

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 3002.../1217/NS/HŻ/13

Olesze 16.10.2013.  
(Miejscowość i data)

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

Andrzej Pochut - st. inspr. m.p. 33/12  
Helenę DeKocinskią - st. inspr. m.p. 36/13  
(imię i nazwisko, stanowisko służbowe, nr upoważnień do czynności kontrolnych)

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4, art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2011r. Nr 212, poz. 1263 z późn. zm.) w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 Kodeksu postępowania administracyjnego.

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura Kontroli PK/HŻ/01.

Na podstawie art. 82 i art. 83 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (Dz. U. z 2010 r. Nr 220, poz. 1443 z późn. zm.) w związku z 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 191 z 30.04.2004, str. 1, 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/ obiektu.

1. Zakład/obiekt kontrolowany:

Szkola Podstawowa Nr 2 Olesze ul. Bulwinie 19  
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

(adres)

NIP 635 1636 778 REGON 000 73 08 04 PESEL

TEL. 22 75 2 98 FAX E-MAIL

Numer i data wydania decyzji PIS stwierdzającej spełnienie wymagań wynikającej z art. 63 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010r. Nr 136, poz. 914 z późn. zm.)

uruchomiona p.m.d 1998

2. Kierujący zakładem/obiektem kontrolowanym:

p. Ewa Mach - dyrektor  
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu/obektu kontrolowanego:

p. Ewa Mach - dyrektor  
(imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: umowa, przeprowadzona kompleksowo z użyciem arkusza oceny dla 2-dz. zymencie zbiorowego

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: PP/S/U/13/NS/H22 - sprawdzenie bieżące bez uwag

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

zsymonich jest ok. 100 osób. Przygotowywane są posiłki obiadowe z produkcji od rano. Wydzielono w tym celu wyposażenie pomieszczenia magazynowe, produkcyjne, obieralnego węża, szafki, zmywaki, uciążliwych. Obiekt podłączony do miejskiej sieci wodociągowej kanalizacyjnej i energetycznej. Przy występie punktów wodnych stały dopływ bieżącej ciepłej wody zapewniony. Zatrudniono 2 osoby. Stworzone do produkcji warunki prawidłowo przechowywane w terminist. przydatności do spożycia.

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

od 2. stan techniczny wymaga poprawy i uwagi na od. 13 i 14 - brzośny i szafki w pomieszczeniach iwnościowych obiektu brudne, zalewane  
od 16. dozór w pomieszczeniu kuchennym z odpryskami farby  
- Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia z 25.08.2006 Dz. U. z 2010 Nr 136 poz. 914 z póź. zm.  
- Rozp. Parlamentu Europ. i Rady /WE/Nr 852/2004 z 29.04.2004 w sprawie higieny żywności. Dz. Urn UE L 138 z 30.04.2004 str. 1 Polskie wydanie specjalne rozdz. 13, b. 134 str. 319 z póź. zm.

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: PP/S/U/HZ/01/01/03

**III. Ustalenia pokontrolne**

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt. 7 <sup>7</sup> zał. nr. 2  
ukarano .....

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego 7 w wysokości 9 zł

(nr mandatu karnego) 7,

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 kpa na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych: .....

do 31.08.2013. Termin uzgodniony z P. EWG  
Mach - dyrektorem szpitala

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

dokonał wpisu

O usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik / przedstawiciel zakładu / obiektu kontrolowanego 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 / obiektu \*

Pan (i) wnosi / nie wnosi \* uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

4

5. Uwagi osoby kontrolującej: 7

6. Czas trwania kontroli: od 11<sup>20</sup> do 12<sup>20</sup>

Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w 2 jednobrzmiących egzemplarzach dla każdej ze stron, a następnie po odczytaniu i omówieniu został podpisany.

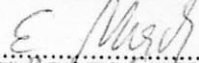
W przypadku odmowy podpisania protokołu należy dokonać odpowiedniej adnotacji.

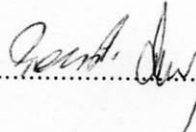
7

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: brak

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

WICEDYREKTOR SZKOŁY

  
mgr Barbara Grabowska  
(podpis i pieczęć kontrolowanego)



Szkoła Podstawowa nr 2  
im. Stanisława Moniuszki  
ul. Bukowina 19-21  
43-180 ORZESZE  
tel /fax (0-32) 2215 298  
Kogon 000730804, NIP 653-16-36-778  
(podpisy świadków)

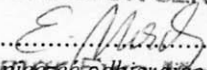
(podpis osoby kontrolującej)

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 16, 10, 2013

otrzymałem (-am) w dniu 16, 10, 2013

DYREKTOR SZKOŁY

  
(podpis i pieczęć odbiorcy protokołu)

Właściciel / osoba upoważniona w terminie 14 dni od daty doręczenia niniejszego protokołu może zgłosić zastrzeżenia do ustaleń stanu faktycznego.

