

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny  
w Lublinie  
20-029 Lublin  
ul. Uniwersytecka 12  
Tel. 081 532 97 05

Zespół Szkół nr 13 w Lublinie  
ul. Beryłowa 7, 20-582 Lublin

Dnia 2020 -12- 30

WPLYNEŁO

Nr 1488 Podpis Bogorzelska

Załącznik nr 5

F/PK/BŻ/01/03

Strona 1 z 7

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

Nr HŻ.6324.2.33.2020.MB

Lublin, dnia 23.12.2020r.  
(miejsowość i data)

Kontrola sanitarna tematyczna przeprowadzona w zakresie oceny warunków żywienia zbiorowego w związku z wnioskiem strony o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

(rodzaj kontroli, zakres itp.)

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

**Magdalenę Bocheńczyk** – Młodszego Asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych znak: K.0122.15.2020.

(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.)<sup>1)</sup>, 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 2020r. poz. 256 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 nr<sup>2)</sup> 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. 48 ust. 11 pkt 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2019r. poz. 1292 ze zm.)<sup>1)\*\*</sup> 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.

<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.

## **I. Zakład**

**Punkt wydawania posiłków w Przedszkolu Nr 88 w Lublinie  
wchodzącym w skład Zespołu Szkół Nr 13 w Lublinie  
ul. Onyksowa 6a, 20-582 Lublin  
(pełna nazwa, adres)**

### **Podlega: Gmina Lublin**

Pan mgr Marek Błaszczak – Dyrektor Zespołu Szkół Nr 13 w Lublinie  
Pani Agnieszka Wielgus – Wicedyrektor Zespołu Szkół Nr 13 w Lublinie  
(kierujący zakładem – imię i nazwisko, stanowisko)

NIP 712-340-66-54, tel. 578-655-177, (81) 466-48-02  
(informacje dodatkowe o zakładzie)

Pani Agnieszka Wielgus – Wicedyrektor Zespołu Szkół Nr 13 w Lublinie  
Pani Ewelina Korona – Kierownik stołówki  
(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 została w zakresie oceny warunków żywienia zbiorowego w związku z wnioskiem strony o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Podmiot zawniósł o rozszerzenie działalności poprzez porcjowanie i wydawanie posiłków w naczyniach wielokrotnego użytku.

W obiekcie prowadzona jest działalność w oparciu o decyzję warunkowego zatwierdzenia zakładu znak: HŻ.6324.2.16.2020.AG wydaną przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublinie dnia 24.09.2020r. w zakresie: porcjowania i wydawania gotowych posiłków i napojów dostarczanych w ramach cateringu, odgrzewania potraw. Posiłki i napoje wydawane w naczyniach wielokrotnego użytku.

Pan mgr Marek Błaszczak – Dyrektor Zespołu Szkół Nr 13 w Lublinie zawniósł o rozszerzenie działalności punktu wydawania posiłków w Przedszkolu Nr 88 w Lublinie wchodzącym w skład Zespołu Szkół Nr 13 w Lublinie, ul. Onyksowa 6a, 20-582 Lublin, w zakresie produkcji śniadań i podwieczorków na miejscu z wykorzystaniem warzyw i owoców niewymagających obróbki brudnej, półproduktów i wyrobów gotowych, porcjowanie i wydawanie gotowych posiłków.

Podczas kontroli ustalono, że na potrzeby rozszerzonego zakresu działalności. Zapewniono warunki do produkcji śniadań i podwieczorków – zapewniono przestrzeń roboczą oraz sprzęt produkcyjny. Potwierdzono, że w ciągu technologicznym nie dochodzi do krzyżowania się dróg „czystych” z „brudnymi”.

Budynek, w którym znajduje się przedszkole jest wolno stojący, podpiwniczony, 6-kondygnacyjny, posiada wjazd do garażu podziemnego i 4 wejścia zewnętrzne na poziomie parteru. Dojścia i dojazdy do budynku utwardzone, utrzymane czysto. Pomieszczenia wchodzące w skład punktu wydawania posiłków zlokalizowane w podpiwniczeniu budynku.

Dnia 25.09.2020r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lublinie wydał Opinię znak: NZ.5732.28.2020.IP stwierdzającą, że budynek, w którym mieści się publiczne przedszkole 6-oddziałowe dla 150-orga dzieci z wyłączeniem dzieci niepełnosprawnych w Lublinie, ul. Onyksowa 6a, wraz z najbliższym otoczeniem tego budynku spełniają warunki bezpieczeństwa i higieny obowiązujące dla przedszkoli.

