

## PROTOKÓŁ KONTROLI

DNS-HDiM.9020.188.1.2015

Lublin, dnia 16.06.2015r.  
(Miejscowość i data)

przeprowadzonej przez:

- Annę Romaniuk, st. asystent w Oddziale Higieny Dzieci i Młodzieży WSSE w Lublinie, upoważnienie do kontroli nr 27 z dnia 24.12.2014 r.
- Małgorzata Kostera, st. asystent w Oddziale Higieny Dzieci i Młodzieży WSSE w Lublinie, upoważnienie do kontroli nr 25 z dnia 24.12.2014r.

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

pracownika (-ów) upoważnionego (-ych) przez Lubelskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Lublinie

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 1 i art. 25 ust. 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (j. t. Dz. U. z 2011 r. Nr 212, poz. 1263 z późn.zm.), w związku art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (j.t.Dz. U. z 2013 r., poz 267 z późn.zm.).

### I. INFORMACJE DOTYCZĄCE KONTROLOWANEGO ZAKŁADU/ OBIEKTU

#### I.1. Zakład/obiekt kontrolowany: (pełna nazwa, adres, telefon, faks):

Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy Nr 1                      Warsztaty  
Al. Spółdzielczości Pracy 65  
20-147 Lublin  
tel. 81 747-57-54,      fax. 81 747-66-68 wew.11  
e-mail: [poczta@sosw1.lublin.eu](mailto:poczta@sosw1.lublin.eu)

#### I.2. Właściciel /osoba lub jednostka organizacyjna odpowiedzialna za przestrzeganie wymagań:

Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy Nr 1  
Al. Spółdzielczości Pracy 65  
20-147 Lublin  
tel. 81 747-57-54,      fax. 81 747-66-68 wew.11  
e-mail: [poczta@sosw1.lublin.eu](mailto:poczta@sosw1.lublin.eu)  
(imię i nazwisko / pełna nazwa / inwestor/organ założycielski/w przypadku spółki cywilnej wymienić wszystkich wspólników )  
(adres zamieszkania / adres siedziby /w przypadku spółki cywilnej adresy zamieszkania wszystkich wspólników / telefon / faks )

I.3. NIP    946-17-76-660                      REGON    0001022624                      PESEL                      –

#### I.4. Kierujący zakładem/obiektom kontrolowanym: (imię i nazwisko, stanowisko)

Pan Andrzej Berbec - Dyrektor

#### I.5. Przedstawiciel zakładu/obiektu w obecności, którego przeprowadzono kontrolę\* (imię i nazwisko, stanowisko)

Pani Wiesława Smala- Kierownik warsztatów  
Pan Franciszek Kuzioła – Zastępca Kierownik warsztatów

#### I.6. Inne osoby w obecności, których przeprowadzono kontrolę\* (imię i nazwisko, ewentualnie adres):

Nie dotyczy

### II. INFORMACJE DOTYCZĄCE KONTROLI

II.1. Data i godzina rozpoczęcia kontroli:                      15.06.2015r. godz. 9<sup>30</sup> 16.06.2015r. 8<sup>30</sup>

#### II.2. Zakres przedmiotowy kontroli:

Kontrola przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne dotyczących higieny pomieszczeń i wymagań w stosunku do sprzętu używanego w placówce oświatowo-wychowawczej oraz utrzymania należytego stanu higienicznego nieruchomości.



### III. WYNIKI KONTROLI:

**III.1. Informacje o kontrolowanym zakładzie/obiekcie** (stan formalno-prawny, nr wpisu do KRS, informacje o toczącym się aktualnie postępowaniu administracyjno-egzekucyjnym w stosunku do kontrolowanego podmiotu, informacje dotyczące ustaleń pokontrolnych innych kontroli, legalność działania, inne informacje istotne dla ustaleń kontroli, itp):

**Organem prowadzącym** Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy Nr 1 w Lublinie jest Miasto Lublin, miasto na prawach powiatu.

**Postępowanie administracyjne** wobec Specjalnego Ośrodka Szkolno-Wychowawczego Nr 1 w Lublinie nie jest prowadzone. Ostatnia kontrola sanitarna placówki, przeprowadzona 20.05.2010r. przez upoważnionych przedstawicieli Lubelskiego Państwowego Inspektora Sanitarnego w Lublinie nie wykazała nieprawidłowości.

