

**UPOWAŻNIENIE Nr Bd-01300-Kk04458-01/13
do przeprowadzenia kontroli przedsiębiorcy**

A. Podstawa prawna przeprowadzenia kontroli:			
Art. 10, art. 22, art. 24 i art. 25 ustawy z dnia 13 kwietnia 2007 r. o Państwowej Inspekcji Pracy (Dz. U. z 2012 r. poz. 404, z późn. zm.). Art. 38 ust. 2 pkt 2, art. 40 ust. 1 i art. 40f ust. 2 ustawy z dnia 30 sierpnia 2002 r. o systemie oceny zgodności (Dz. U. z 2010 r. Nr 138, poz. 935). Art. 89 ust. 1 pkt 6 ustawy z dnia 6 września 2001 r. o transporcie drogowym (Dz. U. z 2007 r. Nr 125, poz. 874, z późn. zm.). Art. 77 i nast. ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (Dz. U. z 2010 r. Nr 220, poz. 1447, z późn. zm.).			
B. Oznaczenie organu kontroli (inspektora pracy):			
Nazwisko:	Imię:	Stanowisko służbowe:	Nr legitymacji służbowej:
Kalinowski	Wacław	Starszy Inspektor Pracy - Specjalista	126/08
C. Oznaczenie przedsiębiorcy objętego kontrolą:			
Firma/Oddział/adres: MIEJSKA JADŁODAJNIA "U ŚWIĘTEGO ANTONIEGO", ŚW. ANTONIEGO 11, 87-800 WŁOCŁAWEK			
D. Zakres przedmiotowy kontroli:		E. Przewidywany okres kontroli:	
Prawna ochrona pracy, w tym bhp * Przepisy dot. legalności zatrudnienia * Prowadzenie agencji zatrudnienia * Spełnianie przez wyroby zasadniczych lub innych wymagań * Czas jazdy, postoju, obowiązkowych przerw i czasu odpoczynku kierowców * Ewidencja pracowników wykonujących prace w szczególnych warunkach lub o szczególnym charakterze *		Data rozpoczęcia kontroli: 05.11.2013 r. Przewidywany termin zakończenia kontroli: 05.12.2013 r.	
F. Miejsce wykonywania kontroli:			
Kontrola zostanie przeprowadzona w siedzibie przedsiębiorcy oraz w miejscach wykonywania działalności gospodarczej. Poszczególne czynności kontrolne, polegające w szczególności na kontroli dokumentów finansowych i kadrowych - jeżeli przedsiębiorca wyrazi na to zgodę - mogą zostać przeprowadzone w siedzibie organu kontroli.			
G. Osoba udzielająca upoważnienia:		H. Potwierdzenie doręczenia upoważnienia wraz z pouczeniem:	
Nadinspektor Pracy Kierownik Oddziału mgr inż. Bogusław Laguna (podpis i pieczęć osoby udzielającej upoważnienia)		Nazwisko, imię, funkcja: Data potwierdzenia: 05.11.2013	
		Podpis: DIREKTOR Miejskiej Jadłodajni "U Świętego Antoniego" Bogusław Amaszkiewicz	

* niepotrzebne skreślić

POUCZENIE
o prawach i obowiązkach kontrolowanego

Inspektor pracy przeprowadza kontrolę przedsiębiorcy w zakresie prawnej ochrony pracy, w tym bhp, przepisów dot. legalności zatrudnienia, prowadzenia agencji zatrudnienia, spełniania przez wyroby zasadniczych lub innych wymagań, czasu jazdy, postoju, obowiązkowych przerw i czasu odpoczynku kierowców oraz ewidencji pracowników wykonujących prace w szczególnych warunkach lub o szczególnym charakterze po okazaniu legitymacji służbowej i upoważnienia do przeprowadzenia kontroli.

Do kontroli przedsiębiorcy stosuje się w szczególności następujące zasady (art. 77-84d ustawy o swobodzie działalności gospodarczej):
Organ kontroli zawiadamia przedsiębiorcę o zamiarze wszczęcia kontroli.

Zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli nie dokonuje się, w przypadku gdy:

- 1) kontrola ma zostać przeprowadzona na podstawie bezpośrednio stosowanych przepisów powszechnie obowiązującego prawa wspólnotowego albo na podstawie przepisów Konwencji MOP nr 81;
- 2) przeprowadzenie kontroli jest niezbędne dla przeciwdziałania popełnieniu przestępstwa lub wykroczenia;
- 3) przeprowadzenie kontroli jest uzasadnione bezpośrednim zagrożeniem życia lub zdrowia;
- 4) przedsiębiorca nie ma adresu zamieszkania lub adresu siedziby lub doręczanie pism na podane adresy było bezskuteczne lub utrudnione.

