

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ
(tematycznej, interwencyjnej)*

Nr HŻ-K-6323/ 12 /2017

Lublin, dnia 16.05.2017r.
(Miejscowość i data)

Kontrola sanitarna tematyczna przeprowadzona w zakresie oceny sposobu żywienia dzieci uczęszczających do szkoły podstawowej i oddziału przedszkolnego.
(rodzaj kontroli, zakres itp.)

Przeprowadzonej przez upoważnionych przedstawicieli Państwowego Powiatowego/Granicznego* Inspektora Sanitarnego w Lublinie
Monikę Staszek – Młodszego asystenta - numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych K-0160/6/2017.
(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 (Dz. 2015r. poz. 1412 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 2016r., poz. 23 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 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 (Dz. U. z 2016r. poz. 1829 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 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. Zakład:

**Blok żywienia w Szkole Podstawowej Nr 4 im. Adama Mickiewicza w Lublinie
ul. Hiacyntowa 69, 20-143 Lublin**

Podlega: Gmina Miasta Lublin

(pełna nazwa, adres)

Pani Alina Broniowska – Dyrektor Szkoły

(kierujący zakładem – imię i nazwisko, stanowisko)

NIP 946-18-49-815, REGON 000214936 , telefon kontaktowy 81 747-10-43

(informacje dodatkowe o zakładzie)

Pani Alina Broniowska – Dyrektor Szkoły

Pani Urszula Matejko – 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 przeprowadzona w zakresie oceny sposobu żywienia dzieci uczęszczających do szkoły podstawowej i oddziału przedszkolnego.

W trakcie kontroli oceniono m.in. zastosowanie się placówki do wymogów ustanowionych Rozporządzeniem 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 stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.

Przeprowadzono ocenę asortymentu żywności znajdującego się na stanie bloku żywienia. Na stanie zakładu stwierdzono, iż magazynowane są niewielkie ilości żywności – dostawy środków spożywczych odbywają się na bieżąco, co zapewnia, iż posiłki przygotowywane są ze świeżych produktów/surowców. W zakładzie stwierdzono m.in. produkty zbożowe: ryż paraboliczny, kaszę manną, makarony, pieczywo (bułki pszenne, kukurydziane, mieszane), warzywa i owoce świeże (jabłka, pory, koperek, kapusta pekińska, ogórki) oraz mrożone (szpinak, mieszanka jarzynowa), mięso (korpusy drobiowe), jaja świeże, tłuszcze spożywcze: masło „extra” 82% tłuszczu, olej rzepakowy, mleko pasteryzowane 2% oraz jego przetwory (jogurty o zawartości 3% tłuszczu, ser typu Gouda), herbatę czarną, kawę „inkę”, kakao naturalne, sól, zioła suszone, dżemy niskosłodzone, miody pszczele naturalne.

Do placówki uczęszcza 672-oje dzieci w wieku od 6 do 13 lat. Z żywienia szkolnego korzysta około 465-oro dzieci. Dla dzieci w wieku przedszkolnym zapewniono śniadania, obiady dwudaniowe oraz podwieczorki. Dla dzieci w wieku szkolnym zapewnione są obiady dwudaniowe. Zgodnie z grupami wiekowymi ustalonymi przez Instytut Żywności i Żywienia z grupy 4-6 lat z żywienia (śniadanie, obiad, podwieczorek) korzysta 7 dzieci oraz jedno dziecko które korzysta tylko ze śniadań i podwieczorków; z grupy wiekowej 7-9 lat łącznie z żywienia korzysta 309 dzieci (z czego 46 z pełnego wyżywienia, pozostali tylko z obiadu); z grupy wiekowej 10-12 lat z obiadów korzysta 88 dzieci oraz z grupy wiekowej 13-15 obiady spożywa 60 dzieci. Spośród dzieci korzystających z żywienia żadne z nich nie jest na specjalistycznej diecie.

Komponowaniem jadłospisów zajmuje się Intendent – Pani Urszula Matejko, która uczestniczyła w szeregu szkoleń dotyczących żywności i żywienia dzieci m.in. w szkoleniu na temat „Opracowania jadłospisu szkolnego”, „Planowania żywienia w placówkach oświatowych w świetle najnowszych zmian przepisów prawnych”, „Prawidłowego żywienia uczniów w placówkach szkolno – wychowawczych w ramach realizowanego przez Miasto Lublin programu „Jedz z Głową”; „Roli warzyw i owoców w diecie dzieci i młodzieży – „Pora na pomidora”; „Bezpiecznego i racjonalnego

żywienia w zakładach żywienia zbiorowego - Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26.08.2015r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży” oraz wymagań w sprawie żywności i sposobu żywienia w placówkach oświatowych w świetle Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015r. – szkolenie organizowane przez PSSE w Lublinie. Przedłożono do wglądu certyfikaty/ zaświadczenia z ww. szkoleń.