**Zaopatrzenie w wodę** z wodociągu publicznego, ciepła woda zapewniona przez cały rok szkolny.

**Odprowadzanie ścieków** do kanalizacji centralnej.

**Ogrzewanie** centralne z sieci ciepłowniczej.

**Gromadzenie nieczystości stałych** – 5 pojemników na śmieci zmieszane i 1 na frakcje suchą ustawionych na utwardzonym terenie w wiacie śmietnikowej, oddalonej od budynku ponad 10 m. Pojemniki w dniu kontroli nie przepełnione, miejsce usuwania nieczystości stałych utrzymane czysto.

**Teren** ogrodzony, ogrodzenie w dobrym stanie technicznym, nawierzchnia dróg, przejść równa i utwardzona, studzienki i inne zagłębienia trwale zabezpieczone.

W placówce przeprowadzane są kontrole pod kątem zapewnienia bezpiecznych i higienicznych warunków użytkowania obiektów. Ostatni protokół z dnia 29.08.2014r.

Warsztaty szkolne stanowi integralną część Specjalnego Ośrodka Szkolno-Wychowawczego Nr 1 w Lublinie.

W pracowniach praktycznej nauki zawodu Specjalnego Ośrodka Szkolno-Wychowawczego Nr 1 prowadzone jest kształcenie w takich zawodach jak: kucharz cukiernik, stolarz ogrodnik, fryzjer. Zajęcia praktyczne dla uczniów kształcących się w zawodach: piekarz, murarz, mechanik samochodowy, odbywają się w zakładach pracy lub u rzemieślników na podstawie umowy zawartej pomiędzy uczniem a pracodawcą.

**Liczba uczniów** – w pracowniach uczy się 260 uczniów tygodniowo, w tym 70 praktykujących na najliczniejszej zmianie. Zajęcia prowadzone są w systemie jednozmianowym w grupach maksymalnie w 8 osobowych.

**Zatrudnienie** – 24 osób, w tym 19 - personel pedagogiczny i 5- personel administracyjno-gospodarczy.

Kształcenie zawodowe w zakresie praktycznej nauki zawodu w pracowniach warsztatowych prowadzone jest w następujących pracowniach:

1. Pracownia garmażeryjna
2. Pracownia cukiernicza
3. Stolarska
4. Pracownia tapicerska
5. Pracownia fryzjerska

**Pracownia cukiernicza nr 101** (dwa pomieszczenia) wyposażona w lodówko-zamrażarkę, piekarnik wolnostojący, zmywarkę, kuchenkę sześciopalmnikową z piecem, czajnik elektryczny, pakowaczkę, mikser ręczny, wagę uchylną, stelaż na blachy, blaty robocze, szafki kuchenne, umywalka do mycia rąk z zapewnionymi środkami do higieny osobistej; wentylacja grawitacyjna, nawiewniki w oknach,



oświetlenie jarzeniowe, na podłodze terakota.

W pracowniach znajduje się:

- Warsztatowy regulamin uczniowski- kucharz, cukiernik,
- Zasady bezpiecznej pracy,
- Instrukcja rozmrażania, mycia i dezynfekcji urządzeń chłodniczych i zamrażarek,
- Instrukcja mycia i dezynfekcji rąk,
- Instrukcja p.poż. ogólna,
- Instrukcja higieny osobistej pracowników/uczniów,
- Instrukcja bezpiecznej obsługi wagi uchyłnej,
- Instrukcja obsługi piekarnika wolnostojącego,

**Pracownia gastronomiczna (garmażeryjna) nr 124** wyposażona piec konwekcyjno-parowy, patelnię elektryczną, piec wolnostojący, kuchenkę mikrofalową, lodówkę, wannę do mycia naczyń, umywalkę oraz w 4 stanowiska pracy (zlew dwukomorowy, kuchenka elektryczna, blat metalowy, kosz); stoliki, krzesła, tablicę; wentylacja grawitacyjna, nawiewniki w oknach, oświetlenie jarzeniowe, na podłodze terakota.

