

Pieczęć stacji sanitarno-epidemiologicznej

**PROTOKÓŁ KONTROLI Nr HD.9020.1.56.2023**

Szczecinek, 16 listopada 2023 r.  
(miejsce i data)

przeprowadzonej przez:

Patrycję Wójcik Starszego Asystenta Higieny Dzieci i Młodzieży, upoważnienie do wykonywania czynności kontrolnych nr 18/2023; Mirosławę Kononowicz Starszego Asystenta Higieny Pracy, upoważnienie do wykonywania czynności kontrolnych nr 10/2023; Agnieszkę Dąbrowską Młodsze Asystenta Higieny Pracy, upoważnienie do wykonywania czynności kontrolnych nr 4/2023

*(imię i nazwisko, komórka organizacyjna, nr upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych)*  
Pracownika (-ów) upoważnionego (-ych) przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szczecinku *(nazwa organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej)*

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 1 i art. 25 ust. 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2023 r. poz. 338) 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 2023 r., poz. 775 ze zm.).

Informacja dotycząca przetwarzania i ochrony danych osobowych dostępna jest pod adresem: <https://psseszczecinek.pis.gov.pl/?prawo=1> lub w siedzibie Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Szczecinku ul. Orдона 22, 78-400 Szczecinek

**I. INFORMACJE DOTYCZĄCE KONTROLOWANEGO PODMIOTU**

**1. Podmiot kontrolowany**

Zespół Szkół Nr 1 im. Komisji Edukacji Narodowej w Szczecinku Internat  
ul. Szczecińska 47, 78-400 Szczecinek  
tel. 94 3743122, e-mail: sekretariat@zs1ken.szczecinek.gawex.pl  
*(pełna nazwa/adres/telefon/faks/poczta elektroniczna)*

**2. Informacja dotycząca kontrolowanego obiektu**

Zespół Szkół Nr 1 im. Komisji Edukacji Narodowej w Szczecinku Internat  
ul. Szczecińska 47, 78-400 Szczecinek  
tel. 94 3743122, e-mail: sekretariat@zs1ken.szczecinek.gawex.pl

Prowadzenie działalności opiekuńczo-wychowawczej.

*(pełna nazwa/adres/telefon/faks/poczta elektroniczna/rodzaj prowadzonej działalności)*

**3. Osoba lub jednostka organizacyjna odpowiedzialna za przestrzeganie wymagań**

Powiat Szczecinecki reprezentowany przez Krzysztofa Lisa – Starostę Powiatu Szczecineckiego oraz Zespół Szkół nr 1 im. KEN w Szczecinku reprezentowany przez Monikę Szymańską – Dyrektora Szkoły.

*(imię i nazwisko/pełna nazwa (inwestor/organ założycielski/w przypadku spółki cywilnej wymienić wszystkich wspólników))*

ul. Warciśława IV 16, 78-400 Szczecinek/ ul. Szczecińska 47, 78-400 Szczecinek

*(adres zamieszkania/siedziby (w przypadku spółki cywilnej adresy zamieszkania wszystkich wspólników/telefon/faks/poczta elektroniczna))*

4. NIP/REGON/PKD – odpowiednio 6731773903/331096200/ 5590Z
5. Osoba kierująca podmiotem kontrolowanym:  
Monika Szymańska - Dyrektor Szkoły  
*(imię i nazwisko/stanowisko)*
6. Osoba upoważniona pisemnie do reprezentowania kontrolowanego podmiotu\* nie dotyczy  
*(imię i nazwisko/stanowisko/dane upoważniającego/data wydania upoważnienia/nr)*
7. Inne osoby, w obecności których przeprowadzono kontrolę\* Aleksandra Kunecka – Kierownik Gospodarczy i Agnieszka Filip – Kierownik Internatu  
*(imię i nazwisko/stanowisko/inne)*

