

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ (tematycznej, interwencyjnej)*

Nr HŻ.6323.5.2021.AM2

Lublin, dnia 12.01.2021r.

(miejscowość i data)

Kontrola sanitarna tematyczna przeprowadzona w zakresie oceny warunków żywienia zbiorowego dzieci w związku z organizowanym zimowiskiem w placówce oświatowej w 2021r.

(rodzaj kontroli, zakres itp.)

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

Adele Markiewicz – Młodsze Asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych znak: K.0122.15.2021,

Monikę Zielińską – Młodsze Asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych znak: K.0122.18.2021;

(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 2019r. poz. 59 ze zm.)¹⁾, w związku z art. art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. Dz. U. z 2018r. poz. 2096 ze zm.)¹⁾. Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr²⁾ nr 291/19 zarządzeniu Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13 grudnia 2019r. zmieniającego zarządzenie w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie art. art. 48 ust. 11 pkt 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2019r. poz. 1292 ze zm.)^{1)***} oraz na podstawie art. 9 ust. 4 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 z dnia 15 marca 2017 r. 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, zmieniającego 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. 1) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

¹⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy.

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

I. Zakład

Blok żywienia w Szkole Podstawowej nr 52 im. Marii Konopnickiej,

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Władysława Jagiełły 11, 20-281 Lublin

(adres)

Pani Małgorzata Stacharska - Dyrektor Szkoły

(kierujący zakładem – imię i nazwisko, stanowisko)

NIP 946-23-55-475 TEL 81 746-81-77

Podlega: Urząd Miasta Lublin, Gmina Lublin

(informacje dodatkowe o zakładzie)

Pani Małgorzata Stacharska - 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 zakresie oceny warunków żywienia zbiorowego dzieci w związku z organizowanym zimowiskiem w placówce oświatowej w 2021r.

Blok żywienia Szkoły Podstawowej Nr 52 prowadzi działalność w zakresie produkcji posiłków na bazie mięsa, w tym drobiu, ryb, jaj, warzyw okopowych i nieokopowych, owoców, półproduktów i produktów gotowych, napojów zimnych i gorących.

Podczas kontroli ustalono, iż na terenie placówki zorganizowane są półkolonie zimowe w terminie od 04.01.2021r. do 15.01.2021r. Dla około 70 dzieci w wieku od 7 do 11 lat przygotowywane są posiłki. Dzieci uczęszczające w wypoczynku podzielone są na sześć grupy po 12 osób. Jak ustalono podczas kontroli grupy dzieci nie mieszają się.

Dzieci przebywają w placówce w godzinach 7:00 do 15:00. Półkolonie zimowe organizowane są przez Szkołę Podstawową Nr 52 w Lublinie ul. Jagiełły 11. Dzieciom zapewniono wyżywienie w postaci śniadania i dwudaniowego obiadu (zupa, II danie, napój). Dania i napoje podawane są w naczyniach wielokrotnego użytku. Posiłki spożywane są na stołówce szkolnej w rozdzielności czasowej z podziałem na grupy. Posiłki są serwowane w godzinach: śniadanie od 8:30, obiad od 12:00.

Przygotowywane posiłki wydawane są bezpośrednio po przygotowaniu, nie są przechowywane. Gotowe posiłki rozdzielane w pomieszczeniu kuchni i wydawane okienkiem wydawczym. Zwrot brudnych naczyń odbywa się przez okienko podawcze do zmywalni naczyń stołowych. Naczynia myte wstępnie w zlewozmywaku gastronomicznym, następnie dezynfekowane w gastronomicznej zmywarko – wyparzarce. Czyste naczynia przechowywane w zamkniętej szafie.

Przy wszystkich punktach wodnych zapewniono dostęp bieżącej ciepłej i zimnej wody. Punkty wodne przeznaczone do mycia rąk wyposażone w mydło w płynie, płyn do dezynfekcji rąk Trisept z terminem ważności do 01.04.2022r. oraz ręczniki do osuszania dłoni.