W pracowni umieszczone instrukcje:

- Instrukcja przeciwpożarowa ogólna,
- Instrukcja dotycząca bezpieczeństwa użytkowania kuchni elektrycznej z płytą ceramiczną,
- Zasady mycia i dezynfekcji przedmiotów mających bezpośredni kontakt z żywnością,
- Instrukcja antybakteryjnego mycia rąk,
- Instrukcja czyszczenia, dezynfekcja urządzeń oraz maszyn kuchennych,
- Instrukcja obsługi krajalnicy,
- Instrukcja dotycząca bezpieczeństwa użytkowania kuchni elektrycznej,
- Instrukcja dotycząca bezpieczeństwa użytkowania kuchni elektrycznej gi ogólne dotyczące bezpieczeństwa użytkowania miksera,
- Instrukcja higienicznego i bezpiecznego korzystania z miksera ręcznego,
- Instrukcja dotycząca bezpieczeństwa użytkowania kuchni elektrycznej z gorącego stołu NW-460,
- Instrukcja obsługi i mycia pieca konwekcyjno-parowego,
- Instrukcja obsługi patelni elektrycznej,
- Instrukcja bezpiecznej obsługi pieca wolnostojącego,
- Przepisy bezpieczeństwa,
- Dekalog dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej,

Przy pracowni dwa zaplecza z wyposażeniem pracowni.

**Szatnia** w części gastronomicznej warsztatów: 3 pomieszczenia, w tym w jednym 11 umywalek, glazura na ścianach, terakota na podłodze; w dwóch szafki, wieszaki ściennie, szafki na buty, na podłodze wykładzina zmywalna. W pomieszczeniach oświetlenie jarzeniowe, wentylacja grawitacyjna.

**Pracownia technologiczna nr 104**, wyposażona w krajalnicę, patelnię elektryczną, 3 kuchenki elektryczne, 2 lodówki, zmywarkę z wyparzaniem, 4 metalowe stoły, blaty kuchenne, zlew dwukomorowy, umywalkę; stoliki, krzesła, tablicę; wentylacja grawitacyjna, nawiewniki w oknach, oświetlenie jarzeniowe, na podłodze terakota.

W pracowni umieszczone instrukcje:

- Instrukcja mycia rąk i dezynfekcji rąk
- Instrukcja bezpiecznego użytkowania kuchenki typ Amica z płytą ceramiczną,
- Instrukcja bezpiecznej obsługi krajalnicy żywności,



- Instrukcja bezpiecznego użytkowania kuchenki elektrycznej,
- Instrukcja rozmrażania, mycia i dezynfekcji urządzeń chłodniczych i zamrażarek
- Instrukcja mycia naczyń w maszynie typ (BOSCH)
- Instrukcja higienicznego i bezpiecznego korzystania z miksera ręcznego,
- Instrukcja prawidłowego użytkowania patelni elektrycznej,
- Instrukcja bezpiecznej obsługi maszyny do mielenia mięsa,

**Pracownia cukiernicza nr 112** (technologia i rewalidacja), wyposażona w smażalnik z nawiewnikiem, wagę, komorę (garownik), piec konwekcyjno-parowy, naświetlacz ultrafioletowy, mikser uniwersalny, pralkę, 2 lodówki, chłodziarkę, kuchenkę 2-palnikową elektryczną, zlew, umywalkę, stoliki, krzesła, tablicę; wentylacja grawitacyjna, nawiewniki w oknach, oświetlenie jarzeniowe, na podłodze terakota.

W pracowni umieszczone instrukcje:

- Instrukcja dotycząca bezpieczeństwa użytkowania piekarnika elektrycznego,
- Instrukcja dotycząca bezpieczeństwa użytkowania kuchni elektrycznej,
- Instrukcja bezpiecznego użytkowania miksera uniwersalnego,
- Instrukcja higieny osobistej pracowników/uczniów,
- Instrukcja higienicznego i bezpiecznego korzystania z miksera ręcznego,
- Instrukcja obsługi wagi serii SW,
- Instrukcja dezynfekcji jaj przeznaczonych do spożycia,
- Czynności związane z regeneracją pieca konwekcyjno-parowego UNOX,
- Stosowanie preparatu VIRKON do dezynfekcji jaj przeznaczonych do spożycia,

