

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 7/MS/HŻ i P/432/432/07

Gliwice 09.03.2007
(miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) pracownika (-ów) Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Gliwicach ul. Banacha 4

- Yasmina Gruchlik st. Inst. Luj-SSR/0131/16/07
z dnia 01.01.2007 r.

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2006 r. Nr 122, poz. 851 z późn. zm.), w związku art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 Kodeksu postępowania administracyjnego.

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura Kontroli PK/HŻ/01.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu/ obiektu

1. Zakład/obiekt kontrolowany:

kuchnia w Szkole Podstawowej
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)nr. 21 w Gliwicach ul. Reymonta 18a
(adres)NIP 631-10-75-440 REGON 000721567 PESEL 61022610563
032
TEL. 237 09 28 FAX E-MAIL

Numer i data wydania decyzji PIS stwierdzającej spełnienie wymagań wynikającej z art. 63 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. Nr 171, poz. 1225)

WS/205-G-526-74(1)/07 z dn 08.03.2007 r

2. Kierujący zakładem/obiektem kontrolowanym:mgr inż. Anna Krasowicz - dyrektor
(imię i nazwisko, stanowisko)3. Przedstawiciel zakładu/obiektu kontrolowanego:p. Elżbieta Pietsch - wydawca posiłku - pracownice
(imię i nazwisko, stanowisko)stoj gny SPin 15 w Gliwicach ul. Wólczyńska
(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola sanitarna

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr żyłkowy

nr. PP/S/K/22/WS/HŻ i PV

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

Zakład wybudowany w 3 pomieszczeniach na parterze głównego budynku szkolnego. W skład wchodzi: pomieszczenie chłodnicze - 109, kuchnia, sala konsumpcyjna z 45 miejscami, zmywalnia naczyń stołowych. Sala konsumpcyjna oddzielona jest ścianą z okienkami podawczymi. Do zmywalni prowadzi się przez korytarz szklany. Posiłki przygotowywane są w SP 15 w Glińcach ul. W. Świercia i samodzielnym dostawczym dostarczane są do wydawalni. Wydaje się ok. 70 p. 3, 20 st. Obiady do dawane są przez pracownika podlega

Opis nieprawidłowości ujętych w raporcie z F/PK/HŽ/01/01/03 - aktwno oceny stanu sanitarnego zakładu z punktu widzenia bakteriologicznego

ul. 47 Próbki pobrane i poddane wypracowaniu w zakładzie produkcyjnym posiłki

ul. 54 Brak opracowania dokumentacji systemu HACCP. Zakład posiada procedury i instrukcje dotyczące polityki higienicznej oraz rejestru umywalkajale obrotu i czyszczenia zapisać w ramach kontroli wewnętrznej

ul. 11 Brak dla personelu (1 osoba) nieprzebieganie - odzież myta w miejscu jest w stanie czystym

nieprawidłowości stanowią naruszenie ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. nr 171 poz. 1225), Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 r.

PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY z dnia 29 kwietnia 2004 r. sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urn. WE L-139 z dnia 30 kwietnia 2004 r.)

Ponadto: w zakładzie obrotu i czyszczenia talerzy i naczyń - personel niepełny

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: *aktua ocenę stanu sanitarnego zakładu żywienia zbiorowego, jadłospis za okres 26.02 - 9.03 2007*

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt.

zał. nr. ukarano *nie ukarano*
(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego w wysokości zł
(nr mandatu karnego)

na podstawie
(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywnien w drodze mandatu karnego z dnia nr

2. Zgodnie z art. 10 kpa na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych: *31.08 2007*

3. W książce kontroli sanitarnej i książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt. *odnośnie przepro- wadzony kontrola i polecenie na ciągu 3 dni dostarczyć do PSSG Głównie raporty magazynowe za okres 26.02 - 9.03 2007 r.*

O usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik / przedstawiciel zakładu / obiektu kontrolowanego jest obowiązany zawiadomić właściwego państwowego inspektora sanitarnego nie później niż w ciągu 3 dni od daty wyznaczonego terminu.