Dzieci spożywają posiłki w jadalni szkolnej. Posiłki wydawane są zawsze o tych samych porach: śniadanie o godzinie 8³⁰, obiady wydawane są w godzinach: 11³⁰ do 14⁰⁰, podwieczorki 13³⁰-14⁰⁰ (w zależności od godziny zakończenia lekcji przez dzieci).

Na śniadanie serwowane są kanapki przygotowywane na bazie różnych gatunków pieczywa (bułka kukurydziana typu szwedka, bułka pszenna, bułka razowa, chleb krojony pszenny, chleb żytni razowy, chleb razowy ze słonecznikiem, chleb z dodatkiem cebulki z mąki razowej „Gwarek”), wędliny (szynka wieprzowa - „szynka z liściem”, parówki z szynki, polędwica drobiowa), serów podpuszczkowych (serwowane około raz w miesiącu), twarogowych, tłuszczu oraz z dodatkiem past jajecznych oraz rybnych. Pasty rybne sporządzane z filetów śledziowych „Lisner” (na opakowaniu widnieje zapis: bez zagęstników, bez słodzików, bez wzmacniaczy smaku) oraz ogórków kiszonych lub szczypiorku. Do kanapek dodawane są warzywa świeże (ogórki, pomidory, sałata, rzodkiewka) oraz ogórków kiszonych w okresie zimowym. Parówki z szynki podawane są z ketchupem „Roleski” (bez konserwantów, zagęstników, dodatków E, 100g ketchupu wyprodukowano z 205 g pomidorów). Do przygotowywania kanapek stosuje się wyłącznie masło typu EXTRA 82 % tłuszczu mlecznego. Kanapki nie są przyprawiane/dosalane.

Kanapki serwowane są także na słodko np. z dżemem niskosłodzonym „Herbapol”. Raz w tygodniu na śniadania podawana zupa mleczna przygotowywana na bazie mleka pasteryzowanego o zawartości tłuszczu 2% z płatkami owsianymi, ryżowymi, kaszą manną oraz z owocami suszonymi np. żurawiną, rodzynkami, morelą. Do zup mlecznych dodatkowo podawana jest bułka śniadaniowa oraz owoc lub sok 100% (na stanie magazynowym stwierdzono sok jabłkowy 100%). Do picia do posiłków śniadaniowych serwowane jest mleko, napoje mleczne (kakao o obniżonej zawartości tłuszczu – zawartość tłuszczu kakaowego 10- 12%, kawa inka), herbaty z miodem i cytryną. Do dosładzania herbaty stosuje się niewielkie ilości miodu wielokwiatowego nektarowego „Pszczelarz Kozacki” – Pasieka Tadeusz Kozak.

Obiad zawsze składa się z trzech dań – zupy, drugiego dania oraz napoju. Na obiad serwowane są różne rodzaje zup. Każdego dnia jest podawana inna zupa – zupy nie powtarzają się w ciągu miesiąca. Zupy produkowane są na wywarach na bazie korpusów drobiowych oraz warzyw: wywary mięsno-warzywne lub mięsne. Zupy warzywne sporządzane są ze świeżych warzyw (brokułowa, kalafiorowa – w okresie letnim, botwinka, szczawiowa, kapuśniak z białej kapusty, koperkowa),

warzyw mrożonych (zupa jarzynowa, fasolowa – wyłącznie w okresie zimowym), z warzyw kiszonych (zupa ogórkowa, kapuśniak), z przecieru lub koncentratu pomidorowego pasteryzowanego (zupa pomidorowa). Sporządzane są również zupy z dodatkiem nasion roślin strączkowych (zupa z ciecierzycy, barszcz ukraiński z grochem typu „Jaś”, zupa groszkowa, zupa fasolowa, zupa grochowa). Ponadto serwowany jest: żurek śląski, zupa węgierska, pieczarkowa, barszcz biały z jajkiem i kielbaską. Serwuje się zupy rosółowe (bez zagęszczania i zabielenia), zabielenie jogurtem naturalnym o zawartości tłuszczu 3%, sporadycznie śmietaną o zawartości 12% tłuszczu „Krasnystaw” (jarzynowa, ogórkowa) oraz zagęszczane zawiesiną mąki kukurydzianej, razowej lub gryczanej (żurek, barszcz biały). Zupy podawane z pieczywem, za wyjątkiem zup z ryżem lub makronem. Do zup jako przyprawę stosuje się ziele angielskie i/lub liście laurowe. Nie stosuje się tzw. „kostek rosółowych” lub przypraw nie pochodzących z naturalnych składników.

