

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny  
w Lublinie  
20-029 Lublin  
ul. Uniwersytecka 12  
Tel. 081 533 00 61

SZKOŁA PODSTAWOWA NR 27  
im. Marii Montessori  
20-215 Lublin, ul. Kresowa 1

2018 -02- 2 1  
218/2018

Załącznik nr 5  
F/PK/BŻ/01/03  
Data wydania: 08.05.2017r.  
Strona 1 z 5

**PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ**  
**(tematycznej, interwencyjnej)\***  
(ORYGINAŁ / KOPIA\*)

Nr HŻ-Y-6323/ 9 /2018

Lublin, dnia 21.02.2018r.

(Miejscowość i data)

**Kontrola sanitarna tematyczna w związku ze złożonym wnioskiem o zatwierdzenie zakładu  
i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji  
Sanitarnej dotyczącym rozszerzenia zakresu prowadzenia działalności o pakowanie i transport  
posiłków w termosach, które dostarczane będą do placówki oświatowej zlokalizowanej przy  
ul. Maszynowej 2 w Lublinie.**

(rodzaj kontroli, zakres itp.)

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 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 1960 r. 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. 2 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 165 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. Zakład: Blok żywienia w Szkole Podstawowej Nr 27 im. Marii Montessori, ul. Kresowa 1,  
20-215 Lublin**

**Podlega: Gmina Miasta Lublin**

(pełna nazwa, adres)

Pan Wojciech Josicz – Dyrektor Szkoły

(kierujący zakładem – imię i nazwisko, stanowisko)

NIP: 946-257-58-11 (Gmina Lublin), telefon kontaktowy 81 746-19-77

(informacje dodatkowe o zakładzie)



Pan Wojciech Josicz – Dyrektor 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).

Blok żywienia zlokalizowany jest w na niskim parterze oraz podpiwniczeniu budynku Szkoły Podstawowej. Zakład produkuje posiłki od surowca do gotowego posiłku na bazie mięsa drobiowego i czerwonego, jaj, warzyw okopowych i nieokopowych, jaj, przygotowywania napojów zimnych i gorących. Dania i napoje podawane w naczyniach wielokrotnego użytku. Strona w złożonym w dniu 06.02.2018r. wnioskiem o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej wnioskowała o rozszerzenie zakresu prowadzenia działalności o pakowanie i transport posiłków, które dostarczane będą do drugiego budynku szkoły podstawowej mieszczącego się przy ul. Maszynowej 2 w Lublinie.

Posiłki pakowane będą na wydzielonym stanowisku w kuchni głównej w termosy przeznaczone do kontaktu z żywnością. Termosy do drugiego budynku transportowane będą środkami transportu zapewnianymi przez firmę zewnętrzną. Podczas kontroli ustalono, iż firma transportowa jest w trakcie wyboru. Dyrekcja Szkoły zobowiązała się do dostarczenia umowy z firmą transportującą posiłki. Do budynku szkoły przy ul. Maszynowej 2 w Lublinie transportowanych będzie około 50 obiadów dwudaniowych z napojem.

Do bloku żywienia prowadzą dwa wejścia (wejście zewnętrzne dla dostaw żywności oraz transportu posiłków w termosach oraz wejście do sali konsumpcyjnej z ogólnodostępnego korytarza komunikacyjnego placówki). W zakładzie wydzielono następujące pomieszczenia:

- kuchnia właściwa wyposażona w punkt wodny do mycia rąk, zlewozmywak przeznaczony do mycia mięsa, zlewozmywak jednokomorowy przeznaczony do mycia sprzętu kuchennego z powierzchnią roboczą, ociekacz stojący, piec konwekcyjno – parowy, 2 patelnie elektryczne, 5 taboretów gazowych, kuchnię 4 – palnikową z piekarnikiem, piekarnik elektryczny (nad stanowiskami obróbki termicznej zamontowano okap wyciągowy), wagę, stoły produkcyjne, w tym jeden przeznaczony do pakowania posiłków w termosy, maszynkę do mielenia, szatkownicę, szafki stojące i wiszące zamykane, okienko wydawcze;

- zmywalnia naczyń stołowych wyposażona w zlewozmywak dwukomorowy do wstępnego mycia naczyń, zmywarkę z funkcją wyparzania Stalgast, stół pomocniczy, szafkę wiszącą, szafa do przechowywania czystych naczyń, urządzenie chłodnicze przeznaczone do przechowywania kontrolnych próbek żywności, okienko zwrotu brudnych naczyń stołowych;

