

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

(tematycznej, interwencyjnej)\*

(ORYGINAL / KOPIA\*)

Nr HŻ-P-6325/ 2 /2018

Lublin, dnia 30.01.2018r.

(Miejscowość i data)

**Kontrola sanitarna tematyczna w zakresie oceny warunków oraz jakości żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży uczestniczących w organizowanym na terenie Szkoły Podstawowej Nr 52 wypoczynku zimowym w formie półzimowiska.**

(rodzaj kontroli, zakres itp.)

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

Agnieszkę Trykacz – starszego asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych K-0160/10/2018;

W kontroli uczestniczyła Katarzyna Pizoń – odbywająca staż w PSSE w Lublinie – zaświadczenie Nr K-0717.1/3/2017 z dnia 23.11.2017r.

(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), 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. 2 pkt. 1 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (Dz. U. z 2017r., poz. 2168)<sup>24)</sup> 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 Szkoły Podstawowej Nr 52 im. Marii Konopnickiej**

– 20-281 Lublin ul. Władysława Jagiełły 11

**Podlega: Gmina Lublin**

(pełna nazwa, adres)

Pani Małgorzata Stacharska - Dyrektor szkoły

(kierujący zakładem – imię i nazwisko, stanowisko)

Obiekt pod stałym nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

(informacje dodatkowe o zakładzie)

Pani Mariola Szponar – V-ce Dyrektor

Pani Jolanta Sobkowicz – Intendentka

(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 w zakresie oceny warunków oraz jakości żywienia zbiorowego dzieci uczęszczających w zorganizowanym wypoczynkiem zimowym w formie półzimowiska.

Ustalono, iż na terenie szkoły zorganizowano zajęcia w formie półzimowiska dla około 105 dzieci i młodzieży. Organizatorem półzimowiska jest Szkoła Podstawowa Nr 52 w Lublinie. Dzieciom korzystającym z zorganizowanych zajęć zapewniono m.in. wyżywienie w postaci śniadań i dwudaniowych posiłków obiadowych. Posiłki spożywane będą na miejscu w stołówce szkolnej. Dania i napoje podawane w naczyniach wielokrotnego użytku, które myte i dezynfekowane są w zmywalni szkolnej, z wykorzystaniem przemysłowej wyparzarki kapturowej.

Blok żywienia Szkoły Podstawowej Nr 52 prowadzi działalność w zakresie produkcji posiłków na bazie mięsa, w tym drobiowego, ryb, jaj, warzyw okopowych i nieokopowych, półproduktów i produktów gotowych (gotowych wyrobów garmazeryjnych), napojów zimnych i gorących. Dania i napoje podawane w naczyniach wielokrotnego użytku. W dniu kontroli stwierdzono prowadzenie działalności w zakresie zgodnym z wydana decyzją zatwierdzającą

Zapewniono warunki do dezynfekcji powierzchni pozostających w kontakcie z żywnością oraz do utrzymania higieny rąk personelu. Do dezynfekcji powierzchni pozostających w kontakcie z żywnością używany jest preparat PROFILINE – gotowy preparat do mycia i dezynfekcji w przemyśle spożywczym SWISH FOOD Service (z terminem do 01.2020r.). Umywalki do mycia rąk zaopatrzone w mydło w płynie do mycia rąk, płyn do higienicznej i chirurgicznej dezynfekcji rąk MEDI LINE VODES SOFT z aktualnym terminem ważności (22.03.2018r.) oraz dozowniki z ręcznikami jednorazowego użycia do higienicznego osuszania rąk. W dniu kontroli stan higieniczny zakładu dobry.

Odpady usuwane do pojemników wyłożonych wkładem foliowym, usuwane do pojemników z zachowaniem segregacji. Okazano do wglądu fakturę nr 1201/FV/12/2017 z dnia 31.12.2017r. wystawioną przez KOM-EKO S.A – Lublin ul. Wojenna 3, z wyszczególnionymi pozycjami: wywóz odpadów z pojemnika 1100l oraz odpadów EKO. Przedłożono do wglądu Protokół Nr 41/8/17 wystawiony w dniu 16.08.2017r. przez Pana Andrzeja Fularskiego z Zakładu FUL-KOM Usługi Kominarsko-Gazownicze – Lublin Ul. Przyjaźni 10 potwierdzający, iż objęte kontrolą przewody kominowe oraz inne elementy urządzeń kominowych odpowiadają obowiązującym przepisom, wykonane konstrukcje i ich elementy mieszczą się w obowiązujących normach.

Przedłożono do wglądu dwa Sprawozdania z badań Nr 3676/17 oraz Nr 3677/17 wystawione w dniu 25.08.2017r. przez MPWIK w Lublinie Sp. z o.o. – Centralne Laboratorium Lublin ul. Zawilcowa 10 - w zakresie fizykochemicznym i mikrobiologicznym - wyniki prawidłowe, bez nieprawidłowych zmian, z zastrzeżeniem parametru: obecności i ogólnej liczby mikroorganizmów w  $(22\pm/-)^{\circ}\text{C}$  po 72h – uzyskano wynik: 9 jtk/1ml.