**Pracownia fryzjerska nr 215** wyposażona w 4 stanowiska fryzjerskie, stanowisko do mycia głowy, w stanowiska do nauki (toaletki z lustrami, krzesła), umywalkę do mycia rąk, stojące suszarki do włosów, aparat kulkowy do dezynfekcji nożyczek, 2 sanitizatory, modele treningowe, ręczniki jednorazowe; środki stosowane do dezynfekcji (Aerodosin 200, Velox spray AF), nawiewniki w oknach, wentylacja grawitacyjna, oświetlenie jarzeniowe, na podłodze wykładzina zmywalna.

W pracowni umieszczony regulamin i instrukcje:

- Instrukcja BHP dla pracowników zatrudnionych w zakładach fryzjerskich,
- Instrukcja bezpieczeństwa i higieny pracy obowiązująca w pracowniach fryzjerskich,
- Instrukcja mycia rąk i dezynfekcji rąk,

**Pracownie przysposobienia do pracy** (nr 126, 205, 208, 210, 212, 214, 216), wyposażone w maszyny do szycia, kuchenkę elektryczną, kuchenkę mikrofalową, lodówko-zamrażarkę, czajnik elektryczny, umywalkę, zlew dwukomorowy, deskę do prasowania, żelazko, stoły, krzesła, tablicę, biurko, szafy, szafki z pomocami dydaktycznymi; wentylacja grawitacyjna, nawiewniki w oknach, oświetlenie jarzeniowe, na podłodze wykładzina zmywalna.

W pracowni umieszczone instrukcje:

- Instrukcja obsługi żelazka,
- Instrukcja mycia i dezynfekcji rąk,
- Instrukcja dotycząca bezpiecznego użytkowania kuchni elektrycznej,
- BHP przy prasowaniu,
- Zasady które przestrzegany podczas przygotowania kanapek,
- Zasady bezpiecznej pracy,
- Instrukcja przeciwpożarowa ogólna,
- Instrukcja obsługi maszyny szwalniczej,



- Instrukcja obsługi owerloka 3-nitkowego,

**Sala dydaktyczno-terapeutyczna dla dzieci autystycznych nr 207**, wyposażona w kanapę, fotele, stoliki, krzesła, lodówkę, szafki, umywalkę; wentylacja grawitacyjna, nawiewniki w oknach, oświetlenie żarowe, na podłodze wykładzina zmywalna i dywan.

## **STOLARNIA**

Na korytarzu przy wejściu znajduje się regulamin warsztatowy ucznia i instrukcja udzielania pierwszej pomocy.

**Pracownia mechaniczna WS 17** – zajęcia teoretyczne dla mechaników samochodowych, wyposażona w stoliki, krzesła, tablicę; wentylacja grawitacyjna, nawiewniki w oknach, oświetlenie jarzeniowe, na podłodze wykładzina zmywalna.

**Pracownia stolarska WS 14** (obróbka ręczna), wyposażona w 4 strugnice, 2 wiertarki stołowe, tokarkę do celów demonstracyjnych, piłę ukośnicę (elektronarzędzie), dłuta, wkrętaki, młotki, stoły, krzesła, szafki, umywalkę. W pracowni znajduje się : Instrukcja bezpiecznej obsługi płyt tarczowych do drewna.

**Pracownia obróbki mechanicznej WS 09**, wyposażona w czopiarkę, oklejarkę (obsługiwana przez uczniów), strugarkę grubościówko-wyrównywarę, frezarkę dolnowrzecionową, 3 strugnice, pilarkę wzdłużną, pilarkę poprzeczną do płyt. Pozostałe urządzenia obsługiwane przez nauczycieli. Urządzenia wyposażone w wyciągi mechaniczne, wentylacja grawitacyjna, oświetlenie żarowe, na podłodze wykładzina antystatyczna antypoślizgowa.