- pomieszczenie obróbki wstępnej warzyw i jaj wyposażone w zlewozmywak dwukomorowy przeznaczony do mycia jaj (jedna komora) i mycia warzyw (druga komora), mechaniczną obieraczkę do warzyw okopowych, naświetlacz UV do dezynfekcji jaj, zamykaną szafkę wiszącą, zamykaną szafkę stojącą przeznaczoną do przechowywania środków czystości, blat roboczy;

- magazyn środków spożywczych wyposażony w regały przyściennie przeznaczone do przechowywania środków spożywczych trwałych mikrobiologicznie, zamrażarkę skrzyniową, urządzenie chłodnicze;

- toaletę dla personelu z oczkiem sedesowym i umywalkę do mycia rąk. Oczko sedesowe oddzielone łatwo zmywalną zasłoną;



wyposażone w zamykane szafki przeznaczone do przechowywania odzieży ochronnej i wierzchniej z możliwością zachowania segregacji przechowywanej odzieży ochronnej i wierzchniej;

- magazyn warzyw zlokalizowany w podpiwniczeniu budynku wyposażony w podesty do przechowywania warzyw;

- sala konsumencka wyposażonym w stoliki i krzeselka.

Ponadto na parterze szkoły wydzielono pomieszczenie szatni dla personelu, w tym dla personelu bloku żywienia.

Na wyposażeniu zakładu stwierdzono środki do utrzymania właściwej higieny rąk personelu. Umywalki do mycia rąk wyposażone w dezynfekujące mydło w płynie oraz ręczniki jednorazowego użycia. 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. Środki do utrzymania higieny rąk personelu oraz do mycia i dezynfekcji powierzchni mających kontakt z żywnością w terminach ważności do użycia. Wszystkie punkty wodne zlokalizowane w pomieszczeniach zakładu posiadają dopływ bieżącej ciepłej i zimnej wody. Woda ogrzewana za pomocą wymiennika ciepłej wody. Okazano sprawozdanie z badania wody nr DL-W/Z-520/17/PBM z dnia 13.12.2017r. przez Dział Laboratoryjny Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej ul. Uniwersytecka 12. Badanie wykonane w zakresie parametrów mikrobiologicznych potwierdzające prawidłową jakość wody używaną w zakładzie. Punkt pobrania: Szkoła Podstawowa Nr 27 – kuchnia.

Wentylacja grawitacyjna i wspomagana mechanicznie (nad punktami obróbki termicznej zamontowany okap wyciągowy). Oświetlenie pomieszczeń zakładu produkcji posiłków naturalne oraz sztuczne. Sprzęt oraz wyposażenie będące na wyposażeniu zakładu w dobrym stanie sanitarno – technicznym.

Nieczystości gromadzone są w zakładzie do wydzielonych, zamykanych pojemników wyłożonych wkładami foliowymi i usuwane z pomieszczeń do kontenerów zbiorczych opróżnianych przez firmę zewnętrzną KOM-EKO S.A. na podstawie umowy Nr 15294/O/17 z dnia 20.06.2017r. Odpady pokonsumpcyjne usuwane do zamykanej beczki, która odbierane są przez firmę PRO-EKO Tomasz Szykora.

Przedłożono do wglądu zakładową dokumentację systemową opracowaną w zakresie procedur, instrukcji GHP/GMP oraz zasad systemu HACCP uzupełnioną o wnioskowany zakres zgodny ze złożonym wnioskiem o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów polegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, tj. przygotowania posiłków przeznaczonych do ich transportu do punktu wydawania posiłków zlokalizowanego przy ul. Maszynowej 2 w Lublinie.

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

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

### III. Informacje dodatkowe

1. Za stwierdzone nieprawidłowości ukarano:

Nie ukarano

(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 brak

4. W książce kontroli dokonano wpisu oraz nie wydano doraźnych zaleceń dotyczących usunięcia uchybień, określonych w pkt: -

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\* uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego: nie wniesiono uwag i zastrzeżeń.

6. Uwagi osoby kontrolującej: brak.

7. Czas trwania kontroli: od 9<sup>15</sup> do 11<sup>30</sup>

Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w 2 jednobrzmiących egzemplarzach dla każdej ze stron, a następnie po odczytaniu i omówieniu go został podpisany.

W przypadku odmowy podpisania protokołu należy dokonać odpowiedniej adnotacji.

8. 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)

DYREKTOR SZKOŁY

(podpisy świadków)

mgr Wojciech Josicz

Młodszy asystent

Młodszy Asystent

mgr inż. Monika Staszek

mgr inż. Agata Mazurek

(podpisy osób kontrolujących)

## POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) **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 81/746-24-68

DYREKTOR SZKOŁY

mgr Wojciech Josicz

(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