

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

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ (tematycznej, interwencyjnej)\*

Nr HŻ.9020.40.11.8.2023.AM

Lublin, dnia 23.01.2023r.  
(miejscowość i data)

**Kontrola sanitarna tematyczna przeprowadzona w zakresie oceny warunków żywienia zbiorowego dzieci w związku z organizowanymi w placówce oświatowej półkoloniami zimowymi.**  
(rodzaj kontroli, zakres itp.)

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

**Adele Markiewicz** – Asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych znak: K.057.2.65.2023;

**Dagmarę Banucha** – Starszego Asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych znak: K.057.2.51.2023.

Upoważnienie do przeprowadzenia kontroli nr K.057.4.65.2023.

(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 2022r. poz. 2000 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)ss)</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 ze zm.) – 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 23 im. Olimpijczyków Polskich w Lublinie,  
ul. Podzamcze 9, 20-126 Lublin**  
*(pełna nazwa, adres)*

Pan Kamil Dąbrowski – Dyrektor Szkoły  
*(kierujący zakładem – imię i nazwisko, stanowisko)*

## **Podlega: Urząd Miasta Lublin**

NIP 946-183-88-98  
TEL 81 444-44-08

*(informacje dodatkowe o zakładzie)*

Pani Marzena Szymczakowska – Wicedyrektor 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\*).**

Kontrola sanitarna tematyczna przeprowadzona w zakresie oceny warunków żywienia zbiorowego dzieci w związku z organizowanymi w placówce oświatowej półkoloniami zimowymi.

Blok żywienia Szkoły Podstawowej Nr 23 prowadzi działalność w zakresie produkcji posiłków na bazie mięsa, w tym drobiu, ryb, jaj, warzyw okopowych i nieokopowych, owoców, półproduktów i produktów gotowych, napojów zimnych i gorących.

Podczas kontroli ustalono, iż na terenie placówki zorganizowane są półkolonie zimowe trwające podczas dwóch tygodni ferii tj. od 16.01.2023r. do 20.01.2023r. (I tura wypoczynku) oraz od 23.01.2023r. do 27.01.2023r. (II tura wypoczynku).

W II turze wypoczynku (trwającej obecnie) z żywienia korzysta około 60 dzieci (ilość dzieci w dniu kontroli) w wieku szkolnym.

Dzieci przebywają w placówce w godzinach 8:00 do 14:00. Półkolonie zimowe organizowane są przez Szkołę Podstawową Nr 23 w Lublinie. Dzieciom zapewniono wyżywienie w postaci dwudaniowego obiadu (zupa, II danie, napój). Dania i napoje podawane są w naczyniach wielokrotnego użytku. Posiłki spożywane są na stołówce szkolnej. Posiłki są serwowane między godziną 11:30 a 14:00.

Przygotowywane posiłki wydawane są bezpośrednio po przygotowaniu, nie są przechowywane. Gotowe posiłki rozdzielane w pomieszczeniu kuchni i wydawane okienkiem do pomieszczenia stołówki szkolnej. Zwrot brudnych naczyń odbywa się przez okienko podawcze do zmywalni naczyń stołowych. Naczynia myte wstępnie w zlewozmywaku gastronomicznym, następnie dezynfekowane w gastronomicznej zmywarko – wyparzarce. Czyste naczynia przechowywane w zamykanej szafie.

Przy wszystkich punktach wodnych zapewniono dostęp bieżącej ciepłej i zimnej wody. Punkty wodne przeznaczone do mycia rąk wyposażone w antybakteryjne mydło w płynie Rasa z terminem ważności do 01.07.2024r., płyn do dezynfekcji rąk ERG CleanSkine z terminem ważności do 23.04.2024r. oraz ręczniki papierowe do osuszania dłoni.

Odzież wierzchnia i ochronna przechowywana w zamykanych szafach, z zachowaniem segregacji. W dniu kontroli personel wykonywał prace w czystej odzieży ochronnej oraz w jednorazowych rękawiczkach. Zapewniono zapas czystej odzieży ochronnej.

Zapewniono warunki do dezynfekcji powierzchni mających kontakt z żywnością - na wyposażeniu kuchni dostępny preparat Gastro Sept VC621N z terminem ważności do 09.02.2024r.

