

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr HŻ.9020.29.9.15.2021.MW

Lublin, dnia 06.09.2021r.  
(miejsowość i data)

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

**Małgorzatę Łętowską – młodszego asystenta**, upoważnienie do wykonywania czynności kontrolnych  
Nr K.K.057.2. 23.2021

**Monikę Wójtowicz – młodszego asystenta**, upoważnienie do wykonywania czynności kontrolnych  
Nr K.K.057.2.22.2021

(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. 2021r. poz. 195)<sup>1)</sup>, w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960r. – Kodeks postępowania administracyjnego (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> 291/19 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13.12.2019r. 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 2018r. – Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2021r., poz. 162)<sup>1)\*\*\*</sup>~~ oraz na podstawie art. 9 ust. 4 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 z dnia 15 marca 2017r. 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 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.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

Zakład: **Blok żywienia w Zespole Szkół Ogólnokształcących nr 4 im. Orłąt Lwowskich,  
ul. Tumidajskiego 6A, 20-247 Lublin**

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

Podlega: **Urząd Gminy Lublin**

(adres)

NIP 946 182 94 74 TEL. 81 747 70 03

FAX -

E-MAIL

<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.

Zakład objęty nadzorem na podstawie: decyzji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublinie Nr HŻ-W-6323/27/12 z dnia 20.09.2012r.

*(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)*

2. Kierujący zakładem:

Pan Krzysztof Szulej – Dyrektor Zespołu Szkół

*(imię i nazwisko, stanowisko)*

3. Przedstawiciel zakładu:

Pan Krzysztof Szulej – Dyrektor Zespołu Szkół

Pani Danuta Miśniakiewicz- Kierownik gospodarczy

*(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: zestaw komputerowy DELL, termometr PP/W/K/03-38/HŻ, nr świadectwa 1547/518/LA/T/2019

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

Działalność bloku żywienia szkoły prowadzona jest w zakresie przygotowywania posiłków na bazie mięsa w tym drobiu, ryb, warzyw, w tym wymagających obróbki brudnej, jaj, półproduktów i produktów gotowych, napojów zimnych i gorących. Posiłki i napoje podawane w naczyniach wielokrotnego użytku.

W szkole przygotowywane są posiłki dla około 600 dzieci, w tym dla ok 50 dzieci uczęszczających do oddziału przedszkolnego – śniadanie, obiad dwudaniowy, podwieczorek; dla dzieci i młodzieży uczęszczających do szkół zupa i drugie danie.

Pomieszczenia bloku żywienia usytuowane są na parterze budynku wolnostojącego, murowanego, wielokondygnacyjnego. Drogi i dojścia do placówki oświatowej utwardzone, utrzymane czysto. Infrastruktura i wyposażenie bloku żywienia od ostatniej kontroli nie uległo zmianie, protokół nr HŻ.Y-6323/2/2017 z dnia 13.01.2021r. Punkt porządkowy wydzielono w odrębnym pomieszczeniu przy szatni dla personelu z dostępem bieżącej ciepłej i zimnej wody. Wyposażenie bloku żywienia utrzymane we właściwym stanie sanitarno-technicznym.

Budynek podłączony do gminnej sieci wodociągowej i kanalizacyjnej. Woda ogrzewana za pomocą bojlera elektrycznego. Okazano do wglądu Sprawozdanie z badań nr 1377/2021 19.04.2021r. wykonane przez Centralne Laboratorium MPWiK sp. z o. o., ul. Zawilcowa 10, 20-245 Lublin, badanie wykonane w zakresie parametrów mikrobiologicznych. Zgodnie z zakładową dokumentacją badanie wody wykonywane jest jeden raz na 5 lat.

Nieczystości stałe komunalne, usuwane są do zamykanych pojemników wyłożonych wkładami foliowymi, a następnie do kontenerów zbiorczych ustawionych na zewnątrz budynku w wiacie śmietnikowej. W trakcie czynności kontrolnych okazano do wglądu fakturę vat nr 130411581

z dnia 31.07.2021r., wystawioną przez PreZero Recycling Sp. z o. o. ul. Ciepłownicza 6, 20-479 Lublin na odbiór odpadów o kodach 200301, 200101, 200139. Resztki pokonsumpcyjne usuwane są do pojemników plastikowych, a następnie zamykanej beczki, odbierane przez specjalistyczną firmę. Okazano do wglądu fakturę nr 26/6/2021 z dnia 30.04.2021r. wystawioną przez Pro-Eko Tomasz Szykora odbiór odpadów organicznych Świdnik Duży Pierwszy 1, 20-258 Lublin.

