

PROTOKÓŁ KONTROLI

DNS-HDiM.9020.83.1.2015

Lublin, dnia 10.06.2015r.

(Miejscowość i data)

przeprowadzonej przez:

- Renata Gawron, Kierownik Oddziału Higieny Dzieci i Młodzieży WSSE w Lublinie, upoważnienie do kontroli nr 24 z dnia 24.12.2014 r.
- Małgorzatę Kostera, st. asystent w Oddziale Higieny Dzieci i Młodzieży WSSE w Lublinie, upoważnienie do kontroli nr 25 z dnia 24.12.2014r.

(imię i nazwisko, stanowisko służbowe, nr upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych)

pracownika (-ów) upoważnionego (-ych) przez Lubelskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Lublinie

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 1 i art. 25 ust. 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (j. t. Dz. U. z 2011 r. Nr 212, poz. 1263 z późn.zm.), w związku art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (j.t.Dz. U. z 2013 r., poz 267 z późn.zm.).

I. INFORMACJE DOTYCZĄCE KONTROLOWANEGO ZAKŁADU/ OBIEKTU

I.1. Zakład/obiekt kontrolowany: (pełna nazwa, adres, telefon, faks):

Zespół Szkół Nr 5 im. Jana Pawła II
ul. Elsnera 5
20-854 Lublin
tel./fax. 081 740-40-19
e-mail: poczta@zs5.lublin.eu

I.2. Właściciel /osoba lub jednostka organizacyjna odpowiedzialna za przestrzeganie wymagań:

Zespół Szkół Nr 5 im. Jana Pawła II
ul. Elsnera 5
20-854 Lublin
tel./fax. 081 740-40-19
e-mail: poczta@zs5.lublin.eu

(imię i nazwisko / pełna nazwa / inwestor/organ założycielski/w przypadku spółki cywilnej wymienić wszystkich współników)
(adres zamieszkania / adres siedziby /w przypadku spółki cywilnej adresy zamieszkania wszystkich współników / telefon / faks)

I.3. NIP 712-010-47-11 **REGON** 000187599 **PESEL** –

I.4. Kierujący zakładem/obiektem kontrolowanym: (imię i nazwisko, stanowisko)

Pan Marian Klimczak – Dyrektor

I.5. Przedstawiciel zakładu/obiekту w obecności, którego przeprowadzono kontrolę* (imię i nazwisko, stanowisko)

Pani Alina Adamczuk – Kierownik Gospodarczy

I.6. Inne osoby w obecności, których przeprowadzono kontrolę* (imię i nazwisko, ewentualnie adres):

Nie dotyczy

II. INFORMACJE DOTYCZĄCE KONTROLI

II.1. Data i godzina rozpoczęcia kontroli: 10.06.2015r. godz. 8³⁰

II.2. Zakres przedmiotowy kontroli:

Kontrola przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne dotyczących higieny pomieszczeń i wymagań w stosunku do sprzętu używanego w placówce oświatowej oraz utrzymania należytego stanu higienicznego nieruchomości.

III. WYNIKI KONTROLI:

III.1. Informacje o kontrolowanym zakładzie/obiekcie *(stan formalno-prawny, nr wpisu do KRS, informacje o toczącym się aktualnie postępowaniu administracyjnego-egzekucyjnym w stosunku do kontrolowanego podmiotu, informacje dotyczące ustaleń pokontrolnych innych kontroli, legalność działania, inne informacje istotne dla ustaleń kontroli, itp):*

Organem prowadzącym Zespół Szkół Nr 5 im. Jana Pawła II w Lublinie jest Miasto Lublin, miasto na prawach powiatu.

Postępowanie administracyjne - wobec Zespołu Szkół Nr 5 nie jest prowadzone postępowanie administracyjno-egzekucyjne.

W skład Zespołu Nr 5 wchodzi:

- XXIV Liceum Ogólnokształcące – 451 uczniów (18 oddziałów)
- Technikum Gastronomiczno-Hotelarskie – 536 uczniów (22 oddziały)
- Zasadnicza Szkoła Zawodowa Nr 4 – 60 uczniów (3 oddziały)

Liczba uczniów - do Zespołu Szkół Nr 5 zapisanych jest 1047 uczniów w 43 oddziałach, w tym 624 dziewcząt i 422 chłopców, szkoła pracuje w systemie dwuzmianowym.

Zatrudnienie – 152. osób, w tym 108. - personel pedagogiczny i 44 - personel administracyjno-gospodarczy.