Podczas kontroli stwierdzono, że pomieszczenia bloku żywienia, wyposażenie i sprzęt wykorzystywany do produkcji posiłków utrzymany jest w bieżącej czystości, w dobrym stanie technicznym.

Odpady komunalne usuwane do zamykanych pojemników wyłożonych wkładem foliowym, a następnie usuwane do kontenera zbiorczego ustawionego na zewnątrz budynku w wyznaczonym miejscu. Okazano do wglądu fakturę VAT nr 1699/FV/12/2022 z dnia 31.12.2022r. wystawioną przez KOM-EKO S.A. ul. Metalurgiczna 9B, 20-234 Lublin potwierdzającą wywóz odpadów.

Odpady pokonsumpcyjne gromadzone do zamykanym pojemniku ustawionym w wyznaczonym miejscu, a następnie odbierane przez Utylimed Sp. z o.o. ul. Turystyczna 9, 20-207 Lublin. Okazano do wglądu kartę przekazania odpadów nr 5/1/23 z dnia 12.01.2023r. wystawioną przez ww. firmę potwierdzającą odbiór odpadów pokonsumpcyjnych „resztki kuchenne ze stołówki” o masie 220 kg.

Podczas kontroli poddano ocenie warunki przechowywania żywności w zakładzie. Segregacja asortymentowa środków spożywczych zachowana. Nie stwierdzono w zakładzie żywności o niewłaściwej jakości zdrowotnej, po upływie terminu przydatności do spożycia, daty minimalnej trwałości lub nieoznakowanej. Środki spożywcze nietrwałe mikrobiologicznie przechowywane w urządzeniach chłodniczych i mroźniczych. Dokonano pomiaru temperatury termometrem służbowym nr PP/W/K/03-35/HŻ w: dwóch szafach chłodniczych oraz szafie mroźniczej. Pomiaru nie wykazały nieprawidłowości.

Wydzielono stanowiska mycia i przetwarzania poszczególnych grup środków spożywczych. Stanowiska wykorzystywane zgodnie z przeznaczeniem.

W zakładzie zapewniono identyfikowalność wszystkich środków spożywczych. Okazano do wglądu bieżące faktury:

- Faktura Nr 17276/12/2022 z dnia 20.12.2022r. wystawiona przez TOMIK, Elizówka 65, 21-003 Ciecierzyn – warzywa, owoce;
- Faktura Nr 5747/12/2022 z dnia 27.12.2022r. wystawiona przez POLA 21-030 Motycz, Stasin 34 – pieczywo;
- Faktura Nr F/4/22/070935 z dnia 28.12.2022r. wystawiona przez Publimar 20-148 Lublin, ul. Związkowa 10 – mięso, wędliny;
- Faktura Nr FV/98/2022/12 z dnia 20.12.2022r. wystawiona przez Przedsiębiorstwo Produkcji Wyrobów Garmazeryjnych Pyza Rudka Kozłowiecka 84B, 21-025 Niemce – wyroby garmazeryjne;
- faktura Nr 5/01/2023 z dnia 02.01.2023r. wystawiona przez Przedsiębiorstwo Wielobranżowe TOMAR, ul. Kasztanowa 44, 20-138 Lublin – środki spożywcze trwałe mikrobiologicznie;
- faktura Nr FS 585/S/12/2022 z dnia 20.12.2022r. wystawiona przez Solidez Sp. z o.o. Turka, ul. Bukowa 2 – nabiał;
- faktura Nr FG/7240/12/22 z dnia 20.12.2022r. wystawiona przez Viki Sp. J. ul. Biernata z Lublina 31, 20-465 Lublin – jaja.

W okresie trwania zimowiska przy pracy w kontakcie z żywnością pracuje 5 osób. Okazano do wglądu aktualne dokumentacje lekarskie do celów sanitarno – epidemiologicznych pracowników mających kontakt z żywnością.

W dniu kontroli obecności szkodników i śladów ich bytowania nie stwierdzono.

