

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

Nr HŻ-Y-6325/ 17 /2017

Lublin, dnia 12.07.2017r.

(Miejscowość i data)

**Kontrola sanitarna tematyczna w zakresie oceny warunków żywienia zbiorowego**  
**dzieci i młodzieży w związku z żywieniem uczestników zorganizowanego wypoczynku letniego**  
**w placówce oświatowej.**

(rodzaj kontroli, zakres itp.)

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-0160/6/2017;

Agatę Mazurek – młodszego asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych  
K-0160/32/2017.

(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), 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).

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. 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  
regułami 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 w Szkole Podstawowej Nr 52 im. Marii Konopnickiej**

**ul. Władysława Jagielly 11, 20-281 Lublin**

**Podlega: Urząd Miasta Lublin**

(pełna nazwa, adres)

Pani Małgorzata Stacharska – Dyrektor Szkoły

(kierujący zakładem – imię i nazwisko, stanowisko)

REGON 432511996, tel. kontaktowy: 81 746 81 77

(informacje dodatkowe o zakładzie)

Pani Małgorzata Stacharska – Dyrektor Szkoły

Pani Jolanta Sobkowicz – Intendent

(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 w zakresie oceny warunków żywienia zbiorowego w związku z organizowanym wypoczynkiem letnim (w formie półkolonii) dla dzieci i młodzieży oraz zapewnionym żywieniem zbiorowym przez Blok żywienia Szkoły Podstawowej Nr 52 im. Marii Konopnickiej w Lublinie przy ulicy Władysława Jagiełły 11. Wypoczynek letni (półkolonie) trwa w okresie: 26.06.2017r. – 14.07.2017r. Dzieciom i młodzieży zapewniane jest wyżywienie w postaci obiadu dwudaniowego wraz z napojem. W półkoloniach letnich bierze udział około 133-oro dzieci i młodzieży w wieku od 7 do 12 lat, z czego 110 uczestników korzysta z wyżywienia w szkole. Uczestnicy półkolonii spożywają posiłek na miejscu w jadalni bloku żywienia w godzinach od 12<sup>30</sup> do 13<sup>00</sup> lub w innych godzinach w zależności od zaplanowanych zajęć. Posiłek dwudaniowy wraz z napojem podawany jest w naczyniach wielokrotnego użytku.

Blok żywienia prowadzi działalność w zakresie produkcji, wydawania i konsumpcji posiłków przygotowywanych na bazie mięsa czerwonego, drobiowego, warzyw okopowych i nieokopowych, owoców, jaj, półproduktów, w tym ryb mrożonych i produktów gotowych, napojów zimnych i gorących. Posiłki i napoje podawane na miejscu w naczyniach wielokrotnego użytku. Wyprodukowane w bloku żywienia posiłki (śniadanie, obiad dwudaniowy, podwieczorek) w miesiącu lipcu dostarczane są w ramach cateringu do Przedszkola nr 84 w Lublinie.

Czynności kontrolne wykazały, że pomieszczenia, sprzęt i wyposażenie bloku żywienia utrzymane jest we właściwym stanie sanitarno-higienicznym. Stanowiska mycia i przetwarzania surowców wydzielone.

Zapewniono warunki do utrzymania higieny rąk personelu pracującego przy produkcji posiłków. Punkty wodne zaopatrzone w ciepłą i zimną bieżącą wodę. Punkty wodne do mycia rąk zostały wyposażone w płynne mydło, płyn do higienicznej i chirurgicznej dezynfekcji rąk Velodes Soft firmy Medi-line z aktualnym terminem ważności (16.08.2018r.) oraz ręczniki jednorazowe do osuszania rąk. W dniu kontroli personel bloku żywienia prace w styczności z żywnością wykonywał w czystej odzieży ochronnej. Na wyposażeniu dostępna zapasowa odzież ochronna, przechowywana w wydzielonych do tego celu szafkach dwudziałowych zlokalizowanych w szatni dla personelu zlokalizowanej w podpiwniczeniu bloku żywienia. W bloku żywienia w kontakcie żywnością pracuje 8 osób posiadających dokumentację lekarskie do celów sanitarno – epidemiologicznych.

