

Szkola Podstawowa nr 6 w Lublinie  
WPLYNEŁO

Data: 2022-04-27

Nr Miesz. UID: 1278 | 04 | 2022 | 17  
654 475

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny  
w Lublinie  
20-029 Lublin  
ul. Uniwersytecka 12  
Tel. 081 532 97 05

*dokumentacja  
asystentki  
Hawron (na BIP) 876  
Hawron (zgoing) 28.4.2022r.*

**PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ**  
**(tematycznej, interwencyjnej)<sup>1)</sup>**

Lublin, dnia 27.04.2022r.  
(miejscowość i data)

Nr HŻ.9020.40.9.8.2022.AM

**Kontrola sanitarna tematyczna przeprowadzona w zakresie oceny sposobu żywienia dzieci uczęszczających do placówki oświatowej.**  
(rodzaj kontroli, zakres itp.)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/Powiatowego/Granicznego<sup>2)</sup> Inspektora Sanitarnego w Lublinie  
– Młodszego Asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych znak: K.057.2.45.2022;  
– Asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych znak: K.057.2.68.2022.  
Upoważnienie do przeprowadzenia kontroli nr K.057.32.53.2022  
(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 ze zm.)<sup>1)</sup>, 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 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> 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 ze zm.)<sup>1)</sup> 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.

<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.

## I. Zakład

Blok żywienia w Szkole Podstawowej Nr 6 im. Romualda Traugutta, ul. Czwartaków 11,  
20-045 Lublin

Podlega: Gmina Lublin

(pełna nazwa, adres)

Pani Danuta Nowakowska-Bartłomiejczyk – Dyrektor

(kierujący zakładem – imię i nazwisko, stanowisko)

NIP 712-230-98-77

TEL. 81 533-02-35

(informacje dodatkowe o zakładzie)

Pani Danuta Nowakowska-Bartłomiejczyk – Dyrektor

Pani . . . . . – Wicedyrektor

Pani . . . . . – samodzielny referent ds. zaopatrzenia

(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).

Kontrola sanitarna tematyczna przeprowadzona w zakresie oceny sposobu żywienia dzieci uczęszczających do placówki oświatowej.

W placówce przygotowywane są posiłki obiadowe dla dzieci w wieku szkolnym oraz dla jednej grupy przedszkolnej.

Okazano do wglądu jadłospis realizowany w placówce w dniach 28.03.2022r. – 08.04.2022r. (10 dni roboczych). Na posiłek obiadowy każdego dnia serwowano:

- 28.03.2022r.

obiad: zupa wiosenna z pieczywem, łazanki z kapustą, pieczarkami szynką, herbata miętowa, jabłko;

- 29.03.2022r.

obiad: zupa ogórkowa z pieczywem, ziemniaki, schab w ziołach, surówka z kapusty czerwonej, lemoniada;

- 30.03.2022r.

obiad: żurek z jajem, serem białym i pieczywem, gulasz wieprzowy z papryką, kasza gryczana, sałatka z ogórka kiszzonego, kompot z czarnej porzeczki;

- 31.03.2022r.

obiad: zupa ciecierzycowa z pieczywem, kotlet pożarski z kurczaka, ryż, marchewka z groszkiem oprószana, woda, mandarynka;

- 01.04.2022r.

obiad: zupa meksykańska z pieczywem, filet rybny w panierce, ziemniaki, surówka z kapusty kiszzonej, kompot owocowy;

- 04.04.2022r.

obiad: zupa grochowa z pieczywem, makaron z truskawkami, jogurtem i czekoladą, herbata miętowa, serek homogenizowany;

- 05.04.2022r.

obiad: zupa szczawiowa z jajem i pieczywem, schab pieczony w sosie własnym, kasza pęczak, sałata lodowa grecka, kompot owocowy;

- 06.04.2022r.

obiad: rosół z makaronem, ziemniaki, potrawka z kurczaka, surówka z pomidora i cebuli, sok w kartonie;

- 07.04.2022r.

obiad: zupa kalafiorowa z pieczywem, ziemniaki, ryba panierowana pieczona, surówka z sałaty lodowej, kompot z czarnej porzeczki;

- 08.04.2022r.

obiad: zupa pieczarkowa z pieczywem, leniwe z masłem i bułką tartą, herbata czarna z miętą, winogrona.

Jadłospisy z wykazem składników i alergenami udostępniane są dzieciom i rodzicom w formie papierowej poprzez wywieszenie na tablicach informacyjnych w szkole oraz na stronie internetowej szkoły.

Serwowane posiłki w ciągu ocenianej dekady nie powtórzyły się. Każdego dnia serwowana była inna zupa oraz inne II danie. Jako składnik główny II dania podano różnego rodzaju mięso, ryby oraz potrawy jarskie.

Podczas kontroli ustalono, że do produkcji posiłków nie używa się koncentratów spożywczych. Do przyprawiania dań wykorzystywane są naturalne potrawy. Na stanie magazynowym stwierdzono m.in. suszone zioła, mieszanki suszonych warzyw.

Posiłki produkowane są z różnych grup środków spożywczych. W posiłkach znajdują się warzywa, jako dodatek do II dania, jako dodatek warzyw w zupie oraz owoców.

W jadłospisach uwzględniono podanie porcji ryby w każdym ocenianym tygodniu. Uwzględniono również warzywa strączkowe, produkty zbożowe oraz nabiał.

Stosowane są różne techniki kulinarne: gotowanie, pieczenie, duszenie. Najczęściej potrawy przygotowywane są z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego. Ustalono, że potrawy smażone są przygotowywane sporadycznie. Ustalono również, że przeciętna ilość cukru stosowana do napojów, w przeliczeniu na porcję (przyjęto 200 ml) nie przekraczała 10g/porcja.

Podczas kontroli okazano do wglądu wyliczenia wartości odżywczej i kalorycznej posiłków obiadowych. Obliczenia wykonywane są za pomocą programu Vulcan.

Okazane jadłospisy oceniono pod kątem wytycznych zawartych 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 tych jednostkach.

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

Nieprawidłowości nie stwierdzono. Przepisów nie naruszono.

3. Wyposażenie użyte podczas kontroli: laptop DELL, drukarka mobilna.

### 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 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. Załączone dokumenty: brak.
3. Inne informacje dotyczące ustaleń/uzgodnień<sup>\*)</sup>: nie dokonano ustaleń.
4. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia uchybień, określonych w pkt: okazano książkę 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<sup>\*)</sup>.

Pan (i) wnosi/nie wnosi<sup>\*)</sup> uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego: nd.

6. Uwagi osoby kontrolującej: brak uwag.

7. Czas trwania kontroli: od godz. 13<sup>30</sup> do godz. 14<sup>30</sup>

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)

WICEDYREKTOR SPRAWY

Sam. referent ds.  
zaopatrzenia

Asystent

Młodszy asystent

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

.....  
(podpisy świadków)

.....  
(podpisy osób kontrolujących)

### POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) **27.04.2022r.**  
otrzymałem (-am) w dniu **27.04.2022r.**

WICEDYREKTOR SPRAWY

Sam. referent ds.  
zaopatrzenia

.....  
(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