4. Uwagi i zastrzeżenia kierownika / przedstawiciela zakładu / obiektu *.

Pan (i) wnosi / nie wnosi * uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

brak uwag i zastrzeżeń

5. Uwagi osoby kontrolującej... *nieprawidłowo rozmowa telefoniczna z SP w 15 w sprawie dostarczenia raportu uciążliwych*
6. Czas trwania kontroli: od *13⁰⁰* do *14³⁰*

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.

protokół został podpisany

Poprawki i uzupełnienia do protokołu:

nie dokonano

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

Szkoła Podstawowa Nr 21
im. H. Sienkiewicza
44-103 Gliwice, ul. Reymonta 18 A
tel. 032 237 09 28, tel./fax 032 237 13 70
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

Dyrektor Szkoły
AKKAS
mgr inż. Anna Krasowska

[Podpis]

(podpis osoby kontrolującej)

Pietrzak Elżbieta
(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) *09.03.2007*

otrzymałem (-am) w dniu *09.03.2007*
Dyrektor Szkoły
AKKAS
mgr inż. Anna Krasowska
Szkoła Podstawowa Nr 21
im. H. Sienkiewicza
44-103 Gliwice, ul. Reymonta 18 A
tel. 032 237 09 28, tel./fax 032 237 13 70
(podpis i pieczęć odbierającego protokół)

Właściciel / osoba upoważniona w terminie 14 dni od daty doręczenia niniejszego protokołu może zgłosić zastrzeżenia do ustaleń stanu faktycznego.

Wyniki kontroli dotyczą wyłącznie skontrolowanego zakładu/obiektu.

Niniejszy protokół nie może być bez zgody Państwowego *Sanitarnego* Inspektora Sanitarnego w *Gliwicach ul. Benedykta 4* 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

**PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
W GLIWICACH**

ZF/PK/HZ/01/01/03
Data wydania: 2006-10-28
Strona 1 (2)

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej Nr *H.C.S./H.22.5.PV/432/48/z* dnia *09.03.2007*

**ARKUSZ OCENY STANU SANITARNEGO
ZAKŁADU ŻYWIENIA ZBIOROWEGO**

Wyciekawalnica przy drodze nr SP m. 21 w Gliwicach
ul. Rydygiera 18a

II. INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE DOTYCZĄCE KONTROLOWANEGO OBIEKTU:

P - ocena pozytywna = 1 pkt, WP - stan wymaga poprawy = 0,5 pkt, N - ocena negatywna = 0 pkt.
Wstawić znak X w odpowiedniej kolumnie tabeli. W przypadku kiedy zagadnienie nie dotyczy zakładu - w kolumnie P wpisać „ND” i liczyć jako 1 pkt.

Lp.	Zakres kontroli	P	WP	N
I.	STAN TECHNICZNY			
1.	Decyzja PIS na prowadzenie działalności	X		
2.	Usytuowanie zakładu	X		
3.	Stan techniczny, czystość i przestrzeń robocza zakładu	X		
4.	Ochrona zakładu przed zewnętrznymi źródłami zanieczyszczeń	X		
5.	Ochrona zakładu przed szkodnikami	X		
6.	Kanalizacja zakładu	X		
7.	Umywalki do mycia rąk	X		
8.	Ustępy	X		
9.	Systemy wentylacyjne	X		
10.	Oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych i magazynowych	X		
11.	Szatnie dla pracowników		X	
12.	Rozplanowanie pomieszczeń (zanieczyszczenia krzyżowe)	X		
13.	Podłogi	X		
14.	Ściany	X		
15.	Połączenia ścian i podłóg	X		
16.	Sufity i zamocowane w górze elementy	X		
17.	Okna i inne otwory	X		
18.	Drzwi	X		
19.	Powierzchnie wykorzystywane w procesie produkcji	X		
20.	Urządzenia do czyszczenia i dezynfekcji sprzętu roboczego i wyposażenia	X		
21.	Warunki do mycia żywności	ND		
22.	Urządzenia, sprzęt i inne składniki wyposażenia, które stykają się z żywnością	X		
23.	Przechowywanie i usuwanie odpadów	X		
II.	ZAOPATRZENIE ZAKŁADU W WODĘ			
24.	Jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi	X		
25.	Woda technologiczna	ND		
26.	Lód stykający się z żywnością	ND		
27.	Para wodna stykająca się z żywnością	ND		
III.	PERSONEL ZAKŁADU			
28.	Higiena osobista pracowników	X		
29.	Odzież i obuwie robocze oraz środki ochrony indywidualnej	X		
30.	Stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością. Orzeczenia lekarskie.	X		
IV.	HIGIENA PRODUKCJI			
31.	Jakość surowców i składników	ND		
32.	Magazynowanie surowców i składników	ND		
33.	Ochrona przed zanieczyszczeniami wewnętrznymi	X		
34.	Obecność szkodników	X		
35.	Sposoby postępowania w celu zapewnienia skutecznej ochrony zakładu przed szkodnikami	X		
36.	Ciągłość łańcucha chłodniczego artykułów łatwo psujących się	X		
37.	Segregacja żywności	ND		
38.	Rozmrażanie żywności	ND		
39.	Magazynowanie i oznakowanie substancji niebezpiecznych lub niejadalnych	ND		
40.	Przechowywanie sprzętu i środków używanych do sprzątania, mycia i dezynfekcji			
41.	Opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością			
42.	Pakowanie żywności	ND		
43.	Procesy technologiczne	ND		
44.	Wyposażenie kontrolno - sterujące urządzeń do obróbki cieplnej i metody kontrolowania skuteczności procesów obróbki cieplnej	ND		

