

2018-02-21

2017/2018

WPLYNEŁO

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

(ORYGINAL / KOPIA\*)

Nr HŻ-K-6323a/ 2 /2018

Lublin, dnia 21.02.2018r.

(Miejscowość i data)

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

Monikę Staszek – młodszego asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych  
K-0160/20/2018;

Agatę Mazurek – młodszego asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych  
K-0160/13/2018.

( 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 2017r., poz. 1261 ze zm.), w związku z art. 67 § 1 oraz  
art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960r. Kodeks postępowania administracyjnego  
(Dz. U. z 2017r., poz. 1257).

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów  
i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr 104/17  
Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 08.05.2017r. w sprawie procedury przeprowadzania  
urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie art. 79 ust. pkt. 1 ustawy z dnia 2 lipca 2004r. o swobodzie działalności  
gospodarczej (Dz. U. z 2017r., poz. 2168)\*\*) oraz na podstawie art. 3 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr  
882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. 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,  
ze zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, Rozdz. 3, t. 45, str. 200, ze zm.) – nie dokonano  
zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

### I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu

Zakład: **Punkt wydawania posiłków w Szkole Podstawowej Nr 27 im. Marii Montessori**  
**ul. Maszynowa 2, 20-218 Lublin**

Podlega: **Gmina Miasta Lublin**

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

NIP 946-257-58-11

TEL. 81 746-19-77

FAX 81 746-24-68

E-MAIL -

Zakład objęty nadzorem na podstawie: kontrola w związku ze złożonym wnioskiem o zatwierdzenie  
i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji  
Sanitarnej

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)



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

3. Przedstawiciel zakładu: Pan Wojciech Josicz – 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 typu zamkniętego w związku ze złożonym w dniu 06.02.2018r. wnioskiem o zatwierdzenie zakładu i wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: zestaw komputerowy znak SK/S/K/09-152/HŻ.

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

Punkt wydawania posiłków zlokalizowany jest na parterze budynku murowanego, kilkukondygnacyjnego mieszczącego się w Lublinie przy ul. Maszynowej 2. Dojścia i dojazdy utwardzone, utrzymane czysto. W pomieszczeniach punktu wydawania posiłków prowadzona była działalność gastronomiczna w zakresie żywienia dzieci prowadzona przez podmiot zewnętrzny.

Do pomieszczeń punktu wydawania posiłków prowadzą dwa wejścia – jedno dla dostaw posiłków, drugie przez salę konsumpcyjną dla personelu punktu wydawczego.

Zakres działalności w punkcie wydawania posiłków w zakresie żywienia dzieci będzie obejmował: porcjowanie i wydawanie posiłków i napojów, mycie pojemników transportowych. Posiłki i napoje wydawane będą w naczyniach wielokrotnego użytku.

Posiłki produkowane będą w drugim budynku Szkoły Podstawowej Nr 27 zlokalizowanej przy ul. Kresowej 1 w Lublinie. Posiłki transportowane będą w termosach przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Dzieciom zapewniane będą obiady dwudaniowe z napojem. Z wyżywienia korzystać będzie około 50 uczniów. Transportem termosów zajmować się będzie firma zewnętrzna, z którą szkoła zawrze umowę. Termosy myte, dezynfekowane i przechowywane będą w pomieszczeniach punktu wydawania posiłków. Planowane jest wydawanie posiłków między godz. 12 a 13.

Budynek podłączony do miejskiej sieci wodno-kanalizacyjnej. Okazano do wglądu sprawozdanie z badania wody Nr OL-W/Z-680/13/PBM z dnia 10.10.2013r. wystawione przez Oddział Laboratoryjny Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Lublinie, ul. Uniwersytecka 12, 20-029 Lublin, wykonane w zakresie parametrów mikrobiologicznych, potwierdzające jej prawidłową jakość zdrowotną. Ciepła woda ogrzewana za pomocą wymiennika ciepłej wody. Przy punktach wodnych wchodzących w skład punktu wydawania posiłków zapewniono dostęp bieżącej ciepłej i zimnej wody. W dniu kontroli wewnętrzna instalacja kanalizacyjna szczelna.

Ściany w pomieszczeniach punktu wydawania posiłków częściowo wyłożone płytkami glazury, pozostałe powierzchnie pomalowane farbą emulsyjną. Podłogi w pomieszczeniach punktu wydawania



posiłków wyłożone terakotą. Pomieszczenia i wyposażenie punktu wydawczego w dobrym stanie technicznym i higienicznym.

Nieczystości stałe komunalne usuwane będą do pojemników wyłożonych workami foliowymi, a następnie do pojemników zbiorczych ustawionych na terenie szkoły. Pojemniki zbiorcze opróżniane będą w ramach aneksu do umowy Nr 15294/O/17 z dnia 20.06.2017r. zawartej z firmą KOM – EKO s.a. w Lublinie, ul. Wojenna 3.

Wentylacja pomieszczeń punktu wydawania posiłków grawitacyjna. Przedłożono do wglądu Protokół nr 552 z okresowej kontroli przewodów kominowych wystawiony w dniu 06.03.2017r. przez Mistrza Kominiarskiego Pana Mariana Bobrowskiego (Nr upr. 28447). W wyniku kontroli stwierdzono, iż przewody kominowe oraz elementy urządzeń kominowych odpowiadają przepisom ustawy Prawo Budowlane. Oświetlenie pomieszczeń wchodzących w skład punktu wydawania posiłków naturalne i sztuczne.