W dniu kontroli personel kuchni pracował w czystej odzieży ochronnej w maseczkach oraz w rękawiczkach jednorazowych.

Odzież wierzchnia i ochronna przechowywana w zamykanych szafach w pomieszczeniu socjalnym, z zachowaniem segregacji. Zapewniono warunki do dezynfekcji powierzchni mających kontakt z żywnością - na wyposażeniu kuchni dostępny preparat do dezynfekcji Nono Protect Silver (Climex) z terminem ważności do 26.09.2021r.

Monitoring szkodników prowadzony jest we własnym zakresie oraz przez specjalistyczną firmę Przedsiębiorstwo Usługowe Zabij Szkodnika Łukasz Tylec ul. Droga Męczenników Majdanka 49/58, 20-325 Lublin. Okazano do wglądu Protokół z przeprowadzonego audytu zabezpieczenia obiektu przed szkodnikami z dnia 07.01.2021r. wystawiony przez ww. firmę. W dniu kontroli szkodników ani śladów ich bytowania nie stwierdzono. W kuchni głównej włączona lampa owadobójcza.

Odpady komunalne usuwane do zamykanych pojemników wyłożonych wkładem foliowym, a następnie usuwane do kontenera zbiorczego ustawionego na zewnątrz budynku w wyznaczonym miejscu. Okazano do wglądu fakturę VAT nr 1897/FV/12/2020 z dnia 31.12.2020r. wystawioną przez KOM EKO S.A. ul. Metalurgiczna 9B, 20-234 Lublin potwierdzającą wywóz odpadów.

Odpady pokonsumpcyjne gromadzone do zamykanej beczki ustawionej w wyznaczonym miejscu, a następnie odbierane przez PRO EKO Tomasz Szykora Odbiór odpadów organicznych, Świdnik Duży Pierwszy 1, 20-258 Lublin. Okazano do wglądu kartę przekazania odpadów nr 2/10/2020 z dnia 08.10.2020r. wystawioną ww. firmę potwierdzającą odbiór odpadów.

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 lub nieoznakowanej. Nie stwierdzono przerwania ciągłości łańcucha chłodniczego.

Warzywa, jaja i mięso myte w wydzielonych basenach gastronomicznych. Jaja przechowywane w wydzielonym urządzeniu chłodniczym, poddane dezynfekcji za pomocą naświetlacza bakteriobójczego UV. Jaja opatrzone etykietą. Jaja pochodzą z Wiejak Ferma Drobiu dostarczane przez firmę z Mełgiew 49, 21-007 Mełgiew. Jaja w terminie ważności do 24.01.2021r.

W zakładzie zapewniono identyfikowalność wszystkich środków spożywczych. Okazano do wglądu faktury, potwierdzające nabycie następujących środków spożywczych:

- Piekarnia Ciastkarnia KUNA Sp. J. – pieczywo;
- Tomik – owoce;
- Gospodarstwo Dys 7 – warzywa;
- Almax Dystrybucja Sp. z o.o. – nabiał;
- Ladros – drób;
- Zakład Mięсны Krzczonów 17 – wędlina;

Dostawy środków spożywczych odbywają się na bieżąco. Dostawy podlegają kontroli, które są rejestrowane w Tabeli kontroli przyjęcia towarów. W zakładzie nie produkuje się posiłków z wykorzystaniem dziczyzny.

W okresie trwania zimowiska przy kontakcie z żywnością pracują 10 osób. Okazano do wglądu aktualne dokumentacje lekarskie do celów sanitarno – epidemiologicznych pracowników mających kontakt z żywnością.

W bloku żywienia prowadzona jest codzienna kontrola temperatur w urządzeniach chłodniczych i mroźniczych oraz kontrola temperatury i wilgotności w magazynie. Okazano do wglądu prowadzone zapisy.

W dniu kontroli pomieszczenia, sprzęt i wyposażenie bloku żywienia utrzymane czysto, we właściwym stanie sanitarno – higienicznym i technicznym.