W pracowni dostępne są instrukcje stanowiskowe:

- Instrukcja bezpiecznej obsługi tokarki do drewna,
- Instrukcji bezpiecznej obsługi wiertarko-frezarek i wiertarek,
- Instrukcja przeciwpożarowa ogólna,
- Instrukcji bezpiecznej obsługi frezarek do drewna,
- Instrukcja bezpiecznego użytkowania pił tarczowych do drewna,
- Instrukcja bezpiecznej obsługi strugarek wyrówniarek do drewna.

**Pracownia tapicerska WS 16**, wyposażona w maszynę do szycia, sprężarkę, zszywacz pneumatyczny, nożyce, szafy metalowe; wentylacja grawitacyjna, nawiewniki w oknach, oświetlenie jarzeniowe, na podłodze wykładzina zmywalna.

W pracowni znajduje się:

- Instrukcja obsługi maszyny szwalniczej,
- Instrukcja postępowania na wypadek pożaru,
- Instrukcja obsługi gaśnicy proszkowej,
- Instrukcja bezpieczeństwa i higieny pracy w warsztatach stolarskich,
- Instrukcja przeciwpożarowa ogólna,
- Instrukcja BHP przy obsłudze sprężarek.

**Pracownia ogrodnicza WS 15** do zajęć teoretyczno-praktycznych, wyposażona w stoły, krzesła, umywalkę, doniczki z roślinami, taczkę, szafy; wentylacja grawitacyjna, nawiewniki w oknach, oświetlenie jarzeniowe, na podłodze terakota.

**Pracownia montażu wyrobów WS 08**, wyposażona w wiertarkę stołową, ostrzałkę, 4 strugnice, stół montażowy, stojak na ściski stolarskie, 6 stołów do obróbki ręcznej, szafkę na narzędzia, stoliki, krzesła, tablicę; wentylacja grawitacyjna, nawiewniki w oknach, oświetlenie jarzeniowe, na podłodze wykładzina antystatyczna antypoślizgowa.



W pracowni znajduje się:

- Instrukcja postępowania na wypadek pożaru,
- Instrukcja obsługi gaśnicy proszkowej,
- Instrukcja bezpieczeństwa i higieny pracy w warsztatach stolarskich,
- Instrukcja przeciwpożarowa ogólna,
- Zasady bezpieczeństwa pracy na wiertarkach,
- Instrukcja bezpiecznej obsługi szlifierek dwutarczowych,
- Instrukcja bezpiecznej obsługi pił tarczowych do drewna,

**Pracownia zajęć rewalidacyjnych i teoretycznych z zakresu mechanik samochodowy W06,** wyposażona w 5 stołów do ćwiczeń, stoliki, krzesła, szafy; wentylacja grawitacyjna, nawiewniki, oświetlenie jarzeniowe, na podłodze wykładzina zmywalna.

W pracowniach przy maszynach zainstalowane krańcowe wyłączniki zabezpieczające.

**Pomieszczenia sanitarnohigieniczne:**

Łazienka w części gastronomicznej warsztatów, przy pracowni cukierniczej, wyposażona w 2 umywalki, 2 kabiny ustępowe.

Toaleta męska, wyposażona w 2 umywalki, 2 kabiny ustępowe.

Toaleta damska, wyposażona w 2 umywalki, 2 kabiny ustępowe.

Toaleta ogólna, wyposażona umywalkę, 1abinę ustępową oraz wydzielony sanitariat dla osób niepełnosprawnych (oczko ustępowe, umywalka).

W pomieszczeniach ściany wyłożone glazurą, podłoga terakotą, oświetlenie żarowe, wentylacja grawitacyjna, ciepła i zimna woda. Zapewnione są środki do utrzymania higieny osobistej: papier toaletowy, mydło w płynie, ręczniki papierowe.

Uczniowie przechodzą instruktaż wstępny ze szkoleniem BHP, co jest udokumentowane w zeszytach zajęć praktycznych uczniów oraz instruktaż bieżący w trakcie zajęć.

**Orzeczenia lekarskie** – do akt osobowych uczniów dołączone są zaświadczenia lekarskie, stwierdzające brak przeciwwskazań zdrowotnych do wykonywania pracy na stanowisku.

**Ubrania ochronne** - uczniowie zaopatrzeni są w niezbędne środki ochrony indywidualnej tj. własne ubrania robocze, w celu zabezpieczenia przed działaniem niebezpiecznych lub szkodliwych dla zdrowia czynników.