Przedsiębiorca jest obowiązany prowadzić i przechowywać w swojej siedzibie książkę kontroli oraz upoważnienia i protokoły kontroli. Kontrolowany jest obowiązany do pisemnego wskazania osoby upoważnionej do reprezentowania go w trakcie kontroli, w szczególności w czasie jego nieobecności.

Przedsiębiorca może wnieść sprzeciw wobec podjęcia i wykonywania przez organy kontroli czynności z naruszeniem przepisów art. 79-79b, art. 80 ust. 1 i 2, art. 82 ust. 1 oraz art. 83 ust. 1 i 2 ustawy o swobodzie działalności gospodarczej.

Sprzeciw przedsiębiorca wnosi na piśmie do inspektora pracy.

Sprzeciw wnosi się w terminie 3 dni roboczych od dnia wszczęcia kontroli przez inspektora pracy. Przedsiębiorca musi uzasadnić wniesienie sprzeciwu.

Wniesienie sprzeciwu nie jest dopuszczalne, gdy przeprowadzenie kontroli jest niezbędne dla przeciwdziałania popełnieniu przestępstwa lub wykroczenia.

Zgodnie z art. 27 ustawy o Państwowej Inspekcji Pracy podmiot kontrolowany ma obowiązek zapewnić inspektorowi pracy warunki i środki niezbędne do sprawnego przeprowadzenia kontroli, a w szczególności niezwłocznie przedstawić żądane dokumenty i materiały, zapewnić terminowe udzielanie informacji, udostępnić urządzenia techniczne oraz, w miarę możliwości, oddzielne pomieszczenie z odpowiednim wyposażeniem.

Zgodnie z art. 40e-f ustawy o systemie oceny zgodności kontrolę spełniania przez wyroby zasadniczych lub innych wymagań przeprowadza się w obecności kontrolowanego lub jego upoważnionego pracownika.

Kontrolowany lub jego upoważniony pracownik są obowiązani umożliwić wykonywanie kontroli, a w szczególności:

- 1) zapewnić wgląd w dokumenty objęte zakresem kontroli;
- 2) wydać za pokwitowaniem wyroby lub dokumenty, jeżeli jest to niezbędne do przeprowadzenia ich dalszej analizy lub dokładniejszej kontroli;
- 3) udzielić niezbędnej pomocy technicznej, jeżeli dokumenty będące przedmiotem kontroli zostały zapisane na informatycznych nośnikach danych w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne (Dz. U. Nr 64, poz. 565);
- 4) udostępnić obiekty i pomieszczenia, w których znajdują się dokumenty i wyroby objęte zakresem kontroli;
- 5) udzielać wszelkich wyjaśnień w sprawach objętych zakresem kontroli;
- 6) udostępnić dokumenty w celu sporządzenia kopii; zgodność kopii z oryginałem dokumentu potwierdza kontrolowany.

W toku kontroli osoba kontrolująca w szczególności może:

- 1) badać akta i dokumenty w zakresie objętym kontrolą;
- 2) dokonywać oględzin terenów, obiektów, pomieszczeń, wyrobów i innych rzeczy w zakresie objętym kontrolą;
- 3) legitymować osoby w celu stwierdzenia ich tożsamości, jeżeli jest to niezbędne na potrzeby kontroli;
- 4) żądać udzielenia, w wyznaczonym terminie, pisemnych i ustnych wyjaśnień w sprawach objętych zakresem kontroli;
- 5) przesłuchiwać osoby w charakterze strony lub świadka, jeżeli jest to niezbędne do wyczerpującego wyjaśnienia okoliczności sprawy;
- 6) zasięgać opinii biegłych, jeżeli jest to niezbędne na potrzeby kontroli;
- 7) zabezpieczać dowody;
- 8) pobierać nieodpłatnie próbki wyrobów do badań;
- 9) zbierać inne niezbędne dowody w zakresie objętym kontrolą.

