

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr HŻ-Y-6323a/ 9 /2016

Lublin, dnia 11.04.2016r.

(Miejscowość i data)

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

Agata Mazurek – młodszy asystent, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych  
K-0160/20/2016,

Monika Staszek – stażysta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych  
K-0160/78/2016.

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2015r. poz. 1412), 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 2016r., poz. 23)

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr 153/14 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 01.07.2014 r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie art. 79 ust. 2 pkt. 1 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (Dz. U. z 2015r., poz. 584 z późn. zm.) 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 regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. Urz. UE L 191 z 30.04.2004, str. 1, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 200, z późn. zm.) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład: **Punkt Wydawania Posiłków w Szkole Podstawowej Specjalnej Nr 56, ul. Kosmonautów 51, 20-358 Lublin, przy Młodzieżowym Ośrodku Socjoterapii ul. Zakładowa 11a, 20-820 Lublin**

**Podlega: Urząd Miasta Lublin**

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

NIP 712-19-34-627

REGON 004174168

PESEL nd

TEL. 81 746-91-94

FAX -

E-MAIL -

Zakład objęty nadzorem na podstawie: decyzja zatwierdzająca zakład zostanie wydana przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublinie

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem: Pan Jarosław Socha – Dyrektor Szkoły  
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu: Pan Jarosław Socha – Dyrektor Szkoły  
(imię i nazwisko, stanowisko)

Nie przywołano.

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: ocena warunków żywienia zbiorowego w związku ze złożonym wnioskiem o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej z dnia 23.03.2016r., zarejestrowanym pod numerem 2039.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: SK/S/K/9-152/HŻ.

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

Działalność punktu wydawania posiłków prowadzona jest w zakresie wydawania i konsumpcji posiłków obiadowych dostarczanych do placówki w ramach świadczonej usługi cateringowej. Posiłki obiadowe (zupa i drugie danie) dostarczane są w formie poporcjowanej, w pojemnikach styropianowych typu „lunch box” dodatkowo zabezpieczone styropianowymi pojemnikami transportowymi. Do szkoły uczęszcza ok. 21 dzieci w wieku od 11 do 17 lat. Posiłki obiadowe wydawane są o godz. 13<sup>00</sup> w ilości około 3 posiłków. Konsumpcja posiłków odbywa się na sali świetlicowej przy stolikach (sala nr 3), która w godzinach wydawania posiłków zostaje przystosowana do celów spożywania posiłków przez dzieci. Szkoła czynna jest od 8<sup>00</sup> do 16<sup>30</sup>.

Pomieszczenie, w którym odbywa się wydawanie i konsumpcja posiłków zlokalizowane jest na parterze budynku.

Okazano do wglądu porozumienie zawarte w dniu 25.10.2012r. pomiędzy Pogotowiem Opiekuńczym w Lublinie reprezentowanym przez Dyrektora – Pana Michała Misztalę, a Młodzieżowym Ośrodkiem Socjoterapii w Lublinie reprezentowanym przez Dyrektora – Panią Honoratę Bajdak. Ww. dokument potwierdza, iż opłaty m.in. za wywóz nieczystości komunalnych na podstawie noty księgowej będą ponoszone przez Młodzieżowy Ośrodek Socjoterapii, ul. Zakładowa 11a, 20-820 Lublin. Przedłożono do wglądu również notę księgową Nr 3 wystawioną w dniu 15.03.2016r. przez Pogotowie Opiekuńcze, ul. Kosmonautów 51, 20-358 Lublin.

Posiłki dwudaniowe dostarczane są do placówki na podstawie umowy nr 2/2016 zawartej w dniu 01.09.2015r. z Charytatywnym Stowarzyszeniem Niesienia Pomocy Chorym „Misericordia” Zakład Aktywności Zawodowej w Lublinie, ul. Głuska 145, 20-385 Lublin. Przedmiotem umowy jest sprzedaż i dostarczanie posiłków do Młodzieżowego Ośrodka Socjoterapii, ul. Kosmonautów 51 w Lublinie, w okresie 01.09.2015r do 30.06.2016r., co zostało odnotowane w § 1. W §2 pkt 7 ujęto zapis, iż kontrolne próbki żywności przechowywane są w zakładzie produkcyjnym.