Budynek placówki podłączony jest do miejskiej sieci wodociągowej. Do punktów wodnych zainstalowanych w punkcie wydawania posiłków doprowadzono bieżącą ciepłą i zimną wodę. Woda ciepła dostarczana z sieci miejskiej LPEC.

Nieczystości stałe komunalne gromadzone w pojemnikach zamykanych wyłożonych wkładami foliowymi, a następnie usuwane do kontenerów zbiorczych na odpady ustawionych w wiacie na posesji przedszkola, na utwardzonym terenie. Umowa na odbiór odpadów została zawarta ze specjalistyczną firmą KOM-EKO S.A. w Lublinie, ul. Wojenna 3. Odpady organiczne pokonsumpcyjne usuwane do wydzielonych pojemników, transportowane do miejsca składowania odpadów organicznych w chłodni odpadów w budynku w Lublinie, ul. Beryłowa 7 (przy Zespole Szkół Nr 13 w Lublinie). Tam przechowywane w zamykanych beczkach z tworzywa sztucznego. Okazano do wglądu umowę na odbiór i transport odpadów zawartą w dniu 01.09.2020r. pomiędzy Gminą Lublin, Plac Króla Łokietka 1 w Lublinie a firmą PRO-EKO Tomasz Szykora Odbiór odpadów organicznych, 20-258 Lublin, Świdnik Duży Pierwszy 1. Nieczystości płynne usuwane do kanalizacji miejskiej.

Wentylacja pomieszczeń punktu wydawania posiłków mechaniczna nawiewno-wywiewna (NW2). W dokumentacji zakładu zgromadzono protokół rozruchu i badania skuteczności działania wentylacji mechanicznej z dnia 10.08.2020r. W dniu kontroli nie zaobserwowano oznak świadczących o nieskutecznej lub niewystarczającej wentylacji.

Na potrzeby prowadzonej działalności wydzielono następujące pomieszczenia:

- rozdzielnia/przygotownia posiłków wyposażona w: umywalkę do mycia rąk, jednokomorowy basen gastronomiczny z baterią wysięgnikową do mycia sprzętu, zlewozmywak jednokomorowy przeznaczony do mycia warzyw i owoców niewymagających obróbki brudnej, regał ociekowy, stół roboczy z wbudowanym zlewozmywakiem jednokomorowym i półką, przyściennie półki pomocnicze, 6-palnikową kuchenkę elektryczną, nad którą zamontowano mechaniczny okap wyciągowy, piec konwekcyjno-parowy, dwa stoły robocze, szafki zamykane, krajalnicę, urządzenie chłodnicze, kuchenkę mikrofalową, windę do transportu posiłków na poszczególne oddziały; pomieszczenie rozdzielni posiłków połączone funkcjonalnie szafą przelotową przeznaczoną do przechowywania czystych naczyń stołowych z pomieszczeniem zmywalni naczyń stołowych;
- zmywalnia naczyń stołowych wyposażona w: umywalkę do mycia rąk, jednokomorowy basen gastronomiczny z baterią wysięgnikową przeznaczony do wstępnego mycia naczyń stołowych, gastronomiczną zmywarko-wyparzarzkę kapturową, nad którą zamontowano wyciąg, 2 stoły pomocnicze, szafę przelotową;
- magazyn wózków kelnerskich wykorzystywanych do transportu posiłków i naczyń na poszczególne oddziały przedszkola;
- myjnia wózków kelnerskich wyposażona w punkt wodny z dostępem bieżącej ciepłej i zimnej wody (bateria prysznicowa) i kratkę ściekową do usuwania nieczystości płynnych;
- węzeł higieniczno-sanitarny dla personelu w skład którego wchodzi: toaleta dla personelu, w której zapewniono miskę ustępową, pomieszczenie gospodarcze, w którym zapewniono

obniżony punkt wodny przeznaczony do celów porządkowych oraz przedsięonek, w którym zamontowano dwie umywalki do mycia rąk;

- szatnia dla personelu z przedsiionkiem wyposażona w metalowe szafki typu BHP;
- pomieszczenie socjalne dla personelu wyposażone w: umywalkę do mycia rąk, jednokomorowy zlewozmywak przeznaczony na cele socjalne, stół, krzesła.

