

**PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ**  
**(tematycznej, interwencyjnej)<sup>o</sup>**  
*ORYGINAŁ / KOPIA\**

Nr HŻ-K-6323/33/2018

Lublin, dnia 05.12.2018r.  
*(Miejscowość i data)*

**Kontrola sanitarna tematyczna dotycząca sposobu żywienia dzieci**  
**uczęszczających do placówki oświatowej.**  
*(rodzaj kontroli, zakres itp.)*

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/  
Powiatowego/Granicznego<sup>o</sup> Inspektora Sanitarnego w Lublinie

Monikę Staszek – asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych  
K-0160/87/2018;

Agatę Mazurek – młodszego asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych  
K-0160/13/2018.

*(imię i nazwisko, stanowisko służbowe, nr upoważnień do czynności kontrolnych)*

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 ustawy z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2017r. poz. 1261 ze zm.), 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 2018r. poz. 2096).

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr 104/17 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 08.05.2017r. 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 2018r. poz. 646)\*\*) oraz na podstawie art. 3 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regulami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. Urz. UE L 165 z 30.04.2004, str. 1, ze zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 200, ze zm.) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

**I. Zakład : Blok żywienia w Szkole Podstawowej Nr 27 im. Marii Montessori, ul. Kresowa 1,  
20-215 Lublin**

**Podlega: Gmina Lublin**

*(pełna nazwa, adres)*

Pan Wojciech Josicz – Dyrektor Szkoły

*(kierujący zakładem – imię i nazwisko, stanowisko)*

NIP 946-257-58-11, tel. kontaktowy: 81 746-19-77

*(informacje dodatkowe o zakładzie)*

Pan Wojciech Josicz – Dyrektor Szkoły

*(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<sup>7</sup>.

Kontrola sanitarna tematyczna dotycząca sposobu żywienia dzieci uczęszczających do placówki oświatowej.

W trakcie kontroli oceniono m.in. zastosowanie się do wymogów ustanowionych Rozporządzeniem 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) oraz wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia.

Blok żywienia zlokalizowany jest na niskim parterze oraz podpiwniczeniu w Szkole Podstawowej nr 27 im. Marii Montessori przy ul. Kresowej 1 w Lublinie. Blok żywienia posiada decyzję zatwierdzającą Nr HŻ-Y-6323/9/2018 z dnia 08.03.2018r. wydaną przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublinie w zakresie przygotowywania, sprzedaży i konsumpcji na miejscu posiłków w oparciu o mięso, w tym mięso drobiowe, warzywa, w tym wymagające obróbki brudnej, jaja, półprodukty i produkty gotowe, napojów zimnych i gorących wydawanych w naczyniach wielokrotnego użytku, pakowania i transportu posiłków w termosach wielokrotnego użytku dostarczanych do punktu wydawania posiłków do budynku placówki oświatowej przy ulicy Maszynowej 2 w Lublinie.

Z żywienia korzysta 518 dzieci w wieku od 6 do 15 lat, którym zapewniane są obiady dwudaniowe z sokiem/kompotem lub herbatą. Spośród dzieci korzystających z żywienia kilkoro jest na diecie indywidualnej – bezmlecznej, bezjajecznej.

Przeprowadzono ocenę asortymentu żywności znajdującego się na stanie bloku żywienia. Na stanie zakładu stwierdzono, iż magazynowane są niewielkie ilości żywności – dostawy środków spożywczych odbywają się na bieżąco, co zapewnia, iż posiłki przygotowywane są ze świeżych produktów/surowców. W zakładzie stwierdzono m.in. przyprawy naturalne i zioła tj. pieprz czarny, tymianek, bazylię, liść laurowy, majeranek, ziele angielskie, przyprawę do kurczaka zawierającą wyłącznie naturalnie składniki, koncentrat pomidorowy, pomidory z puszki, miód pszczelej, kasze, makarony, mąkę, olej, oliwę z oliwek, sól, cukier, soki tłoczone, herbatę. Nie stwierdzono, aby posiłki przygotowywane były z koncentratów spożywczych nie zawierających naturalnych składników.

Komponowaniem jadłospisów zajmuje się Szefowa kuchni wraz z Intendentem. Posiłek obiadowy wydawany jest od godz. 11.30 do godz. 14.00.

