

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr HŻ.9020.40.9.38.2023.MB

Lublin, dnia 07.12.2023r.

(miejsowość i data)

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

Magdalenę Bocheńczyk – Starszego Asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych znak: K.057.2.53.2023,

Małgorzatę Łętowską – Asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych znak: K.057.2.64.2023;

upoważnienie do przeprowadzenia kontroli z dnia 07.12.2023r. nr: K.057.4.1185.2023.

(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 2023r. poz. 338 ze zm.)¹⁾, 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 2023r. poz. 775 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 2) nr 291/19 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 2023r. poz. 221 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, zmieniające 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 uchylające 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 ze zm.) – 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. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład:

Blok żywienia w Szkole Podstawowej Specjalnej Nr 26 im. Janusza Korczaka w Lublinie

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Bronowicka 21, 20-301 Lublin

(adres)

Podlega: Gmina Lublin

NIP 946-26-72-572

TEL. (81) 746-14-07

FAX -

E-MAIL -

Zakład objęty nadzorem na podstawie: zakład wpisany do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej pod numerem 1977/0309/2008.

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Pani mgr Alicja Dudak – Dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Pani Katarzyna Zarajczyk – Wicedyrektor Szkoły

(imię i nazwisko, stanowisko)

Świadków nie przywołano.

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: ocena warunków żywienia zbiorowego.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: laptop nr ST: JMR0273, drukarka mobilna, termometr służbowy elektroniczny nr PP/W/S/K/03-32/HŻ.

II. 1. Opis stanu faktycznego (charakter działalności zakładu, liczba pracowników i inne informacje charakteryzujące zakład).

Szkoła Podstawowa Nr 26 im. Janusza Korczaka w Lublinie posiada 3 oddziały w Lublinie, przy ul. Bronowickiej 21, ul. Kurantowej 5 oraz ul. Krochmalnej 29. Placówka oświatowa rozpoczęła swoją działalność w oddziale na ul. Bronowickiej w Lublinie w roku szkolnym 1920/21. Oddział przy ul. Kurantowej 5 funkcjonuje od 2017r. Działalność bloku żywienia prowadzona jest w zakresie produkcji posiłków surowca, na bazie mięsa czerwonego, drobiowego, ryb, jaj, warzyw, w tym wymagających obróbki brudnej, owoców, półproduktów i wyrobów gotowych, przygotowywania napojów zimnych i gorących. Posiłki produkowane są na potrzeby uczniów uczęszczających do szkoły podstawowej przy ul. Bronowickiej 21 w Lublinie oraz na potrzeby uczniów uczęszczających do oddziału szkolnego przy ul. Kurantowej 5 w Lublinie. Na miejscu posiłki i napoje wydawane są w naczyniach wielokrotnego użytku. Do oddziału przy ul. Kurantowej 5 w Lublinie posiłki przewożone są w zbiorczych opakowaniach transportowych – termosach gastronomicznych. Ustalono, że posiłki przewożone są środkiem transportu firmy zewnętrznej, z którą została zawarta stosowna umowa. Obecnie w bloku żywienia produkowanych jest dziennie około 180 – 190 posiłków obiadowych, w tym około 58 posiłków do filii szkoły przy ul. Kurantowej 5. Obiad składa się z zupy, drugiego dania oraz napoju (najczęściej kompot).