Drugie danie jest źródłem produktów zbożowych, mięsa, produktów garmażeryjnych mącznych oraz warzyw gotowanych, surowych i kiszonych. Podawane są dania z różnych gatunków mięsa (kielbasa biała w sosie chrzanowym, schab w ziołach, kotlet drobiowy, gołąbki w sosie pomidorowym, gulasz wieprzowy, kotlet pożarski, schab pieczony, kęski drobiowe w sezamie, ryba na parze). Mięso jest mielone we własnym zakresie z łopatki wieprzowej. Potrawy mięsne podawane są z ziemniakami, kaszą gryczaną, makaronem (spaghetti z mięsem mielonym).

Serwowane są również potrawy bezmięsne (makaron z serem, pierogi ruskie, placki ziemniaczane ze śmietaną, łazanki) oraz na słodko (ryż z jabłkiem i brzoskwinia, pierogi z serem i jagodą, naleśniki z serem dżemem, owocami). Pierogi na słodko podawane są z jogurtem i śmietaną (w proporcji 1:1), natomiast pierogi ruskie lub z mięsem podawane w masłem. Wyroby garmażeryjne dostarczane są przez Przedsiębiorstwo Produkcji Wyrobów Garmażeryjnych PYZA Parafiniuk Michał, Rudka Kozłowiecka 107, 21-025 Niemce. Przedłożono do wglądu fakturę Nr FV/59/2017/05 z dnia 15.05.2017r. potwierdzającą zakup naleśników z serem w ilości 102 kg.

Dodatkiem do obiadu są zarówno warzywa w postaci sałatek i surówek np. surówka w kapusty pekińskiej, sałatka wielowarzywna) a także warzywa kiszone (ogórek, kapusta) oraz warzywa podawane na gorąco (marchewka zasmażana z groszkiem, ryż z gotowanymi warzywami, bukiet warzyw, buraczki zasmażane).

Sosy do sałatek/surówek sporządzane są na bazie produktów mlecznych: śmietany o zawartości tłuszczu 12%, jogurtu o zawartości tłuszczu 3%, a także z dodatkiem octu jabłkowego fermentowanego, musztard: stołowej, francuskiej, delikatesowej łagodnej i oleju rzepakowego/oliwy z oliwek.

Potrawy przyrządzane są z dodatkiem przypraw m.in. „soli kujawskiej naturalnie czystej”, pieprzu czarnego, pieprzu ziołowego, estragonu, bazylii, kminku, ziół prowansalskich, czubrycy,

lubczyku, papryki słodkie, rozmarynu suszonego oraz mieszanek przyprawowych komponowanych w oparciu o wyłącznie naturalnie składniki tj.: przyprawa do sałatek, przyprawa do karkówki, przyprawa do wieprzowiny, przyprawa „smakosz”. Przyprawy produkowane są przez firmę PA KAR.

Do obiadu zazwyczaj podawany jest deser w postaci świeżego owocu (jabłko, pomarańcz, banan, gruszka) lub jogurt owocowy/waniliowy JOGUŚ o zawartości tłuszczu 2,5g w 100g produktu.

Do picia dzieciom podczas obiadu podawane są kompoty owocowe (z mieszanki mrożonej w okresie zimowym, natomiast w okresie letnim ze świeżych owoców – jabłek, rabarbaru, truskawek, śliwek), herbaty z miodem i cytryną, wody z miodem i cytryną. Kompoty dosładzane są niewielką ilością cukru – tak, aby nie przekraczać 10 g cukru w 250 ml kompotu.

Na podwieczorki podawane świeże owoce, wafle ryżowe naturalne, wafle ryżowe z cynamonem i stewią o niskich zawartościach tłuszczu i soli, nie zawierających cukrów, jogurty owocowe/waniliowe „JOGUŚ”, ciasteczka bez dodatku cukru z maliną zawierające naturalnie występujące cukry, o niskiej zawartości sodu firmy SANTE.