45.	Prawidłowość chłodzenia artykułów po obróbce cieplnej	ND		
46.	Zabezpieczenie przed wtórnym zanieczyszczeniem żywności po ogrzewaniu, a przed pakowaniem	ND		
47.	Pobieranie i przechowywanie próbek żywności w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego		X	
48.	Mycie i dezynfekcja naczyń	X		
V.	DYSTRYBUCJA			
49.	Jakość żywności	X		
50.	Znakowanie żywności	ND		
51.	Wydawanie potraw	X		
52.	Transport żywności	X		
VI.	DOKUMENTACJA ZAKŁADU			
53.	Opracowanie, wdrożenie i przestrzeganie instrukcji dobrej praktyki higienicznej: - higieny osobistej i stanu zdrowia osób wykonujących prace w procesie produkcji i w obrocie żywnością, - procesów mycia i dezynfekcji, - zaopatrzenia w wodę, - usuwania odpadów i ścieków, - kontroli zabezpieczenia przed szkodnikami, - kwalifikacji i szkoleń pracowników, - konserwacji maszyn i urządzeń;	X		
54.	Opracowanie, wdrożenie i utrzymanie systemu HACCP: - identyfikacja i ocena zagrożeń jakości zdrowotnej oraz ryzyka ich wystąpienia, a także ustalenie środków kontroli i metod przeciwdziałania tym zagrożeniom, - określenie krytycznych punktów kontroli w celu wyeliminowania lub zminimalizowania występowania zagrożeń, - ustalenie dla każdego krytycznego punktu kontroli wymagań (parametrów), jakie powinien spełniać i określenie granic tolerancji (limitów krytycznych), - ustalenie i wprowadzenie systemu monitorowania krytycznych punktów kontroli, - ustalenie działań korygujących, jeżeli punkt krytyczny nie spełnia wymagań, - ustalenie procedur weryfikacji w celu potwierdzenia, że system HACCP jest skuteczny i zgodny z planem, - opracowanie dokumentacji systemu HACCP dotyczącej etapów jego wprowadzania, - ustalenie sposobu rejestrowania i przechowywania danych oraz archiwizowania dokumentacji systemu.		X	
55.	Opracowanie, wdrożenie i stosowanie procedur zabezpieczenia i wycofywania z obrotu partii żywności nieodpowiadających wymaganiom jakości zdrowotnej	X		
56.	Prowadzenie i przechowywanie dokumentacji umożliwiającej zidentyfikowanie dostawcy składników i żywności	X		
57.	Rejestracja przebiegu procesów produkcyjnych	ND		
58.	Przechowywanie dokumentów dotyczących przebiegu procesów produkcyjnych	ND		
59.	Przechowywanie dokumentu dotyczącego pierwszego dopuszczenia do obrotu partii żywności	ND		
60.	Prowadzenie książki kontroli sanitarnej	X		
Liczba punktów			57	4,5
Ogólna liczba punktów – max. 60 pkt				0
W tym liczba punktów wg haseł wyfuszonych (max. 5 pkt)			5	5
Ocena zakładu				zgodny

Kryteria oceny:

- Zakład żywienia zbiorowego - zgodny z wymaganiami: w zakresie haseł wyfuszonych uzyskał oceny P lub WP. Minimalna liczba punktów (70% liczby maksymalnej) = 42.
- Zakład żywienia zbiorowego – niezgodny z wymaganiami: w zakresie haseł wyfuszonych wystąpiły oceny N. Liczba punktów poniżej 42.