Nr rej. 02019-5317-K072-Pt/13

PROTOKÓŁ KONTROLI

pracodawcy^(*) przedsiębiorcy nie innego podmiotu^(*)
będącego pracodawcą^(*)

wydzielonej jednostki organizacyjnej: pracodawcy^(*) przedsiębiorcy nie
będącego pracodawcą^(*)

REGON: 34083363300000

NIP: 8883092630

Na podstawie art. 24 ust. 1, w związku z art. 31 ustawy z dnia 13 kwietnia 2007 r. o Państwowej Inspekcji Pracy (Dz.U. z 2012r. poz. 404)

Starszy Inspektor Pracy - Specjalista - Waclaw Kalinowski

(tytuł służbowy oraz imię i nazwisko inspektora pracy)

działający w ramach terytorialnej właściwości Okręgowego Inspektoratu Pracy w Bydgoszczy przeprowadził kontrolę w:

MIEJSKA JADŁODAJNIA "U ŚWIĘTEGO ANTONIEGO"

(nazwa podmiotu kontrolowanego)

87-800 WŁOCŁAWEK, UL. ŚW. ANTONIEGO 11

(adres podmiotu kontrolowanego)

(nazwa wydzielonej jednostki podmiotu kontrolowanego)^(**)

(adres wydzielonej jednostki podmiotu kontrolowanego)^(**)

Elżbieta Tomasziewicz

(imię i nazwisko osoby reprezentującej podmiot kontrolowany)

Dyrektor

(nazwa organu reprezentującego podmiot kontrolowany)^(**)

Data rozpoczęcia działalności przez podmiot kontrolowany: 01.01.2011;

data objęcia stanowiska przez osobę lub powołania organu reprezentującego podmiot kontrolowany: 01.01.2011

Kontrolę przeprowadzono w dniu(ach):

5,6,7.11.2013 r.

(oznaczenie dni, w których przeprowadzono kontrolę)

Liczba:pracujących: 52, w tym:

pracujących na podstawie umów cywilno-prawnych: 0,

podmiotów samozatrudniających się: 0,

cudzoziemców: 0,

zatrudnionych w ramach stosunku pracy: 52, w tym kobiet: 39, młodocianych: 0,

niepełnosprawnych: 7,

w kontrolowanym podmiocie.

Data poprzedniej kontroli: Podmiot dotychczas nie kontrolowany.

1. W czasie kontroli sprawdzono realizację uprzednich decyzji i wystąpień organów Państwowej Inspekcji Pracy oraz wniosków, zaleceń i decyzji organów kontroli i nadzoru nad warunkami pracy: Podmiot dotychczas nie kontrolowany przez PIP.

2. W czasie kontroli stwierdzono, co następuje:

Informacje ogólne.

Miejska Jadłodajnia „U Świętego Antoniego” prowadzi działalność w zakresie przygotowywania i wydawania posiłków dla podopiecznych MOPR oraz świadczeniu ogólnie dostępnych usług gastronomicznych.

Kontrolę przeprowadzono na wniosek Dyrektora Miejskiego Ośrodka Pomocy Rodzinie we Włocławku, p. Edyty Wiśniewskiej, która zwróciła się pisemnie w dniu 28 października 2013 r. o wydanie opinii o utworzonych 2 stanowiskach pracy dla osób niepełnosprawnych (pismo nr rej. MOPR.ON.4512.3.03.2013). Stanowiska pracy zostały utworzone i wyposażone ze środków PFRON, w wyniku realizacji zawartej z Prezydentem Miasta Włocławek, umowy nr 4512.3.2013.U.3, zawartej w dniu 02 sierpnia 2013 r. Przedmiotem umowy był zwrot kosztów wyposażenia stanowisk pracy pomocy kuchennych, dostosowanych do potrzeb i możliwości nowo zatrudnionych osób niepełnosprawnych.

Sprawy księgowo-finansowe w Jadłodajni prowadzi wydzielona komórka wewnętrzna. Obowiązki służby bhp powierzono p. Mariettcie Wojciechowskiej, zatrudnionej w firmie na podstawie umowy o pracę.

Ocena spełniania wymogów bhp, na utworzonych dla osób niepełnosprawnych stanowiskach pracy pomocy kuchennych.

Miejska Jadłodajnia „U Świętego Antoniego” zawarła umowę z Prezydentem Miasta Włocławek, dotyczącą zwrotu kosztów wyposażenia 2 stanowisk pracy pomocy kuchennych. Stosownie do treści zawartej umowy, pracodawca zobowiązał się do wyposażenia nowych miejsc pracy zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami oraz uzyskania pozytywnej opinii PIP o stanowisku pracy, dostosowanym do potrzeb i możliwości nowo zatrudnionych osób niepełnosprawnych.