Obiad zawsze składa się z dwóch dań (zupa + II drugie danie) wraz z kompotem/sokiem lub herbata. Na I danie serwowane są różne rodzaje zup. Każdego dnia jest podawana inna zupa – zupy nie powtarzają się w ciągu tygodnia. Zupy produkowane są na wywarach mięsno-warzywnych (z korpusów, skrzydeł kurczaka oraz warzyw świeżych, mrożonych lub kiszonych). Sporządzane są również zupy z dodatkiem nasion roślin strączkowych (zupa grochowa, barszcz ukraiński z fasolą). Ponadto serwuje się: zurki, krupniki, rosoly. Serwuje się zupy rosółowe (bez zagęszczania i zabielenia) oraz zabielenie śmietaną. Niektóre zupy zagęszczane są zawiesiną mąki z wodą (np. barszcz czerwony). Zupy podawane z pieczywem (chlebem żytnim sonecznikowym lub chlebem pszennym), za wyjątkiem zupy pomidorowej i rosolu. Do zup jako przyprawę stosuje się m.in. ziele angielskie i/lub liście laurowe.

Drugie danie jest źródłem produktów zbożowych, mięsa, wyrobów mącznych oraz warzyw gotowanych, surowych i kiszonych. Podawane są dania z różnych gatunków mięsa (pieczeń z indyka, filet z kurczaka, parówki z szynki, pieczeń ze schabu, filet z mintaja w panierce, gulasz wieprzowy z szynki, udziec z kurczaka, stek z karczku, kotlet mielony, potrawka z kurczaka, gołąbki w sosie pomidorowym, łazanki z pieczarkami i kielbasą). Potrawy mięsne podawane są głównie z ziemniakami, kaszą (gryczaną, jęczmienną) oraz makaronem.

Serwowane są również potrawy bezmięsne, w tym na słodko (pierogi ruskie z masłem, makaron z serem białym, kluski śląskie z masłem, kopytka z masłem, naleśniki z serem i śmietaną, ryż ze śmietaną i brzoskwiniami). Do posiłków mącznych wykorzystuje się masło extra Aro o zawartości 82% tłuszczu mlecznego.

Dodatkiem do drugiego dania obiadowego są zarówno warzywa w postaci sałatek i surówek (mizeria, surówka colesław, surówka z buraczka, sałata ze śmietaną, surówka z rzodkiewki i śmietaną, surówka z marchwi i anansem), a także warzywa kiszone (surówka z kiszonej kapusty oraz kiszonego ogórka) oraz warzywa podawane na gorąco (fasolka szparagowa, marchewka z groszkiem). Do surówek sałatek dodawana jest oliwa z oliwek Pudliszki lub nabiał (np. śmietana, jogurt).

Do obiadu podawane są soki tłoczone, kompoty owocowe lub herbata. Kompoty produkowane są na bazie owoców świeżych (w sezonie) lub mieszanki kompotowej mrożonej. Raz w tygodniu podaje się herbatę. Napoje produkowane na miejscu (kompoty, herbata) dosładzane są miodem pszczelim w ilości 0,5g na porcję (250 ml).

Podczas kontroli ustalono, że dzieciom serwowane są posiłki złożone z różnych grup produktów. W placówce serwuje się produkty zbożowe (pieczywo, kasze, makarony), ziemniaki, warzywa i owoce, mleko i produkty mleczne (zabielenie zupy, do sałatek), różne rodzaje mięsa, jaja, nasiona roślin strączkowych oraz tłuszcze.

W produkcji posiłków stosowane są różne techniki kulinarne, tj. gotowanie, pieczenie, smażenie, duszenie. Po przeprowadzonej analizie jadalospisów potrawy smażone podawane nie częściej

niż dwa razy w tygodniu. Większość posiłków przyrządzana jest za pomocą pieca konwekcyjno – parowego. Każdego dnia zapewnia się porcję warzyw i/lub owoców.

Zupy, sosy oraz potrawy sporządzane są z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników np. koncentratu pomidorowego. Do przygotowania posiłków używany jest olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40% lub oliwa z oliwek.

Przeanalizowano jadłospisy obowiązujące od dnia 26.11.2018r. do dnia 07.12.2018r. Każdy posiłek obiadowy zawierał porcję warzyw, które były komponentem zupy i/lub stanowiły dodatek do drugiego dania oraz porcję owoców w postaci soku tłoczonego.

