

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr HŻ.9020.40.9.1.2.2022.AM

Lublin, dnia 14.02.2022r.

(miejscowość i data)

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

**Magdalenę Bocheńczyk** – Młodszego Asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych znak: K.057.2.55.2022;

**Adele Markiewicz** – Asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych znak: K.057.2.68.2022.

(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)<sup>1)</sup>, 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 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 <sup>2)</sup> 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 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, 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) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład:

**Punkt wydawania posiłków**

**w VII Liceum Ogólnokształcącym im. Marii Konopnickiej w Lublinie**

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

**ul. Farbiarska 8, 20-107 Lublin**

(adres)

**Podlega: Gmina Lublin**

<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.



NIP 946-182-95-92

TEL. 81 532-65-12

FAX -

E-MAIL -

Zakład objęty nadzorem na podstawie: zakład wpisany do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej pod numerem: 9741/0309/2018.

*(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)*

2. Kierujący zakładem:

Pani Małgorzata Markowska – Dyrektor VII LO

*(imię i nazwisko, stanowisko)*

3. Przedstawiciel zakładu:

Pani Małgorzata Markowska – Dyrektor VII LO

Pani Agnieszka Skrzymowska – Kierownik gospodarczy

*(imię i nazwisko, stanowisko)*

Świadków nie przywołano.

*(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)*

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola sanitarna przeprowadzona w zakresie oceny warunków żywienia zbiorowego oraz w związku z interwencją.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: zestaw komputerowy znak: Komputer DELL, drukarka mobilna.

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

Pomieszczenia punktu wydawania posiłków zlokalizowane są na parterze budynku murowanego wolnostojącego przeznaczonego na placówkę oświatową.

W skład punktu wydawania posiłków wchodzi następujące pomieszczenia:

- pomieszczenie porcjowania i wydawania posiłków wyposażone w dwa stoły pomocnicze, dwa bębny grzewcze, czterostanowiskowa kuchenka elektryczna, okap wyciągowy, zlew jednokomorowy do mycia rąk, jednokomorowy zlewozmywak do mycia sprzętu pomocniczego z baterią wysięgnikową, szafa przelotowa na naczynia stołowe łącząca pomieszczenie ze zmywalnią naczyń stołowych, okienko wydawcze do pomieszczenia, które pełniło funkcję jadalni;
- komora dostaw posiłków z wydzielonym wejściem z zewnątrz;
- wewnętrzny korytarz komunikacyjny, w którym ustawiono szafy na odzież wierzchnią i ochronną personelu z możliwością zachowania segregacji;
- pomieszczenie zmywalni naczyń stołowych wyposażone w umywalkę do mycia rąk, zlewozmywak jednokomorowy do mycia naczyń stołowych z powierzchnią roboczą, zmywarko-wyparzarka gastronomiczna kapturowa Lozamet, regał ociekowy;
- toaleta dla personelu z przedsionkiem izolacyjnym, w którym zamontowano umywalkę do mycia rąk;
- pomieszczenie porządkowe z zamontowanym punktem wodnym na cele porządkowe, w którym ustawiona była pralka.

W wewnętrznym korytarzu komunikacyjnym występuje jeszcze jedno pomieszczenie, które w dniu kontroli było zamknięte na klucz.

Ściany w pomieszczeniach wyłożone płytkami glazury do wysokości około 2m, pozostałe powierzchnie ścian i sufitów pomalowane farbą. Podłogi wyłożone płytkami terakoty. Pomieszczenia utrzymane we właściwym stanie technicznym.



Budynek szkoły podłączony do miejskiej sieci wodociągowej i kanalizacyjnej. Woda ogrzewana za pomocą pieca gazowego. Okazano do wglądu Sprawozdanie z badań Nr 1109/21/LUB wystawione dnia 30.08.2021r. przez Laboratorium Usług Badawczych Lubelskiej Spółdzielni Usług Mleczarskich w Lublinie, ul. Probostwo 4, 20-089 Lublin. Zgodnie z dokumentem badanie wody zostało przeprowadzone w zakresie parametrów mikrobiologicznych, wynik badania prawidłowy.