W dniu kontroli nie poddano ocenie środka transportu do przewozu żywności do filii szkoły podstawowej. Podczas kontroli uzyskano informację, że środek transportu nie jest dostępny na terenie placówki w trakcie godzin prowadzenia kontroli sanitarnej. Ustalono, że w pierwszej kolejności środkiem transportu przewożone są puste pojemniki z filii zlokalizowanej przy ul. Kurantowej 5, puste pojemniki ustawiane są przez kierowcę w korytarzu komunikacyjnym, gdzie oczekują do czasu ich mycia i dezynfekcji, po godz. 14.20. Następnie kierowca odbiera z bloku żywienia posiłki zapakowane w pojemniki zbiorcze i przewozi je do filii szkoły podstawowej. Ustalono, że transport posiłków trwa około 20 minut. Podczas kontroli uzyskano informację, że przywiezienie pustych pojemników i odebranie posiłków w opakowaniach zbiorczych przez kierowcę dokonywane jest około godz. 11³⁰. Podczas kontroli ustalono, że transportem posiłków zajmuje się firma zewnętrzna. Okazano do wglądu umowę nr SP26/04/2-23 na dowóz posiłków z kuchni Szkoły Podstawowej Specjalnej nr 26 im. Janusza Korczaka w Lublinie, 20-301 Lublin, ul. Bronowicka 21 do Szkoły Podstawowej nr 26 im. Janusza Korczaka – Szkoła Filialna dla Dzieci z Autyzmem w tym z Zespołem Aspergera w Lublinie, 20-836 Lublin, ul. Kurantowa 5 w terminie od 05.09.2023r. do 20.06.2024r. zawartą w dniu 01.09.2023r. pomiędzy Gminą Lublin Plac Króla Władysława Łokietka 1, 20-109 Lublin reprezentowaną przez Panią Alicję Dudak – Dyrektora Szkoły a Michałem Gernand prowadzącym działalność gospodarczą pod firmą Michał Gernand, 20-860 Lublin, ul. Paderewskiego 1/3 po przeprowadzeniu postępowania o zamówienie publiczne, zgodnie z którą cyt. „§ 1 Wykonawca zobowiązuje się prowadzić przewóz gotowych posiłków w termosach własnym samochodem. 1. Przewożenie termosów z posiłkami wraz z wynoszeniem i wnoszeniem do stołówki szkolnej termosów, prowadzone będzie w każdym dniu lekcyjnym o godzinie 12⁰⁰ ze Szkoły Podstawowej Specjalnej nr 26 im. Janusza Korczaka w Lublinie 20-301 Lublin ul. Bronowicka 21 do Szkoły Podstawowej Specjalnej nr 26 im. Janusza Korczaka – Szkoły Filialnej dla Dzieci z Autyzmem w tym z Zespołem Aspergera w Lublinie 20-836 Lublin, ul. Kurantowa 5, oraz z powrotem do Szkoły Specjalnej nr 26 im. Janusza Korczaka w Lublinie 20-301 Lublin ul. Bronowicka 21 (przejazd z pustymi pojemnikami). 2. Wszelkie zmiany godzin lub dni przewozu Wykonawca ustala z Zamawiającym. 3. Wykonawca będzie wykonywał umowę siłami własnymi. § 2 Umowę zawiera się na okres od 05.09.2023r. do 20.06.2024r. § 3 Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania należytych warunków technicznych i higienicznych pojazdu”. W dniu kontroli nie uzyskano informacji jakim środkiem transportu przewożona jest żywność do szkoły filialnej, nie podano marki ani numeru rejestracyjnego środka transportu. W zakładowej dokumentacji systemowej w obszarze pt. 14. DYSTRYBUCJA POSIŁKÓW zawarto następujący zapis: „Obiady wydawane dla uczniów i pracowników szkoły filialnej przy ul. Kurantowej 5 transportowane są przez firmę, z którą Szkołą podpisała stosowną umowę. Transport produktów gotowych jest prowadzony w sposób zapewniający ich odpowiednie zabezpieczenie przed uszkodzeniem, zanieczyszczeniem, czy zepsuciem. Obiady przewożone są w krótkim czasie (max 20 minut) w termosach oraz pojemnikach zapakowanych dla zmniejszenia ryzyka zanieczyszczenia produktu gotowego w styropianowe pudła gwarantujące zachowanie warunków termicznych przewożenia potraw oraz brak dostępu do produktu gotowego zanieczyszczeń fizycznych i biologicznych a również dzięki odpowiedniemu ich rozmieszczeniu zapobiega zanieczyszczeniom krzyżowym. Zapewnia się odpowiednią temperaturę właściwą dla przewozu określonej żywności dzięki zastosowaniu specjalnie przeznaczonych do transportu cateringowego pojemników”. W zakładzie obowiązuje tzw. Rejestr kontroli czasu transportu i wydawania posiłków, w którym odnotowywane są następujące dane: data, godzina wyjazdu z Bronowickiej 21 oraz uwagi.

W sprawie bloku żywienia Szkoła Podstawowa Nr 26 im. Janusza Korczaka w Lublinie od 2019 roku prowadzone jest postępowanie administracyjne. Dnia 27.07.2023r. Państwowy

Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lublinie wydał decyzję administracyjną nr HŻ.9012.5.175.2023.MB zmieniającą decyzję Lubelskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z dnia 15.01.2020r. znak: DNS-HŻ.9020.2.12.2019.BZ dotyczącą bloku żywienia w Szkole Podstawowej Specjalnej Nr 26 im. Janusza Korczaka w Lublinie, ul. Bronowicka 21, 20-301 Lublin, zmienioną decyzją Lubelskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego nr: DNS-HŻ.9020.19.1.2020 z dnia 05.06.2020r., decyzją Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublinie z dnia 10.05.2022r. nr HŻ.9012.5.76.2022.MB oraz decyzją Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublinie z dnia 03.04.2023r. nr HŻ.9012.5.70.2023.MB, w ten sposób, że termin na realizację obowiązku wskazanego w pkt 1 dotyczącego wyeliminowania krzyżowania się dróg brudnych z czystymi w pomieszczeniu zmywalni naczyń oraz kuchni ustalił na dzień 31.12.2027r., pod rygorem przestrzegania procedur rozdzielnosci czasowej (obróbki wstępnej warzyw) określonych w opracowanych i wdrożonych procedurach systemu bezpieczeństwa żywności HACCP celem zapewnienia bezpieczeństwa produkowanej żywności.