## II. INFORMACJE DOTYCZĄCE KONTROLI

1. Data i godzina rozpoczęcia kontroli
  - 16 listopada 2023 r. godzina 12:30
  - 21 listopada 2023 r. godzina 08:30 ( w siedzibie PSSE w Szczecinku)
  - 27 listopada 2023 r. godzina 08:00
2. Data otrzymania przez kontrolowanego zawiadomienia o kontroli\* nie dotyczy
3. Przyczyna odstąpienia od zawiadomienia: Podmiot prowadzi działalność w oparciu o Prawo Oświatowe i nie podlega ustawie o prawie przedsiębiorców.
4. Data i godzina zakończenia kontroli
  - 16 listopada 2023 r. godzina 14:30
  - 21 listopada 2023 r. godzina 12:30 ( w siedzibie PSSE w Szczecinku)
  - 27 listopada 2023 r. godzina 08:30
5. Czas kontroli obszaru, w którym stwierdzono nieprawidłowości\* 0,5 godziny
6. Zakres przedmiotowy kontroli:
  - Przestrzeganie przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne, w tym wymagań dotyczących higieny pomieszczeń i wymagań w stosunku do sprzętu używanego w placówce oraz przepisów ustawy z dnia 09 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (Dz.U.2023.700);
  - Kontrola sanitarna oceny przestrzegania przepisów prawa w zakresie warunków zdrowotnych środowiska pracy, a zwłaszcza zapobiegania powstawaniu chorób zawodowych i innych chorób związanych z warunkami pracy pracowników kuchni oraz konserwatora.
7. Wyposażenie użyte podczas kontroli\* telefon służbowy nr PSSE/809/2000.  
*(nazwa wyposażenia/nr identyfikacyjny)*
8. Podczas kontroli wykonano pomiary, badania lub pobrano próbki do badań laboratoryjnych\*\*  
– nr i nazwa protokołu/ów\* nie dotyczy
9. Podczas kontroli wykonano zapis dźwięku lub obrazu\* 1 zdjęcie wykonane aparatem telefonicznym
10. Korzystano\* z wyników badań i pomiarów
  - Protokół nr 2/2014 pomiaru natężenia oświetlenia z dnia 25 sierpnia 2014 r.
  - Protokół z pomiarów natężenia oświetlenia ogólnego z dnia 27 czerwca 2019 r.
  - Protokół z okresowej kontroli stanu technicznego przewodów kominowych tj.: ocena stanu przewodów kominowych i wentylacji;
  - Protokół z 5-letniej kontroli okresowej instalacji elektrycznej i odgromowej;
  - Protokół okresowej kontroli obiektu budowlanego.

**11. Dokumenty oceniane w trakcie kontroli**

Dokumentacja do celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników o braku przeciwwskazań do pracy na zajmowanym stanowisku;

Umowa nr 386/2022 z dnia 15 lutego 2022 r. na wywóz śnieci;

Protokół nr 2/2014 pomiaru natężenia oświetlenia z dnia 25 sierpnia 2014 r.

Protokół z pomiarów natężenia oświetlenia ogólnego z dnia 27 czerwca 2019 r.

Protokół z okresowej kontroli stanu technicznego przewodów kominowych tj.: ocena stanu przewodów kominowych i wentylacji;

Protokół z 5-letniej kontroli okresowej instalacji elektrycznej i odgromowej;

Protokół okresowej kontroli obiektu budowlanego;

Ocena ryzyka zawodowego;

Zasady przydziału odzieży;

Spis substancji i mieszanin niebezpiecznych;

Instrukcje BHP.

**12. Wykaz dokumentów załączonych do protokołu kontroli\***

Załącznik nr 1. Protokół nr 2/2014 pomiaru natężenia oświetlenia z dnia 25 sierpnia 2014 r.

Załącznik nr 2. Protokół z pomiarów natężenia oświetlenia ogólnego z dnia 27 czerwca 2019 r.

Załącznik nr 3. Oświadczenie o zaplanowaniu w budżecie środków finansowych na naprawę podłóg w 10 pokojach;

Załącznik nr 4. Zdjęcie.