Budynek – Zespół Szkół Nr 5 mieści się w dwupiętrowym budynku murowanym, budowanym na cele szkoły, oddanym do użytku w 2002 roku. Dostosowany do potrzeb osób niepełnosprawnych: podjazd, winda, sanitariat, dźwig osobowy dla osób niepełnosprawnych.

Zaopatrzenie w wodę z wodociągu publicznego, ciepła woda zapewniona przez cały rok szkolny.

Odprowadzanie ścieków do kanalizacji centralnej.

Ogrzewanie centralne z sieci ciepłowniczej.

Gromadzenie nieczystości stałych – 3 pojemniki 1100 l na śmieci zmieszane oraz 1 pojemnik 1100 l na odpady frakcji suchej, umieszczone w zadaszonej murowanej wiacie, na terenie utwardzonym w odległości powyżej 10m od budynku szkoły; w dniu kontroli nie przepełniony, miejsce usuwania nieczystości stałych utrzymane czysto.

Teren szkoły ogrodzony, ogrodzenie w dobrym stanie technicznym, nawierzchnia dróg, przejść równa i utwardzona, studzienki i inne zagłębienia trwale zabezpieczone.

Na terenie szkoły znajduje się boisko do piłki nożnej, ręcznej, plażowej, siatkówki, 2 boiska do koszykówki, 2 korty tenisowe, 2 korty do squosha ze ścianką, bieżnia, 2 skocznie w dal, rozbieg do skoku wzwyż i koło do rzutu kulą. Przy kompleksie sportowym znajduje się Regulamin porządkowy korzystania z kompleksu boisk sportowych przy Zespole Szkół nr 5 im. Jana Pawła II w Lublinie dotyczy innych zajęć niż zajęcia edukacyjne prowadzone przez Zespół Szkół Nr 5 w Lublinie.

Dyrektor szkoły dokonuje kontroli zapewnienia bezpiecznych warunków korzystania z obiektów należących do placówki, ostatni protokół z dnia 27.08.2014r.

Pod względem sanitarno-higienicznym oceniono 27 sal lekcyjne, 4 pracownie komputerowe, 4 pracownie technologiczne, pracownię obsługi konsumenta, blok sportowy, aulę, czytelną, szatnię, ciągi komunikacyjne oraz pomieszczenia sanitarnohigieniczne.

Sal lekcyjne wyposażone w meble edukacyjne w dobrym stanie technicznym, w części sal rzutniki multimedialne i tablice interaktywne; wentylacja grawitacyjna, oświetlenie jarzeniowe, na podłodze wykładzina zmywalna/terakota. Stolarka okienna w dobrym stanie technicznym, okna zabezpieczone przed nadmiernym nasłonecznieniem (żaluzje). Pięć sal lekcyjnych jest usytuowanych poniżej terenu urządzonego

przy budynku tj. sale nr 009, 011,012, 013, 014.

Pracownie komputerowe (4) wyposażone w stoliki, krzesła, rzutniki multimedialne stanowiska komputerowe (17/16/16/14) dostosowane do zasad ergonomii, krzesła obrotowe z regulowaną wysokością, odległość między sąsiadującymi monitorami zachowana. Istnieje możliwość ochrony przed nadmiernym nasłonecznieniem (żaluzje), wentylacja grawitacyjna, oświetlenie jarzeniowe, na podłodze wykładzina zmywalna. W widocznym miejscu znajduje się Regulamin pracowni komputerowej. Z jednego stanowiska komputerowego korzysta 1 uczeń.

Pracownia chemiczna i pracownia fizyczna - nie oceniono ze względu na nieobecność osób odpowiedzialnych za pracownie.

Pracownie technologiczne (nr 216, 222, 223) każda z pracowni wyposażona w lodówko-zamrażarkę, piec konwekcyjny, piec konwekcyjno-parowy, zmywarę, kuchenki gazowo-elektryczne, kuchenki mikrofalowe, wagi elektryczne, toster, sokowirówkę, ekspres ciśnieniowy, malakser, szybkowar, frytkownicę, 16 stanowisk produkcyjnych (stoły ze stali nierdzewnej połączone ze zlewem jednokomorowym, przy każdym stanowisku pracy zapewniony dostęp do bieżącej zimnej i ciepłej wody), szafki technologiczne, umywalka do mycia rąk z zapewnionymi środkami do higieny osobistej; wentylacja mechaniczna, oświetlenie jarzeniowe, na podłodze płytki gresowe.