W czasie kontroli, stwierdzono że w ramach realizacji powyższej umowy, na stanowisku pomocy kuchennej, zatrudniono p. [REDAKTOWANE] legitymująca się orzeczeniem lekarza orzecznika ZUS z dnia 06 czerwca 2013 r. ([REDAKTOWANE]), o całkowitej niezdolności do pracy (równoznacznym z umiarkowanym stopniem niepełnosprawności) oraz p. [REDAKTOWANE] zatrudnionego również na stanowisku pomocy kuchennej i legitymującego się orzeczeniem o niepełnosprawności w stopniu umiarkowanym, wydanym przez Powiatowy Zespół ds. Orzekania o Niepełnosprawności w Aleksandrowie Kujawskim, z dnia 24 kwietnia 2013 roku, z oznaczeniem przyczyny niepełnosprawności symbolem 03-I (orzeczenie nr [REDAKTOWANE]).

Stosunek pracy.

Z p. [REDAKTOWANE] zawarto umowę o pracę na czas określony od 24 października 2013 r. do 30 czerwca 2016 r., potwierdzoną w sposób pisemny. Z p. [REDAKTOWANE] zawarto umowę o pracę na czas określony od 23 października 2013 r. do 22 października 2016 r., potwierdzoną w sposób pisemny. W obu przypadkach, treść pisemnych potwierdzeń zawartych umów spełniają wymagania określone przepisami prawa pracy. Nowo zatrudnionym pracownikom, w pierwszym dniu zatrudnienia, udzielono pisemnych informacji o niektórych warunkach zatrudnienia, określonych postanowieniem art. 29 § 3 kodeksu pracy, sformułowanych w sposób prawidłowy.

Przygotowanie do pracy.

Nowo przyjęci pracownicy zostali poddani szkoleniom wstępnym w zakresie bhp podczas instruktażu ogólnego i stanowiskowego w dniach od 23 do 24 października 2013 r. Pracownicy legitymują się również zaświadczeniami z wstępnych, profilaktycznych badań lekarskich, aktualnych do października 2014 r., bez przeciwwskazań do wykonywania pracy na powierzonym stanowisku pomocy kuchennej. Zaświadczenia zawierają przeciwwskazania do powierzania pracy na wysokości oraz obsługi maszyn w ruchu. Badania przeprowadził lekarz uprawniony do przeprowadzania badań profilaktycznych.

Czas pracy. Wynagrodzenie za pracę.

Dla nowo zatrudnionych pracowników założono indywidualne karty ewidencji czasu pracy. Z uwagi na krótki, kilkudniowy okres zatrudnienia nie dokonano oceny przestrzegania przepisów prawa pracy w zakresie czasu pracy oraz prawidłowości wypłacania wynagrodzenia za pracę.

Urlopy pracownicze.

Nowo zatrudnionym pracownikom w sposób prawidłowy określono wymiary przysługującego urlopu wypoczynkowego. Pracownicy dotychczas nie korzystali z urlopu. Nowo zatrudnieni w chwili obecnej nie są uprawnieni do korzystania z dodatkowego urlopu wypoczynkowego.

Ocena ryzyka zawodowego.

Nowo zatrudnionych pracowników zapoznano z oceną ryzyka zawodowego związanego z pracą na stanowisku pomocy kuchennej. Oceny ryzyka, indywidualnie dla każdego nowego utworzonego stanowiska pracy opracowała p. Marietta Wojciechowska - inspektor ds. bhp, przy współudziale przedstawiciela pracowników – p. Doroty Krzemińskiej, w dniu 23 października 2013 r. Ocenę sporządzono zgodnie PN-N-1800, korzystając ze skali trójstopniowej. Poziom ryzyka zawodowego na obu stanowiskach oszacowano na poziomie małym, akceptowalnym. Z dokonaną oceną ryzyka zawodowego zapoznano nowo zatrudnionych, w dniu 28 października 2013 r..

Czynniki szkodliwe, niebezpieczne i uciążliwe.

Na ocenianym stanowisku pracy pomocy kuchennej czynniki szkodliwe nie występują. Zatrudnionym pracownikom wydano odzież i obuwie robocze zgodnie z ustalonym normatywnym przydziału odzieży i środków ochrony indywidualnej.

Obiekty i pomieszczenia pracy. Zaplecze higieniczno sanitarne.