Wentylacja pomieszczeń grawitacyjna, wspomagana mechanicznie. Oświetlenie pomieszczeń naturalne i sztuczne, zabezpieczone osłonami. Okazano do wglądu Protokół Nr 1/22 z okresowej kontroli przewodów kominowych z dnia 14.01.2022r. wykonanej przez Mistrza Kominarskiego Tadeusza Rozpędowskiego z firmy KOMINEX Dawid Rozpędowski, ul. Kamienna 9/1, 20-341 Lublin. Zgodnie z dokumentem, wyniku kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

Odpady komunalne usuwane do pojemników wyłożonych wkładami foliowymi, a następnie usuwane do kontenerów zbiorczych ustawionych w niedalekiej odległości od budynku. Okazano do wglądu umowę nr P-6/F zawartą w dniu 14.07.2021r. pomiędzy Gminą Lublin reprezentowaną przez Panią Małgorzatę Markowską – Dyrektora VII Liceum Ogólnokształcącego w Lublinie a firmą PreZero Recycling Wschód Sp. z o.o., 20-479 Lublin, ul. Ciepłownicza 6, przedmiotem której jest odbiór odpadów komunalnych o kodach 20 03 01, 20 01 39 z posesji zlokalizowanej w Lublinie przy ul. Farbiarskiej 8. Umowa zawarta do dnia 31.08.2022r.

Na terenie szkoły zapewniono warunki do utrzymania higieny rąk poprzez zapewnienie płynu do dezynfekcji rąk o działaniu wirusobójczym ERG CleanSkin X (Boryszew ERG) z terminem ważności do 23.04.2024r. Wydzielono punkty wodne do mycia rąk.

Do dezynfekcji powierzchni dotykowych, w tym mających kontakt z żywnością zapewniono płyn Trisept Complex z terminem ważności do 06.05.2022r.

Podczas czynności kontrolnych uzyskano informacje od Pani Dyrektora Szkoły, że pomieszczenia Punktu Wydawania Posiłków nie są wykorzystywane od kilku lat. Z żywienia w szkole korzystali uczniowie dawnego gimnazjum. Obecnie uczniowie Liceum nie korzystają z żywienia zbiorowego organizowanego przez Szkołę. Ustalono, że placówka nie ma podpisanej umowy z firmą cateringową.

Stan zastały podczas oględzin wskazywał, że pomieszczenia nie są wykorzystywane. Brak było śladów świadczących o porcjowaniu i wydawaniu posiłków.

Podczas czynności kontrolnych uzyskano informacje, że w budynku VII LO w Lublinie przy ul. Farbiarskiej 8 planowane jest utworzenie oddziałów przedszkolnych, do których mają uczęszczać dzieci z placówek: Przedszkole Nr 26 w Lublinie przy ul. Rynek oraz Przedszkole Nr 14 w Lublinie ul. Bronowicka. Pomieszczenia przedszkola zlokalizowane mają być na parterze budynku. Sale dydaktyczne oraz szatnie dla uczniów szkoły średniej zlokalizowane będą na I piętrze budynku. Według wyjaśnień Pani Dyrektora na parterze budynku wydzielone będą oprócz pomieszczeń przedszkolnych i punktu wydawania posiłków, sala gimnastyczna oraz biblioteka. Z pomieszczeń tych mają korzystać uczniowie szkoły średniej.

Podczas czynności kontrolnych ustalono, że obecnie trwają czynności związane z przeniesieniem wyposażenia szkoły do budynku Szkoły Podstawowej Specjalnej Nr 26 zlokalizowanego w Lublinie przy ulicy Krochmalnej 29, gdzie od dnia 28.02.2022r. mają odbywać się zajęcia edukacyjne dla uczniów VII LO w Lublinie do czasu zakończenia planowanej przebudowy szkoły.

