

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 2021-07-08

WPLYNEŁO
Nr DK00341219 Podpis *[Podpis]*

[Podpis]
[Podpis]
[Podpis]
mgr Marek Błaszczak

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ (tematycznej, interwencyjnej)*

Nr HŻ.9020.29.11.1.2021.MB

Lublin, dnia 05.07.2021r.
(miejscowość i data)

Kontrola sanitarna tematyczna przeprowadzona w zakresie oceny warunków żywienia zbiorowego dzieci podczas półkolonii letnich zorganizowanych na terenie Zespołu Szkół Nr 13 w Lublinie, ul. Beryłowa 7, 20-582 Lublin.

(rodzaj kontroli, zakres itp.)

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

Magdalenę Bocheńczyk – Młodsze Asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych znak: K.K.057.2.13.2021;

Małgorzatę Łętowską – Młodsze Asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych K.K.057.2.23.2021.

(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 2021r. poz. 195)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. z 2021r. poz. 735)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. 48 ust. 11 pkt 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2021r. poz. 162)^{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 Zespole Szkół Nr 13 w Lublinie
ul. Beryłowa 7, 20-582 Lublin
(pełna nazwa, adres)

Podlega: Gmina Lublin

Pan mgr Marek Błaszczak – Dyrektor Zespołu Szkół
(kierujący zakładem – imię i nazwisko, stanowisko)

NIP 946-257-58-11
(informacje dodatkowe o zakładzie)

Pani Ewelina Korona – Kierownik stołówki
Pan Piotr Huszcz – Szef kuchni
(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*).

W bloku żywienia prowadzona jest działalność w oparciu o decyzję zatwierdzającą zakład wydaną przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublinie z dnia 22.01.2021r. nr HŻ.401.3.9.2020.MB (znak sprawy: HŻ.6321.13.2020.MB) zakresie: produkcji posiłków i napojów przygotowywanych w oparciu o mięso drobiowe, czerwone, ryby, warzywa w tym wymagające obróbki brudnej, jaja, półprodukty i wyroby gotowe i wydawania na miejscu (w stołówce szkolnej) w naczyniach wielokrotnego użytku; transportu wewnętrznego posiłków i napojów do Przedszkola Nr 88 w Lublinie, ul. Beryłowa 7 w pojemnikach typu GN zabezpieczonych pokrywami umieszczonych w wózkach bemarowych, kelnerskich oraz termosach; transportu zewnętrznego posiłków w ramach cateringu do Przedszkola Nr 88 w Lublinie, ul. Onyksowa 6a zapakowanych w pojemniki typu GN zabezpieczone styropianowymi transporterami zbiorczymi, szafkami transportowymi oraz w termosach gastronomicznych. Zatwierdzenie obejmuje środki transportu do przewozu żywności ujęte w załączniku do niniejszej decyzji: samochód typu minivan Volkswagen Touran o numerze rejestracyjnym LPU 78162 z przeznaczeniem do transportu gotowych posiłków zapakowanych w pojemniki typu GN zabezpieczone styropianowymi transporterami zbiorczymi, szafkami transportowymi oraz w termosach gastronomicznych, samochód Fiat Fiorino LPU8357 z przeznaczeniem do transportu gotowych posiłków oraz gotowych składników do śniadań i podwieczorków w zbiorczych opakowaniach transportowych.

W placówce zostały zorganizowane półkolonie letnie „Radosne Wakacje Przy Beryłowej” dla uczniów uczęszczających do klas I – IV. Turnus odbywać się będzie w dniach 05.07.2021r. – 16.07.2021r. w godz. 7³⁰ – 15³⁰. Nie planuje się organizowania kolejnych turnusów w wakacje 2021r. W czasie pobytu na półkoloniach dzieci mają zapewnione śniadanie, dwudaniowy posiłek obiadowy – zupa i drugie danie z kompotem oraz przekąskę w formie deseru/podwieczorka. Uzyskano informację, że dzieci mają stały dostęp do wody butelkowanej w czasie trwania półkolonii. Posiłki przygotowywane są w szkolnym bloku żywienia. Na półkolonie zapisało się 91 uczestników. Podczas kontroli uzyskano informację, że jedno z dzieci zapisanych na półkolonie ma specjalne zalecenia żywieniowe – dieta eliminacyjna.