Wentylacja pomieszczeń bloku żywienia grawitacyjna, wspomagana mechanicznie. Nad punktami obróbki ciepłej zamontowano okapy z wyciągiem mechanicznym. W dniu kontroli nie stwierdzono oznak świadczących o nieskutecznej wentylacji. Okazano do wglądu protokół nr 586/L/2021 z dnia 25.05.2021r. wystawione przez PHU ART-KUB Zakład Usług Kominiarskich Artur Kubiak, ul. Lwowska 20 lok 65, 20-128 Lublin. Termin następnego badania technicznego listopad 2021r. Oświetlenie pomieszczeń bloku żywienia naturalne oraz sztuczne. Punkty światła zabezpieczone osłonami.

W bloku żywienia przy produkcji posiłków, myciu, dezynfekcji naczyń kuchennych i stołowych pracuje łącznie 7 osób, których aktualne dokumentacje lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych przedłożono do wglądu. Zapewniono czystą odzież ochronną personelu oraz warunki do jej przechowywania. W dniu kontroli personel pracował w czystej odzieży ochronnej.

Zabezpieczenie przed szkodnikami prowadzone jest we własnym zakresie. Oraz przez specjalistyczną firmę. Okazano do wglądu protokół z dnia 14.06.2021 wystawiony przez DDD Kowalski s.c., Urban Kowalski Anita Łucjan-Kowalska, 20-401 Lublin, ul. Krochmalna 24. Częstotliwość wizyt ww. specjalistycznej firmy ustalono raz na trzy miesiące. W pomieszczeniach bloku żywienia w otwieranych częściach okien zamontowano siatki ochronne zabezpieczające przed dostępem owadów.

Do utrzymania higieny rąk zapewniono mydło dezynfekujące SanitinaS z terminem ważności do 21.05.2022r., jednorazowe ręczniki papierowe do higienicznego osuszania rąk oraz płyn do dezynfekcji rąk pn. AntyWirus Płyn do dezynfekcji rąk i powierzchni z datą ważności 12.10.2023r. Zapewniono warunki do prowadzenia procesów związanych z dezynfekcją powierzchni kontaktujących się z żywnością. Do dezynfekcji powierzchni kontaktujących się z żywnością zapewniono środek z aktualnym terminem ważności pn. Remix Uni z datą ważności 26.03.2022r.

Mycie wstępne naczyń stołowych odbywa się w zlewozmywaku dwukomorowym, następnie mycie zasadnicze oraz dezynfekcja termiczna odbywa się w profesjonalnej zmywarce gastronomicznej z funkcją wyparzenia.

Zapewniono segregację asortymentową przechowywanej żywności. Środki spożywcze nietrwałe mikrobiologicznie przechowywane z zachowaniem ciągłości łańcucha chłodniczego, zgodnie z warunkami temperaturowymi określonymi przez producentów żywności.

Okazano do wglądu bieżące faktury, potwierdzające zakup środków spożywczych.  
Dostawcami środków spożywczych są m.in.:

1. Zakłady Mięsne Zbigniew i Jan Cioczek sp. j, ul. Gospodarcza 33, 20-211 Lublin - mięso,
2. Solidez Sp. z o. o., ul. Bukowa 20-258 Turka - środki spożywcze nietrwałe mikrobiologicznie, jaja owoce, warzywa, wędliny;
3. Społem Lubelska Spółdzielnia Spożywców, ul. Prymasa Stefana Wyszyńskiego 15, 20-1-2 Lublin - pieczywo;
4. Karo sp. z o. o., ul. Kraczewicka 180,24-320 Poniatowa - środki spożywcze trwałe mikrobiologicznie;
5. PPHU I. Welman, ul. Żytnia 21B, 23-200 Kraśnik - mrożonki

Okazano do wglądu dokumentację systemową zakładu z zakresu procedur i instrukcji GHP/GMP oraz systemu bezpieczeństwa żywności opartego na zasadach HACCP. Okazano do wglądu zapisy prowadzone na bieżąco.

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

Nieprawidłowości nie stwierdzono. Przepisów nie naruszono.

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

## **III. Ustalenia pokontrolne**

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

Ukarano: nie ukarano

*(imię, nazwisko, stanowisko)*

grzywną w drodze mandatu karnego - w wysokości - zł

*(nr mandatu karnego)*

na podstawie art.

*(podstawa prawna)*

upoważnienie do nakładania grzywnien 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: brak
3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt: nie okazano książki kontroli, nie dokonano wpisu  
O usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik/przedstawiciel 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: uwag nie wniesiono

5. Uwagi osoby kontrolującej – uwag nie wniesiono

6. Czas trwania kontroli: 11.40 do 14.30

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 – protokół podpisano.