Budynek podłączony do miejskiej sieci wodno-kanalizacyjnej. Ciepła woda dostarczana z sieci miejskiej. Punkty wodne przeznaczone do mycia rąk, zlokalizowane w toalecie przeznaczonej dla personelu zostały wyposażone w środki do utrzymania właściwej higieny rąk. Ponadto ww. punkty wodne posiadają dopływ bieżącej ciepłej i zimnej wody. Dodatkowo w toalecie dla personelu wydzielono punkt wodny przeznaczony do poboru wody do celów porządkowych i do mycia sprzętu porządkowego oraz miejsce do przechowywania środków czystościowych w zamykanych szafkach.

Nieczystości stałe komunalne gromadzone w zakładzie do pojemników wyłożonych wkładami



foliowymi, a następnie usuwane z obiektu do kontenerów, opróżnianych w ramach umowy Nr P-5/Z z dnia 21.11.2007r. zawartej z Pogotowiem Opiekuńczym ul. Kosmonautów 51, 20-358 Lublin, a MPO SITA Lublin S.A, ul. Ciepłownicza 6, 20-479 Lublin. Przedmiotem umowy jest wywóz nieczystości komunalnych o kodzie 20 03 01 oraz 15 01 06 (frakcja sucha).

Wentylacja pomieszczenia wraz z węzłem sanitarnym personelu grawitacyjna. W pomieszczeniach zapewniono oświetlenie naturalne oraz sztuczne, prawidłowo zabezpieczone osłonami.

Pomieszczenia zabezpieczone przed dostępem szkodników. Drzwi zewnętrzne szkoły szczelne. Pomieszczenia utrzymane w czystości i porządku. Nie stwierdzono obecności ani śladów bytowania szkodników w pomieszczeniach.

Pouczono o obowiązku zastosowania się do Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26.08.2015r. 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. Niniejsze Rozporządzenie weszło w życie z dniem 01.09.2015r.

W wywieszonym jadłospisie na tablicy ogłoszeń, umieszczonym w korytarzu komunikacyjnym szkoły wyszczególniono przy poszczególnych posiłkach (zupa i drugie danie) w formie numerologicznej alergeny oraz substancje powodujące nietolerancje pokarmowe. Ponadto obok jadłospisu zostały wymienione alergeny i substancje powodujące nietolerancję pokarmową zgodnie z Załącznikiem II do Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...).

Okazano do wglądu procedurę GHP/GMP uwzględniającą charakter prowadzonej działalności w zakresie żywienia dzieci. W ww. procedurze ujęto obszary związane z przyjęciem posiłków i ich kontrolą pod kątem organoleptycznym, wydawaniem posiłków, wycofaniem żywności nieodpowiadającej wymaganiom jakości zdrowotnej, czynności związanych z usuwaniem opadów powstałych po konsumpcji posiłków oraz utrzymaniem we właściwym stanie sanitarno-technicznym wyposażenia i pomieszczenia, w którym wydawane i spożywane są posiłki. Zgodnie z opracowaną procedurą osobą wyznaczoną do wydawania posiłków jest pracownik firmy świadczącej usługi cateringowe, natomiast osoba odpowiedzialną za dokonywanie oceny organoleptycznej posiłków i zapisywanie wyników w „Zeszytach jakości ciepłych posiłków wydawanych w Szkole Podstawowej Nr 56 w Lublinie” jest nauczyciel świetlicy. Zapis dokonywany jest raz w tygodniu, obejmuje datę kontroli, ocenę jakości posiłków i podpis nauczyciela. Za stan sanitarny pomieszczenia, w którym wydawane i spożywane są posiłki jest osoba sprzątająca.

**II. 2. Opis stwierdzonych nieprawidłowości z podaniem przepisów prawnych, które naruszono.**  
Nieprawidłowości nie stwierdzono, przepisów nie naruszono

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

### **III. Ustalenia pokontrolne**

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt jw. -  
Nie ukarano

(imię, nazwisko, stanowisko)

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

na podstawie art.: -

(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. Zgodnie z art. 10 Kodeksu postępowania administracyjnego na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych: nie dotyczy.