III. STwierdzone nieprawidłowości zostały ujęte w protokole kontroli sanitarnej nr 21.115/H22.5.PC/1432/ z dnia 09.03.2007 r**IV. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:**

brak uwag i zastrzeżeń

Szkoła Podstawowa Nr 21

im. M. Stankiewicz

44-103 Gliwice, ul. Reymonta 18A

tel: 032 237 09 20; tel/fax 032 337 13 70

NIP: 631 10 75 440

Pietrzak Elżbieta
(podpis osoby kontrolowanej)

Dyrektor Szkoły

mgr inż. Anna Krasowska

(podpis osoby kontrolującej)

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 7/NS/HDm/432/77/07

Gliwice 09.08.2007r

(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) pracownika (-ów) Sanitarnej Stacji Sanitarno
-Epidemiologicznej w Gliwicach, ul. Banacha 4

mgr Anna Skiba - młodszy asystent, Nr up. SSP/0131/29/07

Renata Duroch - młodszy asystent

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i art. 25 ust. 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2006r. Nr 122, poz.851, z późn. zm.), w związku art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2000 r. nr 98, poz 1071, z późn. zm.).

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura Kontroli PK/NB/01.

CZĘŚĆ I-INFORMACJE DOTYCZĄCE KONTROLOWANEJ PLACÓWKI/OBIEKTU

1. Placówka/obiekt kontrolowany:

Szkola Podstawowa Nr 21

Gliwice, ul. Reymonta 18a

(pełna nazwa, adres)

NIP 631-10-75-440

REGON/PESEL 000421567

2. Kierownik placówki/objektu:

mgr inż Anna Kraszewska - dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Informacje dodatkowe o placówce/obiekcie kontrolowanym:

obiekt podległy Gminie Gliwice

(np. struktura organizacyjna, odpowiedzialność, itp.)

4. Przedstawiciel placówki/objektu uczestniczący podczas kontroli:

mgr inż Anna Kraszewska - dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

5. Informacje dotyczące będącego w toku postępowania administracyjnego i/lub egzekucyjnego bądź udzielonych zaleceń:

brak

CZĘŚĆ II – DOTYCZĄCA PRZEPROWADZENIA KONTROLI

1. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola planowana

2. Wyposażenie użyte podczas kontroli: dokumentacja kontrolna

3. Integralną częścią protokołu są załączniki: ZF/PK/HD/01/01/03

ZF/PK/HD/01/01/09

(symbol załącznika (-ów))

4. Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli stanowią naruszenie następujących przepisów:

§ 2 rozporządzenia MENiS z dnia 31.12.02 (Dz. U. nr 6/03 poz. 69)
k sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych
szkolach i placówkach

(przepisy)

CZĘŚĆ III – USTALENIA POKONTROLNE

1. W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami sanitarno-technicznymi ustalono następujące terminy ich usunięcia:

nie ustalono terminu

2. W książce kontroli sanitarnej i książce kontroli* dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w:

(wymienić punkty i numer załącznika)

O usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik / przedstawiciel zakładu / obiektu kontrolowanego jest obowiązany zawiadomić właściwego państwowego inspektora sanitarnego nie później niż w ciągu 3 dni od daty wyznaczonego terminu.

3. Uwagi i zastrzeżenia kierownika / przedstawiciela placówki/obektu* kontrolowanego.
Pan (i) wnosi / nie wnosi* uwag i zastrzeżeń do opisanego w protokole stanu faktycznego:

odnośnie stwierdzonych nieprawidłowości jedynie słownie wyjaśniające

4. Uwagi osoby kontrolującej: braki

5. Za stwierdzone nieprawidłowości nie dot

(wymienić punkty i numer załącznika)

ukarano nie dot

(imię i nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego nie dot w wysokości nie dot zł

(nr mandatu karnego)

w oparciu o nie dot

(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego z dnia nie dot

nr nie dot

6. Czas trwania kontroli: od 9:40 do 11:30

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.