Blok żywienia znajduje się na parterze budynku szkoły. Budynek szkoły murowany, wolno stojący. Dojścia i dojazdy do budynku utwardzone, utrzymane czysto, teren ogrodzony. Do bloku żywienia prowadzą 2 wejścia – jedno wejście wewnątrz z jadalni dla konsumentów, drugie wejście zewnętrzne wykorzystywane dla dostaw artykułów spożywczych, wydawania posiłków w zbiorczych termosach gastronomicznych, zwrotu pojemników zbiorczych oraz usuwania odpadów. Wejściem z zewnątrz wchodzi również personel bloku żywienia.

Budynek szkoły podłączony jest do miejskiej sieci wodociągowej zbiorowego zaopatrzenia. Woda ogrzewana za pomocą bojlera gazowego i bojlera elektrycznego. W dniu kontroli przy punktach wodnych bloku żywienia dostępna jest bieżąca ciepła i zimna woda. Okazano do wglądu Sprawozdanie z badania wody Nr DL.7000.3.Z.29.2020.PBM wydane dnia 12.10.2023r. przez Dział Laboratoryjny Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Lublinie, ul. Uniwersytecka 12, punkt poboru wody: „Lublin, ul. Bronowicka 21 Szkoła Podstawowa Specjalna nr 26 - kuchnia”. Zgodnie z okazanymi dokumentami badanie wody zostało wykonane w zakresie parametrów mikrobiologicznych, wyniki badań potwierdzają, że woda wykorzystywana w zakładzie spełnia wymagania określone w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi z dnia 7 grudnia 2017r. (Dz. U. z 2017r. poz. 2294) w zbadanym zakresie. W zakładowej dokumentacji systemowej opracowanej w obszarze zaopatrzenia zakładu w wodę oraz nadzoru nad jej jakością wskazano, że kontrolne badanie jakości wody powinno być wykonywane z częstotliwością 1 raz na 5 lat. W związku z powyższym zakładowa dokumentacja w obszarze nadzoru nad jakością wody przestrzegana.

Wentylacja pomieszczeń zakładu grawitacyjna oraz wspomagana mechanicznie. Nad stanowiskami obróbki cieplnej zainstalowano okapy wyciągowe. Okazano do wglądu Protokół Nr 1079 z okresowej kontroli czyszczenia przewodów kominowych wydany dnia 25.05.2023r. przez Pana Pawła Myśliwieckiego – Mistrza Kominiarskiego nr kwalifikacji zawodowych 30714 Spółdzielnia Pracy Kominiarzy, ul. Bronowicka 7, 20-301 Lublin. Dokument potwierdza, że objęte kontrolą przewody kominowe oraz elementy urządzeń kominowych w budynku, w którym mieści się placówka odpowiadają przepisom Ustawy Prawo Budowlane. Termin następnego badania technicznego ustalono na maj 2024r.

Nieczystości stałe usuwane do pojemników z wkładem foliowym usuwane do kontenerów zbiorczych ustawionych na posesji placówki, w zamykanej wiacie. Odpady odbierane przez firmę specjalistyczną PreZero Recycling Wschód Sp. z o.o., 20-479 Lublin, ul. Ciepłownicza 6, w ramach zawartej umowy. Okazano do wglądu aneks do umowy nr P-32/B zawarty w dniu 21.12.2022r. pomiędzy Gminą Lublin, Pl. Króla Władysława Łokietka 1, 20-109 Lublin a PreZero

