

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

**PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ**  
*ORYGINAŁ / KOPIA*

Nr H&N. 15/87/19

Pułtusk, dzień 25.09.2019r.  
(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pułtusku.

M. Koterej - anget - nr upoważn. - 15; jeduowezare - 922/19

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 1 pkt 6, art. 4 ust. 1 pkt 3, 3a, 4, art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej ( Dz. U. z 2019r., poz. 59 ), 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 2018 r., poz. 2096 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.

Na podstawie art. 48 ust. 11 pkt 1 ustawy z dnia 6 marca 2018r Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2019r., poz. 1292) \*\* oraz na podstawie art. 3 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. Urz. UE L 165 z 30.04.2004, str. 1, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 200, z późn. zm.) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

**I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.**

1. Zakład:

Stółówka Publicznej Szkoły Podstawowej Nr 3  
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

z Oddziałami Integracyjnymi im. T. Kościuszki

06-100 Pułtusk, ul. Aleja Tyńieckiego 14  
(adres)

NIP 568-11-49-905

TEL. 23 692 0079 FAX .....

E-MAIL .....

Zakład objęty nadzorem na podstawie: wpisu do rejestru zakładów

z urzędu H&N 389/1424/07 11.06.2007r.  
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Dorota Karulewska - dyrektor  
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Dorota Karulewska - dyrektor  
(imię i nazwisko, stanowisko)

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

4. Zakres przedmiotowy kontroli: stan sanitarno-techniczny

pomieszczeń, urządzeń sprężu, higieny przygotowywanie  
potłoków; ocena jakości, realizacja zasad GHP/GMP.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr HZN WP/02/15K

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

- Działalność zakładu oparta na produkcji potłoków w technologii od surowca do gotowej potrawy. Konsumpcja w naczyniach wielokrotnego użytku.
- W stołowni zymionych jest 300 dzieci, dotęcza z MOPS do 80 obradów.
- Stawka zymionowa 2,50 zł.
- zatrudnienie: pracowników, posiadają ubezpieczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych.
- Potłoki przygotowywane i wydawane preporcyjnie.
- Surowce używane do produkcji potłoków przechowywane w magazynie środków spożywczych, w potłokach roślinnych; metrumie mikrobiologicznie w urządzeniach chłodniczych w temp.: +4°C, mrożonki w temp.: -18°C. - Segregacja preporcyjna.
- Pomieszczenie w zakładzie wykorzystywane zgodnie z przeznaczeniem - Zapewnione są warunki do dyżurności i utrzymania higieny.
- Nie stwierdzono środków spożywczych po upływie <sup>terminu, rok.</sup>

terminu przydatności do spożycia oraz po upływie daty minimalnej trwałości.

- Próbkę kontrolną partiiów przedwytworzone w urządzeniu chłodniczym w temp.: +4°C przez 72 h.
- Okazano dowody dostawy surowców: mięso, ualidzi, ryba, będące jednocześnie dokumentem HPT.
- Mięso - wieprzyna - Hurtownie „Markus” w Pułtusku.
- Naleśniki - Hurt. Detal, Art. spożycie A. Szeklerko Wypokcie Mezo.
- Mrożonki - j. w.; ziemniaki - Hurtownia surowców Rzeszów.
- Owoce, w tym: Hurtownie „Limonia” sp. j. Pułtusko.
- Przeprowadzono jadoopis, ukłedany jest dekodowo. Uzyskano następujące dane: białko, tłuszcze, węglowodany w 100g oraz kolonyzacja partii.
- Obiad składa się z zupy, II danie i deseru. Zupa przygotowana na bazie wywarów mięsnych i warzywnych, II danie składa się z produktu białkowego: mięso, ryba, jaja, nabiał; produktów zbożowych: kasza, ryż, makaron oraz ziemniaków. Warzywa i owoce są dodatkiem do partiiów w postaci surówki i gotowanej do II dania, zup i deserów (owoce, kompot). Stosowane są różne techniki kulinarne.
- W pracy bieżącej stosowane jest Rozporządzenie Min. Zdrowia z 26 lipca 2016r. dot. wyłączeń jakie mogą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.
- Przedstawiono dokumentację GHP i GMP - zapisy prowadzone na bieżąco - stan semestralny w celu kontroli nie budzi zastrzeżeń.

**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 30.04.2004 r. z późn. zm.).
2. Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia ( tj. Dz. U. z 2017r, poz. 149 z późn.zm.)

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: arkusz oceny

2F/PK/BŻ/01/01/01

**III. Ustalenia pokontrolne**

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt nie dotyczy zał. nr. -

ukarano nie dotyczy  
(imię, nazwisko, stanowisko)

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

na podstawie -  
(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 / przedstawiciel 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.....

*10<sup>00</sup>*

do.....

*13<sup>00</sup>*

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

**PUBLICZNA SZKOŁA PODSTAWOWA NR 3**

z Oddziałami Integracyjnymi

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

im. Tadeusza Kościuszki w Pułtusku  
ul. Aleja Tysiąclecia 14, 05-100 Pułtusk  
tel./fax /023/ 692 54 32, tel. /0-23/ 692 00 79  
NIP 568-11-49-905, REGON 001133157

**DYREKTOR SZKOŁY**

*Dorota Karzulewska*  
mgr Dorota Karzulewska

*Maria Poteraj*  
Maria Poteraj

(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach).....

*25.09.2019 r.*

otrzymałem (-am) w dniu.....

*25.09.2019 r.*

**DYREKTOR SZKOŁY**  
*Dorota Karzulewska*  
mgr Dorota Karzulewska

**PUBLICZNA SZKOŁA PODSTAWOWA NR 3**  
z Oddziałami Integracyjnymi  
im. Tadeusza Kościuszki w Pułtusku  
ul. Aleja Tysiąclecia 14, 05-100 Pułtusk  
tel./fax /023/ 692 54 32, tel. /0-23/ 692 00 79  
NIP 568-11-49-905, REGON 001133157

(podpis i pieczęć 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 o swobodzie działalności gospodarczej