W placówce oświatowej zastosowano się do wytycznych MEN, MZ, GIS dla organizatorów półkolonii w szkołach podstawowych. Spożywanie posiłków odbywa się w tych samych grupach

co dzieci przebywają podczas zajęć. Dezynfekcja stolików i krzesełek odbywa się po każdej grupie oraz po każdym posiłku. Przed wejściem do placówki oraz przed wejściem na stołówkę szkolną zapewniono płynem do dezynfekcji rąk.

Podczas trwania zimowiska jadłospisy układane są na okres tygodnia. Okazano do wglądu jadłospis realizowany w dniach 11.01.2021r. – 15.01.2021r. Okazany jadłospis oceniono pod kątem wymagań zawartych w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r.

Na śniadania serwowane są kanapki na bazie pieczywa mieszanego z dodatkiem wędlin oraz warzyw. Podawane są także śniadania na słodko z dodatkiem powideł, twarożku z brzoskwiniami oraz drożdżówka z nadzieniem. Dwa razy w tygodniu na śniadania serwowana jest zupa mleczna (zacierki na mleku, płatki owsiane na mleku). Dzieci do picia otrzymują herbatę z cytryną, kakao, kawę zbożowa na mleku.

Na obiady dzieci otrzymują zupy: ogórkowa, krem z dyni, barszcz ukraiński, krupnik jaglany, zupa pomidorowa. Zupy serwowane są z dodatkiem składnika węglowodanowego: pieczywo, ziemniaki, makaron, kasza. Na II dania serwuje się: gulasz z indyka, kotlet schabowy, kasza jaglana zapiekana z jabłkiem ze śmietaną, gyros z kurczaka z sosem czosnkowym, ryba (dorsz smażony). Dania obiadowe serwowane są z ziemniakami, frytkami pieczonymi, kaszą gryczaną, kaszą jaglaną, ryżem brązowym. Dodatek stanowią warzywa w postaci: surówka z kapusty pekińskiej z papryką, fasolka szparagowa pieczona na parze, kukurydza z wody, marchewka tarta z jabłkiem, ananasem i majonezem. Do picia serwowana jest woda z cytryną lub kompot owocowy.

Na tablicy ogłoszeń w korytarzu szkolnym umieszczono dzienny jadłospis z pełnym wykazem składników oraz wyszczególnionymi występującymi substancjami alergennymi lub powodującymi reakcje nietolerancji. Jadłospis tygodniowy umieszczony jest na stronie internetowej szkoły.

Do produkcji posiłków nie używa się koncentratów spożywczych. Posiłki produkowane są z różnych grup środków spożywczych. Do przyprawiania 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. Do smażenia stosowany olej rzepakowy Kujawski.

Okazany jadłospis jest zgodny z wytycznymi zawartymi w Rozporządzeniu 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 w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016r. poz. 1154).

III. Informacje dodatkowe

1. Za stwierdzone nieprawidłowości ukarano:

w wyniku kontroli nie nałożono mandatu karnego

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego nd w wysokości nd zł

(nr mandatu karnego)

w oparciu o nd

(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywnien w drodze mandatu karnego z dnia nd nr nd

(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: nie załączono.

3. Inne informacje dotyczące ustaleń/uzgodnień^{*)}

Nie ustalono.

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

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: brak uwag.

7. Czas trwania kontroli: od 10¹⁵ do 12⁰⁰

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.

8. Poprawki i uzupełnienia do protokołu: brak poprawek i uzupełnień.

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

DYREKTOR

mgr Małgorzata Stacharska

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

.....
(podpisy świadków)

Młodszy asystent

mgr Adela Markiewicz

Młodszy asystent

mgr inż. Monika Zielińska

.....
(podpisy osób kontrolujących)

POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) **12.01.2021r.**

otrzymałem (-am) w dniu **12.01.2021r.**

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

DYREKTOR

mgr Małgorzata Stacharska

.....
(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 Prawa przedsiębiorców