni własnej.

W placówce szkolnej organizowany będzie wypoczynek w formie półkolonii w okresie od 26.06.2023r. do 07.07.2023r. oraz od 03.07.2023r. do 14.07.2023r. – turnusy jednodniowe. Organizatorem wypoczynku realizowanego w dniach od 26.06.2023r. do 07.07.2023r. będzie Lubelskie Towarzystwo Kajakowe „Fala”, ul. Krężnicka 6, 20-518 Lublin natomiast wypoczynku realizowanego w dniach od 03.07.2023r. do 14.07.2023r. będzie Szkoła Podstawowa nr 39, im. Szarych Szeregów, ul. Krężnicka 156, 20-518 Lublin. Podczas planowanego wypoczynku w bloku żywienia będą przygotowywane posiłki dla wszystkich uczestników tj. dla około 155 dzieci w wieku od 7 do 14 lat. W ramach wyżywienia dzieci będą otrzymywały śniadanie, obiad i podwieczorek.

Dzieci będą spożywać posiłki na stołówce szkolnej. Posiłki porcjowane będą na naczynia wielokrotnego użytku, serwowane przez okno wydawcze do stołówki szkolnej. W dniu kontroli przy wszystkich punktach wodnych zapewniono bieżącą ciepłą i zimną wodę. Przy punktach wodnych do mycia rąk zapewniono mydło w płynie, środek do dezynfekcji rąk pn.: „ERG Clean SinX” z datą ważności 15.04.2024r. oraz papierowe ręczniki do higienicznego osuszania dłoni. Okazano do wglądu Sprawozdanie z badania wody nr 985/21/LUB z dnia 12.08.2021r. przeprowadzone w zakresie parametrów mikrobiologicznych, fizykochemicznych oraz organoleptycznych wystawione przez LSUM Laboratorium Usług Badawczych, ul. Probostwo 4, 20-089 Lublin, potwierdzające prawidłową jakość wody wykorzystywanej w zakładzie. W zakładzie zapewniono warunki do prowadzenia procesów związanych z dezynfekcją powierzchni mających kontakt z żywnością – dostępny preparat pn.: „Presep+OL QV” z datą ważności 07.07.2023r.

W dniu kontroli pomieszczenia i wyposażenie zakładu utrzymane czysto, w dobrym stanie sanitarno-technicznym.

Odpady powstające w zakładzie usuwane do pojemników wyłożonych wkładami foliowymi, a następnie usuwane do kontenera zbiorczego ustawionego na utwardzonej powierzchni na zewnątrz budynku opróżnianego okazaną do wglądu fakturę nr FS 115/04/2023 z dnia 28.04.2023r. wystawioną przez Eko-Logistyka Sp. z o.o., ul Metalurgiczna 13d, 20-234 Lublin za odbiór odpadów zmieszanych oraz segregowanych. Odpady pokonsumpcyjne odbierane są przez specjalistyczną firmę. Okazano do wglądu dokument potwierdzający odbiór odpadów z przygotowywania żywienia i pokonsumpcyjnych z dnia 15.06.2023r. wystawiony przez Utylimed sp. z o. o., ul. Turystyczna 9, 20-207 Lublin.

Wentylacja pomieszczeń grawitacyjna oraz wspomagana mechanicznie (nad stanowiskiem obróbki termicznej zamontowany okap wyciągowy). Podczas kontroli nie stwierdzono śladów świadczących o niewłaściwym działaniu systemu wentylacji w zakładzie. Oświetlenie pomieszczeń naturalne oraz sztuczne. Drzwi zewnętrzne szczelne, w dniu kontroli nie stwierdzono obecności szkodników ani śladów ich bytowania.

Personel wyposażony w odzież ochronną tj. w ochronne fartuchy oraz czepki. W dniu kontroli personel pracował w czystej odzieży ochronnej. W dniu kontroli prace przy kontakcie z żywnością oraz myciu i dezynfekcji naczyń wykonywało 5 osób, których aktualną dokumentację lekarską do celów sanitarno-epidemiologicznych okazano do wglądu.