W pracowniach znajduje się:

- Regulamin pracowni technologicznej,
- Instrukcja obsługi robota kuchennego „KASIA”,
- Instrukcja obsługi kuchenki gazowej,
- Instrukcja obsługi pieca konwekcyjno-parowego,
- Instrukcja obsługi kuchenki mikrofalowej,
- Instrukcja obsługi maszynki elektrycznej do mielenia,
- Instrukcja obsługi tostera DELFINI,
- Instrukcja obsługi sokowirówki SEVERIN,
- Instrukcja obsługi ekspresu ciśnieniowego,
- Instrukcja obsługi frytkownicy,
- Instrukcja obsługi malaksery,
- Instrukcja obsługi szybkowara,
- Instrukcja mycia rąk.

Wykonywane czynności: sporządzanie potraw, napojów zimnych i gorących, obróbka wstępna, ciepła. Młodzież posiada odzież ochronną tj. fartuchy, nakrycia głowy

Pracownia technologiczna nr 215 wyposażona w 5 stanowisk produkcyjnych z blatem roboczym z szafką i zlewem jednokomorowym (całość wykonana z stali kwasoodpornej), umywalkę do rąk, wyspę (kuchnia indukcyjna, kuchnia elektryczna, grill, urządzenie do smażenia frytek, bema), nad wyspą zamontowany pochłaniacz, zmywarę, lodówko-zamrażarkę, 2 piece konwekcyjne, na piecami zamontowany pochłaniacz, wilk do mielenia mięsa. Na zapleczu pracowni znajduje się zmywarka, 2 bema, zlew dwukomorowy wykorzystywany do obróbki warzyw, 2 zlewy jednokomorowe.

Pracownia obsługi konsumenta nr 221 wyposażona w ladę barową, ekspres kawowy, urządzenie do robienia lodu (kostkarka), lodówkę zmywarę, szafę chłodniczą, stoliki, krzesła; wentylacja grawitacyjna, oświetlenie jarzeniowe, na podłodze wykładzina zmywalna.

Pozostawianie podręczników – uczniowie mają możliwość pozostawienia części podręczników i przyborów szkolnych w indywidualnych szafkach w szatni.

Aula (na 240 osób) ze sceną wyposażona w krzesła, rzutnik multimedialny; wentylacja mechaniczna z nawiewem, oświetlenie jarzeniowe, na podłodze panele.

Czytelnia wyposażona w stoły, krzesła, rzutnik multimedialny; wentylacja grawitacyjna, oświetlenie jarzeniowe, na podłodze wykładzina zmywalna.

Blok sportowy

Sala gimnastyczna duża o wymiarach 41,5 x 23,6 x 10m

Sala gimnastyczna mała o wymiarach 23,6 x 11,5 x 10m

W salach gimnastycznych wentylacja grawitacyjna i mechaniczna, oświetlenie halogenowe, na podłodze parkiet. Okna, kaloryfery i punkty świetlne zabezpieczone. Sprzęt gimnastyczny przechowywany w magazynku przy salach gimnastycznych.

Siłownia o wymiarach 8,7 x 7,15 x 3,0m, wyposażona w atlas wielostanowiskowy, 2 ławeczki do wyciskania, suwnicę, modlitewnik, maszynę wieloczynnościową z drążkiem, drabinki gimnastyczne, drążek do podciągania; wentylacja grawitacyjna, oświetlenie jarzeniowe, na podłodze antypoślizgowa wykładzina zmywalna. W siłowni wywieszona jest Instrukcja ćwiczeń.

Sala fitness o wymiarach 5,5 x 11,9 x 3,6 wyposażona w drążek, lustra, drabinki gimnastyczne, materace, karimaty, bieżnię specjalistyczną; oświetlenie jarzeniowe, wentylacja grawitacyjna, na podłodze wykładzina, antypoślizgowa, na jednej ścianie lustra. Grzejniki centralnego ogrzewania osłonięte panelem.

Na holu przed wejściem do bloku sportowego od strony boisk ustawione 3 stoły do tenisa stołowego, ławeczka, 2 stoły do tenisa złożone; oświetlenie jarzeniowe, na podłodze płytki gresowe.

Na sali gimnastycznej znajduje się Regulamin korzystania z sali gimnastycznej.

