

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

ORYGINAŁ / KOPIA\*

Nr H2/40/43/18

Żelazisko, 17.04.18.  
(Miejscowość i data)

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

Elżbieta Zelowa - Kłupe, Stany asystent, nr up. 6

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. 2017, poz. 1261 z późn. zm.), w związku z art. 67 § 1 oraz 68 §1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. 2017, 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. 79 ust. 2 pkt 1 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (Dz. U. 2017, poz. 2168 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 regulami 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:

Błoki żywienia w Szkole Podstawowej  
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

w Żelazisku  
(adres)

NIP 769 174 5343  
~~769 196 4476~~

TEL. 44 7314600 FAX 4225 2

E-MAIL

Zakład objęty nadzorem na podstawie:

PPIS - H2 - 4627/1/15 z 05.02.2015r.

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

p. Katarzyna Bębnowska - dyrektor  
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

p. Katarzyna Bębnowska - dyrektor  
(imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: przestrzeganie wymagań  
sanitarno-higienicznych w zakładach żywienia  
zbiornego

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr PN/14/H2

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

1. Produkuje ciasto do pieczenia w zamkniętych  
kuchniach. Działanie danej dla dzieci w wieku  
7-13 lat w ilości 157 porcji. Stawka żywieniowa  
wynosi 2,7 zł. Obiady produkowane celowo do  
użytku gotowego.
2. Personel w bloku żywieniowym stanowi 3 osoby  
które posiadają aktualne przeszkolenia do celów  
sanitarno-epidemiologicznych.
3. Stół sanitarny Edmierny, pomiarów w bloku  
tj. kielni woskowej, obróbki warzyw, naswietlenie jej  
przygotowanie, mydło, ręczniki, szatnia, toalety  
i inne konsumpcyjne utrzymane w stopniu dobrym.
4. Bieżące czyszczenie i inne prace zapewnione przy  
wszystkich punktach wodnych. Ręczniki papierowe  
i mydło w tymże zapewnione do utrzymania  
higieny osobistej.
5. Dzieci oddzielne, czyste, obuwie czyste i przecho-  
wywane osobno z dziećmi osobistymi.



6. Złotyśca nieczarna w postaci nie wysypuje.  
Produkt sp. siera, pomagając uzyskać z informacją  
o produkcie. Przechowywanie w oryginalnych opakowaniach  
zamykanych w magazynie.
  7. Złotyśca nie czarna tj. zieleń, mała, przed-  
stawiająca się w układzie chemicznym z monoto-  
mową temperaturą  $1,8^{\circ}\text{C}$  (PN/14/11). Chloroform tj.  
ryba - murek + owoc murek przedstawiają w  
temperaturze  $+19^{\circ}\text{C}$  (PN/14/11) co odnotowano również  
z termometru kontrolnego w tej samej temperaturze tj.  $-19^{\circ}\text{C}$ .
  8. Błękitny ston porażony przechowywany w stopniu  
obrotowym.
  9. Ciepłota kuchenna, w tym talerz, szklanka, szklanka  
myte, urządzone mechanicznie w zmywarce z funkcją  
czyszczenia firmy SILANOS - zmywarka przemysłowa.
  10. Mycie myte i naswietlane w sprężonym powietrzu  
w UV (czas naswietlenia 150s). Zamykające  
się od FH chemia (Cibula ul. Główna 88) (Kierownik  
zgodnie z fakturą z 27.03.2018).
  11. Chłodziwo tj. fiolki z kurczakiem, schab, wołowina dostarczone  
w/w firmie zgodnie z fakturą z 26.02.2018.  
wraz z HDI
  12. Jodiaspły (reimono) w okresie 08.04.18 - 20.04.18.  
z miodem, ze jest on uwarunkowany, również  
potrawy sponadrom z różnych grup (asortymentowych)  
tj. węglowodany, w tym zieleń, biało roślinne, zieleń, zieleń,  
kwasne, w tym miodem.
- Do każdego porzku dodawane są warzywa i/lub owoce.  
Proces smażenia wysypuje nie więcej niż 2 razy w tygodniu.  
Ryba serwowana jest 1x w tygodniu.  
Przynajmniej do sup jest wprowadzone m.in. norowe,  
omietkowe, miodem.
- Kompozycje produkowane z owoców świeżych, /lub  
mrożonych z dodatkiem niewielkiej ilości cukru do  
5g /50 ml. Jodiaspły są sprzedawane zgodnie z



Porządkiem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016.  
(Dz.U. z 2016 poz. 1514).

13. c/o menu dostępnym dla dzieci i rodzin  
wspierane są wszystkie miadunki potraw i suplementy  
w tym (wytwarzane) alergenne miadunki, co zostało  
jest z Porządkiem Parlamentu Europejskiego i Rady  
nr 1169/2011 z 25.10.2011r. (Dz.U. DE L N 304/1 pkt 15).

14. Kontrola weryfikacja zapewnione poprzez raporty  
dostaw (CCP1), temperatury i wagi ciastek (CCP2),  
dehydracji jaj (CCP3), obróbki termicznej potraw  
(CCP4) i mycia i dezynfekcji naczyń, pomiarów,  
temperatury i aktywności w magdelnicach "Muhym".

15. Odpady pokarmowe wywiezione z magazynów i doświadczeń  
z 100 12-13 kg 1 dzień i transportowane są do odpadów  
komunalnych.