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: brak

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

Em
mgr Elżbieta Milearz

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

Szkoła Podstawowa Nr 21
im. H. Sienkiewicza
44-103 Gliwice, ul. Reymonta 18 A
tel. 032 237 09 28, tel./fax 032 337 13 70
NIP: 631-10-75-440

Julia Kuc

(podpis osoby kontrolującej)

Julia Kuc

(podpisy świadków)

CZĘŚĆ IV - POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 09.03.07

otrzymałem (-am) w dniu 09.03.07

WICEDYREKTOR SZKOŁY

Em
mgr Elżbieta Milearz

(podpis i pieczęć odbierającego protokół)

Wyniki kontroli dotyczą wyłącznie skontrolowanej placówki/objektu.
Niniejszy protokół nie może być bez zgody Państwowego Inspektora

Sanitarnego w 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

W GLIWICACH

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej Nr.....⁷⁷ z dnia.....^{09.03.04}

Ocena stanu sanitarnego szkół

Uwaga: wypełniając załącznik należy zaznaczyć właściwą odpowiedź odzwierciedlającą stan faktyczny w czasie kontroli.

1. Nazwa szkół działających w budynku /budynkach (.....)
Szkoła Podstawowa Nr 21
ul. Reymonta 18a
2. Szkoła prowadzi zajęcia lekcyjne w systemie:
jednozmianowym dwuzmianowym
3. Ogólna liczba uczniów w budynku szkolnym.....⁴⁴⁶
W tym: dziewcząt²²⁵, chłopców²²¹
4. Liczba uczniów w poszczególnych szkołach działających w budynku szkolnym:.....
S.P. Nr 21 - 446 ucz.
5. Zatrudniony personel – liczba osób.....⁵⁴
w tym : personel pedagogiczny.....⁴⁰
administracyjno-gospodarczy.....¹⁴
- 5.1.dokumentacja medyczna pracowników aktualna / nieaktualna
(dokumentacja medyczna pracownika stwierdzająca brak przeciwwskazań zdrowotnych do wykonywanej pracy na określonym stanowisku)
6. Teren szkoły
- 6.1. ogrodzony tak / nie
- ogrodzenie w dobrym stanie technicznym tak / nie
- 6.2. właściwie oświetlony tak / nie
- 6.3. nawierzchnia dróg, przejść i boisk równa i utwardzona tak / nie
- 6.4. trwale zabezpieczone studzienki kanalizacyjne, otwory, wpusty itp. tak / nie
- 6.5. stan sanitarno-higieniczny otoczenia szkoły dobry / zły
- 6.6. właściwie zabezpieczone szlaki komunikacyjne tak / nie
7. Gromadzenie odpadów stałych
(urządzenia do gromadzenia odpadów stałych - należy podać rodzaj)
Kontener
- 7.1. odległość miejsc gromadzenia odpadów stałych wynosi co najmniej 10 m od okien i drzwi budynku oraz co najmniej 3 m od granicy z sąsiednią działką tak / nie
- 7.2. stan sanitarno-higieniczny miejsca i otoczenia gromadzenia odpadów stałych dobry / zły
(czystość, bieżące usuwanie, stan techniczny urządzeń do gromadzenia odpadów stałych)

8. Lokalizacja

- budynek budowany na cele szkoły, adaptowany – należy podać rok oddania do użytku
..... 1902 - 1913
- budynek murowany / drewniany / parterowy / piętrowy / wolnostojący

9. Budynek - stan techniczny pomieszczeń

- 9.1. sale zajęć spełniają wymagania w zakresie wysokości pomieszczeń oraz usytuowania poziomu podłogi względem przyległego terenu tak / nie
- 9.2. sufity / ściany / posadzki / podłogi w dobrym stanie tak / nie
- 9.3. stolarka okienna / drzwiowa w dobrym stanie tak / nie

10. Klatki schodowe

- 10.1. stopnie schodów równe i nieśliskie tak / nie / nie dot.
- 10.2. poręcze zabezpieczone przed zsuwaniem się po nich uczniów tak / nie / nie dot.
- 10.3. otwarte przestrzenie pomiędzy biegami schodów zabezpieczone tak / nie / nie dot.
- 10.4. stan sanitarno-higieniczny na klatkach schodowych dobry / zły / nie dot.