Szatnie (3) wyposażone w ławeczki i wieszaki ściennie; wentylacja grawitacyjna, oświetlenie jarzeniowe, na podłodze wykładzina zmywalna. Przy każdej szatni znajduje się zaplecze sanitarne: 5 umywalk, 1 oczko ustępowe, 4 natryski, 2 brodziki; na ścianach glazura, oświetlenie jarzeniowe, wentylacja grawitacyjna i mechaniczna, na podłodze płytki gresowe. Natryski są używane przez uczniów po zajęciach wychowania fizycznego i dodatkowych zajęciach sportowych.

Ponadto w bloku sportowym znajdują się 2 sanitariaty (jeden dla niepełnosprawnych), sanitariat ogólnodostępny wyposażony w 1 umywalkę, 2 kabiny ustępowe, 2 pisuary; wentylacja grawitacyjna, oświetlenie jarzeniowe.

W pomieszczeniach sanitarnohigienicznych zapewniono środki do utrzymania higieny osobistej (papier toaletowy, mydło w płynie).

Korytarze – przy ścianach ławeczki; na podłodze płytki gresowe, oświetlenie jarzeniowe, wentylacja grawitacyjna.

Szatnia centralna zlokalizowana w podpiwniczeniu wyposażona w indywidualne, zamykane szafki metalowe; oświetlenie jarzeniowe, na podłodze płytki gresowe.

Pomieszczenia sanitarnohigieniczne na każdej kondygnacji oddzielne dla dziewcząt i chłopców.

Sanitariaty damskie (6) każdy wyposażony w 3 umywalki, 4 kabiny ustępowe.

Sanitariaty męskie(6) każdy wyposażony w 3 umywalki, 2 kabiny ustępowe i 2 pisuary.

W pomieszczeniach sanitarnohigienicznych ściany wyłożone glazurą, na podłodze antypoślizgowe płytki gresowe, wentylacja grawitacyjna i mechaniczna, oświetlenie jarzeniowe. Zapewnione są środki do utrzymania higieny osobistej (papier toaletowy, mydło w płynie), suszarki do rąk.

Apteczki pierwszej pomocy odpowiednio wyposażone wraz z instrukcją udzielania pierwszej pomocy znajdują się w pokoju nauczycielskim, w pracowniach szkolnych oraz w pokoju nauczycieli wychowania fizycznego.

Gabinet profilaktycznej opieki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej wyposażony w punkt poboru ciepłej i zimnej wody. Środki myjąco-dezynfekcyjne: Velodes płyn do higienicznej i chirurgicznej dezynfekcji rąk, do mycia rąk mydło w płynie, do dezynfekcji powierzchni Incidin. Profilaktyczna opieka medyczna sprawowana przez pielęgniarkę z NZOZ „Promed” ul. Staszica 22 w Lublinie (codziennie w godz. 8⁰⁰ – 15⁰⁰).

Dożywianie – z dożywiania korzysta 42 osoby, w tym korzystających z posiłków dofinansowanych 17 (MOPR) i 10 (PZPN).

W szkole funkcjonuje sklepik z wyrobami cukierniczymi tj. ciasta, drożdżówki oraz sałatki i kanapki, wyprodukowanymi w warsztatach szkolnych, przez uczniów pod kierunkiem nauczycieli zawodu.

Na terenie szkoły znajdują się 2 automaty do sprzedaży napojów zimnych i 1 automat do sprzedaży napojów gorących.

Poinformowano Pana Dyrektora Mariana Klimczak o wejściu w życie z dniem 1 września 2015r. nowelizacji ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2015 poz. 35), która reguluje min. zasady sprzedaży, reklamy i promocji środków spożywczych. Informacje dostępne na stronach internetowych www.izz.waw.pl oraz www.zachowajrownowage.pl

Tytoń - na terenie placówki obowiązuje zakaz palenia tytoniu, umieszczone są znaki informujące o zakazie palenia tytoniu. Zakaz jest przestrzegany.

Stan sanitarno-higieniczny pomieszczeń oraz otoczenia w dniu kontroli nie budził zastrzeżeń.

III.2. Wyposażenie użyte podczas kontroli*:

Dalmierz laserowy DLE 70 Professional SP/K/01/HDiM

III.3. Podczas kontroli do badań laboratoryjnych pobrano próbki – nr protokołu/ów*

Nie dotyczy

III.4. Korzystano* z wyników badań i pomiarów:

Protokół z lutego 2007r. z pomiarów natężenia oświetlenia i równomierności oświetlenia przeprowadzonych przez Wojewódzki Klub Techniki i Racjonalizacji Laboratorium Badań Środowiskowych 20-086 Lublin, ul. Szewska 4 – oświetlenie nie spełniało wymogów PN w 6 salach (tablice lekcyjne).