**13. Podczas kontroli wypełniono formularze kontroli – nr F/HDM/09 „Ocena stanu sanitarnego internatu, bursy oraz innych placówek całodobowych zapewniających opiekę i wychowanie uczniom w okresie pobierania nauki poza miejscem stałego zamieszkania”; F/HP/02 -Ocena realizacji ogólnych wymogów w kontrolowanych zakładach pracy****III. WYNIKI KONTROLI****1. Informacje o kontrolowanym podmiocie np. stan formalno-prawny/nr wpisu do KRS/inne informacje istotne dla ustaleń kontroli.**

Zespół Szkół Nr 1 im. KEN w Szczecinku Internat działa na podstawie Uchwały nr XXXII/242/2017 Rady Powiatu w Szczecinku z dnia 16 lutego 2017 r. Zatrudniono personel w liczbie 24 osób, w tym personel pedagogiczny 12 osób i 12 osób pracownicy administracyjno-gospodarczy. Dokumentacja pracowników do celów sanitarno-epidemiologicznych jest aktualna - zweryfikowana z listą pracowników.

**2. Informacje istotne dla ustaleń kontroli np. stwierdzenia dotyczące stanu technicznego podmiotu/obiekту, stanu sanitarno-higienicznego**

Czynności kontrolne rozpoczęto po okazaniu legitymacji służbowej nr 01/2019 Patrycji Wójcik Starszego Asystenta PSSE w Szczecinku, nr 02/2013 Mirosławy Kononowicz Starszego Asystenta PSSE w Szczecinku, nr 03/2016 Agnieszki Dąbrowskiej Młodszeo Asystenta PSSE w Szczecinku, W stosunku do kontrolowanej placówki nie jest prowadzone postępowanie administracyjne.

Ustalono stan faktyczny:

W internacie znajduje się 227 wychowanków w tym dziewcząt 129, chłopców 98.

Budynek nie jest dostosowany do potrzeby wynikających z niepełnosprawności dzieci – brak dzieci z niepełnosprawnością fizyczną. Sufity, ściany w dobrym stanie technicznym. Posadzki w części mieszkalnej na parterze w pokojach nr 31, 32, 34, 35, 36, 39, 40 i na I piętrze w pokojach nr 108, 110, 111 w złym stanie sanitarno-technicznym. Powierzchnia podłóg jest nierówna, trudna do utrzymania w czystości. Placówka jest w trakcie przygotowań do czynności remontowych. Według oświadczenia pani Aleksandry Kuneckiej – kierownik gospodarczej (załącznik nr 3) w budżecie na rok 2024 zaplanowano środki na remont podłóg łącznie w 10 pokojach mieszkalnych na parterze i I piętrze. Stolarka okienna i drzwiowa w dobrym stanie technicznym. Klatki schodowe: Budynek internatu jest trzy piętrowy. Stopnie schodów równe, nieśliskie. Poręcze zabezpieczone przed zsuwaniem się po nich wychowanków.

Wyposażenie techniczne budynku: W budynku zapewniona jest bieżąca ciepła i zimna woda, sprawna kanalizacja centralna, ogrzewanie własne centralne z sieci ciepłowniczej.

Mikroklimat i oświetlenie pomieszczeń: We wszystkich pomieszczeniach pobytu dzieci oraz w pomieszczeniach sanitarnych zapewniona jest wentylacja grawitacyjna. Okna w 50% mają konstrukcję umożliwiającą otwieranie i wietrzenie pomieszczeń. Oświetlenie naturalne, rolety umożliwiają ochronę przed nadmiernym nasłonecznieniem. Punkty świetlne są czynne w osłonach. Pomiary natężenia oświetleniem sztucznym zostały wykonane w 2014 r. i 2019 r.

Część mieszkalna: w internacie znajduje się 61 pokoi czteroosobowych. Pokoje wyposażone w tapczany jednoosobowe, szafy, szafki nocne, stolik i krzesła. Stan techniczny mebli i sprzętu dobry. W internacie na parterze znajduje się wydzielony pokój dla chorych. Pościel, koce, odzież wychowanków czysta, niezniszczona. Pranie bielizny pościelowej we własnym zakresie. Koce, kołdry i poduszki prane raz w roku przed rozpoczynającym się nowym rokiem szkolnym.

Świetlica: znajduje się na I piętrze internatu. Wyposażona w stoły, krzesła TV, projektor oraz pianino. Sprzęt, urządzenia i meble czyste, nieuszkodzone, spełniają wymagania bezpieczeństwa.

Pomieszczenia do nauki: W internacie znajduje się 14 pokoi do nauki, sprzęt, meble i wyposażenie w dobrym stanie technicznym.