Gotowe posiłki oraz produkty wykorzystywane do przygotowywania śniadań i kolacji (z wyjątkiem pieczywa) dostarczane są do przedszkola dwa razy dziennie w pojemnikach zbiorczych typu GN zabezpieczonych styropianowymi transporterami oraz w termosach gastronomicznych. Wnoszone są wydzielonym wejściem, od parkingu podziemnego, przez korytarz komunikacyjny do rozdzielni/przygotowni posiłków. Pieczywo dostarczane jest bezpośrednio do przedszkola, transportem piekarni. Warzywa, owoce oraz pozostałe produkty, z których przygotowywane są śniadania i kolacje dostarczane są z bloku żywienia mieszczącego się przy ul. Berylowej 7, w pojemnikach zbiorczych zamykanych. W rozdzielni pojemniki zostają wyjęte ze zbiorczych opakowań, posiłki, zostaną przełożone do zbiorczych naczyń stołowych (wazy, półmiski, salaterki), a żywność do produkcji śniadań i podwieczorków zostanie umieszczona odpowiednio w szafkach oraz w urządzeniach chłodniczych. Posiłki w naczyniach przedszkola wysyłane windą transportową, wraz z czystymi naczyniami stołowymi, do poszczególnych grup przedszkolnych usytuowanych na 3 poziomach budynku. Wózki kelnerskie (wydzieloną windą osobową). Posiłki i naczynia stołowe ustawiane są na wózku kelnerskim i przewożone do sal, gdzie będzie się odbywało ich porcjowanie i wydawanie. Po spożytym posiłku wózki wraz z naczyniami zbiorczymi, naczyniami stołowymi i ewentualnymi resztkami pokonsumpcyjnymi transportowane będą do zmywalni naczyń stołowych (windą osobową). W zmywalni naczyń stołowych odbywać się będzie oczyszczanie naczyń z odpadów i składowanie ich w wydzielonym zamykanym pojemniku oraz mycie i dezynfekcja naczyń stołowych. Brudne pojemniki po posiłkach, pojemniki zbiorcze oraz resztki pokonsumpcyjne transportowane będą do bloku żywienia przy Zespole Szkół Nr 13 w Lublinie – odpady będą zagospodarowywane a pojemniki myte i dezynfekowane. Mycie i dezynfekcja wózków po posiłku odbywać się będzie w wydzielonym do tego celu pomieszczeniu – myjni wózków kelnerskich. Po myciu i dezynfekcji będą one przewożone do magazynu wózków, przed ponownym wykorzystaniem. W obiekcie zapewniono warunki do podgrzewania/gotowania posiłków (np. zup mlecznych, kompotu) w rozdzielni/przygotowni – elektryczna kuchenka 6-palnikowa. Zapewniono również warunki do przechowywania artykułów spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie w urządzeniach chłodniczych w rozdzielni/przygotowni posiłków oraz w magazynie, gdzie przechowywane są czyste wózki kelnerskie (2 urządzenia chłodnicze). Zapewniono wystarczającą ilość urządzeń chłodniczych, aby zachować segregację asortymentową żywności.

Próbki posiłków dostarczanych do przedszkola pobierane i przechowywane będą w bloku żywienia przy Zespole Szkół Nr 13 w Lublinie, ul. Beryłowa 7.

Pomieszczenia, sprzęt i wyposażenie utrzymane w dobrym stanie sanitarno-technicznym. Zapewniono powierzchnie nienasiąkliwe, łatwe do mycia i dezynfekcji. Ściany pomieszczeń wyłożone płytkami, sufity wykonane z kasetonów. Na podłogach położone płytki terakoty.

Zapewniono warunki do utrzymania higieny rąk personelu, który zajmuje się przygotowywaniem i wydawaniem posiłków. Punkty wodne wyposażone zostały w mydło w płynie, preparat do higienicznej i chirurgicznej dezynfekcji rąk firmy TORK z aktualnym terminem ważności.

W zakładzie zapewniono również warunki do prowadzenia procesów związanych myciem i dezynfekcją powierzchni, w tym pozostających w bezpośrednim kontakcie się z żywnością. W obiekcie dostępny jest preparat do dezynfekcji powierzchni mających kontakt z żywnością

pn. Trisept z aktualnym terminem ważności. Naczynia stołowe, na których spożywane są posiłki, myte zasadniczo i dezynfekowane termicznie w profesjonalnej zmywarko-wyparzarce.

Oświetlenie pomieszczeń punktu wydawania posiłków sztuczne, punkty świetlne prawidłowo zabezpieczone osłonami.

Obiekt został zabezpieczony przed dostępem szkodników. Drzwi zewnętrzne budynku szkoły szczelne. W dniu kontroli nie stwierdzono w zakładzie szkodników ani śladów ich bytowania. Podczas kontroli ustalono, że nadzór nad obecnością szkodników prowadzony jest we własnym zakresie. W pomieszczeniach obiektu rozłożono stacje monitorujące obecność szkodników.