11. Wyposażenie techniczne budynku

- 11.1. Źródło zaopatrzenia w wodę do spożycia przez ludzi:
wodociąg sieciowy / wodociąg własny / studnia
- 11.1.1. jakość wody odpowiada wymaganiom tak / nie
- 11.1.2. instalacja zimnej wody jest / brak
- 11.1.3. instalacja ciepłej wody użytkowej jest / brak
(jeśli jest, to ciepła woda doprowadzona jest do) sanitarionety, gale pętle i nierozdzielni
- 11.2. Odprowadzanie ścieków
kanalizacja: centralna / miejscowa
- 11.3. Ogrzewanie pomieszczeń (należy wskazać źródło ciepła)
- o miejsce
- 11.3.1. grzejniki centralnego ogrzewania osłonięte tak / nie / nie dot.

12. Mikroklimat pomieszczeń

12.1. wentylacja

- 12.1.1. we wszystkich pomieszczeniach grawitacyjna / grawitacyjna i mechaniczna tak / nie
- 12.1.2. w pracowni chemicznej dodatkowo digestorium (czynne/ nieczynne)
tak / nie / nie dot.
- 12.1.3. w zespole sportowym (przebieralnie, pomieszczenie z natryskami) wentylacja mechaniczna tak / nie / nie dot.
- 12.1.4. wentylacja mechaniczna w ustępach ogólnodostępnych z ilością kabin większą niż jedna lub nie posiadających okien tak / nie / nie dot.
- 12.1.5. okna mają konstrukcję umożliwiającą otwieranie co najmniej 50 % ich powierzchni w danym pomieszczeniu w celu okresowego przewietrzania
(w pomieszczeniach nie wyposażonych w wentylację mechaniczną lub klimatyzację) tak / nie

12.2. Temperatura pomieszczeń, w których odbywają się zajęcia, co najmniej 18⁰C

(mierzona w okresie grzewczym termometrem) tak / nie / nie dot.

12.3. Oświetlenie naturalne

- 12.3.1. w pomieszczeniach przeznaczonych na pobyt ludzi prawidłowe / nieprawidłowe
- 12.3.2. w innych pomieszczeniach prawidłowe / nieprawidłowe

- 16.6. zaopatrzone w mydło / papier toaletowy / suszarki / ręczniki jednorazowego użytku / kosze na odpady tak / nie
- 16.7. stan techniczny urządzeń i wyposażenia dobry / zły
- 16.8. stan sanitarno-higieniczny pomieszczeń dobry / zły
17. Szatnie
centralne / przyklasowe / inne.....
- 17.1. wyposażone w:..... nie ma na odzież.....
- 17.2. stan sanitarno-higieniczny dobry / zły
18. Magazynki porządkowe są / brak
(jeśli brak - należy wskazać miejsce przechowywania środków czystościowych, dezynfekujących, sprzętu porządkowego)
19. Warunki do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego i rekreacji
- 19.1. sala gimnastyczna:
-pełnowymiarowa / rekreacyjno-zastępcza / brak
(jeśli brak - należy wskazać miejsce odbywania się zajęć)
- (wpisać kto jest właścicielem obiektu)
- Inne pomieszczenia sportowe (należy podać jakie)..... sala korekcyjna.....
- 19.1.1. przechowalnia sprzętu sportowego i gimnastycznego jest / brak / nie dot.
- 19.1.2. w sąsiedztwie sali gimnastycznej przebieralnia dla uczniów jest / brak / nie dot.
- 19.1.3. oddzielne dla dziewcząt i chłopców tak / nie / nie dot.
- 19.1.4. ustępy są / brak / nie dot.
- 19.1.5. pomieszczenie z natryskami jest / brak / nie dot.
- natryski są wykorzystywane po zajęciach (należy podać jakich)..... relegji.....
dyrektora i z natryskami wyczer po w-f-f PKS
- 19.1.6. urządzenia sportowe oraz sprzęt w dobrym stanie technicznym tak / nie / nie dot.
- 19.1.7. urządzenia sportowe i sprzęt posiadają odpowiednie atesty lub certyfikaty tak / nie / nie dot.
- 19.1.8. stan sanitarno-higieniczny pomieszczeń dobry / zły / nie dot.
- 19.2. place rekreacyjne / boiska szkolne są / brak
(należy podać jakie)..... piłkarstwo nożne.....
- 19.2.1. stan techniczny nawierzchni boisk i placów rekreacyjnych dobry / zły / nie dot.
- 19.2.2. bramki do gry oraz inne konstrukcje są przymocowane na stałe do podłoża tak / nie / nie dot.
- 19.2.3. bramki do gry oraz inne konstrukcje posiadają odpowiednie atesty lub certyfikaty tak / nie / nie dot.
20. W salach i na boiskach oraz w miejscach wyznaczonych do uprawiania ćwiczeń fizycznych, gier i zabaw, umieszcza się tablice informacyjne, określające zasady bezpiecznego użytkowania urządzeń i sprzętu sportowego tak / nie
21. System I-jej pomocy
-w pomieszczeniach szkolnych, a w szczególności w gabinecie lekarskim, pokoju nauczycielskim, laboratoriach, pracowniach i warsztatach szkolnych oraz w pokoju

