

PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
W BEŁCHATOWIE
ul. Okrzei 49, 97-400 Bełchatów
Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego
tel. (044) 733-13-58
fax (044) 733-13-58

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ
(tematycznej, interwencyjnej)*

Nr ME/8/191

Kleszczów 15.09.2011
(Miejscowość i data)

w związku z interwencją rodzica dziecka
komunikującego ze stołówką szkolną na
niektóre jakości wydawanych posiłków
obiedowych
(rodzaj kontroli, zakres itp.)

Przeprowadzonej przez upoważnionego pracownika (-ów) Powiatowej Stacji Sanitarnej – Epidemiologicznej w Bełchatowie

Małgorzata Obkoniec - asystent naczelnika stacji nr 4
Małgorzata Małkiewicz - asystent naczelnika stacji nr 15
(imię i nazwisko, stanowisko służbowe, nr upoważnień do czynności kontrolnych)

Kontrolę przeprowadzono na podst. art. 4 i art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2006 r. Nr 122, poz. 851 z późn. zm.), w związku art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 Kodeksu postępowania administracyjnego.

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

I. Zakład / obiekt kontrolowany

1. Blok żywieniowy w szkole Podstawowej
15 Kleszczów
(pełna nazwa, adres)

2. p. Ewa Stawicki - Kotba - dyrektor szkoły
(kierujący zakładem / obiektem kontrolowanym – imię i nazwisko, stanowisko)

3. NIP 769 135 2010 Regon 590 710 428
(informacje dodatkowe o zakładzie / obiekcie kontrolowanym)

4. Aleksandra Mizerska - intendent
(przedstawiciel zakładu / obiektu kontrolowanego, uczestniczący podczas kontroli – imię i nazwisko, stanowisko)

5. Świadków nie przywołano.
(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

II. Przeprowadzenie kontroli

1. Opis stanu faktycznego oraz uchybień / nieprawidłowości*.

Kontrolę przeprowadzono w związku ze skargą interwencją do PSSE w Betichotowie przez ojca dziecka, które opozycja obiadu w stołówce szkolnej na nieistotną jakość spożywanego posiłku. Opiek sprawił się, że posiłek są niesmaczne, a pomieszczeniach kuchennych jest nieprzyjemny zapach. W toku kontroli ustalono, że namyły się nie potroszono. Posiłki gotowane są codziennie świeżo, surowce do przygotowania potraw kupowane są na bieżąco od statycznych dostawców - mięso, drożdże, mąka - mrożonki itp. Cebula oraz seler spożywany a kochel. Nie stwierdzono nieprawidłowości spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia lub nieistotnej jakości zdrowotnej. W toku kontroli pobitek obiadów składają się: ryż + kurczak smażony, surówka z czerwonej kapusty z majonезem, kompot, ziemniaki. Wskazywane składniki obiadu cechowały się zapachem właściwym dla danego asortymentu, obiad był świeży, estetyczne podany, ryż + kurczak kolportowane były 14.02.2011r. statki przygotowane i podane do czasu konsumpcji. W pomieszczeniach w bloku higienicznym jest czysto, personel pracuje w czystej odzieży ochronnej. Tętno z makijażem gładkie. Do mycia rąk zapewnione jest bieżące ciepłe wodę wodociągowe do mycia higienicznego ich osuszenia. Mycie stosowane do produkcji poddawane są dezynfekcji w młynietkach. Kuchnia stołowa są myte i wydrabiane.

zmywalni i poddawane termicznej dezynfekcji
w sprężonym ungoleciu zmywarko-czyszcza-
kowi przygotowane są zgodnie z za-
daniami dobrej praktyki higienicznej i produ-
kcyjnej oraz systemem HACCP
Zapisy dokumentujące wyniki wrażeń
z kontrolą nieinwazyjną prowadzone są
na bieżąco i rejestrowane = przedkwalifikacje
innych sporządzonych w lodówkach i
mroźniach, mycie dezynfekcja i norma-
lizacja lodówek, mycie sprzętu i poru-
szanie. Zidentyfikowane krytyczne punkty
kontrolne w ramach systemu HACCP
CCP₁ - dezynfekcja rąk, CCP₂ - obróbka termi-
czna mięsa oraz przyjęcie dostaw
ortygnitów sporządzonych monitorowane są
na bieżąco, prawidłowo.
Personel w obsłudze stanowi 4 osoby + inter-
dentka predtorona do nadzoru skutecznego
omoczenia, obecnie do celów sanitarno-
epidemiologicznych.
Stan sanitarno-techniczny i higieniczny
pomieszczenia biału zgiętego nadzo-
lany jest na poziomie dobrym.

2. Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli stanowią naruszenie następujących przepisów:

Nieprawidłowości nie stwierdzono

3. Wyposażenie użyte podczas kontroli:

termometa kontrolny PR-04/HK

III. Informacje dodatkowe

1. Za stwierdzone nieprawidłowości ukarano:

Kowalec nie stosowano

(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

2. Załączone dokumenty bez załączników

3. Inne informacje dotyczące ustaleń / uzgodnień*

ustaleń nie dokonano

4. W książce kontroli sanitarnej i książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia uchybień, określonych w pkt:

dokonano wpisu do książki kontroli

O usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik zakładu jest obowiązany zawiadomić właściwego państwowego inspektora sanitarnego nie później niż w ciągu 3 dni od daty wyznaczonego terminu.

5. Uwagi i zastrzeżenia kierownika / przedstawiciela zakładu / obiektu kontrolowanego*.

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

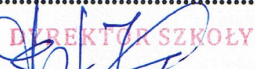
nie wnosi zastrzeżeń

6. Czas trwania kontroli: od 11³⁰ do 13

Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w 2 jednobrzmiących egzemplarzach dla każdej ze stron, a następnie po odczytaniu i omówieniu go został podpisany. W przypadku odmowy podpisania protokołu należy dokonać odpowiedniej adnotacji.

7. Poprawki i uzupełnienia do protokołu:

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


(podpis i pieczęć kontrolowanego)

SZKOŁA PODSTAWOWA
im. Janusza Korczaka
97-410 Kleszczów, ul. Szkolna 4
woj. łódzkie
tel. 44 731 33 46
ASYSTENT

Małgorzata Makarewicz

ASYSTENT

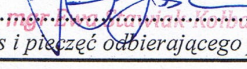
mgr inż. Marianna Olszowiec

(podpisy osób kontrolujących)

(podpisy świadków)

POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 15.02.2011
otrzymałem (-am) w dniu 15.02.2011

(podpis i pieczęć odbierającego protokół)

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 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)

* - właściwe zaznaczyć