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

nie stwierdzono nieprawidłowości

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:

27 / PK / B / 01 / 01 / 01

### III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt ..... zał. nr.....  
ukarano .....  
*Keremir mi Stasawa*  
(imię, nazwisko, stanowisko)  
grzywną w drodze mandatu karnego ..... w wysokości.....zł  
(nr mandatu karnego)  
na podstawie .....  
(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 pouczono o prawie odmowy przyjęcia grzywny w drodze mandatu  
karnego i o skutkach prawnych takiej odmowy)

2. Zgodnie z art. 10 § 1 Kodeksu postępowania administracyjnego na wniosek strony, ustalono  
terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych:  
.....  
.....  
.....

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

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.....  
.....  
.....

6. Czas trwania kontroli: od.....  
*8:00* do .....  
*11:00*

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.  
.....  
.....



Poprawki i uzupełnienia do protokołu: .....

Skreślono " 769 196 44 76" zastępnice " 769 174 53 43"  
Droż skreślono " 46.00" zastępnice " 42.25", uwolnienie  
" 05" w imię ksi " 23" str. 0/7 w punkcie 1

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

**DYREKTOR SZKOŁY**

mgr Katarzyna Bebnowska  
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

**SZKOŁA PODSTAWOWA**  
im. Mikołaja Kopernika w Łękińsku  
Łękińsko, ul. Szkolna 20  
97-410 Kleszczów  
tel./fax 44 731 42 25  
NIP 769-17-45-343 REG. 001248392

Magdalena Zebasto Saluga  
(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach)..... 17. 05. 2018

otrzymałem (-am) w dniu ..... 17. 05. 2018

**DYREKTOR SZKOŁY**

mgr Katarzyna Bebnowska  
(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 Bełchatowie 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





PAŃSTWOWY POWIATOWY  
INSPEKTOR SANITARNY  
W BELCHATOWIE  
ul. Okrzei 49, 97-400 Bełchatów  
tel. (044) 733-13-55, 733-13-56  
fax (044) 733-13-58

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej  
Nr HE/40/13/18 z dnia 17.04.2018r.

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

**ARKUSZ OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/OBROTU ŻYWNOŚCIĄ/ŻYWIENIA  
ZBIOROWEGO/MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO  
KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ<sup>1)</sup>**

S.P. 15 Zielonka

**I. INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE DOTYCZĄCE KONTROLOWANEGO ZAKŁADU  
NA PODSTAWIE ANALIZY RYZYKA:**

Zaznaczyć w odpowiedniej kolumnie tabeli.

	Zakres kontroli	OCENA ZAGROŻENIA			UWAGI (wpisać ND kiedy nie dotyczy)
		Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
I	Stan techniczno-sanitarny zakładu	0	9	18	
1	Układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu – funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością.	0	2	4	
2	Stan techniczny pomieszczeń zakładu: podłogi, ściany, sufity i zamocowane w górze elementy, okna i inne otwory, drzwi, oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych, sprzedażowych i magazynowych.	0	2	4	
3	Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.	0	1	2	

<sup>1)</sup> zaznaczyć właściwe

4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0	1	2	
5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	0	1	2	
6	Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	0	1	2	
7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	0	1	2	
<b>II</b>	<b>Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży</b>	<b>0</b>	<b>16</b>	<b>32</b>	
1	Czystość pomieszczeń zakładu, w tym środków transportu. Procesy czyszczenia, mycia, dezynfekcji w całym procesie technologicznym (w tym urządzeń, sprzętu, naczyń). Jakość wody wykorzystywanej w zakładzie.	0	8	16	
2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	0	5	11	
3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	0	3	5	
<b>III</b>	<b>Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności</b>	<b>0</b>	<b>25</b>	<b>50</b>	
1	Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników).	0	2	4	
2	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	0	1	2	
3	Prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP).	0	9	17	
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0	3	7	
5	Śledzenie produktu (Traceability).	0	5	10	
6	Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0	4	8	
7	Znakowanie.	0	4	8	
<b>IV</b>	<b>Profil działalności – zgodnie z kategoryzacją zakładów</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	
	<b>Suma punktów</b>			8	
	<b>Suma punktów ogółem</b>				8
	<b>Kategoria ryzyka</b>	<b>Niskie</b>	<b>Średnie</b>	<b>Wysokie</b>	
		<b>(N)</b>	<b>(S)</b>	<b>(W)</b>	
	<b>Ryzyko dla ocenianego zakładu</b>	N			



**KRYTERIA OCENY:**

Ryzyko wysokie	powyżej 50 pkt
Ryzyko średnie	powyżej 15 do 50 pkt
Ryzyko niskie	nie więcej niż 15 pkt

II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI  
SANITARNEJ NR ..... *41/40/43/18* Z DNIA ..... *17.05.18* .....

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

.....  
.....  
.....

**DYREKTOR SZKOŁY**

.....  
*Katarzyna Bębnowska*  
(podpis kontrolowanego)

*El. Zelanko Szulce*  
.....  
(podpis osoby kontrolującej)

**SZKOŁA PODSTAWOWA**  
im. Mikołaja Kopernika w Łękińsku  
Łękińsko, ul. Szkolna 20  
97-410 Kleszczów  
tel./fax 44 731 42 25  
NIP 769-17-45-343 REG. 001248392