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz nie wydano doraźnych zaleceń dotyczących usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt -

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 - nie dotyczy.

4. Uwagi i zastrzeżenia kierownika / przedstawiciela zakładu \*).

Pan (i) wnosi / nie wnosi \*) - uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego: nie wniesiono uwag i zastrzeżeń co do treści protokołu.

5. Uwagi osoby kontrolującej - brak.

6. Czas trwania kontroli: od 11:00 do 13:45

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 - nie dotyczy .

7. Poprawki i uzupełnienia do protokołu: brak.

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

DYREKTOR

Młodzieżowy Ośrodek Socjoterapii  
ze Szkołą Podstawową Specjalną Nr 56  
20-358 Lublin, ul. Kosmonautów 51  
tel. 81 746 91 94

Młodszy Asystent

mgr inż. Agata Mazurek

mgr Jarosław Socha

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

Monika Staszek

(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 11.04.2016r.

otrzymałem (-am) w dniu 11.04.2016r.

DYREKTOR

mgr Jarosław Socha  
Młodzieżowy Ośrodek Socjoterapii  
ze Szkołą Podstawową Specjalną Nr 56  
20-358 Lublin, ul. Kosmonautów 51  
tel. 81 746 91 94

(podpis i pieczęć odbierającego protokół)

---

Właściciel / osoba upoważniona w terminie 14 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



Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

*Nr HŻ-Y-6323a/ 9 /2016 z dnia 11.04.2016r.*

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

**Punkt Wydawania Posiłków w Szkole Podstawowej Specjalnej Nr 56,  
ul. Kosmonautów 51, 20-358 Lublin, przy Młodzieżowym Ośrodku Socjoterapii  
ul. Zakładowa 11a, 20-820 Lublin**

**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>9</b>	<b>18</b>	
1	Układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu – funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością.	0 X	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.	0 X	2	4	
3	Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.	0	1	2	ND
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0 X	1	2	
5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	0 X	1	2	

<sup>1)</sup> zaznaczyć właściwe

6	Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	0 X	1	2	
7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	0 X	1	2	
<b>II</b>	<b>Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży</b>	<b>0</b>	<b>16</b>	<b>32</b>	
1	Czystość pomieszczeń zakładu. Procesy czyszczenia, mycia, dezynfekcji w całym procesie technologicznym (w tym urządzeń, sprzętu, naczyń). Jakość wody wykorzystywanej w zakładzie.	0	8	16	ND
2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	0	5	11	ND
3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	0	3	5	ND
<b>III</b>	<b>Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności</b>	<b>0</b>	<b>25</b>	<b>50</b>	
1	Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników).	0 X	2	4	
3	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	0	1	2	ND
4	Prawidłowość procedur i ich realizacji i (GHP, GMP, HACCP).	0 X	9	17	
5	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0 X	3	7	
6	Śledzenie produktu (Traceability).	0 X	5	10	
7	Kontrola surowców i wyrobów przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0	4	8	ND
8	Znakowanie.	0 X	1	2	

IV	Profil działalności – zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	2 X	4	
	Suma punktów	0	2	0	
	Suma punktów ogółem				2
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu	X			

**KRYTERIA OCENY:**

Ryzyko wysokie	powyżej 47 pkt
Ryzyko średnie	powyżej 15 do 47 pkt
Ryzyko niskie	nie więcej niż 15 pkt

Częstotliwość kontroli obiektów w zależności od kategorii ryzyka:

**Wysokie ryzyko** – nie rzadziej niż co 12 miesięcy

**Średnie ryzyko** – kontrola nie rzadziej niż 1 raz na 18 miesięcy

**Niskie ryzyko** – kontrola nie rzadziej niż 1 raz na 24 miesiące

II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ – z dnia -

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

Nie wniesiono

DYREKTOR  
*[Podpis]*  
mgr Józef Socha

(podpis kontrolowanego)

Młodszy Asystent  
*[Podpis]*  
mgr inż. Agata Mazurek

*[Podpis]*  
Monika Staszek

.....  
(podpis osoby kontrolującej)