Obecnie w bloku żywienia produkuje się posiłki (śniadania, obiady, podwieczorki) na potrzeby dzieci uczęszczających do Przedszkola Nr 88 w Lublinie wchodzącego w skład Zespołu Szkół Nr 13 w Lublinie mieszczącego się w dwóch budynkach, tj. przy ul. Berylowej 7 i ul. Onyksowej 6a. W dniu kontroli na potrzeby przedszkola produkowano posiłki dla około 200 dzieci.

Pomieszczenia wchodzące w skład bloku żywienia mieszczą się na parterze budynku Zespołu Szkół Nr 13 w Lublinie. Budynek placówki jest murowany, wolno stojący, częściowo 1-kondygnacyjny, częściowo 4-kondygnacyjny. Drogi i dojazdy do budynku utwardzone, utrzymane czysto.

Budynek placówki podłączony jest do miejskiej sieci wodociągowej. Do punktów wodnych zainstalowanych w szkolnym bloku żywienia doprowadzono bieżącą ciepłą i zimną wodę. Woda ciepła dostarczana z sieci miejskiej LPEC. Kontrolne badanie jakości wody używanej w zakładzie zostało wykonane w 2020r. – dokument opisany w protokole kontroli sanitarnej z dnia 04.09.2020r. nr: HŻ.6321.13.2020.MB.

Nieczystości stałe komunalne gromadzone w pojemnikach zamykanych wyłożonych wkładami foliowymi, a następnie usuwane do kontenerów zbiorczych na odpady ustawionych na posesji szkoły. Umowa na odbiór odpadów została zawarta ze specjalistyczną firmą KOM-EKO S.A. w Lublinie, ul. Wojenna 3. Odpady organiczne, w tym poprodukcyjne i pokonsumpcyjne gromadzone w zamykanych beczkach z tworzywa sztucznego oraz chłodziarce, które ustawione są w chłodni odpadów. W dniu kontroli pomieszczenie utrzymane w czystości i porządku. Odpady organiczne odbierane firmę PRO-EKO Tomasz Szynkora Odbiór odpadów organicznych, 20-258 Lublin, Świdnik Duży Pierwszy 1. Okazano do wglądu dokument handlowy stosowany przy przewozie wyłącznie na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi lub produktów pochodnych KATEGORIA 3 w rozumieniu rozporządzenia nr 1069/2009, nr dokumentu: 5/6/2021, data wydania: 29.06.2021r., potwierdzający zbycie przez Zespole Szkół Nr 13 w Lublinie, ul. Berylowa 7, 20-582 Lublin, produktów pochodnych „nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi” (art. 10 lit. f – odpady pokonsumpcyjne) o całkowitej wadze materiału 600 kg, podmiot nabywający: BIOENERGIA PLUS Sp. z o.o., ul. Cisowa 11, 20-703 Lublin, miejsce rozładunku: biogazownia, ul. Zamojska 26c, 21-050 Piaski. Nieczystości płynne usuwane do kanalizacji miejskiej.

Wentylacja pomieszczeń budynku, w tym bloku żywienia mechaniczna. W dniu kontroli nie zaobserwowano oznak świadczących o nieskutecznej/niewystarczającej wentylacji pomieszczeń bloku żywienia.

Oświetlenie pomieszczeń naturalne oraz sztuczne, punkty świetlne zabezpieczone osłonami.

Pomieszczenia, sprzęt i wyposażenie utrzymane w dobrym stanie sanitarno-technicznym oraz higienicznym. Zapewniono powierzchnie nienasiąkliwe, łatwe do mycia i dezynfekcji. Ściany pomieszczeń wyłożone płytkami, sufity wykonane z kasetonów. Na podłogach wylewka samopoziomująca wykonana z tworzywa sztucznego.