W skład punktu wydawania posiłków wchodzi następujące pomieszczenia:

- pomieszczenie rozdziału i wydawania posiłków wyposażone w dwukomorowy zlewozmywak przeznaczony do mycia rąk (jedna komora) oraz do mycia sprzętu pomocniczego (druga komora), ociekacz wiszący, taboret gazowy, kuchnia 4- palnikowa z piekarnikiem (nad punktami obróbki zamontowany okap wyciągowy), stoły pomocnicze, zamykana szafa przeznaczona do przechowywania czystych naczyń stołowych i drobnego sprzętu pomocniczego, okienko wydawcze oraz okienko łączące się ze zmywalnią naczyń stołowych;
- zmywalnię naczyń stołowych wyposażoną w zlewozmywak dwukomorowy przeznaczony do wstępnego mycia naczyń stołowych, zmywarkę gastronomiczną z funkcją wyparzania Silanos, ociekacz wiszący;
- pomieszczenie mycia pojemników transportowych wyposażone w basen gastronomiczny, stół ociekowy;
- pomieszczenie przechowywania pojemników transportowych wyposażone w stół przeznaczony do ich przechowywania;
- toaletę dla personelu z przedsionkiem izolacyjnym, w którym zainstalowano umywalkę do mycia rąk;
- korytarz wewnętrzny
- jadalnię wyposażoną w stoliki i krzeselka.

Ponadto wydzielono miejsce do przechowywania odzieży ochronnej i wierzchniej personelu, która będzie przechowywana z zasadami segregacji w zamykanych szafach.

Za porcjowanie, wydawanie posiłków, mycie naczyń, pojemników transportowych, sprzętu i wyposażenia odpowiedzialna będzie jedna osoba. Pouczono stronę o konieczności posiadania



aktualnej dokumentacji do celów sanitarno-epidemiologicznych przez osoby, które będą miały bezpośredni kontakt z żywnością.

Zapewniono warunki do utrzymania higieny rąk personelu. Punkty wodne przeznaczone do mycia rąk wyposażone są w dezynfekujące mydło w płynie oraz papierowe ręczniki jednorazowe. Ręczniki przechowywane w przyściennych dozownikach. Zapewniono warunki do dezynfekcji powierzchni mających kontakt z żywnością. Na wyposażeniu zakładu stwierdzono płyn do mycia i dezynfekcji powierzchni mających kontakt z żywnością Velox Top AF marki Medi – Line oraz preparat do szybkiej dezynfekcji i mycia powierzchni Gastro Sept Plus N VC 621 N marki Voigt Środki do utrzymania higieny rąk personelu oraz do mycia i dezynfekcji powierzchni mających kontakt z żywnością w terminach ważności do użycia.

Zabezpieczenie przed szkodnikami prowadzone będzie wspólnie z firmą DDD. W dniu kontroli w obiekcie nie stwierdzono szkodników ani śladów ich bytowania, obiekt szczelny, w oknach zamontowane siatki przeciw owadom, otwory ściekowe zabezpieczone kratkami.

Okazano do wglądu opracowaną dokumentację systemową z zakresu procedur i instrukcji GHP/GMP opartą na zasadach systemu bezpieczeństwa żywności HACCP. Dokumentacja została opracowana w następujących obszarach, tj. lokalizacja i teren wokół budynku, zaopatrzenia w wodę; usuwania odpadów i ścieków, zabezpieczenia i kontroli obecności szkodników; kwalifikacja i szkolenia pracowników; higiena osobistej personelu i stanu zdrowia pracowników; transportu żywności, przyjęcia posiłków, wydawania posiłków, mycie i dezynfekcja pomieszczeń, sprzętu i wyposażenia; mycia pojemników transportowych; mycia naczyń stołowych i kuchennych, konserwacji maszyn i urządzeń, zabezpieczenia i wycofania niewłaściwej jakości środków spożywczych; utrzymania czystości i porządku w pomieszczeniach; weryfikacja dokumentacji. Przeprowadzono analizę zagrożeń po kątem zagrożeń mikrobiologicznych, fizycznych i chemicznych – nie wyznaczono CCP. Opracowano schemat technologiczny. Dostawa posiłków będzie podlegała kontroli, podczas której monitorowana będzie m.in. temperatura posiłków. Przygotowano formularze do rejestrowania wyników kontroli przy dostawie oraz kartę auditu wewnętrznego.

Pouczono stronę o obowiązku udostępnia konsumentom finalnym informacji o wykazie składników wchodzących w skład potraw i napojów wraz z wyszczególnionymi substancjami alergennymi i powodującymi reakcje nietolerancji.

## **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 - Załącznik Nr -  
- nie ukarano

( 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 dotyczy.

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt – nie dokonano wpisu do książki kontroli, nie wydano doraźnych zaleceń.

O usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik 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 i czytelności protokołu.

5. Uwagi osoby kontrolującej – bez uwag.

6. Czas trwania kontroli: od 11<sup>50</sup> do 14<sup>15</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.

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

SZKOŁA PODSTAWOWA Nr 27  
im. Marii Montessori  
20-215 Lublin, ul. Kresowa 1  
tel. 81/746-19-77, fax 81/746-24-68

(podpis i pieczęć kontrolowanego)  
mgr Wojciech Josicz

Młodszy Asystent  
mgr inż. Agata Mazurek

Młodszy asystent  
mgr inż. Monika Staszek

( podpisy świadków )

( podpis osoby kontrolującej )

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu 21.02.2018r.

otrzymałem (-am) w dniu 21.02.2018r.

**SZKOŁA PODSTAWOWA Nr 27**  
*im. Marii Montessori*  
20-215 Lublin, ul. Kresowa 1  
tel. 81/746-19-77, fax 81/746-24-63  
**DYREKTOR SZKOŁY**  
*mgr Wojciech Jositz*  
(podpis i pieczęć 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 o swobodzie działalności gospodarczej