Na potrzeby prowadzonej działalności opracowano dla obiektu dokumentację pn. „Dobra Praktyka Higieniczna i Produkcyjna z elementami systemu HACCP Stołówka w Przedszkolu nr 88 ul. Onyksowa 6A 20-582 Lublin”. W dokumentacji opisano następujące obszary: definicje i podstawy prawne, rodzaj prowadzonej działalności, gospodarki odpadami, oświetlenia i wentylacji pomieszczeń, zaopatrzenia zakładu w wodę, zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami, opisu pomieszczeń i wyposażenia punktu wydawania posiłków, konserwacji maszyn i urządzeń, wycofania z obrotu żywności o niewłaściwej jakości zdrowotnej, dostaw środków spożywczych, magazynowania artykułów spożywczych, opisu procesu technologicznego, w tym dostaw do przedszkola posiłków obiadowych, wydawania posiłków, opisu alergenów i substancji powodujących nietolerancję pokarmową, polityki wobec szkła, higieny produkcji, w tym zachowania higieny na stanowisku pracy, mycia i dezynfekcji sprzętu i wyposażenia, mycia pomieszczeń, higieny personelu, w tym mycia i dezynfekcji rąk, pobierania i przechowywania próbek posiłków. W ramach systemu HACCP opisano: organizację systemu HACCP, weryfikacji schematu technologicznego, identyfikacji zagrożeń mogących wystąpić w procesie technologicznym. Stworzono schemat technologiczny i przeprowadzono analizę zagrożeń. Na podstawie analizy ryzyka wyznaczono CCP 1 na etapie dostaw gotowych posiłków obiadowych (temperatura), CPP 2 na etapie przechowywania artykułów spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie w urządzeniach chłodniczych. Dla CCP i CP ustalono wartości docelowe, krytyczne, sposób monitorowania (instrukcje), działania korygujące, osoby odpowiedzialne oraz procedurę szkoleń personelu, procedurę niezgodności. Przygotowano stosowne rejestry i formularze do prowadzenia zapisów w ramach kontroli wewnętrznej, które są wypełniane z należytą częstotliwością. Przygotowano procedury i instrukcje dotyczące produkcji i wydawania na miejscu śniadań i podwieczorków oraz wydawania gotowych posiłków dostarczanych z zewnątrz. System dostosowany do zakresu prowadzonej działalności. W dniu kontroli personel pracował w odzieży ochronnej. Pomieszczenia, sprzęt i wyposażenie utrzymane w czystości i dobrym stanie technicznym. Punkty wodne zaopatrzone w środki myjące, dezynfekujące oraz jednorazowe ręczniki do osuszania rąk. Rozmowa z personelem punktu wydawania posiłków potwierdziła, że posiada on wiedzę z zakresu wykonywanych obowiązków. Żywność przechowywana prawidłowo. Okazano do wglądu raport z przeprowadzonej weryfikacji systemu HACCP w dniu 06.11.2020r. Przedłożono również rejestr pracowników przeszkolonych z zakładowej dokumentacji systemowej.

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

Nieprawidłowości nie stwierdzono, przepisów nie naruszono.

3. Wyposażenie użyte podczas kontroli: zestaw komputerowy znak: SK/S/K/09-259/HŻŻIPU.

### III. Informacje dodatkowe

1. Za stwierdzone nieprawidłowości ukarano: w wyniku kontroli nie nałożono mandatu karnego  
(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego - w wysokości -  
(nr mandatu karnego)

w oparciu o: -  
(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywn 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<sup>\*)</sup>: nie dokonano ustaleń.

4. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia uchybień, określonych w pkt: dokonano wpisu w książce 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 <sup>\*)</sup>.

Pan (i) wnosi/nie wnosi<sup>\*)</sup> uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego: nd.

6. Uwagi osoby kontrolującej: brak uwag.

7. Czas trwania kontroli: od godz. 11<sup>10</sup> do godz. 13<sup>40</sup> przeprowadzono kontrolę w zakładzie.

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)

AGNIESZKA LIELOUS

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

.....  
Konow Emilina

.....  
(podpisy świadków)

.....  
Młodszy Asystent  
mgr inż. Magdalena Bocheńczyk  
.....  
(podpisy osób kontrolujących)

## POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) **23.12.2020r.**  
otrzymałem (-am) w dniu **23.12.2020r.**

×

DYREKTOR SZKOŁY

*mgr. Marek Blaszczyk*

(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<sup>\*)</sup> wyniki kontroli na egzemplarzu protokołu właściwego państwowego inspektora sanitarnego:

.....  
(data, podpis kierownika komórki organizacyjnej /  
kierownika technicznego/ zastępcy)

<sup>\*)</sup> zaznaczyć właściwe

<sup>\*\*)</sup> skreślić w przypadku podmiotów, których nie dotyczą przepisy Prawa przedsiębiorców

