

PROTOKÓŁ KONTROLI SPRAWDZAJĄCEJ

Nr HŻ/153/14/24

Skierniewice, 05.03.2024 r.

(miejscowość i data)

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2023 r. poz. 338 z późn. zm.), w związku z art. 67 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2023 r. poz. 775 ze 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 08.05.2017 r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością wraz ze zmianami ujętymi w zarządzeniu Głównego Inspektora Sanitarnego nr 291/19 z dnia 13.12.2019 r.

w: Stołówka przedszkolna w Przedszkolu nr 1, ul. Batorego 61/63, 96-100 Skierniewice

(nazwa kontrolowanego zakładu, adres)

dnia **05.03.2024** r. przez upoważnionego przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/Powiatowego/Granicznego*) Inspektora Sanitarnego w Skierniewicach

A [REDAKTOWANE] – starszego asystenta, nr upoważnienia [REDAKTOWANE]

A [REDAKTOWANE] – starszego asystenta, nr upoważnienia [REDAKTOWANE]

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

w obecności **p. Monika Badur** – wicedyrektor przedszkola

(imię i nazwisko, stanowisko służbowe kierownika / przedstawiciela zakładu)

Nie przywoływano świadków

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

Na podstawie art. 48 ust. 1 i 3 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2024 r., poz. 236)**) oraz na podstawie art. 9 ust. 4 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 z dnia 15 marca 2017 r. 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 z późn. zm.) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

1. W wyniku kontroli stwierdzono:

a) wykonanie*)

pkt 1, 2, 3, 4

b) niewykonanie*)

pkt-----.....

obowiązków wynikających z decyzji z dnia - znak: - wydanej przez - **lub**/oraz*) innych doraźnych zaleceń pokontrolnych zawartych w protokole kontroli sanitarnej z dnia **23-24.01.2024 r.** nr **HŻ/153/2/24.**

Ad. pkt 1 – wykonano: środki spożywcze wykorzystywane do produkcji potraw przechowywane są prawidłowo, zgodnie z deklaracjami producentów na etykietach. Temperatury w urządzeniach chłodniczych i mroźniczych zweryfikowano własnym wzorcowanym termometrem PN/22 (lodówka +3,5°C, zamrażarka -19°C) – bez uwag. Nie stwierdzono gotowych potraw przechowywanych w nieprawidłowych warunkach. Gotowe potrawy wydawane są bezpośrednio po przygotowaniu.

Ad. pkt 2 – wykonano: Nie stwierdzono zamrożonych potraw gotowych, po obróbce cieplnej. W placówce nie stosuje się mrożenia potraw gotowych, zgodnie z opisem technologicznym zawartym w systemie HACCP.

Ad. pkt 3 – wykonano: receptury i opisy podawanych w stołówce potraw, zawarte w systemie HACCP są sporządzane, wdrażane i aktualizowane na bieżąco. W dniu kontroli podawane było spaghetti z mięsem wieprzowym w sosie pomidorowym z serem, które przygotowane było zgodnie ze schematem technologicznym zawartym w systemie HACCP.

Ad. pkt 4 – wykonano: dokumentacja umożliwiająca identyfikację dostawców żywności powadzona jest na bieżąco - tzw. system Traceability przestrzegany prawidłowo.

Ponadto dostosowano jadłospisy do zasad żywienia dzieci w przedszkolach zgodnych z Normami żywienia dla populacji Polski oraz Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. poz. 1154).

(opis stanu faktycznego z przytoczeniem niewykonania któregośkolwiek z nałożonych obowiązków)

2. Zobowiązaniem do usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości był:

Dyrektor przedszkola nr 1, ul. Batorego 61/63, 96-100 Skierniewice

(podać nazwę i siedzibę kontrolowanego zakładu / imię i nazwisko oraz adres osoby fizycznej)

3. Dodatkowe informacje dotyczące stanu faktycznego:

W celu przestrzegania prawidłowych warunków przechowywania środków spożywczych mrożonych, w placówce zakupiono normę: PN-A-07005:2006 ze zmianą PN-A-07005:2006/AZ1:2008 „Produkty żywnościowe - Warunki klimatyczne i okresy przechowywania w chłodniach”.

W dniu kontroli stan sanitarno-higieniczny bez uwag. Higiena personelu zachowana, personel pracował w czystej odzieży roboczej. Obecności szkodników oraz ich śladów nie stwierdzono – ocena wizualna.

(np. nieprawidłowości, uchybienia sanitarne, inne uwagi)

4. Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli stanowią naruszenie następujących przepisów:

Nie stwierdzono nieprawidłowości

(przepisy)

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: **wzorcowany termometr PN/22**

6. W czasie kontroli sanitarnej dokonano/nie dokonano*) wpisu do książki kontroli

7. Uwagi i zastrzeżenia kierownika/przedstawiciela zakładu*).

Pan (i) wnosi/nie wnosi*) uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego: **Nie wnoszono uwag.**

8. Uwagi osoby kontrolującej **Bez uwag**

9. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt niniejszego protokołu

ukarano**Nie stosowano karania mandatowego**.....
(imię, nazwisko, stanowisko)

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

w oparciu o
(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, pouczono o prawie odmowy przyjęcia grzywny w drodze mandatu
karnego i o skutkach prawnych takiej odmowy)

10. Czas trwania kontroli: od 09⁵⁰ do 10⁵⁰

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 odmówiono podpisania protokołu

11. Poprawki i uzupełnienia do protokołu: **Bez poprawek i uzupełnień**

(podać nr strony protokołu, wyrazy błędne i wyrazy, które je zastępują)

p.o. Dyrektora
Przedszkola Nr 1 w Skierniewicach
Monika Bieda
.....
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

STARSZY ASYSTENT
SEKCJI NADZORU BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOSCI,
ŻYWIENIA I PRODUKTÓW KOSMETYCZNYCH
PSE W SKIERNIEWICACH
.....

(podpis osoby kontrolującej)

.....
(podpisy świadków)

POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 05.03.2024 r.
otrzymałem (-am) w dniu 12.03.2024 r.

p.o. Dyrektora
Przedszkola Nr 1 w Skierniewicach
Monika Bieda
.....

(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 Skierniewicach 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 dotyczy przepisy Prawa przedsiębiorców