Zapewniono warunki do utrzymania higieny rąk personelu, który zajmuje się przygotowaniem i wydawaniem posiłków. Punkty wodne wyposażone zostały w preparat myjący (pianka, mydło w płynie), preparaty dezynfekujące do rąk oraz jednorazowe ręczniki do osuszania rąk (umieszczone przy punktach wodnych w higieniczny sposób – podajniki/dozowniki). Zapas środków myjących, dezynfekujących przechowywany w pomieszczeniu porządkowym, zapas ręczników jednorazowych w wydzielonym magazynie opakowań. Wydzielono punkty wodne przeznaczone do mycia rąk, przy których dostępna była bieżąca ciepła i zimna woda. Zapewniono warunki do przechowywania zapasu odzieży ochronnej personelu w szafach zamykanych. Na wyposażeniu zakładu dostępny był zapas odzieży ochronnej. W dniu kontroli personel pracował w czystej odzieży

ochronnej. Ustalono, że pracę w styczności z żywnością w zakładzie wykonuje 8 osób. Okazano do wglądu 8 aktualnych dokumentacji lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy których istnieje ryzyko przeniesienia zakażenia na inne osoby wskazanych osób.

W zakładzie zapewniono również warunki do prowadzenia procesów związanych myciem i dezynfekcją powierzchni, w tym pozostających w bezpośrednim kontakcie się z żywnością. W obiekcie dostępne są preparaty do dezynfekcji powierzchni, w tym mających kontakt z żywnością, m.in. Preseptol QV firmy LAKMA oraz Divodes FG z aktualnymi terminami ważności. Naczynia stołowe, na których spożywane są posiłki, myte zasadniczo i dezynfekowane termicznie w zmywarko-wyparzarkach gastronomicznych (2 zmywarko-wyparzarki kapturowe, 1 podblatowa). Sprzęt kuchenny myty i osuszany w aneksie zmywalni sprzętu produkcyjnego. Zapewniono warunki do osuszania sprzętu produkcyjnego i naczyń (ociekiacze). Czysty sprzęt oraz naczynia przechowywane w szafach zamykanych, na ociekaczu i na półkach w części produkcyjnej. Czyste naczynia stołowe przechowywane w szafie przelotowej.

W obiekcie pobierane i przechowywane są próbki posiłków dostarczanych do przedszkola przy ul. Onyksowej. Próbkę pobierane do wydzielonych pojemników wielokrotnego użytku z tworzywa sztucznego, ustalono, że przed ponownym wykorzystaniem są myte i dezynfekowane. Przechowywane w urządzeniu chłodniczym ustawionym w biurze Intendenta. Za pobieranie i przechowywanie próbek posiłków odpowiada wyznaczony pracownik.

Podczas kontroli ustalono, że nadzór nad obecnością szkodników i owadów w bloku żywienia prowadzony jest we własnym zakresie. W pomieszczeniach stwierdzono wyłożone stacje ułatwiające monitorowanie obecności szkodników biegających i latających. W otwieranych oknach zainstalowane zostały ekrany chroniące przed wnikaniem owadów i szkodników. Drzwi zewnętrzne obiektu szczelne. Kanały wentylacyjne oraz ściekowe w dniu kontroli zabezpieczone były kratkami. Pomieszczenia utrzymane w czystości i porządku, odpady usuwane na bieżąco. W dniu kontroli nie stwierdzono obecności ani śladów bytowania szkodników w pomieszczeniach zakładu.