Oceniane stanowiska pracy usytuowano w pomieszczeniu kuchni właściwej zaplecza gastronomicznego Jadłodajni. Wysokość i powierzchnia pomieszczenia kuchni spełnia wymagania techniczne określone dla stanowisk pracy stałej. Wizualnie pomieszczenia kuchenne, w dobrym stanie technicznym, bez widocznych usterek i zagrożeń budowlanych. Zapewniono odpowiedniej szerokości przejścia wewnętrzne i dostęp do stanowisk pracy. Nowo zatrudnionym pracownikom niepełnosprawnym udostępniono pomieszczenia higieniczno sanitarne. Pomieszczenia zaplecza sanitarnego wyposażone w niezbędny sprzęt i armaturę oraz zainstalowano urządzenia ułatwiające korzystanie z tych pomieszczeń przez osobę poruszającą się na wózku. W pomieszczeniach udostępnionych nowo zatrudnionym pracownikom nie stwierdzono miejsc niebezpiecznych wymagających ostrzegawczego oznakowania.

Bariery architektoniczne.

Nowo zatrudnieni pracownicy niepełnosprawni nie posiadają dysfunkcji narządów ruchu. W związku z tym lokalizacja pomieszczeń kuchni właściwej na podwyższonej w stosunku do otaczającego terenu I-szej kondygnacji budynku jadłodajni, nie stanowi istotnych przeszkód i barier architektonicznych w dostępie do pomieszczenia pracy i zaplecza higieniczno-sanitarnego dla zatrudnionych osób niepełnosprawnych.

Wentylacja, ogrzewanie, oświetlenie.

W pomieszczeniu, gdzie świadczona jest praca pomocy kuchennej, zapewniono dostęp oświetlenia dziennego, system oświetlenia sztucznego oraz odpowiednią wymianę powietrza. Pomieszczenie kuchni wyposażone w system ogólnej wentylacji grawitacyjnej oraz w miejscową wentylację odciągową nad kotłami. Pomieszczenie kuchni, w którym zorganizowano oceniane stanowiska pracy wyposażono w system ogrzewania centralnego, zasilanego z zewnętrznego źródła ciepła.

Stanowiska pracy, maszyny i urządzenia techniczne.

Według informacji udzielonych podczas kontroli ustalono, że praca pomocy kuchennej na nowo zorganizowanych stanowiskach polega między innymi na pomocy w przygotowywaniu posiłków, obsłudze urządzeń kuchennych takich jak kocioł warzelny oraz piec gazowy. W ramach wyposażenia nowo utworzonego stanowiska pracy, zakupiono szereg urządzeń i przedmiotów, służących do przygotowywania posiłków. Zakupiono między innymi piec konwekcyjno-parowy prod. włoskiej UNOX, gazowy kocioł warzelny WKG-300.1, o pojemności 300 l. prod. LOZAMET

oraz szereg przedmiotów wspomagających i ułatwiających prace kuchenne w postaci stołu kuchennego, regału magazynowego, termosów i pojemników gastronomicznych. Dla nowo zakupionych urządzeń pieca i kotła, ich dostawcy dostarczyli oceny zgodności, dokumentację techniczno-ruchową oraz instrukcje bezpiecznej ich eksploatacji. Urządzenia opatrzone znakiem CE. Sprzęt fabrycznie nowy, w bardzo dobrym stanie technicznym, bez uwag co do bezpieczeństwa ich użytkowania. Z opracowanymi instrukcjami bezpieczeństwa użytkowania zakupionych urządzeń, zapoznano nowo zatrudnionych pracowników. W czasie kontroli pracodawca przedstawił dokumenty potwierdzające zakup wyżej wymienionych urządzeń i przedmiotów, w postaci faktur.

Urządzenia i instalacje energetyczne.

Okazano w czasie kontroli protokoły z badań i pomiarów skuteczności zastosowanych ochron przeciwporażeniowych instalacji i urządzeń elektrycznych użytkowanych w pomieszczeniach Jadłodajni, wykonanych 26 października 2012 r., przez Zakład Usług Energetycznych- Andrzej Dworakowski z Włocławka, w których potwierdzono właściwy stan tych instalacji. Podczas kontroli stwierdzono, że nie dokonano pomiarów skuteczności ochrony przeciwporażeniowej przy nowo zainstalowanych urządzeniach pieca i kotła warzelnego. W czasie kontroli, w dniu 05 listopada 2013 r. w wyniku wydanej decyzji ustnej pomiary wykonano, nie stwierdzając uchybień w zapewnieniu właściwej ochrony przeciwporażeniowej. Nie stwierdzono w czasie kontroli przypadków niewłaściwej eksploatacji urządzeń elektrycznych.

Transport.

Podczas kontroli nie stwierdzono przypadków naruszania norm przy ręcznym dźwiganiu i przenoszeniu ciężarów. Nie wniesiono uwag do stanu technicznego dróg wewnętrznych, przejść komunikacyjnych.

