

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ
(tematycznej, interwencyjnej)*

NR OHZ.107.2024

Łębork, 2024-04-09
(Miejscowość i data)

Kontrola tematyczna – ocena jakości żywienia
(rodzaj kontroli, zakres itp.)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łęborku:

Edyta Majchrzak – Asystent Oddziału higieny Żywności, Żywnienia i Przedmiotów Użytku – nr up.
16/2024

Magdalena Nikitiuk – Asystent Oddziału higieny Żywności, Żywnienia i Przedmiotów Użytku – nr up.
3/2024

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i 25 ustawy z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2024 r. poz. 416 t.j.), w związku z art. 67 §1 oraz art. 68 §1 i §2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego. Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr 291/19 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13.12.2019 r. zmieniające 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 2018r. Prawo przedsiębiorców (Dz.U. z 2024 r. poz. 338 ze zm.)^{**} 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, zmieniające 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 uchylające 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) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Zakład

Szkoła Podstawowa w Wicku
ul. Parkowa 4, 84-352 Wicko

(pełna nazwa, adres)

Pani- Magdalena Bartelik- dyrektor
(kierujący zakładem – imię i nazwisko, stanowisko)

Pani – Agnieszka Andriskowska- intendentka
podczas kontroli – imię i nazwisko, stanowisko)

nie przywoływano

II. Przeprowadzenie kontroli

1. Opis stanu faktycznego oraz uchybień/nieprawidłowości^{*)}.

Przeprowadzono kontrolę tematyczną w celu oceny jakości żywienia. Zakład prowadzi żywienie zbiorowe typu zamkniętego. W zakładzie przygotowywane są potrawy dla dzieci szkolnych w wieku 7-15 lat. W dniu kontroli żywionych jest 106 dzieci (zapisanych 121). Stawka żywieniowa wynosi 6 zł. Potrawy przygotowywane są w kuchni właściwej wyposażonej w blaty o gładkiej i zmywalnej powierzchni- wszystko wykonane ze stali nierdzewnej. Kuchnia wyposażona jest m.in. w piec konwekcyjno – parowy, kuchenki gazowe, patelnię gastronomiczną, kocioł warzelny. Dzieci spożywają posiłki na wyznaczonych do tego celu stolikach. W zakładzie znajduje się zmywalnia, w której znajduje się urządzenie do termicznej dezynfekcji naczyń stołowych. Dzieciom szkolnych serwuje się, obiad dwudaniowy (wydawany 11:10 – 13:25). Obiad składa się z zupy i drugiego dania. Sprawdzone magazyn środków spożywczych, pod kątem obecności koncentratów spożywczych – ustalono, że zupy, sosy, potrawy sporządzane są z naturalnych składników. W magazynie obecne są jedynie naturalne zioła, przyprawy typu pieprz, papryka, lubczyk, natka pietruszki itd. W magazynie stwierdzono obecność różnorodnych kasz, napojów, makaronów, sól jodowana o obniżonej zawartości sodu, oleje rzepakowe. Magazyn środków spożywczych wyposażony w regały wykonane z materiałów łatwozmywalnych. W trakcie kontroli okazano do wglądu jadłospis dekadowy od 21.03.2024r. do 09.04.2024r. Na obiad dzieci w wieku szkolnym spożywają różnorodne zupy, takie jak: grochowa, jarzynowa, chłopska, z soczewicy, krupnik, koperkowa, pomidorowa z ryżem, wiejska, ogórkowa i fasolowa. Na drugie danie serwuje się głównie dania mięsne i rybne takie jak: zraz wieprzowy w sosie, kotlet rybny, devollaile, gulasz, nuggetsy, kotlet siekany, pieczeń rzymska w sosie, ryba z pieca. Dzieci otrzymują również potrawy mączne, na przykład: placki z jabłkiem. Do obiadu podaje się dodatki takie jak: makaron spaghetti, ziemniaki, kasza jęczmienna, gryczana. Serwowany jest także dodatek warzywny tj. ogórek konserwowy, surówka z marchewki i jabłka, fasolka szparagowa, surówka z czerwonej kapusty, surówka z selera naciowego, surówka z warzyw mieszanych, buraczki, surówka z kapusty kiszanej. Dzieciom do obiadu do picia serwuje kompot owocowy i wodę niegazowaną. Ustalono, że potrawy podawane dzieciom przygotowywane są głównie w piecu konwekcyjno-parowym, smażone są tylko naleśniki i placuszki. Do smażenia używany jest wyłącznie olej rzepakowy. Zupy, sosy oraz potrawy są sporządzane z naturalnych składników bez użycia koncentratów spożywczych z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników. Potrawy smażone podawane są rzadziej niż dwa razy w tygodniu. Napoje nie zawierają więcej niż 10 g cukru w 250 ml (są słodzone miodem). Każdego dnia podawana jest co najmniej jedna porcja z grupy mięsa, produktów mlecznych- śmietana dodawana do zup i sosów. Każdego dnia serwowane są warzywa i owoce w każdym posiłku i co najmniej jedna porcja warzyw do obiadu, a do większości obiadów jest podawana

porcja produktów zbożowych. Porcja ryby podawana jest co najmniej raz w tygodniu. Ponadto sprawdzono stan sanitarno-higieniczny pomieszczeń bloku żywienia -wszystkie pomieszczenia utrzymane w czystości, sprzęty, urządzenia czyste, sprawne. Jadłospis wywieszony jest na drzwiach przy głównym wejściu do budynku, w miejscu łatwo dostępnym i widocznym zarówno dla dzieci jak i dla rodziców bez opracowanego wykazu składników i wyszczególnieniem substancji powodujących alergię lub reakcje nietolerancji- podczas kontroli niezwłocznie wywieszono brakujące informacje we właściwym miejscu.

Ustalono -----

zywnosc.psse.lebork@sanepid.gov.pl .

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

3. Wyposażenie użyte podczas kontroli: nie stosowano.

III. Informacje dodatkowe

1. Za stwierdzone nieprawidłowości ukarano:

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego nr 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: jadłospis dekadowy, raporty magazynowe

3. Inne informacje dotyczące ustaleń/uzgodnień*):

4. W książce kontroli dokonano/nie dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia uchybień, określonych w pkt: 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*) uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego: –

6. Uwagi osoby kontrolującej: –

7. Czas trwania kontroli: od 12:20 do 14:00

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: –

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

Agnieszka Andriskowska
(imię, nazwisko i podpis kontrolowanego)

(podpisy świadków)

ASYSTENT
Oddziału Higieny Żywności, Żywnienia
i Przedmiotów Użytku PSSE w Lęborku

mgr inż. Edyta Majchrzak

Magdalena Wiktoria

(podpisy osób kontrolujących)

POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu 2024-04-09 otrzymałem (-am) w dniu 2024-04-09.

MAGAZYNIER/INTENDENT

Agnieszka Andriskowska

(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 Lęborku 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