Wydzielono stanowiska robocze i pomieszczenia do obróbki i przetwarzania poszczególnych surowców. Obróbka wstępna warzyw i owoców odbywa się w wydzielonym pomieszczeniu, obróbka właściwa na wydzielonym stanowisku w kuchni właściwej. Obróbka wstępna i przechowywanie zapasu jaj odbywa się w wydzielonym pomieszczeniu, obróbka właściwa w kuchni właściwej, m.in. przy stanowisku mącznym. Jaja dezynfekowane są z użyciem sterylizatora UV. Z procesu dezynfekcji jaj prowadzone są zapisy. W dniu kontroli na stanie zakładu stwierdzono jaja, które były oznakowane i przechowywane w urządzeniu chłodniczym. Do obróbki mięsa wydzielono stanowisko w kuchni właściwej. Zapewniono miejsce do magazynowania artykułów spożywczych trwałych i nietrwałych mikrobiologicznie, zgodnie z zasadami segregacji – w urządzeniach chłodniczych, zamrażarkach i pomieszczeniach. Artykuły spożywcze trwałe w opakowaniach jednostkowych przechowywane w wydzielonym magazynie oraz na półkach w pomieszczeniu produkcyjnym (głównie przyprawy w opakowaniach producenta). Artykuły spożywcze nietrwałe mikrobiologicznie przechowywane w lodówkach i zamrażarkach. Niewielka ilość mięsa mrożonego we własnym zakresie oznakowana datą zamrożenia, przechowywana w jednej zamrażarce (w dniu kontroli były to m.in. korpusy na zupę, mięso mielone przygotowane w porcjach, które zostaną jednorazowo wykorzystane). Dokonano kontrolnego pomiaru temperatur termometrem elektronicznym służbowym nr PP/W/K/03-36/HŻ (świadectwo wzorcowania nr: 245/82/LA/T/2021) w urządzeniach chłodniczych w magazynie, w których przechowywane były środki spożywcze. W urządzeniu chłodniczym przeznaczonym do przechowywania nabiału (m.in. mleko pasteryzowane, ser żółty) pomiar temperatury wyniósł

+3,4°C, w urządzeniu chłodniczym, przeznaczonym do przechowywania mrożonych mieszanek owocowych i warzywnych pomiar temperatury wyniósł -18,4°C. Warunki przechowywania, w tym temperatury zgodne z zaleceniami producentów opisanych na opakowaniach przechowywanych środków spożywczych. Z kontroli temperatur w urządzeniach chłodniczych prowadzone są zapisy. W dniu kontroli nie stwierdzono artykułów spożywczych nieoznakowanych, po upływie terminu przydatności do spożycia albo daty minimalnej trwałości. W załączeniu do niniejszego protokołu znajduje się aktualny rejestr dostawców artykułów spożywczych.

Zapewniono sprzęt porządkowy do mycia powierzchni. Sprzęt porządkowy przechowywany i czyszczony w pomieszczeniu porządkowym zlokalizowanym w ciągu komunikacyjnym bloku żywienia.

Dostawy artykułów spożywczych odbywają się wydzielonym wejściem. W komorze dostaw zapewniono warunki do sprawdzenia jakości zdrowotnej środków spożywczych i zgodności dokumentacji. Następnie towar przenoszony jest do wydzielonych miejsc magazynowania. Z kontroli dostaw artykułów spożywczych prowadzone są zapisy w rejestrze.

Gotowe posiłki na miejscu wydawane są dzieciom w naczyniach wielokrotnego użytku przy stanowisku porcjowania. Dzieci spożywają posiłki w jadalni. Brudne naczynia stołowe odstawiane są przez konsumentów na wózek, którym następnie są przewożone do zmywalni naczyń stołowych.

W dniu kontroli stanowiska i pomieszczenia wykorzystywane zgodnie z przeznaczeniem. Przestrzegano rozdziału strefy tzw. brudnej i czystej.