(dz. 4 nat
3 umiwal
1 LC
chr. 3 nat
3 um
1 LC)

- 12.3.3. przy oświetleniu jednostronnym światło dostaje się do pomieszczeń z lewej strony (w stosunku do tablicy) tak / nie
- 12.3.4. istnieje możliwość ochrony przed nadmiernym nasłonecznieniem tak / nie / nie dot.
- 12.3.5. szyby w oknach czyste tak / nie
- 12.4. oświetlenie sztuczne w pomieszczeniach szkoły: jarzeniowe / żarowe / mieszane
- 12.4.1. czy przeprowadzono pomiary natężenia oświetlenia sztucznego? tak / nie
(jeśli tak – należy podać datę i wynik pomiaru)
- 12.4.2. punkty świetlne czynne tak / nie
13. Sale lekcyjne
- 13.1. meble – stoliki, krzesła posiadają certyfikat tak / nie
- 13.2. meble oznakowane / zestawione prawidłowo tak / nie
- 13.3. stan techniczny mebli dobry / zły
- 13.4. przestrzegane są zasady ustawienia stolików od tablicy w odległości nie mniejszej niż 2,2 m tak / nie / nie dot.
- 13.5. inne ustawienie stolików i krzeseł (należy podać jakie).....
nie podkoresy
- 13.6. stan sanitarno-higieniczny pomieszczeń dobry / zły
14. Pracownie szkolne
- 14.1. Typy pracowni:
1. prac. komputerowa
- 14.2. w pracowniach w widocznym i łatwo dostępnym miejscu znajduje się regulamin porządkowy określający zasady bezpieczeństwa i higieny pracy tak / nie / nie dot.
- 14.3. maszyny i urządzenia techniczne posiadają zabezpieczenie chroniące przed urazami, działaniem substancji szkodliwych dla zdrowia, porażeniem prądem elektrycznym, nadmiernym hałasem, działaniem wibracji lub promieniowaniem tak / nie / nie dot.
- 14.4. urządzenia techniczne niesprawne, uszkodzone lub pozostające w naprawie oznaczone w sposób wyraźny i zabezpieczone przed ich uruchomieniem tak / nie / nie dot.
- 14.5. uczniowie zabezpieczeni przed działaniem niebezpiecznych lub szkodliwych dla zdrowia czynników, a także ze względu na wymagania sanitarnohigieniczne w niezbędne środki ochrony indywidualnej oraz odzież i obuwie robocze tak / nie / nie dot.
- 14.6. czy stosuje się niebezpieczne substancje i preparaty chemiczne? tak / nie
(jeśli tak – należy wypełnić właściwy załącznik)
15. Świetlica jest / brak
- 15.1 liczba korzystających..... *ok. 60-70*
- 15.2. wyposażenie i sprzęt w stanie pełnej użyteczności tak / nie / nie dot.
- 15.3. stan sanitarno-higieniczny pomieszczenia dobry / zły / nie dot.
16. Urządzenia sanitarne
- w pomieszczeniach
- wolno stojące
- 16.1. oddzielne dla uczniów i personelu tak / nie
- 16.2. oddzielne dla dziewcząt i chłopców tak / nie
- 16.3. standardy dostępności do urządzeń sanitarnych zachowane / niezachowane
- 16.4. ściany zmywalne i odporne na działanie wilgoci tak / nie
- 16.5. posadzki zmywalne, nienasiąkliwe i nieśliskie tak / nie

nauczycieli wychowania fizycznego znajdują się apteczki wyposażone w niezbędne środki do udzielania pierwszej pomocy wraz z instrukcją jej udzielania tak / nie