III.5. Dokumenty oceniane w trakcie kontroli:

- Orzeczenia lekarskie z badania przeprowadzonego do celów sanitarno-epidemiologicznych – aktualne.
- Protokół kontroli Zespołu Szkół Nr 5 im. Jana Pawła II w Lublinie pod kątem zapewnienia bezpiecznych i higienicznych warunków korzystania z obiektów należących do szkoły w tym bezpiecznych warunków nauki z dnia 27.08.2014r.
- Umowa Nr P-7/E z dnia 03.12.2014r. zawarta pomiędzy Zespołem Szkół Nr 5 im. Jana Pawła II w Lublinie, ul. Elsnera 5 a SITA WSCHÓD sp. z o. o. . ul. Ciepłownicza 6, 20-479 Lublin na odbiór odpadów.
- Umowa Nr 36/2012/P zawarta w dniu 17.12.2014r. pomiędzy Zespołem Szkół Nr 5 im. Jana Pawła II w Lublinie, ul. Elsnera 5 a SITA WSCHÓD sp. z o. o. ul. Ciepłownicza 6, 20-479 Lublin na odbiór odpadów przemysłowych.
- Umowa o dostarczenie wody i odprowadzanie ścieków Nr Z/08/WK 18949/00239 zawarta w dniu

04.09.2014r. pomiędzy Miejskim Przedsiębiorstwem Wodociągów i Kanalizacji w Lublinie Sp. z o.o. , al. J. Piłsudskiego 15, 20-407 Lublin a Zespołem Szkół Nr 5 im. Jana Pawła II, ul. Elsnera 5, 20-854 Lublin.

- Protokół Nr 2711 z okresowej kontroli przewodów kominowych z dnia 20.11.2014r. w budynku będącym własnością Zespół Szkół Nr 5 im. Jana Pawła II (budynek szkoły) położonym przy ul Elsnera 5, 20-854 Lublin – Spółdzielnia Pracy Kominiarzy, ul. Bronowicka 7, 20-301 Lublin, Mistrz Kominiarski Marek Cyprysiak, nr upr. 29302. – objęte kontrolą przewody kominowe oraz elementy urządzeń kominowych odpowiadają przepisom ustawy Prawo Budowlane.
- Attest Nr 272/10/W wydany przez Przedsiębiorstwo Usługowo Remontowe REMONDEX Zakład Badań i Wdrożeń Przemysłu Meblarskiego na krzesło ISO
- Certyfikat Zgodności Nr 92/14 wydany przez Zakład Certyfikacji COBRABliD-BBC wydany na stoły szkolne OS
- Certyfikat Zgodności Nr 7/02 wydany przez Zakład Certyfikacji COBRABliD-BBC – zestaw regałów Magnus typ „M”.
- Protokół z badań Nr 1/04/C – Pracownia i Atestacji Mebli Akademia Rolnicza Katedra Meblarstwa ul. Wojska polskiego 38/42, 60-637 Poznań na wyrób: krzesło Ikar, krzesło Laguna, krzesło ISO
- Świadectwo z badań Nr 7/02 – Pracownia i Atestacji Mebli Akademia Rolnicza Katedra Meblarstwa ul. Wojska polskiego 38/42, 60-637 Poznań na wyrób: krzesło KBMR
- Certyfikat Nr HŻ/D/02371/2003 wydany przez Państwowy Zakład Higieny Instytut Naukowo Badawczy Zakład Badania Żywności i Przedmiotów Użytku na wyrób: stoły, szafy, stoły ze zlewami, baseny
- Certyfikat Nr 65/02 wydany przez Instytut Sportu Zespół Certyfikacji 01-982 Warszawa, ul. Trylogii 2 /16 na materace gimnastyczne
- Certyfikat Nr P/81/03 wydany przez Instytut Sportu Zespół Certyfikacji 01-982 Warszawa, ul. Trylogii 2 /16 na sprzęt do siatkówki, siatki ze sznurka syntetycznego
- Certyfikat Nr 238/03 wydany przez Instytut Sportu Zespół Certyfikacji 01-982 Warszawa, ul. Trylogii 2 /16 na sprzęt do siatkówki, słupki
- Certyfikat Nr 93/03 wydany przez Zakład Certyfikacji COBRABliD-BBC wydany na drabiny gimnastyczne przysięcienne
- Certyfikat Nr 95/03 wydany przez Zakład Certyfikacji COBRABliD-BBC wydany na skrzynie gimnastyczne
- Certyfikat Nr 96/03 wydany przez Zakład Certyfikacji COBRABliD-BBC wydany na kozły gimnastyczne
- Certyfikat Nr 97/03 wydany przez Zakład Certyfikacji COBRABliD-BBC wydany na odskocznia gimnastyczna
- Certyfikat Nr 98/03 wydany przez Zakład Certyfikacji COBRABliD-BBC wydany na drążek składany na drabinę gimnastyczną
- Certyfikat Nr 186/03 wydany przez Zakład Certyfikacji COBRABliD-BBC wydany na płotek lekkoatletyczny
- Certyfikat Nr 18/01 wydany przez Instytut Sportu Zespół Certyfikacji 01-982 Warszawa, ul. Trylogii 2 /16 stoły do tenisa stołowego
- Certyfikat Nr 94/03 wydany przez Zakład Certyfikacji COBRABliD-BBC wydany na ławki gimnastyczne