Recycling Wschód Sp. z o.o., 20-479 Lublin, ul. Ciepłownicza 6, zgodnie z którym treść §2 umowy nr P-32/B stanowi, że odbiór zmieszanych odpadów komunalnych 20 03 01 z posesji zlokalizowanej w Lublinie przy ul. Bronowickiej 21 odbywa się z częstotliwością 1 raz na 1 tydzień, natomiast odbiór odpadów o kodzie 20 01 01 papier i tektura odbywa się z częstotliwością 1 raz na 1 tydzień. Okazano do wglądu fakturę 1530521599 wystawioną dnia 31.10.2023r. dla Szkoły Podstawowej Specjalnej Nr 26 w Lublinie, ul. Bronowicka 21 zobowiązującą do wniesienia opłaty za wywóz nieczystości ryczałt 200301. Odpady organiczne, w tym resztki pokonsumpcyjne usuwane są do zamykanych pojemników ustawionych w zamykanej wiacie. Odpady odbierane przez specjalistyczną firmę PRO-EKO Tomasz Szynkora Odbiór Odpadów Organicznych, Świdnik Duży Pierwszy 1, 20-258 Lublin, w ramach zawartej umowy. Okazano także do wglądu dokumenty potwierdzające higieniczne zagospodarowanie odpadów organicznych powstałych w zakładzie –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 1069/2009 wystawiony dnia 05.12.2023r. za odbiór odpadów gastronomicznych o całkowitej wadze materiału 50 ze Szkoły Podstawowej Specjalnej Nr 26 w Lublinie, ul. Bronowicka 21 oraz fakturę VAT 43/11/2023 wystawioną dnia 30.11.2023r. przez PRO-EKO Tomasz Szynkora Odbiór Odpadów Organicznych, Świdnik Duży Pierwszy 1, 20-258 Lublin zobowiązującą do wniesienia opłaty m.in. za odbiór odpadów. W placówce nie prowadzi się procesów smażenia w głębokim tłuszczu. Nieczystości płynne usuwane do kanalizacji sanitarnej.

W pomieszczeniach bloku żywienia zapewniono oświetlenie naturalne i sztuczne.

W skład bloku żywienia wchodzi następujące pomieszczenia:

- jadalnia, w której ustawiono stoliki i krzesła oraz wydzielono stanowisko porcjowania zup na talerze, stanowisko wyposażone w szafki zamykane wiszące oraz szafki zamykane stojące z blatem roboczym; jadalnia jest pomieszczeniem przyległym do pomieszczenia produkcyjnego (kuchni właściwej); ściany w jadalni malowane farbą olejną i emulsyjną, sufit malowany farbą, podłoga wyłożona płytkami terakoty;
- pomieszczenie produkcyjne (kuchnia właściwa) wyposażona w: zlewozmywak jednokomorowy obudowany szafką ze stali nierdzewnej z przeznaczeniem do mycia rąk w jednej komorze i mycia drobnego sprzętu kuchennego w drugiej komorze, bieżnik grzewczy, stoły produkcyjne z blatami wykonanymi ze stali nierdzewnej, podręczne urządzenie chłodnicze, urządzenie chłodnicze do przechowywania próbek posiłków, szafki stojące z blatem roboczym wykonane ze stali nierdzewnej, maszynę wieloczynnościową gastronomiczną, kuchenkę mikrofalową, podręczną szafę przeznaczoną do przechowywania środków spożywczych wykonaną ze stali nierdzewnej, szafki wiszące, 4-palnikową kuchenkę gazową, 3 taborety gazowe, piec konwekcyjno-parowy, bojler gazowy, 2 patelnie elektryczne, nad którymi zamontowano 2 okapy wyciągowe, w wejściu do kuchni zapewniono okienko wydawcze; ściany częściowo wyłożone płytkami glazury, powyżej malowane farbą olejną, sufit malowany farbą olejną, podłoga wykonana z lastriko;
- magazyn sprzętu wyposażony w regały do przechowywania sprzętu; ściany malowane farbą olejną, sufit malowany farbą olejną, częściowo na ścianie przy podłodze wyłożono płytki glazury, podłoga wykonana z lastriko;
- pomieszczenie przyległe do kuchni właściwej, w którym zapewniono aneks zmywalni naczyń stołowych, aneks wyposażony w gastronomiczny zlewozmywak dwukomorowy przeznaczony do wstępnego mycia naczyń stołowych, stół pomocniczy, zmywarko-wyparzarke gastronomiczną firmy FAGOR, ociekacz wiszący, okienko zwrotu brudnych naczyń stołowych; w pozostałej części pomieszczenia prowadzone są procesy związane z obróbką surowców i myciem sprzętu produkcyjnego, gdzie zapewniono elektryczną obieraczkę z płuczką do warzyw, zlewozmywak

dwukomorowy z przeznaczeniem do mycia mięsa czerwonego w jednej komorze oraz mycia mięsa drobiowego i jaj w drugiej komorze, brodzik przeznaczony do mycia warzyw, sprzętu kuchennego oraz termosów gastronomicznych z uwzględnieniem rozdzielności czasowej, dla ww. punktów wodnych zapewniono jedną baterię wysięgnikową, szafę przeznaczoną do przechowywania zapasu środków czystościowych; ściany częściowo wyłożone płytkami glazury, powyżej malowane farbą olejną, sufit malowany farbą olejną, podłoga wykonana z lastriko;