Pomieszczenia sanitarne: W internacie pomieszczenia higieniczno-sanitarne zlokalizowane są na każdej kondygnacji. Na parterze i I piętrze pomieszczenia higieniczno-sanitarne dla dziewczyn ( wyposażone łącznie w 12 misek ustępowych, 19 umywalk, 12 natrysków ). Na II i III piętrze pomieszczenia sanitarno-higieniczne dla chłopców, ( wyposażonych łącznie w 12 misek ustępowych, 24 umywalki oraz 3 pisuary i 10 natrysków ). Dostępności do urządzeń sanitarnych są zachowane. Zapewniono środki higieny osobistej tj. mydło w dozownikach, papier higieniczny na uchwytach w kabinach, ręczniki papierowe. W pomieszczeniach sanitarnych wyposażenie jest w dobrym stanie technicznym, ściany i posadzki są zmywalne, wykonane z materiałów odpornych na działanie wilgoci, posadzki nieśliskie i nienasiąkliwe. Nie stwierdzono w pomieszczeniach sanitarnych zawilgoceń, zagrzybień. Pomieszczenia i wyposażenie w dobrym stanie sanitarnym i technicznym. Pomieszczenia porządkowe zlokalizowane są na każdym piętrze, zamykane na klucz, niedostępne dla wychowanków. Przechowywanie środków czystościowych, dezynfekujących oraz sprzętu porządkowego prawidłowa.

Warunki do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego i rekreacji: Wychowankowie internatu korzystają z boiska do gry w piłkę nożną, piłkę siatkową i koszykową oraz z hali sportowej i siłowni „pod chmurką” należących do szkoły. Sprzęt sportowy w dobrym stanie sanitarno-technicznym.

Sprzęt posiada 100% atestów lub certyfikatów. Wyposażenie oraz pomieszczenie bloku sportowego w dobrym stanie technicznym.

Dożywianie dzieci : Internat prowadzi dożywianie w formie śniadania, drugiego śniadania, dwudaniowego obiadu, podwieczorku, kolacji. Posiłki przygotowywane są na miejscu. Placówka wpisana do rejestru PPIS pod nr 545/1617/2007. Stołówka znajduje się na parterze internatu. Na każdej kondygnacji znajduje się osobne pomieszczenie do przygotowania posiłków, wyposażone w kuchenkę elektryczną, kuchenkę mikrofalową, czajnik, stół i krzesło.

Pierwsza pomoc: W internacie na każdym piętrze znajdują się apteczki prawidłowo wyposażone wraz z instrukcjami udzielania pierwszej pomocy. Opiekę zdrowotną sprawuje pielęgniarka z przychodni PODIMED Szczecinek w dniach od poniedziałku do piątku w godzinach 08:00-15 lub 12:30-15:00.

#### W zakresie Higieny pracy:

Na stanowiskach objętych kontrolą zatrudnionych jest 9 osób: szef kuchni – 1 osoba; pomoc kuchenna 5 osób; konserwator 1; kierowca-konserwator – 2 osoby. Powyżsi pracownicy mają aktualne orzeczenia lekarskie o braku przeciwwskazań do wykonywania pracy na zajmowanym stanowisku.

W internacie ZS nr 1 im. KEN funkcjonuje własna kuchnia, która zapewnia całodzienne wyżywienie dla mieszkańców internatu oraz obiady dla chętnych pracowników szkoły. Praca w kuchni odbywa się na dwie zmiany: od 5<sup>30</sup> – 13<sup>00</sup> i od 12<sup>00</sup> do 20<sup>00</sup>.