IV. Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli z podaniem przepisów prawnych, które naruszono*:

Wykorzystanie pomieszczeń usytuowanych poniżej terenu urządzonego przy budynku szkoły do realizacji zadań dydaktycznych tj. 5 sal nr 009, 011,012, 013, 014.

Nieprawidłowości stanowią naruszenie przepisów:

- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 31 grudnia 2002r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach (Dz. U. z 2003r. Nr 6, poz. 69 z późn. zm.).
- Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (t.j. z 2002r. Nr 75, poz. 690 z późn. zm.).
- Rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 17 grudnia 2010 roku w sprawie podstawowych warunków niezbędnych do realizacji przez szkoły i nauczycieli zadań dydaktycznych, wychowawczych i opiekuńczych oraz programów nauczania (Dz. U. 2011r., Nr 6, poz. 23).

V. Wykaz dokumentów załączonych do protokołu*

Nie dotyczy

VI. Uwagi i zastrzeżenia osób uczestniczących w kontroli.

Wnoszę/nie wnoszę** uwagi i zastrzeżenia do opisanego w protokole stanu faktycznego:

VII. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w protokole w pkt. nie nałożono/ nałożono**

mandat karny na

w wysokości

(nr mandatu karnego)

–

na podstawie art.

–
(imię i nazwisko, stanowisko)

–
(podstawa prawna)

Upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego z dnia

–

nr

–

Poprawki i uzupełnienia do protokołu – naniesiono/nie naniesiono**

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

Protokół został sporządzony w 2 jednobrzmiących egzemplarzach, a następnie po odczytaniu i omówieniu został podpisany/odmówiono podpisania.**

W przypadku odmowy podpisania protokołu należy wpisać powód odmowy podpisania protokołu.

Dokonano/nie dokonano wpisu w książce kontroli****

Wydano/nie wydano na podstawie art. 31. §1 ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej doraźne zalecenia, uwagi i wnioski, które wpisano w książkę kontroli****

Data i godz. zakończenia kontroli: 10.06.2015r. godz. 14⁰⁰ **Łączny czas kontroli:** 5 godz. 30 min

ZESPÓŁ SZKÓŁ NR 5
im. Jana Pawła II
 20-854 Lublin, ul. Elsnera 5
 tel./fax (81) 740-40-19
 NIP 712-010-47-11, REGON 000187500

DYREKTOR

mgr Marian Klimczak

(podpis i/lub pieczęć strony /przedstawiciela kontrolowanego zakładu)

KIEROWNIK GOSPODARCZY

mgr Alina Adamczuk

(podpis osób obecnych podczas kontroli)

Oddział Higieny Dzieci i Młodzieży

mgr inż. Małgorzata Kostera

(podpis i /lub pieczęć osoby(osób)kontrolującej(ych))

POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU PRZEZ STRONĘ

Protokół kontroli sanitarnej otrzymałem (-am) w dniu 10.06.2015r.

DYREKTOR

mgr Marian Klimczak

(podpis i pieczęć osoby odbierającej protokół)

POUCZENIE: Strona/osoba upoważniona w terminie **7 dni** od daty doręczenia niniejszego protokołu może zgłosić zastrzeżenia do ustaleń stanu faktycznego.

Wyniki kontroli dotyczą warunków skontrolowanego zakładu/obiektu w czasie i miejscu trwania kontroli.

Strona na każdym etapie postępowania ma prawo wglądu w dokumentację w siedzibie Stacji.

* - w przypadku odpowiedzi negatywnej należy wpisać „nie dotyczy”

** - właściwe zakreślić