

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

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

Nr HŻN.06/89/18

Pułtusk 24.09.18  
(Miejscowość i data)

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

Mirostawa Świderska st. instr. higieny nr upowaz. 06, jednonaz. 1028/18

(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 2017r., poz. 1261 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 2017 r., poz. 1257 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 2018r., poz. 646 z późn. zm.) 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:

Stożonka Publicznej Szkoły Podstawowej nr 3 z Oddziałami Integracyjnymi im. J. Kosciuszki Pułtusk, ul. Aleja Tysiąclecia 14  
(pełna nazwa i wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

NIP 568-11-49-905

(adres)

TEL (23) 692 00 79

FAX

E-MAIL

Zakład objęty nadzorem na podstawie: wpisu do rejestru zakładów

HŻN.389/1424/07 z dnia 11.06.07

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Dorota Karkulewska - dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Agnieszka Trzcimska - wicedyrektor

(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. sprzętowania i mydlenia rąk, realizacji zasad GHP i GMP.

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

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

Działalność zakładu oparta na produkcji posiłków obiadowych (zupa, II danie, deser) w technologii od surowca do gotowej potrawy; konsumpcja w naczyńach wielokrotnego użytku. W stołówce żywności jest 303 dzieci, w tym 80 niepełnosprawnych z 2,50 zatrudnieniem - 4 osoby, posiadają orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych, odzież ochronną. Zakład zaopatrzony w wodę bieżącą z wodociągu publicznego, ciepłą z podgrzewacza.

Stwierdzone są warunki do mycia rąk, sprzętu, naczyń kuchennych, mycia i dezynfekcji naczyń stołowych, mycia żywności. Nieczystości płynne odprowadzone do kanalizacji miejskiej, odpady komunalne usunione do krytych pojemników, odbierane przez P.P.U.K sp. z o.o. Putusk, ul. Słazica 5.

Nie stwierdzono środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia i po upływie daty minimalnej trwałości. Środki spożywcze nietrwałe mikrobiologicznie przechowywane w temp. +3°C, -21°C.

Probleki kontrolne positkón przechowywane w temp. +4°C, 4%.

Środki spożywcze trwałe mikrobiologicznie przechowywane na regałach, paletach w temperaturze i wilgotności zgodnej z deklaracją producenta. Surowce, półprodukty, gotowe wyroby przechowywane prawnie, zachowane segregacja.

Okazuje HDI na mięso, wędliny, nabiał, ryby, jaja.

Przewodzony jest rejestr dostawców środków spożywczych:

mięso, wędliny - Hurtownia spożywcza MARKUS Putusk, ul. Mickiewicza

nabiał - Hurt Detol art. spoz. rolne Wysokie Mazowieckie, ul. Szpitalna;

ryby - j.m.;

jaja - Hurtownia Simonka Putusk, ul. Werszewska;

owoce, warzywa - Hurtownia Simonka Putusk, ul. Werszewska;

ziemniaki - Hurtownia Orosz i Warzywa Rzemie.

Positki sporządzone i wydawane prawnie

Przeanalizowano jadłospis. Jadłospisy układane dekadowo

Uwzględnione zostały wartości odżywcze i energetyczne.

Obiad składa się z dwóch dań i deseru.

Zupy przygotowywane na wywarach mięsnych i warzywnych.

II danie składa się z pełnowartościowego białka zwierzęcego:

mięsa, ryb, jaj, nabiału; produktów zbożowych: kasz, ryżu,

makaronów, orzechów, warzyw w postaci surowej lub gotowanej.

Surowki, sałatki, nie są dosolane; doprawiane sosem jogurtowym.

Deser podany jest w postaci kompotu owoców.

Stosowane są różne techniki kulinarne: gotowanie, pieczenie, duszenie

w zupieniu dzieci i młodzieży stosuje się Porządek

Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. dot. środków spożywczych

jakie muszą spełniać w ramach zupienia zbilansowanego dzieci i młodzieży.

Lepisy 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 30.04.2004 r. z późn. zm.).
2. Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2018r., poz. 1541 )

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: 2 F/PK/BŻ/01/01/01

arkusz oceny ryzyka

### 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 / 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 \*).

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 *11<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)

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

*Hebele Trzcińska*  
*mgr Izabela Trzcińska*

(podpisy świadków)

1. SERWIS SZKOŁA PODSTAWOWA NR 3  
z Oddziałami Integracyjnymi  
im. Tadeusza Kościuszki w Pułtusk  
ul. Aleje Tysiąclecia 14, 06-100 Pułtusk  
tel./fax /023/ 692 54 32, tel /0-23/ 692 00 79  
NIP 560-11-49-905, REGON 001133157

STARSZY INSTRUKTOR HIGIENY

*Mirosława Świdorska*  
(podpis osoby kontrolującej)

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) *27.09.18*

otrzymałem (-am) w dniu *27.09.18*

WICEDIREKTOR SZKOŁY

*Hebele Trzcińska*  
*mgr Izabela Trzcińska*

(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 Pułtusk 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