- pomieszczenie socjalne z węzłem sanitarnym, w pomieszczeniu socjalnym zapewniono szafy zamykane przeznaczone do przechowywania odzieży ochronnej, wieszaki przyścienne, w sanitariacie zapewniono natrysk, toaletę oraz przedsionek, w którym zamontowano umywalkę przeznaczoną do mycia rąk obudowaną szafką;
- wewnętrzny korytarz komunikacyjny bloku żywienia; ściany malowane farbą, częściowo wyłożone płytkami glazury przy magazynie żywności, sufity malowane farbą, podłoga wykonana z lastriko;
- magazyn artykułów spożywczych trwałych i nietrwałych mikrobiologicznie, w którym zapewniono regały do przechowywania żywności w opakowaniach jednostkowych, urządzenia chłodnicze przeznaczone do przechowywania żywności wymagającej chłodzenia, palety przeznaczone do przechowywania środków spożywczych w opakowaniach zbiorczych, szafy zamykane, stół pomocniczy, wagę, stanowisko dezynfekcji jaj wyposażone w biurko pomocnicze i naświetlarkę UV; ściany częściowo wyłożone płytkami glazury, częściowo malowane farbą olejną, sufit malowany farbą olejną, podłoga wykonana z lastriko;
- magazyn warzyw wyposażony w regały, palety, wagę; ściany wyłożone płytkami glazury do pełnej wysokości, sufit malowany farbą, podłoga wyłożona płytkami terakoty.

Pomieszczenia zakładu zostały zabezpieczone przed dostępem szkodników. W dniu kontroli otwory wentylacyjne i kanalizacyjne zabezpieczone były kratkami. W otwieranych oknach pomieszczeń bloku żywienia zamontowano moskitiery chroniące przed wnikaniem owadów do zakładu. Zabezpieczenie przed szkodnikami oraz nadzór nad obecnością szkodników prowadzony jest wspólnie ze specjalistyczną firmą DDD. Ustalono, że wizyta firmy DDD odbywa się z częstotliwością 1 raz w miesiącu. Okazano do wglądu Kartę kontroli punktów monitorujących aktywność szkodników nr 10/2023, data kontroli 04.12.2023r. wystawiona przez Piotr Matys Usługi D.D.D., 20-815 Lublin, ul. Partyzantów 25 w obiekcie: Szkoła Podstawowa Specjalna nr 26 im. Janusza Korczaka – zaplecze kuchenne ul. Bronowicka 21, 20-301 Lublin, w dokumencie nie wpisano tzw. „zaleceń korygujących” oraz Rachunek nr 8/12/2023 wystawiony dnia 04.12.2023r. przez Piotr Matys Usługi D.D.D., 20-815 Lublin, ul. Partyzantów 25 zobowiązującą do wniesienia opłaty m.in. za usługę pt. „monitorowanie i zabezpieczenie przed szkodnikami stołówki, kuchni i zaplecza kuchennego ul. Bronowicka 26 Lublin”. W dniu kontroli szkodników ani śladów ich bytowania nie stwierdzono.

W zakładzie wydzielono miejsce do magazynowania żywności. Środki spożywcze wykorzystywane w zakładzie do produkcji posiłków przechowywane w warunkach zalecanych przez producentów. Segregacja asortymentowa zachowana. Dokonano pomiaru temperatur termometrem służbowym elektronicznym nr PP/W/S/K/03-32/HŻ w urządzeniach chłodniczych i mroźniczych, kontrolne pomiary wyniosły: +4,3°C w lodówko-zamrażarce, w której przechowywano nabiał, -18,4°C w lodówko-zamrażarce, w której przechowywano mięso mrożone we własnym zakresie oraz -19,2°C zamrażarce skrzyniowej, w której przechowywano mrożone warzywa i owoce. Przedłożono do wglądu bieżące zapisy z kontroli temperatur w urządzeniach chłodniczych i mroźniczych.

Próbki posiłków dostarczanych w ramach żywienia zbiorowego w placówce przy ul. Kurantowej 5 pobierane i przechowywane w szkolnym bloku żywienia, w wydzielonym urządzeniu chłodniczym w pomieszczeniu produkcyjnym.

Zapewniono warunki do utrzymania higieny rąk personelu pracującego przy produkcji posiłków. W zakładzie dostępne są preparaty myjące i dezynfekujące, m.in. mydło w płynie do codziennego mycia wrażliwej skóry rąk ze skłonnością do alergii Hipoalergiczne Solution Plus z datą ważności 08.2026 oraz płyn do dezynfekcji rąk o działaniu wirusobójczym ERG CleanSkin X z datą ważności 2024-05-04 oraz jednorazowe ręczniki do osuszania rąk. Podczas kontroli uzyskano informację, że przy produkcji w zakładzie uczestniczą 3 osoby oraz Intendent. Okazano do wglądu 4 aktualne dokumentacje lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych osób wskazanych jako pracownicy bloku żywienia. W dniu kontroli pracownicy wykonywali pracę w czystej odzieży ochronnej.