#### Wyniki kontroli dotyczą wyłącznie skontrolowanego zakładu/obiektu.

Niniejszy protokół nie może być bez zgody Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Tychach 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

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej Nr 3002/12/17/NS/HIS/13 z dnia 16.10.2013r

**ARKUSZ OCENY STANU SANITARNEGO  
ZAKŁADU ŻYWIENIA ZBIOROWEGO**

Szkoła Podstawowa nr 2 Osese w Bukowina 19

**II. INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE DOTYCZĄCE KONTROLOWANEGO OBIEKTU:**

P - ocena pozytywna = 1 pkt. WP - stan wymaga poprawy = 0,5 pkt. N - ocena negatywna = 0 pkt.

Wstawić znak X w odpowiedniej kolumnie tabeli. W przypadku kiedy zagadnienie nie dotyczy zakładu w kolumnie P wpisać „ND” i liczyć jako 1 pkt

Lp.	Zakres kontroli	P	WP	N
<b>I.</b>	<b>STAN TECHNICZNY</b>			
1.	Usytuowanie zakładu	X		
2.	Stan techniczny, czystość i przestrzeń robocza zakładu		X	
3.	Ochrona zakładu przed zewnętrznymi źródłami zanieczyszczeń	X		
4.	Ochrona zakładu przed szkodnikami	X		
5.	Kanalizacja zakładu	X		
6.	Umywalki do mycia rąk	X		
7.	Ustępy	X		
8.	Systemy wentylacyjne	X		
9.	Oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych i magazynowych	X		
10.	Szatnie dla pracowników	X		
11.	Rozplanowanie pomieszczeń (zanieczyszczenia krzyżowe)	X		
12.	Podłogi	X		
13.	Ściany		X	
14.	Sufity i zamocowane w górze elementy		X	
15.	Okna i inne otwory	X		
16.	Drzwi		X	
17.	Powierzchnie wykorzystywane w procesie produkcji	X		
18.	Urządzenia do czyszczenia i dezynfekcji sprzętu roboczego i wyposażenia	X		
19.	Warunki do mycia żywności	X		
20.	Urządzenia, sprzęt i inne składniki wyposażenia, które stykają się z żywnością	X		
21.	Przechowywanie i usuwanie odpadów	X		
<b>II.</b>	<b>ZAOPATRZENIE ZAKŁADU W WODĘ</b>			
22.	Jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi	X		
23.	Woda technologiczna			
24.	Lód stykający się z żywnością			
25.	Para wodna stykająca się z żywnością			
<b>III.</b>	<b>PERSONEL ZAKŁADU</b>			
26.	Higiena osobista pracowników	X		
27.	Odzież i obuwie robocze oraz środki ochrony indywidualnej	X		
28.	Stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością. Orzeczenia lekarskie	X		
<b>IV.</b>	<b>HIGIENA PRODUKCJI</b>			
29.	Jakość surowców i składników	X		
30.	Magazynowanie surowców i składników	X		
31.	Ochrona przed zanieczyszczeniami wewnętrznymi	X		
32.	<b>Obecność szkodników</b>	X		
33.	Sposoby postępowania w celu zapewnienia skutecznej ochrony zakładu przed szkodnikami	X		
34.	<b>Ciągłość łańcucha chłodniczego artykułów łatwo psujących się</b>	X		
35.	Segregacja żywności	X		
36.	Rozmrażanie żywności	X		
37.	Magazynowanie i oznakowanie substancji niebezpiecznych lub niejadalnych	X		
38.	Przechowywanie sprzętu i środków używanych do sprzątania, mycia i dezynfekcji	X		
39.	Opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością	X		
40.	Pakowanie żywności	X		
41.	Procesy technologiczne	X		
42.	Wyposażenie kontrolno sterujące urządzeń do obróbki cieplnej i metody kontrolowania skuteczności procesów obróbki cieplnej	X		
43.	Prawidłowość chłodzenia artykułów po obróbce cieplnej	X		
44.	Zabezpieczenie przed wtórnym zanieczyszczeniem żywności po ogrzewaniu, a przed pakowaniem	X		