W związku z powyższymi ustaleniami, wydano pozytywną opinię o nowo utworzonych stanowiskach pracy pomocy kuchennych, dostosowanych do możliwości i potrzeb nowo zatrudnionych osób niepełnosprawnych – p. [REDAKTED] i p. [REDAKTED].

Ocena przestrzegania przepisów obowiązujących przy ustalaniu okoliczności i przyczyn wypadków przy pracy.

W trakcie kontroli ustalono, że w okresie lat 2011, 2012 i bieżącego roku odnotowano łącznie 8 wypadków przy pracy. Wszystkie odnotowane wypadki zakwalifikowano do kategorii wypadków lekkich, powodujących czasową niezdolność do pracy. W badanym okresie nie odnotowano wypadków zbiorowych, ciężkich i śmiertelnych. Nie odnotowano również zdarzeń wypadkowych, których nie uznano za wypadki przy pracy.

Podstawowe dane liczbowe o wypadkach przy pracy przedstawiono w poniższej tabeli.

Rok	Liczba zatrudnionych	Liczba dni niezdolności do pracy	Liczba wypadków				Wskaźnik ciężkości	Wskaźnik częstotliwości
			ogółem	zbiorowe	ciężkie	śmiertelne.		
2011	45	27	1	0	0	0	27,0	22,22
2012	43	51	2	0	0	0	25,5	46,51
2013	52	151	5	0	0	0	30,02	96,15

Jak wynika z powyżej przedstawionych danych, odnotowano zwiększającą się corocznie wartość współczynnika częstotliwości wypadków, który ilustruje hipotetyczną liczbę poszkodowanych w wypadkach przy pracy, przypadającą na 1000 zatrudnionych pracowników.

Poddano analizie wszystkie dokumentacje powypadkowe z ostatnich trzech lat, z których szczegółowo opisano wybraną część niżej wymienionych protokołów powypadkowych:

02/2013 - w dniu 24 marca 2013 r. około godz. 10⁴⁰ wypadkowi uległa p. [REDAKTOWANE] lat 44, zatrudniony nieco ponad miesiąc na stanowisku pomocy kuchennej. Według ustaleń poczynionych przez zespół powypadkowy uszkodzone uległa wypadkowi poparzenia II stopnia prawej stopy podczas opróżniania z tłuszczu patelni elektrycznej. Jak wynika z opisu zawiadomienia o wypadku, uszkodzona zlewała zużyty tłuszcz do wiaderka ustawionego na dolnym blacie patelni. Po zlanie gorącego tłuszczu, uszkodzona podnosiła patelnię do pozycji poziomej, a lejek patelni zawadził o wiaderko przewracając je i jego zawartość wylała się na stopę uszkodzonej. Zespół powypadkowy stwierdził, że przyczyną wypadku była niedostateczna koncentracja uwagi, wynikająca z pośpiechu uszkodzonej. Z przedstawionej dokumentacji powypadkowej wynika, że nie dokonano udokumentowanych oględzin miejsca wypadku oraz nie opisano, w jaki bezpieczny sposób czynność zlewania tłuszczu z patelni winna być wykonana. Nie opisano w treści ustaleń powypadkowych, czy w treści instrukcji bezpiecznej eksploatacji patelni, określono w jaki sposób czynności, przy których zaistniał wypadek należało wykonać.

05/2013 - w dniu 23 sierpnia 2013 r. około godz. 07⁰⁰, wypadkowi uległ p. [REDAKTOWANE] lat 23, zatrudniony około 2,5 roku na stanowisku robotnika wykwalifikowanego. Poszkodowany podczas prac montażu listew przeciął sobie nożem palec prawej dłoni. Zespół powypadkowy stwierdził, że przyczyną wypadku była niedostateczna koncentracja uwagi uszkodzonego na wykonywanej czynności. Nie ustalono w treści protokołu, czy uszkodzony w trakcie operowania ostrym narzędziem powinien używać rękawic ochronnych lub roboczych, czy takie rękawice otrzymał i czy je używał w czasie wypadku. Jako jedyny wniosek profilaktyczny, zespół powypadkowy zalecił pouczenie uszkodzonego o zachowaniu szczególnej uwagi i przestrzegania przepisów i zasad bhp (nie wymieniono jakich) podczas wykonywania obowiązków służbowych. W związku z zaistniałymi wypadkami przy pracy, nie dokonano weryfikacji, bądź nowelizacji ocen ryzyka zawodowego na stanowiskach pracy pomocy kuchennej i robotnika wykwalifikowanego.