Według wyjaśnień, zakończenie przebudowy szkoły oraz planowany powrót uczniów licealnych oraz dzieci przedszkolnych planowany jest wraz z rozpoczęciem nowego roku szkolnego od września 2022r.

Podczas kontroli nie uzyskano dokładnych informacji dotyczących planowanego sposobu żywienia dzieci uczęszczających do oddziałów przedszkolnych. Pani Dyrektor poinformowała, że prawdopodobnie z punktu wydawania pomieszczeń oraz z ewentualnego żywienia nie będą korzystać uczniowie klas licealnych.



## 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, kserokopia rzutu pomieszczeń „Projekt wersja 3 czerwiec 2021”.

Nieprawidłowości nie stwierdzono.

**W wyniku przeprowadzonej oceny zagrożenia zakład otrzymał 16 pkt i został zakwalifikowany w ryzyku średnim.**

## III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt -

ukarano: w wyniku kontroli nie nałożono mandatu karnego

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego - w wysokości -

(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, pouczono 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.

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych 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.

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. 10<sup>00</sup> do godz. 13<sup>00</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.

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: brak poprawek i uzupełnień.

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

VII Liceum Ogólnokształcące  
im. Marii Konopnickiej  
20-107 Lublin, ul. Farbiarska 8  
tel. 81 532 65 12  
NIP 9461829592, REG.000208338

DYREKTOR

mgr Małgorzata Markowska

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

*Agnieszka Skupianko*  
.....  
(podpisy świadków)

Asystent

mgr Adela Markiewicz

Młodszy Asystent

mgr inż. Magdalena Bocheńczyk

.....  
(podpis osoby kontrolującej)

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) **14.02.2022r.**  
otrzymałem (-am) w dniu **14.02.2022r.**

VII Liceum Ogólnokształcące  
im. Marii Konopnickiej  
20-107 Lublin, ul. Farbiarska 8  
tel. 81 532 65 12  
NIP 9461829592, REG.000208338

DYREKTOR

mgr Małgorzata Markowska

.....  
(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



Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej  
Nr HŻ.9020.40.9.1.2.2022.AM  
z dnia 14.02.2022r.

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

**Punkt wydawania posiłków  
w VII Liceum Ogólnokształcącym im. Marii Konopnickiej w Lublinie  
ul. Farbiarska 8, 20-107 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	1	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).	0x	8	16	

<sup>1)</sup> zaznaczyć właściwe



	Jakość wody wykorzystywanej w zakładzie.				
2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	0x	5	11	
3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	0x	3	15	
<b>III</b>	<b>Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności</b>	<b>0</b>	<b>28</b>	<b>56</b>	
1	Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników).	0x	2	4	
2	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	0x	1	2	
3	Prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP).	0x	9	17	
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0x	3	7	
5	Śledzenie produktu (Traceability).	0x	5	10	
6	Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0x	4	8	
7	Znakowanie.	0x	4	8	
<b>IV</b>	<b>Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów</b>	<b>0</b>	<b>25</b>	<b>50</b>	nd
<b>IV</b>	<b>Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z kategoryzacją zakładów</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>16x</b>	
<b>V</b>	<b>Powiadomienie RASFF/AAC</b>	<b>0x</b>	<b>25</b>	<b>50</b>	
	Suma punktów	0	2	16	
	Suma punktów ogółem				16
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu		X		

**KRYTERIA OCENY:**

Ryzyko wysokie                      powyżej 49 pkt  
Ryzyko średnie                      powyżej 15 do 49 pkt  
Ryzyko niskie                      nie więcej niż 15 pkt

II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ NR - Z DNIA -

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY: nie wniesiono

VII Liceum Ogólnokształcące  
im. Marii Konopnickiej  
20-107 Lublin, ul. Farbiarska 8  
tel. 81 532 65 12  
NIP 9461829592, REG.000208338

DYREKTOR

mgr Małgorzata Markowska

(podpis kontrolowanego)



Asystent

mgr Adela Markiewicz

Młodszy Asystent

mgr inż. Magdalena Bocheniuk

(podpis osoby kontrolującej)