W dniu 03.12.2018r. na I danie podano zupę ogórkową (składają się z wywaru z korpusów drobiowych, ogórków kiszonych, ziemniaków, marchwi, pietruszki, pora, selera, cebuli, śmietany oraz soli) z chlebem żytnim słonecznikowym oraz II danie składające się z kaszy gryczanej zawierającej kaszę gryczaną, boczek wędzony, olej rzepakowy i sól. Do picia podano sok tłoczony z jabłek, gruszek i witaminą C. W ww. posiłku obiadowym zapewniono porcję warzyw i owoców, jednakże poinformowano Pana Wojciecha Josicza – Dyrektora Szkoły oraz osoby odpowiedzialne za żywienie, iż należy dążyć do jak największego urozmaicenia posiłków oraz komponować je zgodnie z wytycznymi Instytutu Żywności i Żywienia, a porcja warzyw/owoców wynosi około 100g. Pouczono również o konieczności zwiększenia podaży ryb, tak aby porcja ryby podawana była przynajmniej raz w tygodniu. Pan Wojciech Josicz zobowiązał się do przestrzegania wymogów zawartych w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016r. odnoszących się do częstotliwości podaży ryb.

Przedłożono dowody potwierdzające, iż stosowane środki spożywcze w ramach żywienia dzieci spełniają normy żywieniowe dla danej grupy wiekowej. Wyliczane są wartości kaloryczne i odżywcze posiłków oraz dekadowo zestawiane są z normą dla żywionych dzieci stanowiącą 35 % całodziennego zapotrzebowania.

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

Nieprawidłowości nie stwierdzono, przepisów nie naruszono.

3.Wyposażenie użyte podczas kontroli: zestaw komputerowy SK/S/K/09-152/HŻ.

### III. Informacje dodatkowe

#### 1. Za stwierdzone nieprawidłowości ukarano:

Nie ukarano

(imię, nazwisko, stanowisko)

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

w oparciu o -

(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego z dnia - nr-  
(po uprzednim wystuchaniu osoby odpowiedzialnej za dane wykroczenie/ia oraz uwzględniając informacje o sytuacji materialnej pouczone o prawie odmowy przyjęcia grzywny w drodze mandatu karnego i o skutkach prawnych takiej odmowy)

#### 2. Załączone dokumenty: brak

#### 3. Inne informacje dotyczące ustaleń/uzgodnień<sup>\*)</sup> brak

4. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia uchybień, określonych w pkt: -

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

#### 5. Uwagi i zastrzeżenia kierownika/przedstawiciela zakładu <sup>\*)</sup>.

Pan (i) wnosi/nie wnosi<sup>\*)</sup> uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego: nie wniesiono uwag i zastrzeżeń co do treści i czytelności protokołu

#### 6. Uwagi osoby kontrolującej: brak

#### 7. Czas trwania kontroli: od 12<sup>10</sup> do 14<sup>10</sup>

Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w 2 jednobrzmiących egzemplarzach dla każdej ze stron, a następnie po odczytaniu i omówieniu go został podpisany.

W przypadku odmowy podpisania protokołu należy dokonać odpowiedniej adnotacji.

#### 8. Poprawki i uzupełnienia do protokołu: brak

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

DYREKTOR SZKOŁY

.....  
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

SZKOŁA PODSTAWOWA Nr 27

im. Marii Montessori

20-215 Lublin, ul. Kresowa 1

tel. 81/746-19-77, fax 81/746-24-68

.....  
(podpisy świadków)

Młodszy Asystent

.....  
mgr inż. Agata Mazurek

.....  
Asystent

.....  
mgr inż. Monika Staszek

.....  
(podpisy osób kontrolujących)

**POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU**

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 05.12.2018r.  
otrzymałem (-am) w dniu 05.12.2018r.

SZKOŁA PODSTAWOWA Nr 27  
im. Marii Montessori  
20-215 Lublin, ul. Kresowa 1  
tel. 81/746-19-77, fax 81/746-24-88

DYREKTOR SZKOŁY

  
mgr Jacek Jasica

.....  
(podpis i pieczęć odbierającego protokół)

---

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

---

Wyniki kontroli dotyczą wyłącznie skontrolowanego zakładu.

Niniejszy protokół nie może być bez zgody Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublinie powielany inaczej jak tylko w całości.

---

Protokół sprawdzono pod względem formalnym po dokonaniu czynności kontrolnych i zatwierdzono / nie zatwierdzono<sup>\*)</sup> wyniki kontroli na egzemplarzu protokołu właściwego państwowego inspektora sanitarnego:

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

<sup>\*)</sup> zaznaczyć właściwe

<sup>\*\*)</sup> skreślić w przypadku podmiotów, których nie dotyczy przepisy Prawo Przedsiębiorców