W zakładzie zapewniono również warunki do prowadzenia procesów związanych myciem i dezynfekcją powierzchni, w tym pozostających w bezpośrednim kontakcie się z żywnością – zapewniono spray do mycia i dezynfekcji powierzchni gotowy do użycia środek myjąco-dezynfekujący do mycia i dezynfekcji różnego typu powierzchni również mających kontakt z żywnością GRAN QAT GT firmy TENZI z datą ważności 07.04.2024r. Wg informacji ww. preparat jest stosowany do dezynfekcji powierzchni kuchennych oraz pojemników do transportu żywności. Naczynia stołowe myte i dezynfekowane termicznie z wykorzystaniem zmywarko-wyparzarki gastronomicznej. Czysty sprzęt i naczynia stołowe przechowywane w szafkach zamykanych i na półkach. W dniu kontroli wyposażenie i sprzęt pozostający w kontakcie z żywnością utrzymany we właściwym stanie technicznym i sanitarnym.

Podczas kontroli przedłożono do wglądu dokumenty potwierdzające zakupy środków spożywczych, w tym .in.:

- fakturę VAT 5816/MAG/2023 z dnia 29.11.2023r. wystawioną przez P.P.H.U. Ireneusz Welman ul. Żytnia 21B, 23-200 Kraśnik na dostawę warzyw mrożonych, owoców mrożonych;
- fakturę VAT 5817/MAG/2023 z dnia 29.11.2023r. wystawioną przez P.P.H.U. Ireneusz Welman ul. Żytnia 21B, 23-200 Kraśnik na dostawę ryb mrożonych;
- fakturę VAT 10619/WH/23 z dnia 30.11.2023r. wystawioną przez Masarnia Ubojnia ZEMAT Sp. j. Zdzisław Trościańczyk i S-ka, ul. Łąkowa 1, 21-310 Wołyń na zakup wędlin i mięsa świeżego;
- fakturę vat nr 4572/11/2023 z dnia 30.11.2023r. wystawioną przez Firma „POLA” Karol Krzyszczak, 21-030 Motycz, Stasin 34 na dostawę pieczywa – chleba razowego, chleba pszenno-żytniego, kajzerka, bułka parówka oraz bułki tartej;
- fakturę vat FS 1040/S/11/2023 z dnia 30.11.2023r. wystawioną przez SOLIDEZ Sp. z o.o., Turka ul. Bukowa 2, 20-258 Lublin na dostawę artykułów ogólnospożywczych, w tym przypraw, galaretek, miodu, cukru, herbaty, oleju rzepakowego, soków, kasz, makaronów;
- fakturę vat FS 1041/S/11/2023 z dnia 30.11.2023r. wystawioną przez SOLIDEZ Sp. z o.o., Turka ul. Bukowa 2, 20-258 Lublin na dostawę mleka i nabiału (jogurtów, śmietany, masła, twarogu);
- fakturę vat 14058/11/2023 z dnia 30.11.2023r. wystawioną przez TOMIK Tomasz Jarosław Duda, Elizówka, ul. Szafranowa 6, 21-003 Ciecierzyn, ul. Łęczyńska 5D, 20-309 Lublin na dostawę świeżych warzyw i owoców, suchych nasion roślin strączkowych oraz przetworów kiszonych;
- fakturę vat nr FG/6290/11/23 z dnia 30.11.2023r. wystawioną przez WIKI Spółka Jawna J. Wikira, A. Wikira, ul. Biernata z Lublina 31, 20-465 Lublin na dostawę jaj klasy L. Dostawom towarzyszą Handlowe Dokumenty Identyfikacyjne, okazano m.in. dokument nr 0340/11/23 z dnia 13.11.2023r. wystawiony przez WIKI Spółka Jawna J. Wikira, A. Wikira, ul. Biernata z Lublina 31, 20-465 Lublin, w którym zawarto informację m.in. kategorię świeżości, rodzaj opakowań, pochodzenie surowca

(Ferma Drobiu Andrzej Kałużny, Przyczyna Dolna 63, 67-400 Wschowa), Weterynaryjny Numer Identyfikacyjny, numer zakładu pakowania, warunki przechowywania, miejsce pozyskiwania/przetwarzania i naświetlania, termin przydatności do spożycia 07.12.2023r.