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. Środki spożywcze nietrwałe mikrobiologicznie przechowywane w urządzeniu chłodniczym z zachowaniem warunków przechowywania zalecanymi przez producentów. W wyniku pomiaru termometrem służbowym temperatura w urządzeniu chłodniczym gdzie w dniu kontroli przechowywane były środki spożywcze nietrwałe mikrobiologicznie wynosiła +4°C.

Środki spożywcze, w tym trwałe oraz nietrwałe mikrobiologicznie na bieżące zapotrzebowanie i wykorzystywane do produkcji zakupywane są w: - Tomik Tomasz Jarosław Duda, ul. Łęczyńska 5D, 20-309 Lublin – warzywa i owoce świeże, kiszonki; - Landros s.c., Łuszczów Drugi 107, 20-258 Lublin – wędlina, mięso, w tym drobiowe, jaja - okazana faktura VAT 39491/MG/2023 z dnia 14.06.2023r. stanowi jednocześnie HDI.; - Tomasz Dudek Hurtownia Dato, ul. Bursaki 6, 20-150 Lublin – nabiał; - Tadeusz Skrzyński – Przedsiębiorstwo Usługowo-Handlowe „Ultax”, ul. Zagłoby 4 – mrożonki; - Piekarnia- Ciastkarnia Kuna Sp.j. Małgorzata i Grzegorz Kuna, Żabia Wola 13A, 23-109 Pszczela Wola – pieczywo; - Karo sp. z o.o., ul. Kraczeńska 180, 24-320 Poniatowa – przetwory warzywne, produkty trwałe mikrobiologicznie;

Jadłospis, który będzie realizowany w trakcie trwania półkolonii jest w trakcie realizacji. Podczas kontroli dokonano oceny jadłospisu realizowanego ramach wyżywienia dzieci uczęszczających do placówki szkolnej w dniach 05.06.2023r. – 16.06.2023r. W ramach żywienia dzieci otrzymują śniadanie, obiad dwudaniowy oraz podwieczorki. Na śniadania serwowane były: zupy mleczne (płatki kukurydziane, kasza manna), kanapki z masłem, wędliną, serkiem kanapkowym, dżemem, pasztetem, serem żółtym, twarożek z warzywami, parówki. Dodatek warzywny stanowiły sałata, pomidor, ogórek, ogórek kiszony, rzodkiewka. Do picia dzieci otrzymywały herbatę lub kakao na mleku.

Na obiad serwowane są zupy: krem pieczarkowy, zupa z ciecierzycy, szczawiowa z jajkiem, ogórkowa, grochowa, neapolitańska, żurek, krupnik jaglany. Dodatek węglowodanowy do zup stanowiły makaron oraz ziemniaki. Na drugie dania serwowane były: kotlet mielony, schab w sosie, zapiekanka z makaronem i szynką, makaron z serem, gołąbki inaczej w sosie pomidorowym, filet drobiowy panierowany, makaron z truskawkami, filet drobiowy z warzywami - kaszotto, ryba panierowana. Do drugich dań podawana jest porcja warzyw świeżych lub gotowanych. Dodatek węglowodanowy drugich dań stanowiły ziemniaki gotowane, kasza jęczmienna, kasza pęczak, frytki. Do picia dzieci otrzymywały kompot owocowy, wodę z cytryną, lemoniadę.

Na podwieczorek serwowane były soki owocowe, biszkopty, owoce (banan, arbuzy) chrupki kukurydziane, chałka z masłem i herbata owocowa, jogurt owocowy, mus owocowy, mleko.

Posiłki produkowane są z różnych grup środków spożywczych. Do przygotowania posiłków stosuje się wyłącznie zioła. W posiłkach znajdują się owoce i/lub warzywa, jako dodatek do posiłków

lub składnik potrawy. W planowanym jadłospisie uwzględniono podanie porcji ryby. Do napojów stosuje się niewielkie ilości cukru, nieprzekraczające 10g/porcja. Stosowane są różne techniki kulinarne: gotowanie, pieczenie, duszenie, rzadko smażenie. Uwzględniono również warzywa strączkowe, produkty zbożowe oraz nabiał.