W zakładzie zapewniono również warunki do prowadzenia procesów związanych z dezynfekcją powierzchni kontaktujących się z żywnością. W zakładzie dostępny jest gotowy preparat do mycia i dezynfekcji w przemyśle spożywczym Service Food firmy Profiline, którym dezynfekowane są powierzchnie, posiadający aktualną datę ważności 01.2020r. Naczynia stołowe, z których korzystają dzieci i młodzież myte są wstępnie w basenie gastronomicznym z białym pomocniczym, a następnie dezynfekowane są przy pomocy profesjonalnej zmywarki kapturowej marki LOZAMET ZKU-10.20. Czyste naczynia przechowywane w szafie przelotowej oraz w zamykanych szafkach w kuchni właściwej.

Zwrócono szczególną uwagę na źródło pozyskiwania surowców, ich jakość, higienę procesu produkcji. Zapewniono identyfikowalność wszystkich środków spożywczych:

- wyroby gotowe (garmażeryjne) – ZGH Alicja ul. Hrubieszowska 54 b, Chełm;
- warzywa – Gospodarstwo Rolno-Handlowe Marzena Mitrut, Dys 107A, 21-003 Ciecierzyn;

- owoce – Tomik Tomasz Jarosław Duda, Elizowka 65, 21-003 Ciecierzyn;
- pieczywo – MADEX PPHU, ul. Ceramiczna 10, Kraśnik;
- mięso czerwone, wyroby wędliniarskie – Zakład Mięsny Krzczonów DAWIDCZYK ul. Spółdzielcza 17, Krzczonów;
- mięsa drobiowe – ANMIT Anna Gęca, ul. Strojanowskiego 11, Lublin;
- mrożonki (ryby, owoce) – CoolFish Michał Bolesławski, ul. I Armii Wojska Polskiego 70, Kurów;
- jaja – INVEST Michel Mariola Michelis, Marek Michelis Sp. J. Dębe Wielkie, Kobirne 44A;
- nabiał – Przedsiębiorstwo Handlowo-Usługowe AVEXIM Sp. z o.o. Bukowa 2, Turka, 20-258 Lublin 62;
- środki spożywcze trwałe pakowane jednostkowo – ALMAX – Dystrybucja Sp. z o.o. Panieńszczyzna 21-002 Jastków.

Okazano do wglądu faktury z miesiąca lipca 2017r. Dostawy środków spożywczych polegają kontroli, które rejestrowane są w tabeli kontroli przyjęcia towaru. Kontrolowane są m.in. następujące obszary: stan higieniczny samochodu, higiena osobista kierowcy, stan opakowań, oznakowanie, temperatura przewozu.

W dniu kontroli dokonano oceny warunków przechowywania środków spożywczych trwałych i nietrwałych mikrobiologicznie. Nie stwierdzono środków spożywczych nieidentyfikowalnych, niewłaściwej jakości zdrowotnej, po upływie terminu ważności/daty minimalnej trwałości. Zapewniono segregację asortymentową przechowywanej żywności. Dokonano pomiaru temperatury termometrem służbowym w urządzeniu chłodniczym przeznaczonym do przechowywania prób posiłków, który wyniósł +1,9°C. W ramach kontroli wewnętrznej w zakładzie dokonywane są zapisy z kontroli przechowywania środków spożywczych w warunkach chłodniczych i mroźniczych oraz kontrola temperatury i wilgotności w magazynie.

Pomieszczenia bloku żywienia zostały zabezpieczone przed dostępem szkodników. Nadzór prowadzony jest przez firmę zewnętrzną „Zabij Szkodnika” Łukasz Tylec, ul. Droga Męczenników Majdanka 49/58 w Lublinie oraz we własnym zakresie. Drzwi zewnętrzne od strony dostaw środków spożywczych szczelne. Pomieszczenia utrzymane w czystości i porządku, odpady gromadzone prawidłowo. Nie stwierdzono obecności ani śladów bytowania szkodników w pomieszczeniach bloku żywienia. W pomieszczeniach bloku żywienia stwierdzono wystawione detektory oraz karmniki monitorujące obecność szkodników.