W ramach wzmożonego nadzoru sanitarnego nad obrotem mięsa drobiowego i jego przetworów w zakładach żywieniowo-żywnościowych zweryfikowano wykorzystywane do produkcji mięsa oraz jaja. Zapewniono identyfikowalność wszystkich środków spożywczych:

-jaja- opatrzone nr wet. na skorupce: 1PL 30251346, K2. – na opakowaniu zbiorczym zawarto informacje: PL-14125903, INVEST MICHEL Dębe Wielkie 05-311 Kobierne 44A – zakład pakowania jaj,

- mięso drobiowe - AVOCANO Sp. z o.o. – Zamość ul. Przemysłowa 4,(w dniu kontroli wykorzystano do produkcji filet z piersi indyka VAC klasa A INDOS Sp. z o.o. Bezwola, Górne 5a, Wohyń (z terminem przydatności do spożycia – 10.02.2018r. )



- pieczywo – PPHU MADEX – Kraśnik ul. ceramiczna 10
- środki spożywcze SOLIDEZ - Lublin Turaka
- mrożonki REN – Radom
- warzywa i owoce – TOMIK Tomasz Duda – Elizówka 65
- środki spożywcze trwałe – ALMAX –Dystrybucja – Panieńszczyzna, Jastków
- gotowe wyroby garmażeryjne – ZGH ALICJA – ul. Hrubieszowska 54 B Chełm.

Podczas kontroli poddano ocenie warunki przechowywania żywności w zakładzie. Segregacja asortymentowa środków spożywczych zachowana. W magazynie stwierdzono niewielki zapas żywności. Nie stwierdzono w zakładzie żywności o niewłaściwej jakości zdrowotnej, po upływie terminu przydatności do spożycia, daty minimalnej trwałości. Wszystkie środki spożywcze przechowywane zgodnie z zaleceniami producentów. Dokonano pomiaru kontrolnego warunków przechowywania surowców, który wykazał zgodność przechowywania z deklaracjami producentów. Surowce opatrzone etykietami producentów, półprodukty oznakowane we własnym zakresie.

Okazano do wglądu 10 –dniowy jadłospis dotyczący wydawanych dzieciom posiłków. W nawiązaniu do pisma Lubelskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Lublinie Nr DNS.9011.3.1.2018 z dnia 22.01.2018r. zwrócono uwagę na przestrzeganie i realizację wymagań Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016r. 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. Do przygotowywania posiłków wykorzystywane są produkty z różnych grup środków spożywczych, tj. produkty zbożowe/ziemniaki, warzywa i owoce, mleko oraz produkty mleczne, mięso, ryby oraz tłuszcze. W trakcie kontroli stwierdzono, iż posiłki sporządzane są z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych. W magazynie żywności nie stwierdzono przechowywania zapasu w/w koncentratów spożywczych. Do smażenia wykorzystywany jest olej o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%, tj. olej rafinowany rzepakowy KUJAWSKI o zawartości kwasów jednonienasyconych 65,5% i zawartości kwasów wielonienasyconych 26,5%.

Napoje przygotowywane na miejscu (kompoty) głównie na bazie owoców mrożonych – napoje serwowane dzieciom o zawartości poniżej 10g cukrów w 250 ml produktu gotowego do spożycia.

W dniu dzisiejszym serwowane będzie mięso drobiowe (kotlet pożarski z indyka) przygotowane z wykorzystaniem pieca fonfekcyjno-parowego, umożliwiającego zminimalizowanie wykorzystania tłuszczu. Na śniadania najczęściej podawane jest pieczywo smarowane masłem o zawartości 82% tłuszczu mlecznego OSM Bychawa. Różne gatunki pieczywa podawane są z wędliną lub wyrobami wędliniarskimi (połędwica, szynka, pasztet), nabiałem (ser żółty, twaróg). Do kanapek podawane są warzywa: ogórek świeży, sałata, papryka, pomidor, rzodkiewka. Do picia serwowana jest herbata z cytryną oraz napoje mleczne: kakao oraz kawa Inka. Raz w tygodniu podawana jest zupa mleczna – płatki na mleku. W dniu kontroli w magazynie stwierdzono przechowywanie wyrobów wędliniarskich: wędzonka- szynka z magicznego Roztocza – wędzonka wieprzowa, wędzona, pieczona (do 09.02.2018r.) -ZM Wasąg oraz kielbasa z beczki EB Sp. z o.o. ul. Cisowa 9 Lublin.

Codziennie podawany jest inny rodzaj zupy – z makaronem lub ziemniakami oraz żurek z jajkiem oraz kielbasą. Rybę podano w postaci smażonej oraz w zupie kapitańskiej. W obu tygodniach zaplanowano zupę z nasionami roślin strączkowych – barszcz ukraiński oraz zupa grochowa. Rybę podano w każdym tygodniu jeden raz.