W dniu kontroli okazano do wglądu zapisy z prowadzonego na bieżąco monitoringu temperatury w urządzeniach chłodniczych, temperatury i wilgotności w magazynie oraz karty kontroli rozmrażania, mycia i dezynfekcji, a także kartę kontroli dostaw. Powyższe potwierdza utrzymanie zakładowej dokumentacji HACCP oraz opracowanych dla zakładu procedur i instrukcji GMP/GHP.

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

3. Wyposażenie użyte podczas kontroli: Zestaw komputerowy PN SB- RIW-ZE/0136 termometr nr przyrządu PP/W/K/03-47/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 art. *nd*

(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: -

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

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

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: *nd*

6. Uwagi osoby kontrolującej: *uwag nie wniesiono*

7. Czas trwania kontroli: od 11<sup>40</sup> do 14<sup>25</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: *nd*

8. Poprawki/uzupełnienia do protokołu: *poprawek i uzupełnień nie wniesiono*

*Proszę wskazać w treści protokołu, załącznika, określenia lub wyrazy błędne i te, które je zastępują*

*mgr Małgorzata Bielecka*

.....  
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

.....  
( podpisy świadków)

Asystent/

Młodszy asystent

lek. wet. Małgorzata Łętowska

mgr inż. Monika Wójtowicz

.....  
( podpisy osób kontrolujących)

**POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU**

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 16.06.2023r.  
otrzymałem (-am) w dniu 16.06.2023r.

Dyrektor  
*M. Bielecka*  
mgr Małgorzata Bielecka

.....  
(imię i nazwisko oraz podpis 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

**KLAUZULA INFORMACYJNA**

Na podstawie art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE, dalej zwanego *RODO*, informujemy, że:

- 1) Administratorem danych osobowych jest Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lublinie, dalej zwany *Administratorem*, z siedzibą w Lublinie ul. Uniwersytecka 12, 20-029 Lublin;
- 2) Inspektor ochrony danych jest dostępny pod adresem e-mail: [iod.psse.lublin@sanepid.gov.pl](mailto:iod.psse.lublin@sanepid.gov.pl);
- 3) Pani/Pana dane osobowe będą przetwarzane na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c i e oraz art. 9 ust. 2 lit. h *RODO*, w związku z przepisami *Kodeksu postępowania administracyjnego*;
- 4) Odbiorcami Pani/Pana danych będą osoby lub podmioty uprawnione na podstawie obowiązujących przepisów prawa;
- 5) Pani/Pana dane nie będą przekazywane do państwa trzeciego lub organizacji międzynarodowych;
- 6) Pani/Pana dane będą przechowywane przez okres niezbędny do realizacji celów określonych w pkt 3, a następnie archiwizowane zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa;
- 7) Przysługuje Pani/Panu prawo do:
  - a) dostępu do danych osobowych Panią/Pana dotyczących,
  - b) sprostowania Pani/Pana danych osobowych,
  - c) żądania od *Administradora* ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 1 *RODO*;
- 1) Nie przysługuje Pani/Panu prawo do:
  - a) żądania usunięcia danych osobowych,
  - b) żądania przenoszenia danych osobowych,
  - c) wniesienia sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych;
- 2) W przypadku powzięcia informacji o niezgodnym z prawem przetwarzaniu danych osobowych, przysługuje Pani/Panu prawo wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych w Warszawie, ul Stawki 2;
- 3) Pani/Pana dane nie podlegają zautomatyzowanemu podejmowaniu decyzji, w tym również nie podlegają profilowaniu.

**Niniejsze nie dotyczy przetwarzania danych osobowych dotyczących osób prawnych, w szczególności przedsiębiorstw będących osobami prawnymi, w tym danych o firmie i formie prawnej oraz danych kontaktowych osoby prawnej.**