Podczas analizy przedstawionych dokumentacji z wypadków przy pracy nie stwierdzono uchybień w zakresie przeprowadzania postępowań powypadkowych w określonych przepisami terminach. Z dokonanymi ustaleniami zespół powypadkowy zapoznawał uszkodzonych przed ich zatwierdzeniem. Nie stwierdzono również uchybień w terminach zatwierdzania protokołów powypadkowych oraz ich dostarczania uszkodzonym. W sposób prawidłowy ustalano skład zespołów powypadkowych tj. w ich skład wchodził zawsze inspektor ds. bhp oraz przedstawiciel pracowników. W badanym okresie uszkodzeni w wypadkach przy pracy nie wnosili zastrzeżeń do ustaleń dokonanych przez zespoły powypadkowe. Rejestr wypadków przy pracy prowadzony jest prawidłowo.

Nie stwierdzono uchybień w zakresie prawidłowego i terminowego sporządzania kart statystycznych z wypadków przy pracy i przekazywania ich do Urzędu Statystycznego.

Sprawdzanie poprawności informacji – składanych do ZUS przez pracodawców (formularz ZUS- P IWA).

W czasie kontroli, stwierdzono, że pracodawca złożył do właściwego oddziału ZUS, informację na formularzu ZUS – P IWA, dotyczącą ogólnej ilości ubezpieczonych w roku ubiegłym, liczby zatrudnionych w warunkach zagrożenia czynnikami szkodliwymi oraz liczby uszkodzonych w wypadkach przy pracy. Podczas analizy zawartych w niej informacji stwierdzono, że dane zawarte w sprawozdaniu, są zgodne z dokumentacją podstawową.

Ocena przestrzegania przepisów w zakresie opłacania składek na Fundusz Pracy.

W czasie kontroli stwierdzono, że zatrudniani pracownicy, byli zgłaszani do ubezpieczenia społecznego w terminach określonych przepisami. Kontroli opłacania składki na Fundusz Pracy poddano ostatnie trzy miesiące tj;

- deklaracja 2013.08 – wpłata 30.08.2013 r. w kwocie 1791,56 zł.
- deklaracja 2013.09 – wpłata 27.09.2013 r. w kwocie 1717,25 zł.
- deklaracja 2013.10 – wpłata 30.10.2013 r. w kwocie 1793,50 zł.

Według okazanych dokumentów w postaci informacji ZUS P DRA oraz pokwitowań dokonanych przelewów na konto Funduszu Pracy stwierdzono, że należne składki odprowadzono w odpowiedniej wysokości oraz w terminach określonych przepisami.

3. W czasie kontroli wydano:

a/ decyzji ustnych: 1,

b/ poleceń: 0.

Wykaz(y) decyzji ustnych i/lub poleceń stanowi(a) załącznik(i) nr 1 do protokołu.

4. W czasie kontroli sprawdzono / nie sprawdzono tożsamość:

Nie sprawdzano.

(dane osoby legitymowanej oraz określenie czasu, miejsca i przyczyny legitymowania)

5. W czasie kontroli pobrano / nie pobrano próbki surowców i materiałów używanych, wytwarzanych lub powstających w toku produkcji: Nie pobierano.

6. W czasie kontroli udzielono / nie udzielono porad:

- z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy: 2,

- z zakresu prawnej ochrony pracy: 1,

w tym z zakresu legalności zatrudnienia: 0.

7. Do protokołu załącza się / nie załącza się załączników: 5, stanowiących składową część protokołu:

Załącznik nr 1. - wykaz decyzji ustnych wykonanych w czasie kontroli,

Załącznik nr 2. - dokumentacja fotograficzna z kontroli stanowisk pracy,

Załącznik nr 3. - kopie dokumentów związanych z zakupem maszyn i urządzeń na wyposażenie stanowisk pracy dla osób niepełnosprawnych (faktury, umowa dot. zwrotu kosztów wyposażenia stanowisk ze środków PFRON) ,

Załącznik nr 4. - kopia rejestru wypadków przy pracy,

Załącznik nr 5. - kopie protokołów powypadkowych nr 02/13 i 05/13

(wyszczególnienie załączników)

8. Kontrolę przeprowadzono w obecności:

dyrektora - p. Elżbiety Tomaszewicz, inspektora ds. kadr, bhp i p.poż. - p. Marietty Wojciechowskiej.

9. Protokół sporządzono w 3 egzemplarzach.

10. Omówienie dokonanych w protokole poprawek, skreśleń i uzupełnień

Na tym protokół zakończono.

