

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr NHZ.06.69.2022.....

Pułtusk, 24.09.22.....
(miejsowość i data)

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

Umiroslawa Sviderska, st. instruktor higieny, nr uprawniaj. 06, jedn. oraz. 923/22
Monia Poteraj, st. asystent, nr uprawniaj. 15, jedn. oraz. 924/22
(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 z późn.zm.).

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:

Stacja Publicznej Szkoły Podstawowej o Nr 3 z Oddziałami.....
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

Integracyjnymu im. J. Kosciuszki 06-100 Pułtusk, ul. Al. Tytułowa 14.....
(adres)

NIP 5681149905.....

TEL. (23) 692 0049..... FAX..... E-MAIL.....

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

HZN. 389/1424/04 z dn. 11.06.04 r.....

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Dorota Komulensko - dyrektor
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

.....
(imię i nazwisko, stanowisko)

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

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrakty stanu techniczno-sanitarnego pomieszczeń, sprzętu urządzeń hig. produkcji positków, ocena jakości surowca, przestrzeganie zasad GMP/GMP.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr H&N, HP/02/H&K

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

Działalność oparta na produkcji positków obiodowych w technologii od surowca do gotowej potrawy; konsumpcja w męskimiach wielokrotnego użytku.

Obiad składa się z zupy, II dania, deseru.

W stołówce żywność jest 320 w tym MOPS-28 stołki żywnościowe H&T.

Zatrudnienie - 4 osoby, posiadają orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych, odzież ochronną.

W cateringu w wodę bieżącą z wodociągu publicznego, ciepła z podgrzewacza. Zapewniono warunki do mycia i dezynfekcji

rak, sprzętu, naczyń kuchennych, naczyń stołowych - mycie i termiczną dezynfekcją, mycie żywności. Kanalizacja miejska.

Sprawdzono terminy przydatności do spożycia i daty minimalnej trwałości produktów spożywczych, nieprzemiatności nie stwierdzono.

Środki spożywcze przechowywane mikrobiologicznie przechowywane w temp.: +3°C, -22°C - temperatura monitorowana na bieżąco.

Surowce używane do produkcji positków przechowywane w magazynie na półkach regałów, paletach.

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

Segregacja przechowywanie surowców, półproduktów, gotowych wyrobów zachowano

Określenie HDI ma mięso, warzywa, nabiał, ryby, jaja oraz faktury zakupu.
Przewodzony jest rejestr dostawców żywności i mięso, warzywa - Hurt. Serw. Półki
nabiał - Hurtownie art. spożywczych i adnych A. Sikiorko. Wysokie Mazowieckie
ryby - j. n.

owoce, warzywa - Hurtownie Simonka Żółtych;

jaja - Hurt. Sikiorko. Wysokie Mazowieckie, ul. Szpitalna 24.

Posiłki sporządzone i wydawane przewidziano, estetycznie.

Przeanalizowano podospis. Podospisy układowe

Obiad składa się z zupy, II danie, deseru.

Zupy przygotowywane są na wywarech mięsnych i warzywnych
z dodatkiem warzyw, doprawione śmietaną, jogurtem.

II danie składa się z produktu białkowego w postaci: mięsa,
ryb, jaj, nabiału; produktów zbożowych: kasz, ryżu, makaronu
oraz warzyw: surowych lub gotowanych; deser podany
jest w postaci kompotu, soków, owoców.

Raz w tygodniu podawane jest ryba.

Warzywa i owoce dodawane są do wszystkich posiłków w postaci
surowej i gotowanej (do zup, drugich dań - surówki, sałatki).

Stosowane są różne techniki kulinarne - gotowanie, pieczenie,
duszenie, smażenie. Przewodzony jest monitoring procesów
termicznych potraw.

W posiłkach uwzględniono wartości energetyczne, odżywcze, alergeny.

W żywieniu dzieci i młodzieży stosuje się Rozporządzenie

Ministra Zdrowia z dn. 26 lipca 2016 r. dot. środków spożywczych
jaki muszą spełniać wymagania w ramach żywienia zbiorowego
dzieci i młodzieży.

Zabezpieczenie przed szkodnikami na własnym zakresie
Zapisy GMP 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 zakładu 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 grzywien w drodze mandatu karnego z dnia..... nr.....
(po uprzednim wysłuchaniu osoby odpowiedzialnej za dane wykroczenie/ia oraz uwzględniając informacje o sytuacji materialnej, pouczone o prawie odmowy przyjęcia grzywny w drodze mandatu karnego i o skutkach prawnych takiej odmowy)

2. 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^{?)} uwagi i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

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

6. Czas trwania kontroli: od..... *10:20* do *12:30*

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.

DYREKTOR SZKOŁY

[Signature]
mgr Dorota Kaczułowska
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

STARSZY INSTRUKTOR HYGIENY STARSZY ASYSTENT

[Signature] *[Signature]*
Mirosława Szuberska Maria Poteraj
(podpis osoby kontrolującej)

PIENISZKA SZKOŁA PODSTAWOWA NR 3
z Oddziałami Integracyjnymi
ul. Aleksa Tykocina 14, 09-100 Pułtusk
tel./fax 4237 692 84 22, tel. 4237 692 00 78
NIP 525-014-037 REGON 601133157

PUBLICZNA SZKOŁA PODSTAWOWA NR 3
z Oddziałami Integracyjnymi
im. Aleksa Tykocina 14, 09-100 Pułtusk
tel./fax 4237 692 84 22, tel. 4237 692 00 78
NIP 525-014-037 REGON 601133157

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) *24.09.22 r.*
otrzymałem (-am) w dniu *24.09.22 r.*

DYREKTOR SZKOŁY
[Signature]
mgr Dorota Kaczułowska
(imię i nazwisko oraz podpis odbierającego protokół)

Właściciel/osoba upoważniona w terminie 7 dni od daty doręczenia niniejszego protokołu może zgłosić zastrzeżenia do ustaleń stanu faktycznego.

Wyniki kontroli dotyczą wyłącznie skontrolowanego zakładu.

Niniejszy protokół nie może być bez zgody Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pułtusku powielany inaczej jak tylko w całości.

Protokół sprawdzono pod względem formalnym po dokonaniu czynności kontrolnych i zatwierdzono/ nie zatwierdzono*) wyniki kontroli na egzemplarzu protokołu właściwego państwowego inspektora sanitarnego:

.....
(data, podpis kierownika komórki organizacyjnej/
kierownika technicznego/ zastępcy)

*) zaznaczyć właściwe

**) skreślić w przypadku podmiotów, których nie dotyczą przepisy Prawa przedsiębiorców