W skład pomieszczeń kuchni wchodzi:

- 1) Kuchnia główna: stoły metalowe, kociołki uchylne elektryczne, kocioł gazowy – wyłączony z użytkowania, patelnie elektryczne – 2 sztuki, piec konwekcyjny, dwa taborety gazowe, kuchenka czteropalnikowa gazowa, zlew dwukomorowy, krajalnica, banery do wydawania posiłków. Oświetlenie naturalne/sztuczne.
- 2) Magazyn jaj: lodówka, naświetlacz bakteriobójczy, oświetlenie sztuczne.
- 3) Magazyn warzyw i owoców.
- 4) Magazyn naczyń okolicznościowych: oświetlenie elektryczne.
- 5) Pomieszczenie pieczywa: regały, lodówki, oświetlenie naturalne/sztuczne.
- 6) Magazyn opakowań.
- 7) Przygotowalnia warzyw i owoców: maszyna wieloczynnościowa, obieraczka do ziemniaków, stoły metalowe, zlewozmywak dwukomorowy, umywalka z dostępem do ręczników papierowych i mydła w płynie, oświetlenie naturalne/sztuczne;
- 8) Przygotowalnia mięsa i ryb: stoły metalowe, zlewozmywak dwukomorowy, maszynka do mielenia mięsa typu WILK, dwie umywalki z dostępem do ręczników papierowych i mydła w płynie. Oświetlenie naturalne/sztuczne.
- 9) Magazyn spożywczy: regały, dwie zamrażarki, dwie chłodnie, umywalka z dostępem do ręczników papierowych i mydła w płynie. Oświetlenie naturalne/sztuczne.
- 10) Zmywalnia: zlewozmywak dwukomorowy, stoły metalowe, zmywarko wyparzynka.

W wyżej wymienionych pomieszczeniach posadzki oraz ściany są łatwe do utrzymania w czystości. Stan sanitarny pomieszczeń i urządzeń właściwy.

Dla pracowników kuchni zapewniono pomieszczenia higieniczno-sanitarne:

Toaleta z przedsionkiem wyposażonym w umywalkę z dostępem do środków czystości, kabina WC, kabina prysznicowa. Oświetlenie sztuczne i naturalne. Wentylacja grawitacyjna

i mechaniczna. Posadzki i ściany są łatwe do utrzymania w czystości. Stan sanitarny pomieszczeń i urządzeń właściwy. Środki czystości przechowywane w wydzielonej szafie wraz z wykazem środków czystości i dezynfekcji używanych w internacie.

Szatnia połączona z miejscem do spożywania posiłku: wyposażona w szafki metalowe. Każdy pracownik ma przydzieloną szafkę na ubranie robocze i osobną na wierzchnie. Ponadto znajduje się stół z krzesłami, apteczka z instrukcją pierwszej pomocy. Oświetlenie sztuczne i naturalne. Wentylacja grawitacyjna. Na posadzce w pomieszczeniu szatni widoczne ślady zużycia, zniszczona wierzchnia warstwa wykończeniowa/ścieralna paneli, nasiąkliwa, nierówna, chropowata - powierzchnia trudna do utrzymania w czystości (**zdjęcie – załącznik nr 4**).

Dla urządzeń znajdujących się w pomieszczeniach kuchni opracowano instrukcje bezpieczeństwa i higieny pracy, które dostępne są dla pracowników do stałego korzystania bezpośrednio przy urządzeniach.

Dla pracowników kuchni nie zapewniono badań i pomiarów czynników szkodliwych – tlenku węgla i dwutlenku węgla przy obsłudze kuchenki gazowej i taboretów gazowych oraz mikroklimatu gorącego w kuchni głównej kuchni.

Opracowano i udokumentowano ocenę ryzyka zawodowego na stanowisku szef kuchni – pomoc kuchenna, konserwator. Pracownicy zostali zapoznani z zagrożeniami, które wiążą się wykonywaną pracą oraz o sposobach ochrony przed zagrożeniami. Pracownicy poświadczili podpisem zapoznanie się.

Okazano również wykaz preparatów niebezpiecznych używanych w internacie (kuchni) wraz z kartami charakterystyki stosowanych substancji i mieszanin chemicznych. W wykazie wskazano nazwę, przeznaczenie, środki ostrożności. Pracownicy potwierdzili zapoznanie się z kartami.