Podczas kontroli okazano do wglądu jadłospis przygotowany na bieżący tydzień 05.07.2021r. – 09.07.2021r. przygotowany na potrzeby żywienia dzieci uczęszczających na półkolonie letnie zorganizowane w szkole oraz do przedszkola (w załączeniu do niniejszego protokołu). Czynności kontrolne oraz wywiad przeprowadzony osobą zajmującą się układaniem jadłospisów, a także dokonywaniem zakupów żywności, potwierdziły, że w żywieniu dzieci stosowane są różnorodne środki spożywcze w poszczególnych grupach produktów. Dzieciom uczestniczącym w wypoczynku serwowane są 3 posiłki – śniadanie, obiad dwudaniowy i podwieczorek, dodatek do każdego z posiłków stanowi napój, np. woda butelkowana, herbata owocowa/czarna, kompot, mleko. Podczas kontroli ustalono, że dzieciom serwowane są posiłki złożone z różnych grup produktów. Analiza jakościowa jadłospisów wykazała, że posiłki komponowane są z wykorzystaniem produktów zbożowych (różnego rodzaju pieczywo graham, kukurydziane, pszenne, płatki owsiane, płatki orkiszowe, przekąski zbożowe), ziemniaki, kasze grube i drobne, makarony, suche nasiona roślin strączkowych warzywa sezonowe świeże, owoce, mleko i produkty mleczne, mięso, ryby, jaja oraz tłuszcze. Analiza wykazała, że dzieciom serwuje się różne rodzaje pieczywa jako główny składnik śniadania do przyrządzenia kanapek. Na śniadania zaplanowana jest również zupa mleczna (codziennie), kanapki z dodatkiem wędlin, warzyw, pasty twarogowej, jaj, warzyw świeżych, sera podpuszczkowego. W zakładzie wykorzystuje się różne gatunki mięs do produkcji dań m.in. wieprzowe, drób, ryby, oraz gotowe wędliny z kooperacji. Rybę zaplanowano 1 raz w tygodniu na obiad do drugiego dania (dorsz). Do picia serwuje się kompoty przygotowane na bazie mrożonej mieszanki owocowej oraz naparu herbaty czarnej/owocowej i mleko. W bloku żywienia stosowane są m.in. tłuszcze takie jak olej rzepakowy, oliwa z oliwek oraz masło „extra”. Posiłki przygotowywane są z dodatkiem różnorodnych warzyw i owoców, podawanych pod różną postacią (surówek, zup warzywnych, dodatku do past kanapkowych. W produkcji posiłków stosowane są różne techniki kulinarne, tj. gotowanie, smażenie, duszenie oraz pieczenie w piecu konwekcyjno-parowym. Obiad składa się z zupy, drugiego dania oraz napoju kompotu bądź herbaty. Serwowane są różnego rodzaju zupy, które nie powtarzają się w ciągu tygodnia (zupa pomidorowa, z soczewicy zielonej,

kałafiorowa, pieczarkowa, krupnik jęczmienny), zabielaone lub czyste. Dodatki do zup stanowią ziemniaki, makaron, kasze, ryż oraz pieczywo. Na drugie dania podawane są potrawy mięsne, mięsno-mączne i rybne oraz mączne. Węglowodany podawane jako dodatek do drugiego dania stanowią produkty: ziemniaki, kasze, np. gryczana, makarony. Do drugiego dania zapewniany jest dodatek w postaci sezonowych warzyw albo owoców surowych (np. ogórek świeży, kapusta pekińska, sałata masłowa, cebula, szczypior, koperek, kukurydza, papryka czerwona). Do posiłków obiadowych podawany jest kompot owocowy przygotowywany z wykorzystaniem mrożonej mieszanki owocowej albo herbata które są dosładzane niewielką ilością cukru, poniżej 10 g na 250 ml. Podwieczorek stanowią wyroby zbożowe, nabiał, owoce, kisiel, mleko. Do produkcji posiłków używa się wyłącznie naturalnych koncentratów spożywczych. Na stanie zakładu nie stwierdzono koncentratów, których skład byłby niezgodny z wymaganiami obowiązujących przepisów prawnych. Do przyprawiania posiłków stosuje się wyłącznie zioła, cukier i sól spożywcza. Do wszystkich posiłków głównych dodatek stanowią warzywa i/lub owoce podawane pod różną postacią (surowe/gotowane). Raz w tygodniu zaplanowano porcję ryby. Potrawy smażone podawane są rzadko, nie częściej niż 2 razy w tygodniu.

Sposób żywienia stosowany w placówce oceniono pozytywnie. Posiłki komponuje się w ciekawy i trafny sposób wykorzystując przy tym różne rodzaje środków spożywczych i różne techniki kulinarne. Serwowane posiłki są dostosowane do potrzeb dzieci w wieku od 3 lat do 10 lat. Pozytywnie oceniono szczególnie następujące cechy żywienia: podaż pełnowartościowego białka w każdym z głównych posiłków, dużą podaż mleka i produktów mlecznych, dużą różnorodność surowców w grupach produktów wykorzystywanych do produkcji posiłków, wykorzystywane pieca konwekcyjno-parowe do pieczenia, ograniczenie do minimum podaży dań smażonych, codzienne serwowanie różnego rodzaju warzyw i owoców w każdym posiłku głównym – stosowanie w żywieniu owoców i warzyw sezonowych, planowanie w jadłospisie niewielu posiłków składających się w głównej mierze z cukrów prostych bądź cukrów w przeważającej ilości.