Nieczystości stałe komunalne gromadzone są w bloku żywienia do wydzielonych pojemników wyłożonych wkładami foliowymi, a następnie usuwane z obiektu do kontenerów zbiorczych, ustawionych na terenie placówki oświatowej. Odpady pokonsumpcyjne odbierane są przez firmę zewnętrzną PRO-EKO Odbiór odpadów organicznych, Świdnik Duży Pierwszy 1, 20-258 Lublin. Przedłożono do wglądu kartę przekazania odpadów nr 194/6/2017 z dnia 30.06.2017r. potwierdzającą odbiór przez ww. firmę odpadów o kodzie 20 01 08 (odpady kuchenne ulegające biodegradacji), o masie 0,900MG.

Przedłożono do wglądu prowadzone zapisy wynikające z opracowanej zakładowej dokumentacji systemowej w zakresie procedur, instrukcji GHP/GMP oraz systemu bezpieczeństwa żywności HACCP. Przedłożono również zapisy z monitoringu obróbki termicznej potraw.

Na podstawie okazanego jadłospisu za okres od 26.06.2017r. do 14.06.2017r. dokonano ogólnej oceny sposobu żywienia dzieci i młodzieży biorących udział w wypoczynku letnim.

Dzieciom i młodzieży podawany jest posiłek dwudaniowy składający się z zupy i II dania wraz z napojem. Serwowane są różne zupy przygotowywane na bazie warzyw (jarzynowa, ogórkowa, pomidorowa) w tym z dodatkiem nasion roślin strączkowych (grochowa z kielbasą, barszcz ukraiński),

podawany jest również żurek z jajkiem i kiełbasą, rosół z makaronem, zupa pieczarkowa. Zupy podawane są z pieczywem za wyjątkiem zup zawierających makaron.

Do drugiego dania zapewniono dodatek mięsny (potrawka z indyka, kotlet schabowy, ryba smażona, udko, kotlet mielony, polędwiczki w sosie koperkowym, schab pieczony z sosem pomidorowym). Ponadto zapewnione są potrawy mączne (pierogi ruskie z masłem, makaron z serem

i masłem), w tym podawane na słodko (naleśnik z mussem owocowym, makaron z sosem truskawkowym). Do dań zawierających dodatek mięsny podawane są ziemniaki młode, ryż, kasza jęczmienna oraz warzywa surowe (sałatka z pomidorem, mizeria, sałata ze śmietaną, surówka z kapusty białej z olejem). Do drugiego dania zapewniono kompoty owoce, a także wodę z cytryną.

Na tablicy informacyjnej dla wiadomości konsumenta finalnego wywieszony jest jadłospis obowiązujący w bloku żywienia w ramach żywienia dzieci i młodzieży uczestniczących w wypoczynku letnim z całego turnusu, w którym przy poszczególnym posiłku (II danie) zostały wyszczególnione w formie numerologicznej alergeny i substancje powodujące nietolerancje pokarmowe. Obok jadłospisu umieszczonym jest wykaz alergenów i substancji powodujących nietolerancje pokarmowe.

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

3. Wyposażenie użyte podczas kontroli: zestaw komputerowy SK/S/K/09-152/HŻ, termometr elektroniczny PP/W/K/03-38/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 grzywnien 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 – brak.

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

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

5. 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.

6. Uwagi osoby kontrolującej: brak.

7. Czas trwania kontroli: od 10<sup>15</sup> do 12<sup>45</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.

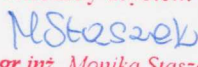
8. Poprawki i uzupełnienia do protokołu: brak

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

DYREKTOR  
  
mgr Małgorzata Stacharska


Szkoła Podstawowa nr 52  
im. Marii Konopnickiej  
ul. Władysława Jagiełły 11  
20-281 Lublin

Młodszy Asystent  
  
mgr inż. Agata Mazurek

Młodszy asystent  
  
mgr inż. Monika Siaszek

.....  
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

.....  
(podpisy osób kontrolujących)

.....  
  
(podpisy świadków)

#### POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) **12.07.2017r.**  
otrzymałem (-am) w dniu **12.07.2017r.**

Szkoła Podstawowa nr 52  
im. Marii Konopnickiej  
ul. Władysława Jagiełły 11  
20-281 Lublin

DYREKTOR  
  
mgr Małgorzata Stacharska

.....  
(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