**Przerwy** – uczniom zapewniono 30 minutową przerwę w pracy w tym na spożycie posiłku oraz przerwy 5 minutowe w razie potrzeby.

**Apteczki pierwszej pomocy** znajdują się we wszystkich pracowniach, odpowiednio wyposażona wraz z instrukcją udzielania pierwszej pomocy.

Nauczyciele praktycznej nauki zawodu posiadają zaświadczenia z dnia 12.03.2012r. o ukończeniu szkolenia w dziedzinie bezpieczeństwa i higieny pracy. Kursu instruktażowego z zakresu udzielania pierwszej pomocy zorganizowanego przez SEKA S.A. Dział Szkolenia oddział Lublin, 20-411 Lublin, ul. Wolska 11, pok. 106 w wymiarze 8 godzin dydaktycznych.

Nauczyciele praktycznej nauki zawodu pracują w ekspozycji na czynniki szkodliwe, tj. hałas i pył.

Pracodawca przeprowadził badania i pomiary czynników szkodliwych: hałasu i zapylenia na stanowiskach pracy nauczycieli praktycznej nauki zawodu w hali obróbki mechanicznej (obecnie pracownia obróbki



mechanicznej WS 09). Stwierdzono, że wyniki pomiarów natężenia hałasu i stężenia pyłów drewna (sosny) przeprowadzone w 2007 roku są nieaktualne.

Pracodawca prowadzi rejestr wyników badań i pomiarów.

W pracowniach nie są stosowane substancje i mieszaniny chemiczne.

Pracodawca przeprowadził i udokumentował ocenę ryzyka zawodowego na stanowisku pracy nauczycieli praktycznej nauki zawodu, tj. stolarza.

**Tytoń** - na terenie placówki obowiązuje zakaz palenia tytoniu, umieszczone są znaki informujące o zakazie palenia tytoniu. Zakaz jest przestrzegany.

**Stan sanitarnohigieniczny** pomieszczeń oraz otoczenia w dniu kontroli nie budził zastrzeżeń.

### **III.2. Wyposażenie użyte podczas kontroli\*:**

Nie dotyczy

### **III.3. Podczas kontroli do badań laboratoryjnych pobrano próbki – nr protokołu/ów\***

Nie dotyczy

### **III.4. Korzystano\* z wyników badań i pomiarów:**

Sprawozdanie z badań pomiarów środowiska pracy z dnia 17.12.2007r. przeprowadzonych przez Pracownię Sanitarnej Kontroli Środowiska Oddziału Laboratoryjnego PSSE w Lublinie.

### **III.5. Dokumenty oceniane w trakcie kontroli:**

- Dokumentacja oceny ryzyka zawodowego na stanowiskach pracy stolarza – karta oceny ryzyka zawodowego na stanowisku pracy: stolarz z dnia 15.11.2005r.
- Protokół kontroli obiektów pod kątem bezpieczeństwa i użytkowania z dnia 29.08.2014r.
- Umowa Nr 4131/20/2014 zawarta w dniu 12.09.2014r. pomiędzy Specjalnym Ośrodkiem Szkolno-Wychowawczym, Al. Spółdzielczości Pracy 65, 20-147 Lublin a SITA WSCHÓD sp. z o. o. ul. Ciepłownicza 6, 20-479 Lublin na odbiór odpadów.
- Umowa o dostarczenie wody i odprowadzanie ścieków Nr T/08/WK 19263/00157 zawarta w dniu 11.05.2009r. pomiędzy Miejskim Przedsiębiorstwem Wodociągów i Kanalizacji w Lublinie Sp. z o.o. , al. J. Piłsudskiego 15, 20-407 Lublin a Specjalnym Ośrodkiem Szkolno-Wychowawczym, Al. Spółdzielczości Pracy 65, 20-147 Lublin.
- Protokół Nr 364/2014 z okresowej kontroli przewodów kominowych z dnia 03.11.2014r. Usługowy Zakład Kominiarsko-Gazowniczy Sławomir Mączka 20-538 Lublin, ul. Watykańska 8/8. Mistrz Kominiarski Sławomir Mączka Upr Nr 29367.