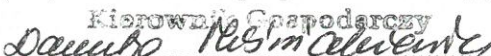
Poprawki i uzupełnienia do protokołu: nie dokonano poprawek, nie wniesiono uzupełnień

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

D Y R E K T O R

  
mgr Krzysztof Szulej

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

Kierownik Gospodarczy  
  
mgr Danuta Krawczyk

(podpisy świadków)  
mgr Danuta Krawczyk

Młodszy asystent

  
lek. wet. Małgorzata Łętowska

Młodszy Asystent

  
mgr inż. Monika Wójtowicz


.....  
(podpis osoby kontrolującej)

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 06.09.2021r.

otrzymałem (-am) w dniu 06.09.2021r. Zespół Szkół Ogólnokształcących nr 4  
im. Orłąt Lwowskich w Lublinie  
20-247 Lublin, ul. K. Tumidajskiego 6a.....  
tel. 81 7477003. 81 7476016

D Y R E K T O R

  
mgr Krzysztof Szulej

.....  
(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

#### KLAUZULA INFORMACYJNA

Na podstawie art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE, dalej zwanego *RODO*, informujemy, że:

- 1) Administratorem danych osobowych jest Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lublinie, dalej zwany *Administratorem*, z siedzibą w Lublinie ul. Uniwersytecka 12, 20-029 Lublin;
- 2) Inspektor ochrony danych jest dostępny pod adresem e-mail: [iod@psse.lublin.pl](mailto:iod@psse.lublin.pl);
- 3) Pani/Pana dane osobowe będą przetwarzane na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c i e oraz art. 9 ust. 2 lit. h *RODO*, w związku z przepisami *Kodeksu postępowania administracyjnego*;
- 4) Odbiorcami Pani/Pana danych będą osoby lub podmioty uprawnione na podstawie obowiązujących przepisów prawa;
- 5) Pani/Pana dane nie będą przekazywane do państwa trzeciego lub organizacji międzynarodowych;
- 6) Pani/Pana dane będą przechowywane przez okres niezbędny do realizacji celów określonych w pkt 3, a następnie archiwizowane zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa;
- 7) Przysługuje Pani/Panu prawo do:
  - a) dostępu do danych osobowych Panią/Pana dotyczących,
  - b) sprostowania Pani/Pana danych osobowych,
  - c) żądania od *Administradora* ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 1 *RODO*;
- 1) Nie przysługuje Pani/Panu prawo do:
  - a) żądania usunięcia danych osobowych,
  - b) żądania przenoszenia danych osobowych,
  - c) wniesienia sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych;
- 2) W przypadku powzięcia informacji o niezgodnym z prawem przetwarzaniu danych osobowych, przysługuje Pani/Panu prawo wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych w Warszawie, ul. Stawki 2;
- 3) Pani/Pana dane nie podlegają zautomatyzowanemu podejmowaniu decyzji, w tym również nie podlegają profilowaniu.

**Niniejsze nie dotyczy przetwarzania danych osobowych dotyczących osób prawnych, w szczególności przedsiębiorstw będących osobami prawnymi, w tym danych o firmie i formie prawnej oraz danych kontaktowych osoby prawnej.**

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej  
Nr HŻ.9020.29.9.15.2021.MW  
z dnia 06.09.2021r.

**ARKUSZ OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/OBROTU ŻYWNOŚCIĄ/ ŻYWIENIA  
ZBIOROWEGO/MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO  
KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ<sup>1</sup>**

**Blok żywienia w Zespole Szkół Ogólnokształcących nr 4 im. Orłów Lwowskich,  
ul. Tumidajskiego 6A, 20-247 Lublin  
Podlega: Urząd Gminy Lublin**

**I. INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE DOTYCZĄCE KONTROLOWANEGO ZAKŁADU NA  
PODSTAWIE ANALIZY RYZYKA:**

*Zaznaczyć w odpowiedniej kolumnie tabeli.*

	Zakres kontroli	OCENA ZAGROŻENIA			UWAGI (wpisać ND kiedy nie dotyczy)
		Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
<b>I</b>	<b>Stan techniczno-sanitarny zakładu</b>	<b>0</b>	<b>11</b>	<b>22</b>	
1	Układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu – funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością.	0x	2	4	
2	Stan techniczny pomieszczeń zakładu: podłogi, ściany, sufity i zamocowane w górze elementy, okna i inne otwory, drzwi, oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych, sprzedażowych i magazynowych.	0x	2	4	
3	Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.	0x	2	4	
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0x	2	4	
5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	0x	1	2	
6	Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	0x	1	2	
7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	0x	1	2	
<b>II</b>	<b>Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży</b>	<b>0</b>	<b>16</b>	<b>42</b>	
1	Czystość pomieszczeń zakładu, w tym środków transportu. Procesy czyszczenia, mycia, dezynfekcji w całym procesie technologicznym (w tym urządzeń, sprzętu, naczyń). Jakość wody wykorzystywanej w zakładzie.	0x	8	16	

<sup>1)</sup> zaznaczyć właściwe

