

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 42/37/68/12.....

Kleszczów 23.03.2012.
(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) pracownika (-ów) Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Bełchatowie

Małgorzata Makarewicz asystent nr up. 15
.....
(imię i nazwisko, stanowisko służbowe, nr upoważnień do czynności kontrolnych)

Kontrolę przeprowadzono na podstawie 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. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu/ obiektu.

1. Zakład/obiekt kontrolowany:

Szkółko Podstawowa im. Janusza Korczaka
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)
Kleszczów ul. Szkolna 4 Blok żywienia
(adres)

NIP 469 135 2010 REGON 590 710 428 PESEL
TEL. 44 731 33 46 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. Nr 171, poz. 1225)

2. Kierujący zakładem/obiektom kontrolowanym:

p. Ewa Stawiań - Kołba Dyrektor
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu/obiektu kontrolowanego:

p. Aleksandra Mizer - iśtendnt
(imię i nazwisko, stanowisko)
nie przywołano świadka
(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: przesłaganie wymagań higienicno-

sanitarnych w zakresie żywienia zbiorowego zamkniętego

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr PN/13/HŻ

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

- 1) W bloku żywnym przygotowuje się posiłki obiadowe, jednodaniowe dla 260 dzieci oraz śniadania, obiady i podwieczorki dla 40 dzieci z oddziału przedszkolnego 6-latków z Kleszczowa i Łuszczanowic. Posiłki przygotowywane są od surowca do mycia gotowego. Ponadto w szkole wydawane są owoce, warzywa lub soki w ramach programu „Warzywa i owoce w szkole”.
- 2) Personel bloku żywnościowego stanowi 3 osoby + intendent, predysponowane do wolnego zatrudnienia określone tabelarycznie do celów sanitarno-epidemiologicznych. Higiena personelu nie budzi zastrzeżeń. Należy do przebieganie personelu zepewnione.
- 3) Stan sanitarno-techniczny pomieszczeń bloku żywnościowego: kuchnia właściwej, białej, czystej i higienicznej, wanny, magazynu artykułów spożywczych i pomieszczeń socjalnych utrzymany na poziomie dobrym. Czystość bierze oraz sprzęt kuchenny utrzymane w dobrym stanie sanitarno-technicznym. Wszystkie punkty wodne posiadają doprowadzenie bieżącej zimnej i ciepłej wody z wodociągu z Kleszczowa.
- 4) Łazienki czystość zachowaną. Magazynowanie surowców prawidłowe. W magazynie nie stwierdzono artykułów po upływie terminu przydatności do spożycia lub niewłaściwej jakości surowców. Magazynowane są niewielkie ilości surowców

trwałych. Znaczną część produktów zainstalowanych jest na bieżąco, w zależności od potrzeb.

5) Posiłki wydawane są w naczyniach wielokrotnego użytku. Mycie i dezynfekcja naczyń stołowych przewidziane. Suche naczynia przechowywane w szafach: przedstawi i dodatkowej przy szlaku podawania. Szafki wykonane ze stali nierdzewnej. Kontrolne próby posilków są odciążone i przechowywane w wydzielonych urządzeniach chłodniczych. Stanowiąc temperaturę w urządzeniu chłodniczym w magazynie, od $+6^{\circ}\text{C}$. Wyposażenie kontrolne - sterujące urządzenie do obsługi ciepłej, bez zastawienia.

6) Decyzja jakościowa, deklaracji dla grupy przedsiębiorstwa, ze dnia 12 - 23.03.06. Jednostki informacyjne, posilki emulacyjne, białko, przetwarzające, dodatków, warzyw lub owoców.

7) Dokumentacja sanitarna w ramach GHP/GMP i systemu HACCP jest opracowana. Przeprowadzone analizy ryzyka, wykazujące krytyczne punkty kontrolne CCP1 - przyjęcie towaru, CCP2 - mycie i dezynfekcja, CCP3 - obróbka termiczna - smażenie, pieczenie.

W ramach kontroli wewnętrznej prowadzone są zapisy: przyjęcie towaru, mycie i dezynfekcja, pakowanie i sprzątanie, dezynfekcja, temperatura w urządzeniach chłodniczych, temp. i wilgotność w magazynie, mycie i dezynfekcja urządzeń chłodniczych oraz monitorowanie CCP.

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

nie stwierdzono nieprawidłowości

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: ... arkusz oceny

... stanu semiatarnego 2F / PK / HŻ / 01/01/03

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej Nr 42/37/68/12 z dnia 28.03.2012

ARKUSZ OCENY STANU SANITARNEGO

ZAKŁADU ŻYWIENIA ZBIOROWEGO

Szkoła Podstawowa Kleszczów ul. Szkolna

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

(podpis osoby kontrolującej)

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt. zał. nr.
ukarano nie stosowano
(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego w wysokości zł
(nr mandatu karnego)
na podstawie
(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego z dnia nr.

2. Zgodnie z art. 10 kpa na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych:

..... nie ustalono terminu
.....

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

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:
.....
.....
.....

5. Uwagi osoby kontrolującej brak uwag
.....
.....

6. Czas trwania kontroli: od 10³⁰ do 12³⁰

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:

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

DYREKTOR SZKOŁY

mgr Ewa Stawiak-Kolba

SZKOŁA PODSTAWOWA
im. Janusza Korczaka

410 Kleszczów, ul. Szkolna 4

woj. łódzkie

tel 44 731 33 46

ASYSTENT

Małgorzata Makarewicz

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 29.03.2012

otrzymałem (-am) w dniu 29.03.2012

DYREKTOR SZKOŁY

mgr Ewa Stawiak-Kolba

(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)

* - zaznaczyć właściwe