## **IV. Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli z podaniem przepisów prawnych, które naruszono\*:**

- 1) Brak osłon na grzejnikach centralnego ogrzewania we wszystkich pomieszczeniach przeznaczonych na zbiorowy pobyt dzieci i osób niepełnosprawnych, tj. w pracowniach.
- 2) Nieaktualne badania i pomiary środowiska pracy hałasu i pyłu pracowni w Pracowni obróbki mechanicznej WS 09.

Nieprawidłowości stanowią naruszenie przepisów:

- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 31 grudnia 2002r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach (Dz. U. z 2003r. Nr 6, poz. 69 z późn. zm.).
- Rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 12 grudnia 2010 r. w sprawie podstawowych



warunków niezbędnych do realizacji przez szkoły i nauczycieli zadań dydaktycznych, wychowawczych i opiekuńczych oraz programów nauczania (Dz. U. z 2011r. Nr 6, poz. 23);

- Rozporządzenia Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz. U. Nr 75, poz. 690 z późn. zm.).
- Ustawy z dnia 26 czerwca 1974 roku – Kodeks pracy (tekst jednolity: Dz. U. z 1998 roku, Nr 21 poz. 94 z późn. zm.);
- Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 2 lutego 2011 r. w sprawie badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy (Dz. U. 2011 Nr 33 poz.166).

#### V. Wykaz dokumentów załączonych do protokołu\*

Nie dotyczy

#### VI. Uwagi i zastrzeżenia osób uczestniczących w kontroli.

**Wnoszę/nie wnoszę\*\*** uwagi i zastrzeżenia do opisanego w protokole stanu faktycznego:

#### VII. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w protokole w pkt. .... nie nałożono/ nałożono\*\*

mandat karny na

w wysokości

(nr mandatu karnego)

–

na podstawie art.

(imię i nazwisko, stanowisko)

–

(podstawa prawna)

Upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego z dnia

–

nr

–

#### Poprawki i uzupełnienia do protokołu – naniesiono/nie naniesiono\*\*

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

**Protokół został sporządzony w 2 jednobrzmiących egzemplarzach, a następnie po odczytaniu i omówieniu został podpisany/odmówiono podpisania\*\*.**

**W przypadku odmowy podpisania protokołu należy wpisać powód odmowy podpisania protokołu.**

**Dokonano/nie dokonano\*\*** wpisu w książce kontroli\*\*

**Wydano/nie wydano\*\*** na podstawie art. 31. §1 ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej doraźne zalecenia, uwagi i wnioski, które wpisano w książkę kontroli\*\*



Data i godz. zakończenia kontroli: 15.06.2015r. godz. 15<sup>00</sup>  
16.06.2015r. godz. 10<sup>30</sup>

Łączny czas kontroli: 7 godz. 30 min.

DYREKTOR  
Andrzej Berbeć

(podpis i/lub pieczęć strony przedstawicieli kontrolowanego zakładu)

**Specjalny Ośrodek  
Szkolno-Wychowawczy Nr 1**  
Al. Spółdzielczości Pracy 65  
dyr. tel. 747-50-75, 20-147 Lublin  
centr. tel. 747-57-54, 747-66-68  
Regon 001022624, NIP 946-17-76-660

Oddział Higieny Dzieci i Młodzieży

mgr Anna Romaniuk

Oddział Higieny Dzieci i Młodzieży

mgr inż. Małgorzata Kostera

Smolci Wiśniowci

(podpis osób obecnych podczas kontroli)

(podpis i /lub pieczęć osoby(osób)kontrolującej(ych))

## POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU PRZEZ STRONĘ

Protokół kontroli sanitarnej otrzymałem (-am) w dniu 16.06.2015r.

DYREKTOR

Andrzej Berbeć

(podpis i pieczęć osoby odbierającej protokół)

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

Wyniki kontroli dotyczą warunków skontrolowanego zakładu/obiektu w czasie i miejscu trwania kontroli.  
Strona na każdym etapie postępowania ma prawo wglądu w dokumentację w siedzibie Stacji.

\* - w przypadku odpowiedzi negatywnej należy wpisać „nie dotyczy”

\*\* - właściwe zakreślić