Pracownik gospodarczy konserwator na zapewnione pomieszczenie higieniczno-sanitarne na parterze budynku. W pomieszczeniu zapewnione dwie szafki metalowe, stół, krzesła, oświetlenie sztuczne/naturalne. Umywalka z toaletą, kabiną prysznicową znajduje się w pomieszczeniu bezpośrednio sąsiadującym z ww. Warsztat konserwatorów usytuowany jest w piwnicy budynku. Zapewniono apteczkę pierwszej pomocy wraz z instrukcją, instrukcje BHP do stałego korzystania: przy obsłudze kosi spalinowej oraz magazynowania paliw i udzielaniu pierwszej pomocy przy niezamierzonym zatruciu; przy obsłudze szlifierki kątowej; przy obsłudze wiertarki udarowej; przy obsłudze wiertarko-wkrętarki; dla pracownika wykonującego pracę na wysokości; dla pracownika wykonującego pracę magazynowania, transportowania i montażu lodowiska, wykonującego prace mrożenia, konserwacji i rozmrożenia płyty lodowiska. Konserwatorowi nie zapewniono badań i pomiarów czynników szkodliwych występujących w środowisku pracy przy obsłudze kosi spalinowej – natężenie hałasu i drgań mechanicznych miejscowych.

Okazano wykaz preparatów niebezpiecznych używanych w warsztacie konserwatorów wraz z kartami charakterystyki stosowanych substancji i mieszanin chemicznych. W wykazie wskazano nazwę, przeznaczenie, środki ostrożności. Pracownicy potwierdzili zapoznanie się z kartami.

Odzież robocza i ochronna wydawana jest zgodnie z regulaminem pracy wprowadzonym zarządzeniem nr 269/2010 z 8-09-2010 r. wraz z tabelą przydziału środków ochrony indywidualnej i odzieży. Prowadzi się indywidualne karty wyposażenia na których pracownicy poświadczają własnym podpisem odbiór odzieży.

Pracodawca posiada spis substancji niebezpiecznych i mieszanin niebezpiecznych oraz karty charakterystyki z którymi pracownicy zostali zapoznani, co poświadczyli własnoręcznym podpisem.

Teren: jest ogrodzony, ogrodzenie jest w dobrym stanie technicznym, nawierzchnia dróg, przejść jest równa i utwardzona, otwory kanalizacyjne, studzienki są trwale zabezpieczone, szlaki komunikacyjne są właściwie zabezpieczone. Odpady a szczególnie odchody zwierzęce z terenu wokół budynku usunięto. Odpady zmieszane gromadzone są w 1 pojemnikach z pokrywą o pojemności 1100l. oraz pojemniki na segregację odpadów tj.: papier i tektura, tworzywa sztuczne oraz szkło. Miejsce gromadzenia odpadów usytuowane jest zgodnie z przepisami, miejsce i ww. urządzenia jest w dobrym stanie sanitarno-higienicznym i technicznym. W internacie przestrzegany jest zakaz palenia wyrobów tytoniowych i e-papierosów, przy wejściu do budynku znajduje się oznaczenie słowne i graficzne informujące o zakazie palenia ww. papierosów. Otoczenie oraz wszystkie pomieszczenia utrzymane są w porządku i czystości.

Za zgodą pani Moniki Szymańskiej Dyrektor Zespołu Szkół Nr 1 im. KEN w Szczecinku protokół kontroli sporządzono w siedzibie PSSE w Szczecinku i ustalono dzień podpisania protokołu na dzień 27 listopada 2023 r.

**3. Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli z podaniem przepisów prawnych, które naruszono\***

1 Posadzka w pomieszczeniu szatni/jadalni pracowników kuchni znacznie wyeksploatowana, widoczne ślady zużycia, zniszczona wierzchnia warstwa ścieralna paneli; powierzchnia nasiąkliwa, nierówna, chropowata - trudna do utrzymania w czystości - § 2. Ust. 1 i 2 zał. 3 do Rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z 26 września 1997 r. w sprawie ogólnych przepisów BHP (t.j. Dz.U. 03.169.1650 z późn.zm.);

2. Pracodawca nie zapewnił pracownikom aktualnych badań i pomiarów stężenia tlenku węgla i dwutlenku węgla podczas używania kuchenki gazowej i taboretów gazowych oraz mikroklimatu gorącego w pomieszczeniu kuchni - art. 227 §1 pkt 2 Kodeksu pracy, §2.1 Rozporządzenia Ministra Zdrowia z 02-02-2011 r. w sprawie badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy (Dz.U.11.33.166 z późn. zm.).