W pomieszczeniu przyległym do kuchni właściwej odbywają się czynności związane z myciem i dezynfekcją naczyń stołowych (wydzielony aneks) oraz czynności związane z obróbką surowców (mycie mięsa, warzyw, jaj) oraz sprzętu kuchennego i termosów gastronomicznych, w których transportowane są posiłki do filii Szkoły zlokalizowanej w Lublinie przy ul. Kurantowej 5. Czynności kontrolne wykazały, że pomieszczenie, jak i jego wyposażenie wykorzystywane jest w rozdzielności czasowej do prowadzenia poszczególnych procesów. Załącznik nr 1 do Księgi GHP stanowi „Harmonogram dnia roboczego w kuchni stołówki szkolnej Szkoły Podstawowej Specjalnej nr 26 im. Janusza Korczaka w Lublinie”. Z dokumentu wynika, m.in. że w godz. 6.30 – 6.45 wydawane są artykuły spożywcze z magazynu do kuchni (przez pomieszczenie przyległe z aneksem zmywalni naczyń stołowych), w godz. 6.45 – 7.00 wydawane są warzywa i owoce na stanowisko obieralni, w godz. 7.00 – 7.30 odbywa się obróbka wstępna drobiu w oznakowanym zlewozmywaku, w godz. 7.30 – 8.00 odbywa się mycie mięsa czerwonego w oznakowanym zlewozmywaku, w godz. 8.00 – 9.00 odbywa się obróbka wstępna warzyw w oznakowanym brodziku, w godz. 11.40 – 12.30 odbywa się mycie drobnego sprzętu kuchennego, dezynfekcja stanowisk roboczych w kuchni, w godz. 12.10 – 14.00 odbywa się wydawanie obiadu na miejscu, 12.30 – 14.00 mycie i dezynfekcja naczyń stołowych, w godz. 14.00 – 14.20 odbywa się końcowe zmywanie naczyń, mycie naczyń kuchennych w wydzielonym brodziku. W harmonogramie ujęto także w godz. 14.20 – 14.30 mycie i dezynfekcję termosów gastronomicznych, w których przewożone są posiłki do oddziału Szkoły mieszczącego się w Lublinie przy ul. Kurantowej 5. Termosy dezynfekowane są z wykorzystaniem preparatu do dezynfekcji powierzchni, w tym pozostających w kontakcie z żywnością, dostępnym w zakładzie. Ustalono również, że jaja myte są w zlewozmywaku przeznaczonym do mycia mięsa drobiowego, naprzemiennie. Jaja do zakładu dostarczane są po procesie dezynfekcji promieniami UV. W ww. dokumencie opisano również czynności wykonywane w pomieszczeniu kuchni. W miarę dostępnej przestrzeni roboczej (stoły produkcyjne) wydzielono stanowiska pracy w kuchni, m.in. obróbki właściwej surowców, obróbki cieplnej, wydawania posiłków, pakowania gotowych posiłków w zbiorcze termosy gastronomiczne. Podczas oględzin pomieszczeń w dniu 07.12.2023r. kuchni właściwej odbywało się wyłącznie wydawanie obiadów na miejscu, natomiast w pomieszczeniu przyległym do kuchni właściwej odbywał się zwrot brudnych naczyń stołowych, oczyszczanie z resztek pokonsumpcyjnych oraz mycie i dezynfekcja naczyń stołowych. Stan zastały podczas kontroli potwierdza zgodność z opracowanym harmonogramem prac.

Dla zakładu opracowano instrukcje i procedury GHP/GMP oraz system bezpieczeństwa żywności oparty na zasadach HACCP. Okazano do wglądu zapisy potwierdzające utrzymanie kontroli wewnętrznej w następujących obszarach: kontroli temperatur w urządzeniach chłodniczych, rejestr godzin wyjazdu posiłków z w opakowaniach zbiorczych z placówki przy ul. Bronowickiej 21, rejestr posiłków niewydanych w stołówce, rejestr kontroli dostaw środków spożywczych, rejestr kontroli temperatur obróbki cieplnej potraw.

Podczas kontroli okazano do wglądu jadłospis zrealizowany na potrzeby żywienia dzieci w stołówce szkolnej w okresie 13.11.2023r. – 24.11.2023r. Jadłospis układany jest przez Intendenta. Codziennie uczniom serwowany jest dwudaniowy obiad oraz napój. Podawane są również zupy na bazie suchych nasion roślin strączkowych oraz zupy typu krem. W ocenianej dekadzie zupy nie powtórzyły się, zaplanowano następujące zupy: zupa myśliwska, zupa koperkowa z ryżem, zupa kalafiorowa, barszcz ukraiński, zupa ogórkowa, kapuśniak mazurski, zupa dyniowa, zupa szczawiowa