Włocławek, dnia 07.11.2013

Starszy Inspektor Pracy-specjalista

(podpis i pieczęć inspektora pracy)

W dniu 07/11/2013 otrzymałem jeden egzemplarz protokołu.

DYREKTOR

Miejskiej Jądłodajni „Świętego Antoniego”

(podpis i pieczęć osoby reprezentującej podmiot kontrolowany)

Elżbieta Tomaszewicz

Pouczenie:

1. O realizacji decyzji ustnych i poleceń należy z upływem określonych w decyzjach i poleceniach terminów powiadomić inspektora pracy (art. 35 ustawy o Państwowej Inspekcji Pracy).
2. Podmiotowi kontrolowanemu przysługuje prawo złożenia wniosku o objęcie tajemnicą przedsiębiorstwa informacji zawartych w protokole kontroli.

Do protokołu ~~złożono wniosek~~ / nie złożono wniosku. (**)

~~Wniosek stanowi załącznik nr do protokołu kontroli.~~ (**)

3. Podmiotowi kontrolowanemu przysługuje prawo zgłoszenia, przed podpisaniem protokołu kontroli, umotywowanych zastrzeżeń do ustaleń zawartych w protokole. Zastrzeżenia należy zgłosić na piśmie w terminie 7 dni od dnia przedstawienia protokołu. Odmowa podpisania protokołu nie stanowi przeszkody do zastosowania przez inspektora pracy stosownych środków prawnych.

Do ustaleń zawartych w protokole zastrzeżenia ~~wniesiono~~ / nie wniesiono / ~~zostaną wniesione~~ (***) do dnia

~~Zastrzeżenia stanowią załącznik nr do protokołu kontroli.~~ (***)

Ustosunkowanie się inspektora pracy do wniesionych zastrzeżeń do protokołu:

.....

W wyniku uwzględnienia zażalenia na postanowienie inspektora pracy o zachowaniu w tajemnicy okoliczności umożliwiających ujawnienie tożsamości pracownika lub osoby protokół przesłuchania został zniszczony (art. 23 ust. 5 ustawy o Państwowej Inspekcji Pracy). (***)

DYREKTOR
 Miejskiej Jadalni "U Świętego Antoniego"
 Elżbieta Tomaszewicz

.....
 (podpis i pieczęć osoby reprezentującej podmiot kontrolowany)

MIEJSKA JADŁODAJNIA
 "U Świętego Antoniego"
 87-800 Włocławek, ul. Sw. Antoniego 11
 NIP: 888-30-92-630, REGON: 340833633
 tel./fax 54-411-03-80

Starszy Inspektor Pracy-specjalista

mgr Wacław Kalinowski

.....
 (podpis i pieczęć inspektora pracy)

Włocławek 07.11.2013
 (miejsce i data podpisania protokołu)

(*) – odpowiednią pozycję zaznaczyć

(**) – niepotrzebne skreślić

[019]

Nr rej. 02019-5317-K072-Nu01/13

Załącznik nr 1 do Protokołu kontroli nr rej.: 02019-5317-K072-PU/13

Wykaz decyzji ustnych wydanych w czasie kontroli

Lp.	Typ / Kod decyzji	Temat	Treść decyzji	Liczba pracowników	Data i godz. wydania decyzji	Termin realizacji*	Imię i nazwisko, stanowisko osoby, której ogłoszono decyzję	Podpis osoby, której ogłoszono decyzję
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	2/F0104	007C	Zapewnić przeprowadzenie pomiarów skuteczności podstawowej ochrony przeciwporażeniowej instalacji elektrycznych przy nowo uruchomionych urządzeniach kotła warzelnego i gazowego pieca konwekcyjnego.	2	05.11.2013 11:00		Elżbieta Tomasziewicz Dyrektor	DYREKTOR Miejskiej Jaskółczarni "Świętego Antoniego" Elżbieta Tomasziewicz

Decyzja(e) nr 1 została(y) zrealizowane w trakcie kontroli.

Uwaga: Kolumna 2, 3 i 5 służy wyłącznie dla celów statystycznych (do użytku służbowego) do zakodowania treści poleceń wpisanych w kolumnie 4.
* Oznacza się wyłącznie w odniesieniu do decyzji, których termin realizacji przypada po zakończeniu kontroli.

Włocławek 07.11.2013
Miejscowość i data

Starszy Inspektor Pracy - specjalista

mgr Wacław Kalinowski
pieczęć i podpis inspektora pracy