Na drugie dania podawane są dania mięsne przygotowane na bazie mięsa drobiowego (kotlet pożarski, filet drobiowy) lub wieprzowego (spaghetti, kotlet schabowy, rizotto). Do porcji mięsa podawane są zazwyczaj ziemniaki oraz dodatek warzywny w postaci warzyw surowych, kiszonech



oraz podawanych na ciepło (tarta marchew z olejem, surówka z kapusty kiszzonej, bukiet jarzyn z pieca, sałatka z buraczka). Zaplanowano danie jarskie – kopytka z masłem i surówką, naleśniki opiekane na maśle z musem owocowym, pierogi ruskie z masłem, makaron z serem i masłem. Trzy raz zaplanowano podanie owoców. Do posiłku obiadowego podawana jest woda z cytryną lub kompot owocowy. Zalecono modyfikację jadłospisów i ich urozmaicenie poprzez serwowanie posiłków z udziałem kasz (gryczanej, jaglanej, jęczmiennej, kuskus, pęczak, burgur) oraz zwiększenie ilości warzyw.

W styczności z żywnością w zakładzie pracuje w okresie ferii 6 osób, których aktualną dokumentację lekarską do celów sanitarno-epidemiologicznych przedłożono do wglądu. W dniu kontroli personel pracował w odzieży ochronnej. W zakładzie pobiera i przechowuje się kontrolne próbki żywności. Ustalono, iż wszystkie posiłki wyprodukowane na potrzeby uczestników półzimowiska spożywane są na jadalni. Ustalono, iż w bloku żywienia Szkoły Podstawowej Nr 52 produkuje się również posiłki na potrzeby Przedszkola Nr 84 w Lublinie.

W stołówce szkolnej udostępniono rodzicom oraz uczestnikom półzimowiska informacje na temat serwowanych dzieciom posiłków; stwierdzone wywieszone jadłospisy przy wejściu do stołówki szkolnej. Wyszczególnione zostały również składniki wchodzące w skład danej potrawy, w tym alergeny i substancje powodujące nietolerancję pokarmową – szczegółowa informacja opracowana na dany dzień, w tym alergeny.

Zakładowa dokumentacja systemu bezpieczeństwa zdrowotnego HACCP wdrożona, utrzymana. Okazano do wglądu zapisy z kontroli wewnętrznej prowadzonej w obszarach kontroli jakości przyjmowanych surowców do zakładu (ocenie poddawane są: stan higieny samochodu, higiena osobista kierowcy, stan opakowań, oznakowanie, data przydatności do spożycia, temperatura przewozu żywności w przypadku nietrwałej mikrobiologicznie), warunków przechowywania żywności nietrwałej mikrobiologicznie (w urządzeniach chłodniczych i zamrażalniczych), warunków magazynowania środków spożywczych trwałych – pomiar temperatury i wilgotności pomieszczenia magazynu, kontroli temperatury wydawanych posiłków. Okazano do wglądu również zapisy z wykonanych zabiegów mycia i dezynfekcji jaj, sprzątania pomieszczeń żywieniowych oraz z monitoringu temperatury podczas obróbki termicznej potraw.

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

### III. Informacje dodatkowe

1. Za stwierdzone nieprawidłowości - nie ukarano

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego - w wysokości - zł

(nr mandatu karnego)

w oparciu art. -

(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywny 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 – xerokopia jadłospisu oraz wykazu składników w posiłkach serwowanych w dniu kontroli.

3. Inne informacje dotyczące ustaleń/uzgodnień\* - brak.



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

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 10:50 do 14.40

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)

WICEDYREKTOR

mgr Mariola Szponar

Szkoła Podstawowa nr 52  
im. Marii Konopnickiej  
ul. Władysława Jagiełły 11  
20-281 Lublin

Starszy asystent

mgr inż. Agnieszka Trykacz

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

Katarzyna Piał

(podpisy osób kontrolujących)

(podpisy świadków)

### POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 30.01.2018r.  
otrzymałem (-am) w dniu 30.01.2018r.

Szkoła Podstawowa nr 52  
im. Marii Konopnickiej  
ul. Władysława Jagiełły 11  
20-281 Lublin

WICEDYREKTOR

mgr Mariola Szponar

(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

Szkola Podstawowa nr 52  
Im. Marii Konopnickiej  
ul. Władysława Jagiełły 11  
20-581 Lublin

Szkola Podstawowa nr 52  
Im. Marii Konopnickiej  
ul. Władysława Jagiełły 11  
20-581 Lublin

WICEPIKUS  
mgr Mariola Szponar

Szkola Podstawowa nr 52  
Im. Marii Konopnickiej  
ul. Władysława Jagiełły 11  
20-581 Lublin

POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU  
Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 30.01.2018r.  
odręcznie (-am) w dniu 30.01.2018r.

WICEPIKUS  
mgr Mariola Szponar