z jajkiem, zupa pomidorowa z makaronem, zupa krupnik. Dodatek do niektórych zup stanowi pieczywo. Na obiad serwowane są dania mięsne, mięsno-warzywne i mączne i są to różnorodne potrawy: makaron z serem i masłem, kotlet mielony z ziemniakami i marchewką oprószaną, fasolka po bretońsku z bułką pszenną, kurczak w sosie słodko-kwaśnym z brązowym ryżem, ryba pieczona z ziemniakami i surówką z kiszzonej kapusty, ryż gotowany z sosem truskawkowym, gulasz wieprzowy z kaszą jęczmienną i surówką z ogórkiem kiszonym i marchwią, kopytka z masłem i surówką z marchwi i jabłka, udziec pieczony z kurczaka z kaszą bulgur i surówką z kapusty pekińskiej, kotlety rybne z ziemniakami i surówką z kapusty białej i czerwonej z olejem rzepakowym. Do picia podawany jest kompoty owocowe i lemoniady. Dodatek warzywny stanowiły do obiadu stanowią warzywa świeże i przetworzone podawane w postaci sałatek, surówek, warzyw gotowanych i duszonych. Czynności kontrolne, potwierdziły, że w żywieniu dzieci stosowane są różnorodne środki spożywcze, mleko czekoladowe, w poszczególnych grupach produktów. Zapewniono podaż pieczywa, kasz, makaronów, ryżu, warzyw i owoców, nabiału, mięsa, ryb, jaj i nasion roślin strączkowych. Jak ustalono zupy, sosy oraz potrawy są sporządzane z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników. Na stanie magazynowym zakładu nie stwierdzono środków spożywczych niedopuszczonych, które nie mogą być wykorzystywane w żywieniu dzieci przedszkolnych w placówce oświatowej. Potrawy doprawiane są solą spożywczą, cukrem, suszonymi ziołami i naturalnymi mieszankami przyprawowymi. W produkcji posiłków stosowane są różne techniki kulinarne, tj. gotowanie, duszenie, pieczenie, smażenie na oleju rzepakowym. Potrawy smażone podawane są nie częściej niż dwa razy w tygodniu szkolnym. Napoje przygotowywane dla dzieci nie zawierają więcej niż 10g cukrów w porcji 250 ml napoju. Porcja ryby podawana jest jeden raz w tygodniu. Jadłospis oceniono pozytywnie. Serwowane posiłki dostosowane do potrzeb dzieci w wieku szkolnym. Jak ustalono podczas kontroli wartość kaloryczna i odżywcza posiłków generowana jest z programu VULCAN. Spełniono wymogi określone w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016r. 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. Jadłospis tygodniowy wywieszany w części komunikacyjnej przedszkola. Na jadłospisie wyszczególniono wykaz potraw, wykaz składników i występujące w nich alergeny.

II. 2. Opis stwierdzonych nieprawidłowości z podaniem przepisów prawnych, które naruszono.

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: Załącznik Nr 6 ZF/PK/BŻ/01/01/01.

Nie stwierdzono.

W wyniku przeprowadzonej oceny zagrożenia ujętej w Załączniku Nr 6 ZF/PK/BŻ/01/01/01 do niniejszego protokołu zakład otrzymał łącznie 16 pkt i został zakwalifikowany w ryzyku średnim.

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt - zał. -

ukarano: w wyniku kontroli nie nałożono mandatu karnego
(imię, nazwisko, stanowisko)

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

na podstawie: -

(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywien 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. Zgodnie z art. 10 Kodeksu postępowania administracyjnego na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych: nie ustalono terminów.

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt: okazano książkę kontroli, dokonano wpisu.

o usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik zakładu jest obowiązany zawiadomić właściwego państwowego inspektora sanitarnego nie później niż w ciągu 3 dni od daty wyznaczonego terminu.

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

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

5. Uwagi osoby kontrolującej: brak uwag.

6. Czas trwania kontroli: od godz. 10⁴⁵ do 15⁰⁰.

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.

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: brak poprawek i uzupełnień.

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

WICEDYREKTOR

.....
mgr Katarzyna Zarajczyk

(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

Asystent

.....
lek. wet. Małgorzata Letowska

Starszy asystent

.....
mgr inż. Magdalena Bocheniczyk

.....
(podpis osoby kontrolującej)

.....
(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) **07.12.2023r.**

otrzymałem (-am) w dniu **07.12.2023r.**

WICEDYREKTOR

.....
mgr Katarzyna Zarajczyk

(imię i nazwisko oraz podpis odbierającego protokół)

Szkoła Podstawowa Specjalna nr 26
im. Janusza Korczaka
20-301 Lublin, ul. Bronowicka 21
tel. 81 746-14-07

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