Podczas kontroli ustalono, że dzieciom serwowane są posiłki złożone z różnych grup produktów. W placówce serwuje się produkty zbożowe (różne gatunki pieczywa, kasze, makarony), ziemniaki, warzywa i owoce, mleko i produkty mleczne, różne rodzaje mięsa, w tym ryby, jaja, nasiona roślin strączkowych oraz tłuszcze. Zupy, sosy oraz potrawy sporządzane są wyłącznie z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, za wyjątkiem koncentratu i przecieru pomidorowego, który stosowany jest do przygotowywania zupy pomidorowej. Do smażenia używany jest olej kujawski rzepakowy z pierwszego tłoczenia filtrowany na zimno o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% (65,5%) i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40% (26,5%). Ryby podawane są pod różną postacią, np. past rybnych, smażonego fileta rybnego, ryby na parze. Jednakże w ocenianych jadłospisach obowiązujących od 20.03.2017 do 12.05.2017r. w tygodniu 20.03.2017r. do 24.03.2017r. nie podano żadnej porcji ryby.

W produkcji posiłków stosowane są różne techniki kulinarne, tj. gotowanie, pieczenie, smażenie, duszenie. Potrawy przygotowuje się w piecu konwekcyjno – parowym (również smażenie), patelnia elektryczna wyłączona jest z użytkowania od października 2016r. Wyroby garmażeryjne dostarczane przez firmę Przedsiębiorstwo Produkcji Wyrobów Garmażeryjnych PYZA Parafiniuk Michał tj. naleśniki, placki ziemniaczane nie są powtórnie smażone – jedynie są podgrzewane w piecu konwekcyjno – parowym.

Podczas kontroli pobrano do przeprowadzenia oceny żywienia jadłospis realizowany w okresie od 20.03.2017r. do 12.05.2017r. w zakresie serwowanych śniadań, obiadów dwudaniowych i podwieczorków.

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

Brak przedłożonych dokumentów potwierdzających, iż środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty spełniają odpowiednie wymagania dla danej grupy wiekowej, wynikające z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej zgodnie z § 2 ust. 1 Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016r. sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.

Stwierdzona podczas kontroli nieprawidłowość stanowi naruszenie przepisów:

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 o Bezpieczeństwie Żywności i Żywnienia (Dz. U. z 2017r., poz. 149 ze zm.).

- Rozporządzenie 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 stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U z 2016r. poz. 1154).

3. Wyposażenie użyte podczas kontroli: IW 9-92/3/224

III. Informacje dodatkowe

1. Za stwierdzone nieprawidłowości 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 nr - 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: xerokopie jadłospisów za okres 20.03.2017r. - 12.05.2017r.

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 – nie dotyczy.

5. Uwagi i zastrzeżenia kierownika / przedstawiciela zakładu*).

Pan (i) wnosi / nie wnosi* uwagi i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego: brak.

6. Czas trwania kontroli: od 10⁴⁰ do 15⁵⁰.

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

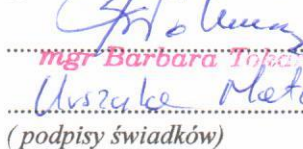
W przypadku odmowy podpisania protokołu należy dokonać odpowiedniej adnotacji.

7. Poprawki i uzupełnienia do protokołu: brak.

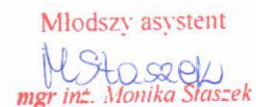
(podać numer strony protokołu, załącznika, określenia lub wyrazy błędne i te, które je zastępują)


DYREKTOR
mgr Alina Anna Broniowska

WICEDYREKTOR SZKOŁY
(podpis i pieczęć kontrolowanego)


mgr Barbara Tokarska
Uszka Metyto
(podpisy świadków)

SZKOŁA PODSTAWOWA NR 4
im. Adama Mickiewicza
20-143 Lublin, ul. Hiacyntowa 69
tel. 081 747-10-43, 081 748-49-43
REGON 000214936, NIP 946-18-49-815
-3-

Młodszy asystent

mgr inż. Monika Staszek

(podpisy osób kontrolujących)

POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) **16.05.2017r.**
otrzymałem (-am) w dniu **16.05.2017r.**


DYREKTOR
mgr Alina Anna Broniowska

(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