3. Nie zapewniono badań i pomiarów czynników szkodliwych występujących w środowisku pracy na stanowisku konserwatora przy obsłudze kosi spalinowej – natężenie hałasu i drgań mechanicznych miejscowych - art. 227 §1 pkt 2 Kodeksu pracy, §2.1 Rozporządzenia Ministra Zdrowia z 02-02-2011 r. w sprawie badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy (t.j. Dz.U. 2023.419 ).

**4. Doraźne zalecenia, uwagi i wnioski\* nie dotyczy**

**IV. UWAGI I ZASTRZEŻENIA OSÓB UCZESTNICZĄCYCH W KONTROLI**

1. Omówiono wyniki kontroli, dokonano/~~nie dokonano~~ wpisu do książki kontroli/~~dziennika~~ ~~budowy~~\*\*

2. ~~Wniesiono~~/~~nie wniesiono~~\*\* uwag i zastrzeżeń do opisanego w protokole stanu faktycznego

3. Poprawki i uzupełnienia do protokołu ~~naniesiono~~/~~nie naniesiono~~\*\*

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

4. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w protokole w części III pkt 3 lit - ~~nie nałożono~~/~~nałożono~~\*\* grzywnę w drodze mandatu karnego na

(imię i nazwisko/stanowisko)

w wysokości.....Słownie .....

(nr mandatu karnego)

(podstawa prawna)

5. Upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego nr ..... z dnia ..... wydane przez.....

(nazwa organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej)

6. Osoba ukarana została pouczone o prawie odmowy przyjęcia mandatu.

Z tego prawa skorzystała/nie skorzystała\*\*

7. Dane osoby odmawiającej przyjęcia mandatu

(imię i nazwisko/adres)

8. Protokół został sporządzony w 3 jednobrzmiących egzemplarzach

9. Z treścią protokołu kontroli zapoznano się/~~nie zapoznano się~~\*\*

10. W przypadku odmowy podpisania protokołu należy wpisać powód odmowy podpisania protokołu

**DYREKTOR**  
Zespołu Szkół Nr 1  
im. Komisji Edukacji Narodowej  
w Szczecinku  
mgr Monika Szymańska

**KIEROWNIK GOSPODARCZY**  
Zespołu Szkół nr 1  
im. Komisji Edukacji Narodowej  
w Szczecinku  
mgr inż. Aleksandra Kunecka

(czytelny podpis osób obecnych podczas kontroli)

KIEROWNIK INTERNATU

mgr Agnieszka Filip

**STARSZY ASYSTENT**  
Oddziału Nadzoru Sanitarnego

mgr Mirosława Kononowicz

(czytelny podpis kontrolującego (-ych))

## V. POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli sanitarnej otrzymałem(-am) w dniu 27 listopada 2023 r.

**DYREKTOR**  
Zespołu Szkół Nr 1  
im. Komisji Edukacji Narodowej  
w Szczecinku  
mgr Monika Szymańska

(czytelny podpis osoby odbierającej protokół i pieczęć podmiotu)



W trakcie kontroli wykorzystano/~~nie wykorzystano~~ formularze kontroli\*\* Ocena stanu sanitarnego internatu, bursy oraz innych placówek całodobowych zapewniających opiekę i wychowanie uczniom w okresie pobierania nauki poza miejscem stałego zamieszkania F/HDM/09, F/HP/02 -Ocena realizacji ogólnych wymogów w kontrolowanych zakładach pracy.  
(nazwa/nr)

Wypełnione formularze dostępne są w wersji papierowej, na każdym etapie postępowania w siedzibie PSSE w Szczecinku.

**POUCZENIE:** *W terminie 7 dni od daty doręczenia niniejszego protokołu kontroli mogą zostać zgłoszone zastrzeżenia do ustaleń stanu faktycznego.*

*Wyniki kontroli dotyczą warunków skontrolowanego podmiotu w czasie i miejscu trwania kontroli.*

*Strona na każdym etapie postępowania ma prawo wglądu w dokumentację w siedzibie właściwej stacji sanitarno-epidemiologicznej.*

\* *w przypadku odpowiedzi negatywnej należy wpisać „nie dotyczy”*

\*\* *niewłaściwe skreślić*