W bloku żywienia prowadzona jest codzienna kontrola temperatur w urządzeniach chłodniczych i mroźniczych. Ponad to prowadzona jest karta kontroli rozmrażania, mycia i dezynfekcji zamrażarek i urządzeń chłodniczych oraz rejestry mycia i dezynfekcji pomieszczeń (toalety, stołówki, kuchni) oraz rejestr dezynfekcji jaj. Okazano do wglądu prowadzone na bieżąco zapisy.

Podczas trwania półkolonii zimowych jadłospisy układane są przez intendenta szkoły. Okazano do wglądu jadłospis realizowany w dniach 20.01.2023r. – 27.01.2023r. (poniedziałek - piątek). Okazany jadłospis oceniono pod kątem wymagań zawartych w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r.

Na obiad serwowane są:

23.01.2023r. – żurek, ryż z jabłkami, kompot z czarnej porzeczki

24.01.2023r. – krupnik, kotlet schabowy, ziemniaki, buraczki zasmażane, kompot czarna porzeczka

25.01.2023r. – zupa węgierska, kluski leniwe, surówka z marchewki, woda niegazowana, pomarańcza

26.01.2023r. – zupa ziemniaczana, kotlet drobiowo – wieprzowy, kasza bulgur, surówka z kapusty pekińskiej z ogórkiem kiszonym, kompot truskawkowy

27.01.2023r. – kapuśniak z włoskiej kapusty, paluszki rybne, frytki, ogórek konserwowy, kompot truskawkowy.

Na tablicy ogłoszeń przy stołówce umieszczono tygodniowy jadłospis z pełnym wykazem składników oraz wyszczególnionymi występującymi substancjami alergennymi lub powodującymi reakcje nietolerancji.

Do produkcji posiłków nie używa się koncentratów spożywczych. Posiłki produkowane są z różnych grup środków spożywczych (warzywa świeże, kiszone, gotowane, owoce, kasze, makarony, mięsa, ryby, jaja, produkty zbożowe, nabiał). Do przyprawiania posiłków stosuje się wyłącznie zioła (papryka słodka, majeranek, oregano, bazylia, naturalna przyprawa do mięsa, lubczyk, liść laurowy, ziele angielskie, pieprz czarny, pieprz kolorowy, zioła prowansalskie). W posiłkach znajdują się owoce i/lub warzywa, jako dodatek do posiłków lub składnik potrawy. W planowanym jadłospisie uwzględniono podanie porcji ryby. Do napojów stosuje się niewielkie ilości cukru, nieprzekraczające 10g/porcja, zgodnie z recepturą. Stosowane są różne techniki kulinarne: gotowanie, pieczenie, duszenie, rzadko smażenie. Do smażenia stosowany olej rzepakowy. Potrawy przyrządzane są głównie poprzez wykorzystanie pieca konwekcyjno-parowego.

Okazany jadłospis jest zgodny z wytycznymi zawartymi 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 w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016r. poz. 1154).

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

Nie stwierdzono nieprawidłowości. Przepisów nie naruszono.

3. Wyposażenie użyte podczas kontroli: laptop DELL, drukarka mobilna, termometr służbowy nr PP/W/K/03-35/HŻ.

### 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\*): nie dokonano ustaleń.

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

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 \*).

Pan (i) wnosi/nie wnosi\*) uwagi i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego: nd.

6. Uwagi osoby kontrolującej: brak uwag.

7. Czas trwania kontroli: od godz. 10<sup>15</sup> do godz. 12<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.

8. Poprawki i uzupełnienia do protokołu: brak poprawek i uzupełnień.

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

SZKOŁA PODSTAWOWA NR 23  
im. Olimpijczyków Polskich  
20-126 Lublin, ul. Podzamcze 9  
tel./fax 81 444 44 08

**WICEDYREKTOR**

mgr Marzena Szymczakowska  
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

mgr Marzena Szymczakowska

(podpisy świadków)

Asystent

mgr A. Małkiewicz

Starszy asystent

mgr inż. Dagnara Banucha

(podpisy osób kontrolujących)

---

## POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) **23.01.2023r.**  
otrzymałem (-am) w dniu **23.01.2023r.**

**WICEDYREKTOR**

*M. Szymczakowska*  
**mgr Marzena Szymczakowska**

.....  
(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