Podczas kontroli poddano ocenie sposób znakowania żywności tj. posiłków serwowanych dzieciom podczas pobytu w placówce szkolnej. Informacje o wykazie składników oraz alergenach i substancjach powodujących nietolerancję pokarmową w posiłkach serwowanych dzieciom przekazywana jest rodzicom/opiekunom dzieci. Składniki zawierające alergeny/substancje powodujące nietolerancję pokarmowych wpisano w wykazie składników wyróżniającym się pismem – pogrubioną czcionką. W placówce dostępne są dokumenty potwierdzające wyliczenie wartości energetycznych i odżywczych dla makroskładników (białko, tłuszcze, węglowodany) oraz wybranych mikroskładników makro- i mikroelementów dla posiłków wydawanych w bloku żywienia, zgodnie 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 stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. z 2016r. poz. 1154).

Na potrzeby prowadzonej działalności żywienia zbiorowego opracowano dla zakładu system bezpieczeństwa żywności oparty na zasadach HACCP oraz zbiór procedur i instrukcji GHP/GMP. Dokumentacja dostosowana do zakładu oraz charakteru i zakresu prowadzonej działalności. Stan zastały podczas kontroli oraz rozmowa z personelem kuchni szkolnej potwierdziła, że zakładowa dokumentacja systemowa została wdrożona i jest utrzymana. Stan sanitarno-higieniczny potwierdza, że czynności porządkowe wykonywane są z odpowiednią częstotliwością. Personel wykazał się wiedzą z zakresu opracowanego systemu bezpieczeństwa żywności.

Opracowano również procedury zachowania wzmożonego reżimu sanitarnego na terenie placówki oświatowej, w tym stołówce szkolnej, oraz postępowania w trakcie trwania epidemii koronawirusa SARS-CoV-2. Zapewniono stanowiska do dezynfekcji rąk osób wchodzących na teren szkoły. Rodzice/opiekunowie dzieci szkolnych mają wstęp jedynie do przedsionka. Po budynku szkoły można się poruszać po uprzednim zasłonięciu nosa i ust maseczką. Przed wejściem do szkoły zapewniono graficzne/słowne informacje o konieczności dezynfekowania rąk oraz zasłaniania ust i nosa. Posiłki spożywane są przez dzieci w wyznaczonych godzinach i w stałych grupach. Po spożyciu stoliki są myte i dezynfekowane. W jadalni zapewniono umywalki do mycia rąk wyposażone w środki myjące i jednorazowe ręczniki do osuszania rąk, m.in. dla dzieci spożywających posiłki. Personel bloku żywienia ma zapewnione środki myjące dezynfekujące oraz maseczki jednorazowe. Okazano do wglądu zapisy potwierdzające utrzymanie kontroli wewnętrznej w obszarach wymaganych opracowaną dokumentacją.

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

Nie stwierdzono nieprawidłowości.

3. Wyposażenie użyte podczas kontroli: laptop nr: ST: JMR0273, drukarka.

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*): 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 *)

Pan (i) wnosi/nie wnosi^{*)} uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego: nd.

6. Uwagi osoby kontrolującej: brak uwag.

7. Czas trwania kontroli: od godz. 12³⁰ do godz. 14³⁰.

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 Marek Błaszczak...

(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

.....
Krzysztof Ewelina

.....
Lucia Kubiś
(podpisy świadków)

Młodszy asystent

Młodszy Asystent

lek. wet. Małgorzata Łęć

mgr inż. Magdalena Bocheńczyk

.....
(podpisy osób kontrolujących)

POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) **05.07.2021r.**

otrzymałem (-am) w dniu **06.07.2021r.**

DYREKTOR

.....
mgr Marek Błaszczak
(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