

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr HRN.06/64/21.....

Pułtusk 29.09.21.....  
(miejscowość i data)

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

Monika Stępańska, St. mstr. biologiczny, nr uprawnień 08, jednolony 516/21  
Monia Zterej, asystent, nr uprawnień 15, jednolony 514/21  
(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:

Stacja Publicznej Sieci Podstawowej nr 3 z Oddziałami  
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

Integracyjnymi im. J. Kościuszki Pułtusk, ul. Al. J. J. 14  
(adres)

NIP 5681149905.....

TEL (23) 692 00 49..... FAX ..... E-MAIL .....

Zakład objęty nadzorem na podstawie: wpisu do rejestru zakładów  
HRN.389/1424/04 z dn. 11.06.04 r.

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)



2. Kierujący zakładem:

Dorota Korzulewska - dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Dorota Korzulewska - dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

mie dotyczy

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola stanu techniczno-sanitarnego pomieszczeń, urządzeń, sprzętu, hig. porządku, posilków, przestrzeganie zasad GHP i GMP.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli:

termometr H&N. HP/02/115K

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

Działalność zakładu oparta na produkcji posiłków w technologii od surowca do gotowej potrawy, z konsumpcją w mezosymach wielokrotnego użytku. Przygotowywane są obiady: zupy, II danie, desery.

W stołówce zimnych jest 325 dm<sup>3</sup>, stołówka zimniernia 3 x T. Zaopatrzenie - 4 osoby, posiadają orzeczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych, odzież ochronną.

Zakład zaopatrzony w wodę bieżącą z wodociągu publicznego, ciepłą z podgrzewacza.

Zapewnione są warunki do mycia i dezynfekcji rąk, sprzętu, urządzeń, naczyń kuchennych, mycia i termicznej dezynfekcji naczyń stołowych, mycia żywności.

Nie stwierdzono braków spójności po upływie terminu przydatności do spożycia i po upływie daty minimalnej trwałości. Środki spożywcze nietrwałe mikrobiologicznie: przechowywane w temp.: + 4°C - 20°C

Surowce używane do produkcji posiłków przechowywane w mezosymach na półkach regału, paletach.

Próbki kontrolne posiłków przechowywane w temp. + 4°C, 72 h.



Zakwestionowane jest segregacja przechowywanie surowców, półproduktów, gotowych wyrobów.

Okazano HDI, np. mięso, niedliny, nabiał, ryby, jaj. oraz faktury zakupu. Przechowywany jest rejestr dostawców żywności.

mięso, niedliny - Hurtownie Sarna Żutusk, ul. Mickiewicza;

nabiał - Hurtownie spożywczo "Demian" Żutusk, ul. Mickiewicza;

ryby - Hurtownia Niegreska Żutusk, ul. Mickiewicza;

jaja - Hurtownie Simonka Żutusk, ul. Marszałkowska;

owoce, warzywa - Hurtownie Simonka Żutusk, ul. Marszałkowska.

Posiłki sporządzone i wydane prawidłowo.

Zrealizowano jadłospis. Jadłospisy układane dekadowo.

Najed składa się z zupy, II danie, deseru.

Zupy przygotowywane są na wywarach mięsnych i warzywnych.

II danie składa się z produktu białkowego: mięso, ryba, jaj, nabiału,

produktów zbożowych: kasza, ryż, makaronu oraz warzywa

w postaci surowej lub gotowanej; deser podany jest w postaci

kompotu, soków, owoców.

Warzywa i owoce dodawane są do wszystkich posiłków,

podawane w postaci surowej i gotowanej (do zup, drugich

dań - surówki, sałatki).

Stosuje się różne techniki kulinarne - gotowanie, pieczenie,

dużenie, smażenie. Przechowywany 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 jakie muszą

spełniać wymagania w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży.

Zakwestionowane są wymagania w zakresie COVID-19. Udostępniono

plan dezynfekcyjny do dezynfekcji rąk.  
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 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 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) 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>30</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: nr strony protokołu, załącznika, określenia lub wyrazy błędne i te, które je zastępują)

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

PUBLICZNA SZKOŁA PODSTAWOWA NR 3  
7 Oddziałami Integracyjnymi  
ul. Aleja Tysiąclecia 14, 06-100 Pułtusk  
tel/fax 1023/692 04 32, tel 10-23/692 00 79  
NIP 568-11-49-905, REGON 001133157

STARSZY INSTRUKTOR HIGIENY  
*M. Materej*  
M. Materej  
(podpis osoby kontrolującej)

DYREKTOR SZKOŁY  
*Dorota K.*  
mgr Dorota Karsulewska

(podpisy świadków)

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) *29.09.201r.*  
otrzymałem (-am) w dniu *29.09.201r.*

PUBLICZNA SZKOŁA PODSTAWOWA NR 3  
7 Oddziałami Integracyjnymi  
ul. Tadeusza Kościuszki w Pułtusku  
ul. Aleja Tysiąclecia 14, 06-100 Pułtusk  
tel/fax 1023/692 04 32, tel 10-23/692 00 79

DYREKTOR SZKOŁY  
*Dorota K.*  
mgr Dorota Karsulewska (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