

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr H&N.06/46/21.....

Pułtusk 24.10.21.....
(miejscowość i data)

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

Monostewa Słoderska st. instr. higieny nr upraw. 06, jednorazowe 608/21
Maria Poteraj st. asystent nr upraw. 15, jednorazowe 604/21
(imię i nazwisko, stanowisko służbowe, nr uprawnień do czynności kontrolnych)

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 1 pkt 6, art. 4 ust. 1 pkt 3 i 3a, pkt 4 i art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2021r., poz. 195 z późn.zm.), 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 2021r., poz. 735).

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 8 maja 2017 r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zmienionym zarządzeniem nr 291/19 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13 grudnia 2019r. zmieniające zarządzenie w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie art. 45 ust.1 oraz art. 48 ust. 10, ust. 11 pkt 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 r.- Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2021r. poz. 162 z późn.zm.)** oraz na podstawie art. 9 ust. 4 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 z dnia 15 marca 2017r. 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. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład:

Stożonka Przedszkola Miejskiego Nr 4 z Oddziałami
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

Integracyjnymi Pułtusk, ul. R. Kropieńskiego 3
(adres)

NIP 5681149928.....

TEL. (23) 6922045..... FAX..... E-MAIL.....

Zakład objęty nadzorem na podstawie: wpisu do rejestru zakładów.....

H&N.409/1424/07 z dn. 11.06.07r.....

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Lidia Sedowska - dyrektor
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Lidia Sedowska - dyrektor
(imię i nazwisko, stanowisko)

nie dotyczy
(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola stanu techniczno-sanitarnego pomieszczeń, urządzeń, sprzętu, hig. produkcji posiłków, przestrzegania zasad GHP i GMP.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr H&N HP 102 JK

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

Działalność oparta na produkcji posiłków w technologii od surowca do gotowej potrawy w maszynach wielokrotnego użytku. W zakładzie przygotowuje się śniadanie, obiad dwudaniowy z deserem, podwieczorek.

Żywność 140 dzieci, stanek żywnościowe 6,50 T.

Kadrudnienie - 3 osoby, posiadają orzeczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych, odzież ochronną.

Łopatywanie w wodę bieżącą z wodociągu publicznego, ciepła z podgrzewacza. Zapewnione są warunki do mycia

i dezynfekcji rąk, sprzętu, urządzeń, naczyń kuchennych, mycia

i termicznej dezynfekcji naczyń stołowych, mycia żywności.

Nie stwierdzono środków spożywczych po upływie terminu

przydatności do spożycia oraz po upływie daty minimalnej trwałości.

Środki spożywcze mrożone mikrobiologicznie przechowywane

w temp. +3°C, -20°C - temperatura monitorowana na bieżąco.

Środki spożywcze twarda mikrobiologicznie przechowywane

na półkach regałów.

Segregacja przechowywanie surowców, półproduktów, gotowych

wyrobów zachowane.

Próbki kontrolne posiłków przechowywane w temp. +4°C, 48 h.

Określono HDI na mięso, rośliny, nabiał, ryby, jaję oraz faktury zakupów, raporty magazynowe.

Przeanalizowano jadłospis. Jadłospisy układowe dekodowo.

Śniadania przygotowywane w formie zup mlecznych oraz kanapek.

Kanapki przygotowywane na bazie pieczywa pszennego, żytniego, mieszanego z dodatkiem męsta. Do kanapek stosowane są dodatki takie jak: skwade, rośliny, nabiał, jaję, przetwory z ryb, warzywa, owoce.

Obiad składa się z dwóch dań i deseru. Zupy przygotowywane na wywarech mięsnych, warzywnych dopreńionych jogurtem, mlekiem.

II danie składa się z produktu pełnowartościowego białka zwierzęcego: mięsa, ryb, jaj, nabiału; produktów zbożowych: kasza, ryż, makaronów oraz warzywa w postaci surowej lub gotowanej.

Deser podany jest w postaci kompotów, soków, owoców.

Podnieczorek składa się z kromki oraz produktu mlecznego: jogurt, kefir.

Do picia podane jest woda mineralna, herbata, kawa, zbożowe.

Opracowano receptury posiłków z uwzględnieniem wartości odżywczych i energetycznych oraz substancje lub produkty powodujące alergię lub reakcje nietolerancji.

Stosowane są różne techniki kulinarne: gotowanie, pieczenie, duszenie, smażenie.

Posiłki sporządzone i wydane promienną, higienicznie.

Zastrzeżone są wyznaczenie w zakresie COVID-19 -

udostępniono płyt dezynfekcyjny do dezynfekcji rąk pracowników i rodziców. Personel używa maseczek do zakrywania ust i nosa.

Zapisy GHP i GMP prowadzone na bieżąco.

II. 2. Opis stwierdzonych nieprawidłowości z podaniem przepisów prawnych, które naruszono.

nie dotyczy

Podstawa prawna :

1. Rozp. (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. WE L 139 z 30.04.2004r . z późn.zm.),
2. Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2020r., poz. 2021 z późn.zm.)

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:

1. Arkusz oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/ żywienia zbiorowego/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością – ZF/PK/BŻ/01/01/01

arkusz oceny rektetu żywienia zbiorowego

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt zał. nr.....

ukarano nie dotyczy
(imię, nazwisko, stanowisko)

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

na podstawie nie dotyczy
(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywnien 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. Zgodnie z art. 10 Kodeksu postępowania administracyjnego na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych:

nie dotyczy

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt

o usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik zakładu 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?

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

5. Uwagi osoby kontrolującej.....
nie dotyczy

6. Czas trwania kontroli: od *12:30* do *14:30*

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.

nie dotyczy

Poprawki i uzupełnienia do protokołu:

nie dotyczy

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

Został dopełniony obowiązek informacyjny zgodnie z art. 13,14 Rozporządzenia RODO.

Przedszkole Miejskie Nr 4
z Oddziałami Integracyjnymi
06-100 Pułusk, ul. R. Krajewskiego 3
tel. 23 692 20 45
REGON 130501276, NIP 568-11-49-928
(podpisy świadków)

STARSZY INSPEKTOR HIGIENY
M. Swiderska
Mirosława Swiderska
(podpis osoby kontrolującej)

DYREKTOR PRZEDSZKOLA
Lidia Sadowska
mgr Lidia Sadowska

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) *24.10.201r.*
otrzymałem (-am) w dniu *24.10.201r.*

DYREKTOR PRZEDSZKOLA
Lidia Sadowska
mgr Lidia Sadowska (imię i nazwisko oraz podpis odbierającego protokół)

Przedszkole Miejskie Nr 4
z Oddziałami Integracyjnymi
06-100 Pułusk, ul. R. Krajewskiego 3
tel. 23 692 20 45
REGON 130501276, NIP 568-11-49-928

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 Pułusku 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 dotyczy przepisy Prawa przedsiębiorców