22 Opieka medyczna nad uczniami zapewniona

- opiekę medyczną sprawuje:
lekarz – etat / zadaniowo
pielęgniarka – etat / zadaniowo
higienistka – etat / zadaniowo
stomatolog – etat / zadaniowo

3x tygodniowo

22.1 poza szkołą (w przychodni)

tak / nie

22.2 w szkolnym gabinecie profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej tak / nie

22.2.1 gabinet wyposażony w punkt poboru wody ciepłej i zimnej tak / nie / nie dot.

22.2.2 przy umywalkach ściany wyłożone materiałami trwałymi, gładkimi, zmywalnymi, nienasiąkliwymi i odpornymi na działanie środków myjąco-dezynfekcyjnych

tak / nie / nie dot.

22.2.3 podłogi wykonane z materiałów trwałych o powierzchniach gładkich, antypoślizgowych, zmywalnych, nienasiąkliwych i odpornych na działanie środków myjąco-dezynfekcyjnych

tak / nie / nie dot.

22.2.4 ściany łatwo zmywalne i umożliwiające dezynfekcję

tak / nie / nie dot.

22.2.5 stan sanitarno-higieniczny gabinetu

dobry / zły / nie dot.

23. Dożywianie uczniów
stołówka szkolna

rynda wolnie - catering
poza szkołą

23.1. Forma dożywiania / liczba korzystających.....

Obiady 2- domowe
120 dzieci 40 przez APS

23.2. Punkty sprzedaży

- kiosk / bufet / sklepik / automat do sprzedaży / brak
- prowadzony przez: agenta / samorząd szkolny

24. Palenie tytoniu w szkole

- całkowicie zabronione.
- dopuszczalne w wydzielonym do tego celu pomieszczeniu (palarnia)
- palenie tytoniu przez uczniów nie stwierdzone / stwierdzone / domniemane

25. Książka kontroli sanitarnej

jest / brak

26. Inne uwagi kontrolującego:

Wspólne świadania - kl. I - III - 10 oddziałów -
235 dzieci (prowadzi się)

Szklonka mleka - brak

p. 9.2 - zlikwidowano szafki korytarz i p.

Sala nr 3 - wyposażona z myłką

p. 10.3 - obrate przestrzenie zabezpieczono p. 12.33 - klasa

27. Opis stwierdzonych nieprawidłowości:

p. 9.2 - szafki na bufecie w korytarzu szkolnej
brakujące drzwi w sali korekcyjnej

przeznaczono na bibliotekę

Γ przechowałam sprzętu sportowego

p. 12.1.3 - brałam nauki logiki mechanicznej
z nauki logiki i matematyki
przy sali gimnastycznej

p. 11.3.1 - nieobudowane zewnętrznie z HC
I i II p. drzewca i ciępa
sala nr 26

p. 16.7 - brałam deski drewniane i p. HC
ciępa

p. 20 - brałam tablic informacyjnych dot
bezpiecznego użytkowania urządzeń
i sprzętu sportowego (sala gimnastyczna
bolsko)

WICEDYREKTOR SZKOŁY


mgr Elżbieta Milcarz

(podpis osoby kontrolowanej)



(podpis osoby kontrolującej)

8. Inne uwagi kontrolującego:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

9. Opis stwierdzonych nieprawidłowości:

p. 6.2 - braku opraw eliminacyjnych obuwie

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....


.....

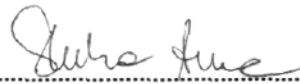
.....

.....

.....

WICEDYREKTOR SZKOŁY


Szabłota Milecz
(podpis osoby kontrolowanej)


(podpis osoby kontrolującej)

* jeżeli szkoła posiada więcej niż jedną pracownię komputerową, do każdej pracowni wypełnić załącznik wpisując odpowiedni numer sali i zaznaczając właściwe odpowiedzi